

CURSO PROFISSIONAL

COZINHA E RESTAURAÇÃO

 esla.edu.pt



 **esla**
AGRUPAMENTO DE ESCOLAS
DRª LAURA AYRES

Curso Profissional Técnico/a de Cozinha e Restauração

Perfil Profissional

Planear, coordenar e executar as atividades de cozinha-pastelaria e restaurante/bar, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebi-das, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

Que profissão posso ter?

- Cozinheiro/a em Restaurantes.
- Cozinheiro/a em Hotéis e Resorts.
- Subchefe de Cozinha (com experiência).
- Empregado/a de Cozinha em Unidades Hoteleiras.
- Profissional de Eestauração Coletiva. (cantinas, hospitais, lares)
- Técnico/a de Catering e Eventos.
- Colaborador/a em Pastelarias e Unidades de Produção Alimentar.



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	
Inglês Técnico	50
Gestão e Marketing	150
Tecnologia Alimentar	150
Serviços de Restaurante/Bar	250
Serviços de Cozinha e Pastelaria	600
Frânces Técnico	50
Teatro	25
SUBTOTAL	1275
FCT	600

O que faz?

- Definir a organização e funcionamento da cozinha, coordenando as equipas de trabalho.
- Proceder ao armazenamento das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha, assegurando o estado de conservação das mesmas.
- Confeccionar entradas líquidas, sólidas quentes e frias, pratos de massas e ovos, receituário de pratos de peixe, maris nacional e internacional, utilizando técnicas tradicionais e inovadoras de confeção.
- Confeccionar produtos de pastelaria nacional e internacional.
- Executar serviços especiais, confeccionando e decorando peças artísticas.
- Articular com o serviço de restaurante por forma a satisfazer as necessidades do estabelecimento.
- Definir a organização e funcionamento do restaurante, coordenando as equipas de trabalho.
- Aplicar técnicas de acolhimento, comunicação, vendas e gerir reclamações na restauração.
- Organizar e realizar serviço casual e clássico de restaurante/bar.
- Organizar e realizar serviço de vinhos e outras bebidas simples.
- Realizar confeções de sala e arte cisória.
- Organizar e realizar serviço de bar/bebidas compostas e de cafetaria.
- Controlar custos de alimentos e bebidas e gerir aprovisionamentos.
- Elaborar cartas e menus na restauração.
- Realizar a higienização e limpeza dos utensílios, equipamentos e espaços de trabalho.
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.