



**CURSO PROFISSIONAL
TÉCNICO/A DE
COZINHA/PASTELARIA**

esla
AGRUPAMENTO DE ESCOLAS
DRª LAURA AYRES

CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO/A DE COZINHA/PASTELARIA

PERFIL PROFISSIONAL

O/A Técnico/a de Cozinha/Pastelaria está apto/a a planear, coordenar e executar as atividades de cozinha/pastelaria, 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.

SAÍDAS PROFISSIONAIS

- Cozinheiro/a;
- Chefe de Cozinha;
- Técnico/a de Catering;
- Pasteleiro/a.



CONDIÇÕES DE ACESSO

Escolaridade: 9º ano ou para quem frequenta o ensino secundário e pretenda reorientar o seu percurso escolar.

DUPLA CERTIFICAÇÃO

- Diploma de conclusão do Ensino Secundário (12º ano);
- Integração no mundo de trabalho;
- Certificado de qualificação profissional de nível 4.

PROSSEGUIMENTO DE ESTUDOS

- Acesso a cursos de Ensino Superior (concursos especiais de ingresso no ensino superior para titulares dos cursos profissionalizantes sem obrigatoriedade de exame nacional);
- Acesso a Cursos Técnicos Superiores Profissionais (CTeSP) nas Universidades que certificam com um diploma nível 5.

DURAÇÃO DO CURSO

Desenvolve-se em três anos letivos, incluindo estágio em empresa.

MATRIZ CURRICULAR



DISCIPLINAS	HORAS
Formação Sociocultural	
Português	320
Inglês	220
Área de Integração	220
TIC	100
Educação Física	140
SUBTOTAL	1000
Formação Científica	
Matemática	200
Economia	200
Psicologia	100
SUBTOTAL	500
Formação Tecnológica	
Comunicar em Língua Estrangeira	75
Gestão e Marketing	125
Tecnologia Alimentar	150
Serviços de Cozinha/Pastelaria	850
SUBTOTAL	1200
FCT	600

CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO/A DE COZINHA/PASTELARIA

PRINCIPAIS ATIVIDADES

- Confeccionar o receituário em função da programação estabelecida: entradas, pratos principais, sobremesas;
- Confeccionar e decorar bolos e outros produtos de pastelaria;
- Conceber e executar peças artísticas em cozinha;
- Conceber e executar peças artísticas em pastelaria;
- Planear e executar os diferentes serviços especiais;
- Planear e preparar o serviço de cozinha/pastelaria, de forma a possibilitar as confeções necessárias, de acordo com as normas de higiene e segurança.



CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO/A DE COZINHA/PASTELARIA

CONTACTOS

Agrupamento de Escolas Dr^a Laura Ayres
Rua do Forte Novo — 8125-214 Quarteira
Tel.: 289 30 18 63

gestão@esla.edu.pt
www.esla.edu.pt

