

Escola Profissional Profitecla

Curso: EFA Cozinheiro/a

Plano Curricular

CURSO EFA Cozinheiro/a		
Condição de acesso: 2º ciclo do ensino básico		
Componentes de Formação	Áreas de Competência	Carga Horária
Formação de Base – 500h	Cultura, Língua e Comunicação	
	CLC_B3_A Interpretar e produzir discursos orais adequados a 50 diferentes contextos, fundamentando opiniões	50
	CLC_B3_LE_A Compreender e usar oralmente e por escrito, frases e expressões frequentes relacionadas com o mundo do trabalho	50
	CLC_B3_LE_B Compreender e usar oralmente e por escrito, frases e expressões frequentes relacionadas com atividades de lazer	50
	Competência Digital	
	CD_B3_A Analisar, organizar e recuperar conteúdos digitais	50
	CD_B3_B Comunicar e colaborar através de tecnologias digitais	50
	Matemática, Ciências e Tecnologias	
	MCT_B3_A Executar cálculos com números reais em diversos contextos	50
	MCT_B3_B Utilizar conexões matemáticas e científicas para resolver 50 problemas em contextos de vida	50
	Cidadania e Empregabilidade	
	CE_B3_A Identificar e promover os direitos e deveres fundamentais dos cidadãos	50
	CE_B3_B Reconhecer serviços e organizações europeias na defesa dos direitos e deveres económicos do cidadão	50
	Competências Pessoais, Sociais e de Aprendizagem	
CPSA_1 Agir com autonomia	25	
CPSA_2 Interagir com os outros	25	

Escola Profissional Profitecla

Curso: EFA Cozinheiro/a

Plano Curricular

CURSO EFA Cozinheiro/a		
Condição de acesso: 2º ciclo do ensino básico		
Componentes de Formação	Áreas de Competência	Carga Horária
Formação Tecnológica – 825h	7731 – Higiene e segurança alimentar na restauração	25
	8211 – Higiene e segurança no trabalho na restauração	25
	8212 - Operações de cálculo e unidades de medida	25
	8213 - Conduta profissional na restauração	25
	3299 - Cozinha - organização e funcionamento	50
	8262 - Serviço de restaurante/bar – organização e funcionamento	50
	8238 - Língua inglesa – serviço de cozinha	25
	3315 - Nutrição e dietética	25
	8239 - Matérias-primas alimentares	50
	8240 - Fundos de cozinha e molhos base	50
	8240 - Fundos de cozinha e molhos base	50
	8241 - Sopas, cremes e aveludados	25
	8242 - Confeções básicas de pastelaria	25
	3323 - Doçaria internacional de sobremesa	50
	8243 - Doçaria tradicional portuguesa	50
	8244 - Entradas sólidas	50
	8245 - Peixes e mariscos	50
	8246 - Carnes, aves e caça	50
	8247 - Cozinha tradicional portuguesa	50
	8248 - Cozinha internacional	50
	8219 - Língua francesa - informação turística da região	25
	3307 - Língua francesa – serviço de cozinha	25
	8598 - Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25

FCT

Formação em Contexto de Trabalho

120

Escola Profissional Profitecla
Curso: EFA Cozinheiro/a
Plano Curricular

CURSO EFA Cozinheiro/a		
Condição de acesso: 2º ciclo do ensino básico		
Componentes de Formação	Áreas de Competência	Carga Horária
Duração		1445 horas