

# TÉCNICO/A DE COZINHA/PASTELARIA

O Curso Técnico/a de Cozinha/Pastelaria confere o 12.º ano de escolaridade sem necessidade de realizar exames nacionais, e possibilita o Acesso ao Ensino Superior.

As condições de acesso para o curso são **possuir o 9.º ano ou equivalente** e ter **até 20 anos de idade**.

O plano curricular divide-se em três componentes:

**Sociocultural** - 1000 horas de formação

**Científica** - 500 horas de formação

**Técnica** - 1800 horas de formação

Divididas por três anos de duração do curso.

Este curso tem **Formação em Contexto de Trabalho**, que é realizada em empresas do setor da área de formação, em Portugal ou no Estrangeiro, com uma carga horária mínima de 600h.

## Condições de Frequência:

- Frequência Gratuita
- Refeições Grátis
- Transporte Grátis
- Apoio para a compra de material escolar (valor em função do escalão em que se insere, A ou B)
- Alojamento (a definir caso a caso)
- Bolsa de profissionalização (a definir caso a caso)

Planear, coordenar e executar as atividades de cozinhapastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

## Este curso confere qualificação de Nível IV.

Os alunos ficam com competências para desempenhar as seguintes funções:

- Armazenar e assegurar o estado das matérias primas utilizadas no serviço de cozinha/pastelaria.
- Planear e preparar o serviço de cozinha/pastelaria, de forma a possibilitar as confeções necessárias, de acordo com as normas de higiene e segurança.
- Confeccionar o receituário em função da programação estabelecida: entradas, pratos principais, sobremesas.
- Desenvolver a criatividade nos empratamentos.
- Confeccionar e decorar bolos e outros produtos de pastelaria. Conceber e executar peças artísticas em cozinha.
- Articular com o serviço de restaurante, a fim de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em serviços especiais.
- Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha/pastelaria.
- Colaborar na elaboração de cartas e ementas.
- Coordenar equipas de trabalho.
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem estar.
- Controlar os custos de alimentos e o calcular o preço de venda.
- Elaborar e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida. Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação.