

O **Curso Profissional Técnico de Restauração (variante Cozinha/Pastelaria)** permite ao futuro profissional obter conhecimentos para elaborar, planear, dirigir, controlar e executar as atividades de cozinha/pastelaria, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e a satisfação do cliente.

#### SAÍDAS PROFISSIONAIS

Unidades hoteleiras; Restaurantes; Cruzeiros; Pastelarias; Empresas de eventos e catering; Cantinas escolares ou hospitalares; Fábricas de panificação.

#### PLANO CURRICULAR

##### SOCIO-CULTURAL

Português - 320h  
Inglês - 220h  
Área de Integração - 220h  
Educação Física - 140h  
Tecnologias de Informação - 100h

##### CIENTÍFICA

Economia - 200h  
Matemática - 200h  
Psicologia - 100h

##### TÉCNICA, TECNOLÓGICA E PRÁTICA

Tecnologia Alimentar - 100h  
Gestão e Controlo - 125h  
Comunicar em Francês/Inglês - 75h  
Serviços de Cozinha/Pastelaria - 825h  
Estágio - 600h

**TOTAL 3400h**

DESPACHO N.º13456/2008,  
DE 14 DE MAIO,  
ATUALIZADO A 01 DE  
SETEMBRO DE  
2016.

**RESTAURAÇÃO**  
Variante cozinha-pastelaria

Consulta os polos onde o curso está disponível em: [profitecla.pt/cursos](http://profitecla.pt/cursos)

