



INSCRIÇÕES

- . Segunda e quinta-feira:
09h00-12h00 e 14h00-16h30
- . Segunda-feira: 18h00-20h30

DOCUMENTAÇÃO

- . Documento de identificação válido
- . Número de Identificação Fiscal
- . Certificado de habilitações escolares
(original)

CEFC

Rua Conde de Ficalho nº4/4B 1700-114 Lisboa

Autocarros

755 (Av. Rodrigo da Cunha)
705, 708 e 722 (Av. Gago Coutinho / Av. Rodrigo da Cunha)

Metro

Alvalade ou Areeiro (20 min a pé)

Contactos

Tel. 218 413 015
cefc@scml.pt

CEFC

Centro de Educação
Formação e Certificação

CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE JOVENS TÉCNICO/A DE COZINHA/PASTELARIA

www.scml.pt

SANTA CASA
Misericórdia de Lisboa

ANQEP
AGÊNCIA NACIONAL
PARA A QUALIFICAÇÃO E O
ENSINO PROFISSIONAL, I.P.

Curso de Educação e Formação de Jovens

Técnico/a de Cozinha/Pastelaria (Tipo 5)

Destinatários (perfil de entrada)

- Jovens maiores de 15 anos, com escolaridade igual ao 9º ano, ou com frequência do nível secundário com uma ou mais retenções, sem o concluir;
- Prioritariamente residentes na cidade de Lisboa.

Certificação

- **Qualificação escolar** – Equivalência ao 12.º ano
- **Qualificação profissional** – Técnico/a de Cozinha/Pastelaria

O/A Técnico/a de Cozinha e Pastelaria é um/a profissional moderno/a e eficiente, qualificado para planificar e dirigir trabalhos de cozinha e/ou pastelaria, colaborar na estruturação de ementas, bem como na preparação e confeção de refeições. Domina as normas de higiene e segurança alimentar

Funcionamento

- Horário laboral - das 09h00 às 17h00

Plano Curricular

	Horas
• Português	222
• Língua Estrangeira - Inglês	126
• Cidadania e Sociedade	21
• Tecnologias de Informação e Comunicação	21
• Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	60
• Matemática Aplicada	192
• Biologia	96
• Higiene e segurança alimentar na restauração	25
• Higiene e segurança no trabalho na restauração	25
• Matérias-primas alimentares	50
• Organização da cozinha	25
• Preparação e confeção de massas base de cozinha	25
• Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha	25
• Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50
• Controlo de custos na restauração	50
• Captações, fichas técnicas, cartas e ementas	25
• Gestão de equipas	25

• Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50
• Serviço de restaurante/bar - mise-en-place e técnicas de serviço	50
• Língua inglesa - cozinha / pastelaria	25
• Alimentação racional, nutrição e dietética	50
• Cozinha / Pastelaria - planeamento da produção e mise-en-place	25
• Cozinha / Pastelaria - aprovisionamento	50
• Preparação e confeção de sopas	25
• Preparação e confeção de acepipes e entradas	50
• Preparação e confeção de peixes e mariscos	50
• Preparação e confeção de carnes, aves e caça	50
• Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	50
• Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50
• Preparação e confeção de pastelaria de sobremesas	50
• Preparação e confeção de pastelaria internacional	50
• Cozinha / Pastelaria - serviços especiais	25
• Preparações e confeções básicas de cozinha	50
• Cozinhas do mundo	50
• Cozinha criativa	25
• Língua espanhola - cozinha / pastelaria	25
• Língua espanhola - turismo e hotelaria na região	25
• Peças artísticas e decoração alimentar	25
• Gastronomia e cultura	25
• Formação em contexto de trabalho	210
• Desenvolvimento Pessoal e Social	60

Total de horas: **2129**