

Escola Profissional Profitecla
Curso: EFA Técnico/a de Cozinha/Pastelaria
Plano Curricular

CURSO EFA TÉCNICO/A DE COZINHA/PASTELARIA		
Condição de acesso: 9º ano		
Componentes de Formação	Áreas de Competência	Carga Horária
Formação de Base – 550h	Cidadania e Profissionalidade	
	CP_1 Liberdade e responsabilidade democráticas	50
	CP_4 Processos identitários	50
	CP_5 Deontologia e princípios éticos	50
	Sociedade, Tecnologia e Ciência	
	STC_5 Redes de informação e comunicação	50
	STC_6 Modelos de urbanismo e mobilidade	50
	STC_7 Sociedade, tecnologia e ciência - fundamentos	50
	Cultura, Língua e Comunicação	
	CLC_5 Cultura, comunicação e média	50
	CLC_6 Culturas de urbanismo e mobilidade	50
	CLC_7 Fundamentos de cultura, língua e comunicação	50
	CLC_LEI_1 Língua estrangeira - iniciação - inglês	50 OPC
	CLC_LEC_1 Língua estrangeira - continuação - inglês	50 OPC
PRA	Portefólio Reflexivo de Aprendizagem	85
Formação Tecnológica – 1200h	7731 – Higiene e segurança alimentar na restauração	25
	8211 – Higiene e segurança no trabalho na restauração	25
	8239 – Matérias-primas alimentares	50
	8283 – Organização da cozinha	25
	8284 – Preparação e confeção de massas base de cozinha	25
	4667 – Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha	25
	8285 – Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50
	8286 – Controlo de custos na restauração	50
	8287 – Captações, fichas técnicas, cartas e ementas	25
	7844 – Gestão de equipas	25
	8260 – Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50
	8288 – Serviço de restaurante/bar – mise-en- place e técnicas de serviço	50
	4664 – Língua inglesa – cozinha/pastelaria	25
	4665 – Alimentação racional, nutrição e dietética	50

Escola Profissional Profitecla
Curso: EFA Técnico/a de Cozinha/Pastelaria
Plano Curricular

CURSO EFA TÉCNICO/A DE COZINHA/PASTELARIA		
Condição de acesso: 9º ano		
Componentes de Formação	Áreas de Competência	Carga Horária
	8289 – Cozinha/pastelaria – planeamento da produção e mise-en-place	25
	8290 – Cozinha/pastelaria – aprovisionamento	50
	4662 – Preparação e confeção de sopas	25
	4668 – Preparação e confeção de acepipes e entradas	50
	8291 – Preparação e confeção de peixes e mariscos	50
	8292 – Preparação e confeção de carnes, aves e caça	50
	8293 - Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	50
	4673 – Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50
	8294 – Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa	50
	8295 – Preparação e confeção de pastelaria internacional	50
	8296 – Cozinha/Pastelaria – serviços especiais	25
	8297 – Preparações e confeções básicas de cozinha	50
	4674 – Cozinhas do mundo	50
	8298 – Cozinha criativa	25
	4663 – Língua francesa – cozinha/pastelaria	25
	8308 – Língua francesa – turismo e hotelaria na região	25
	7855 – Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios	50
FCT	Formação em Contexto de Trabalho	210
Duração		2045 horas