



Aprendizagem

Formação Profissional em Curso

Qualificação de Nível Secundário e Profissional



COM TEORIA E PRÁTICA NAS EMPRESAS FORMAMOS PROFISSIONAIS

Área de formação 811. Hotelaria e Restauração

Curso de formação Técnico/a de Cozinha/Pastelaria

Nível de qualificação do QNQ 4

Plano Curricular Plano Curricular Plano Curricular

Componentes de Formação	Domínios de Formação	UFCD	Períodos de Formação (Horas)			
			1.º	2.º	3.º	
Sociocultural Duração: 775 horas	Viver em português	6651	Portugal e a Europa	50		
		6652	Os media hoje	25		
		6653	Portugal e a sua História	25		
		6654	Ler a imprensa escrita		25	
		6655	A literatura do nosso tempo		50	
		6656	Mudanças profissionais e mercado de trabalho		25	
		6657	Diversidade linguística e cultural			25
	Comunicar em língua Inglesa *	6658	Procurar emprego			50
		6659	Ler documentos informativos	25		
		6660	Conhecer os problemas do mundo atual	50		
		6661	Viajar na Europa	25		
		6662	Escolher uma profissão/mudar de atividade			25
	Mundo atual	6663	Debater os direitos e deveres dos cidadãos			25
		6664	Realizar uma exposição sobre as instituições internacionais		50	
		6665	O homem e o ambiente	25		
		6666	Publicidade: um discurso de sedução	25		
	Desenvolvimento social e pessoal	6667	Mundo atual – tema opcional		25	
		6668	Uma nova ordem económica mundial			25
		6669	Higiene e prevenção no trabalho	50		
	TIC	6670	Promoção da saúde		25	
6671		Culturas, etnias e diversidades			25	
0755		Processador de texto – funcionalidades avançadas	25			
0767		Internet - navegação	25			
Científica	Matemática e realidade	0757	Folha de cálculo – funcionalidades avançadas		25	
		0792	Criação de páginas para a Web em hipertexto			25
		-	Organização, análise da informação e probabilidades	50		
		-	Operações numéricas e estimação	25		
Francês **	-	Geometria e trigonometria		50		
	-	Padrões, funções e álgebra		25		
	-	Funções, limites e cálculo diferencial			50	
Psicologia	-	Informação e atualidade	25			
	-	Vida quotidiana		25		
	-	Divulgação de um produto/serviço			25	
-	Diversidade cultural			25		
-	Dinâmica de grupos, relações interpessoais, socialização e contextos	50				
-	Diferença de comportamento e diferença de intervenção		50			

* Pode optar-se pelo desenvolvimento de outra língua estrangeira, que se revele mais interessante do ponto de vista das necessidades do mercado de trabalho, tendo por base os mesmos conteúdos e objetivos/competências a adquirir.

** Pode optar-se pelo desenvolvimento da língua inglesa, sempre que as necessidades regionais ou locais o justifiquem



Componentes de Formação	Domínios de Formação	UFCD	Períodos de Formação (Horas)			
			1.º	2.º	3.º	
Tecnológica Duração: 1000 horas	Tecnologias Específicas	3296	Higiene e segurança alimentar	25		
		3297	Sistema HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>)	25		
		3308	Cuidados básicos de saúde	25		
		4677	Equipamentos, materiais e utensílios de fabrico de pastelaria/padaria	25		
		4660	Planeamento da produção, preparação da cozinha e aprovisionamentos	50		
		4661	Preparação e conservação dos ingredientes da sopa	25		
		4670	Preparação e conservação de carnes	25		
		3301	Preparação e conservação de peixe e marisco	25		
		4675	Planeamento da produção, preparação da pastelaria/padaria e aprovisionamentos	50		
		4676	Preparação de massas e bases de pastelaria/padaria	50		
		4212	Comunicação interpessoal	25		
		4663	Língua francesa na cozinha/pastelaria	25		
		4664	Língua inglesa na cozinha/pastelaria	25		
		4665	Nutrição e alimentação		50	
		4668	Confeção de entradas		50	
		4669	Confeção de guarnições		50	
		4671	Confeção de pratos de carne		50	
		4672	Confeção de pratos de peixe e marisco		50	
		1760	Preparação de massas lêvedas especiais de pastelaria e padaria		50	
		4683	Novos processos de confeção			25
		4684	Novas tecnologias de cozinha			25
		4674	Confeção de pratos de cozinha internacional			50
		1769	Confeção de gelados e sobremesas frias			25
		1770	Confeção de massas cozidas			25
		1771	Confeção de peças artísticas, elementos decorativos e decoração de bolos			50
		4680	Confeção de bolos e doces regionais e conventuais e de épocas festivas			50
		4217	Implementação de práticas de gestão de recursos humanos			25
4218	Documentação laboral e comercial			25		



Componentes de Formação	Domínios de Formação		Períodos de Formação (Horas)			
			1.º	2.º	3.º	
Prática Duração: 1500 horas	Contexto de Trabalho	4662	Confeção de sopas (50)	300	550	650
		4666	Preparação, confeção e conservação de saladas (50)			
		4667	Preparação e conservação de fundos e molhos de cozinha (50)			
		4682	Confeção de sobremesas à base de fruta (25)			
		1755	Preparação de cremes de pastelaria e recheios (25)			
		4678	Confeção de bolos (50)			
		4679	Confeção de produtos de padaria (25)			
		4673	Confeção de pratos de cozinha regional portuguesa (50)			
		1761	Preparação de massas de <i>cake</i> , folhados, bolos secos e massas de forrar (50)			
		1763	Confeção de pastéis, queijadas e tartes (50)			
		4681	Confeção de sobremesas de pastelaria (25)			
		3298	Gestão da qualidade (25)			
		4216	Liderança e gestão de equipas (50)			
		Ver orientações para o desenvolvimento desta componente de formação.				
		Duração/Período de formação				
Duração total			3675			



Aprendizagem

Formação Profissional em Contexto de Trabalho

Qualificação de Formação Profissional e Profissional



FPCT: TEORIA E PRÁTICA NAS EMPRESAS

Área de formação 811. Hotelaria e Restauração

Curso de formação Técnico/a de Cozinha/Pastelaria

Nível de qualificação do QNQ 4

Componente de Formação Prática em Contexto de Trabalho

Orientações para o desenvolvimento

A **Componente de Formação Prática em Contexto de Trabalho (FPCT)** visa o **desenvolvimento** e a **aquisição** de conhecimentos e competências técnicas, relacionais e organizacionais **relevantes para o exercício da atividade profissional**.

Esta componente, realizada numa entidade enquadradora, tem como **objetivos**, proporcionar:

- A realização de novas aprendizagens e o contacto com tecnologias e técnicas que se encontram para além das situações simuláveis durante a formação;
- Oportunidade de aplicação dos conhecimentos adquiridos a atividades concretas em contexto real de trabalho;
- Desenvolvimento de hábitos de trabalho, espírito empreendedor e sentido de responsabilidade profissional;
- Vivências inerentes às relações humanas no trabalho;
- Conhecimento da organização empresarial.

A **FPCT** pressupõe, assim, que o seu desenvolvimento se processe num quadro de **interatividade** e de **complementaridade** com as **restantes componentes e contextos de formação**.

Neste sentido, para além da **consolidação das aprendizagens realizadas em contexto de formação**, esta componente **deve garantir**, igualmente, a **aquisição de novas aprendizagens**, traduzidas nos resultados de aprendizagem abaixo identificados, que concorram, de forma efetiva, para o **cumprimento do perfil associado a esta saída profissional**.

Resultados de Aprendizagem da FPCT

- Confeciona sopas.
- Prepara, confeciona e conserva saladas.
- Prepara e confeciona fundos e molhos de cozinha.
- Confeciona sobremesas à base de fruta.
- Prepara cremes de pastelaria e recheios.
- Confeciona bolos.
- Confeciona produtos de padaria.
- Confeciona pratos de cozinha regional portuguesa.
- Prepara massas de cake, folhados, bolos secos e massas de forrar.
- Confeciona pastéis, queijadas e tartes.
- Confeciona sobremesas de pastelaria.
- Desenvolve procedimentos para o cumprimento das normas e sistemas de gestão da qualidade.
- Organiza e gere equipas de trabalho.