

Elenco Modular

Técnico(a) de Cozinha e Restauração 26/29

1º Ano			H	TL
Componente Sociocultural			372	372
Português			105	105
M1	Poesia Trovadoresca (Cantigas de amigo, amor, escárnio e mal dizer e "Crónicas de D. João I", Fernão		25	25
M2	Teatro Vicentino ("Farsa de Inês Pereira", Gil Vicente)		30	30
M3	Poesia Camoniana (Rimas de Luís de Camões e "Os Lusíadas")		50	50
Inglês			76	76
M1	Eu e o Mundo Profissional		27	27
M2	Um Mundo de Muitas Línguas		25	25
M3	O Mundo Tecnológico		24	24
Área de Integração			72	72
M1	Subtemas: 1.2; 7.1; 6.1		36	36
M2	Subtemas: 2.3; 5.2; 7.3		36	36
Educação Física			42	42
M1	Jogos Desportivos Colectivos I		11	11
M2	Ginástica		8	8
M3	Outras actividades Físicas Desportivas		8	8
M4	Dança		8	8
M5	Actividade Física Contextos e Saúde		7	7
Orientação Digital Integrada			50	50
M1	Introdução aos Ambientes Digitais		25	25
M2	Ferramentas de Produtividade I		25	25
Educação Moral e Religiosa			27	27
M1	Unidade Temática 1		27	27
Componente Científica			253	253
Economia			78	78
M1	A Economia e o Problema Económico		20	20
M2	Agentes Económicos e Actividades Económicas		30	30
M3	Mercados de Bens e Serviços e de Factores Produtivos		28	28
Matemática			75	75
M1	P1 - Modelos Matemáticos para a cidadania		25	25
M2	P2 - Estatística		25	25
M3	OP6 - Estatística Computacional		25	25
Psicologia			100	100
M1	Descobrimo a Psicologia		22	22

Elenco Modular

Técnico(a) de Cozinha e Restauração 26/29

M2	O Desenvolvimento Humano	24	24
M3	Processos Cognitivos, Emocionais e Motivacionais	24	24
M4	Processos Relacionais e Comportamento Profissional	30	30
Componente Técnica		475	475
Práticas Simuladas		300	300
M1	UC03576 - Planear e organizar a produção de cozinha	25	25
M2	UC01999 - Preparar e executar confeções de cozinha	25	25
M3	UC02002 - Preparar e confeccionar acepipes, sopas, entradas, ovos e massas	50	50
M4	UC02005 - Preparar e confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50	50
M5	UC03581 - Planear e executar o serviço casual de restaurante/bar	25	25
M6	UC03582 - Planear e executar o serviço de bebidas simples	50	50
M7	UC03600 - Planear e executar o serviço de vinhos	50	50
M8	UC03606 - Executar técnicas de barista	25	25
Nutrição		25	25
M1	UC00596 - Implementar os princípios de nutrição e dietética	25	25
Operações & Serviços		25	25
M1	UC03579 - Gerir aprovisionamentos e controlar custos	25	25
Saúde e Segurança		75	75
M1	UC00039 - Implementar as normas de segurança e saúde no trabalho em hotelaria e restauração	25	25
M2	UC03584 - Implementar regras de higiene e segurança alimentar em hotelaria e restauração	25	25
M3	UC00069 - Implementar as normas do setor da hotelaria e restauração	25	25
Turismo na Restauração		50	50
M1	UC00056 - Implementar os requisitos do turismo acessível e inclusivo	25	25
M2	UC00038 - Prestar informação sobre o setor do turismo	25	25
Total Ano		1100	1100
2º Ano		H	TL
Componente Sociocultural		360	360
Português		110	110
M4	Sermão de Padre António Vieira e Teatro Garrettiano ("Sermão de Santo António aos Peixes", e "Frei ...")	44	44
M5	Romance Oitocentista ("Amor de Perdição, Camilo Castelo Branco e "Os Maias", de Eça de Queirós)	46	46
M6	Poesia Oitocentista (Sonetos de Antero de Quental e Cantos do Realismo de Cesário Verde)	20	20
Inglês		72	72
M4	Os media e a Comunicação	24	24
M5	Os Jovens na Era Global	24	24
M6	O Mundo à nossa Volta	24	24

Elenco Modular

Técnico(a) de Cozinha e Restauração 26/29

Área de Integração	76	76
M3 Subtemas: 3.3; 7.2; 4.1	38	38
M4 Subtemas: 2.1; 3.1; 9.1	38	38
Educação Física	50	50
M6 Jogos Desportivos Colectivos II	11	11
M7 Ginástica II	11	11
M8 Outras actividades Físicas DesportivasII	11	11
M9 Dança II	11	11
M10 Actividade Física Contextos e Saúde II	6	6
Orientação Digital Integrada	25	25
M3 Ferramentas de Produtividade II	25	25
Educação Moral e Religiosa	27	27
M2 Unidade Temática 2	27	27
Componente Científica	123	123
Economia	48	48
M4 Moeda e Financiamento da Actividade Económica	26	26
M5 O Estado e a Actividade Económica	22	22
Matemática	75	75
M4 P3 - Geometria Analítica	25	25
M5 P4 - Funções	25	25
M6 OP3 - Modelos de funções periódicas	25	25
Componente Técnica	450	450
Práticas Simuladas	325	325
M9 UC03577 - Preparar e confeccionar molhos e fundos de cozinha	25	25
M10 UC02003 - Preparar e confeccionar peixes, mariscos e os seus acompanhamentos ou guarnições	50	50
M11 UC03580 - Atender o cliente e gerir reclamações na restauração	50	50
M12 UC00595 - Aconselhar vinhos e orientar o cliente na escolha	25	25
M13 UC03598 - Planear e elaborar cartas e menus na restauração	25	25
M14 UC03599 - Planear e executar o serviço clássico de restaurante/bar	50	50
M15 UC03603 - Preparar e executar confeções de sala à vista do cliente	50	50
M16 UC00058 - Preparar e servir pequenos-almoços	25	25
M17 UC02001 - Executar Mixologia no serviço de bar	25	25
Operações & Serviços	50	50
M2 UC00034 - Colaborar e trabalhar em equipa	50	50

Elenco Modular

Técnico(a) de Cozinha e Restauração 26/29

Saúde e Segurança	25	25
M4 UC00054 - Atuar em situações de emergência em hotelaria e restauração	25	25
Inglês Aplicado	50	50
M1 UC03578 - Interagir em inglês no serviço de cozinha e de restaurante/bar	50	50
Componente FCT	250	250
Formação em Contexto de Trabalho	250	250
M1 Estágio 2º ano	250	250
Total Ano	1183	1183
3º Ano	H	TL
Componente Sociocultural	349	349
Português	105	105
M7 Poesia Pessoana (Poesia do Ortónimo, Poesia dos Heterónimos e "Mensagem")	60	60
M8 Contos e Poemas Contemporâneos (Conto "Famílias Desavindas" de Mário de Carvalho e Poemas de	20	20
M9 Romance Saramaguiano	25	25
Inglês	72	72
M7 Os Jovens e o Consumo	24	24
M8 O Mundo do Trabalho	24	24
M9 A Comunicação no Mundo Profissional	24	24
Área de Integração	72	72
M5 Subtemas: 2.2; 6.3; 9.3	36	36
M6 Subtemas: 1.3; 6.2; 9.2	36	36
Educação Física	48	48
M11 Jogos Desportivos Colectivos III	10	10
M12 Ginástica III	10	10
M13 Actividades de Exploração da Natureza (rapel,slide,escalada)	10	10
M14 Dança III	10	10
M15 Actividade Física Contextos e Saúde III	6	6
M16 Aptidão Física	2	2
Orientação Digital Integrada	25	25
M4 Apoio Digital a Projetos	25	25
Educação Moral e Religiosa	27	27
M3 Unidade Temática 3	27	27
Componente Científica	124	124
Economia	74	74
M6 Interdependência das Economias Actuais	30	30

Elenco Modular

Técnico(a) de Cozinha e Restauração 26/29

M7	Crescimento, Desenvolvimento e F.da A. Económica	28	28
M8	A Economia Portuguesa na Actualidade	16	16
Matemática		50	50
M7	P5 - Probabilidade	25	25
M8	OP9 - Padrões geométricos	25	25
Componente Técnica		350	350
Práticas Simuladas		125	125
M18	UC02004 - Preparar e confeccionar carnes, aves, caça e os seus acompanhamentos ou guarnições	50	50
M19	UC03601 - Planear e executar o serviço de bebidas compostas	50	50
M20	UC03605 - Executar técnicas de flair no serviço de bar	25	25
Operações & Serviços		100	100
M3	UC00031 - Criar e desenvolver ideias de negócio	50	50
M4	UC00032 - Elaborar o plano de negócios	50	50
Empreendedorismo & Criatividade		75	75
M1	UC00035 - Desenvolver competências pessoais e criativas	25	25
M2	UC00077 - Aplicar storytelling na comunicação	25	25
M3	UC00068 - Aplicar a expressão dramática em contexto profissional	25	25
Francês Aplicado		50	50
M1	UC03583 - Interagir em língua estrangeira no serviço de cozinha e de restaurante/bar	50	50
Componente FCT		400	400
Formação em Contexto de Trabalho		400	400
M2	Estágio 3º ano	400	400
Prova de Aptidão Profissional			0
M1	Prova de aptidão Profissional		0
Total Ano		1223	1223
Total Curso		3506	3506