



Técnico/a de Cozinha e Restauração

Componente de Formação Sociocultural

1000 horas

Código	Disciplina / Unidade de Competência	Carga Horária
DACP0010S20	Português	320 h
DACP00LE001S00	LE I — Inglês (nível de continuação)	220 h
DACP0012S00	Tecnologias da Informação e Comunicação	100 h
DACP0011S00	Área de Integração	220 h
DACP0013S00	Educação Física	140 h

Componente de Formação Científica

500 horas

Código	Disciplina / Unidade de Competência	Carga Horária
DACP0024C00	Economia	200 h
DACP0032C20	Matemática	200 h
DACP0034C10	Psicologia	100 h

Componente de Educação Moral e Religiosa

81 horas

Código	Disciplina / Unidade de Competência	Carga Horária
DACP0151000	Educação Moral e Religiosa	81 h

Componente de Cidadania e Desenvolvimento

—

Código	Disciplina / Unidade de Competência	Carga Horária
DACP0081000	Cidadania e Desenvolvimento	0 h

Componente de Formação Tecnológica

925 horas

Código	Disciplina / Unidade de Competência	Carga Horária
UC00031	Criar e desenvolver ideias de negócio	50 h
UC00032	Elaborar o plano de negócios	50 h
UC00034	Colaborar e trabalhar em equipa	50 h
UC00035	Desenvolver competências pessoais e criativas	25 h
UC00038	Prestar informação sobre o setor do turismo	25 h
UC00039	Implementar as normas de segurança e saúde no trabalho em hotelaria e restauração	25 h
UC00054	Atuar em situações de emergência em hotelaria e restauração	25 h
UC00056	Implementar os requisitos do turismo acessível e inclusivo	25 h
UC00068	Aplicar a expressão dramática em contexto profissional	25 h
UC00069	Implementar as normas do setor da hotelaria e restauração	25 h
UC00595	Aconselhar vinhos e orientar o cliente na escolha	25 h
UC00596	Implementar os princípios de nutrição e dietética	25 h
UC01999	Preparar e executar confeções de cozinha	25 h
UC02002	Preparar e confeccionar acepipes, sopas, entradas, ovos e massas	50 h
UC02003	Preparar e confeccionar peixes, mariscos e os seus acompanhamentos ou guarnições	50 h

Código	Disciplina / Unidade de Competência	Carga Horária
UC02004	Preparar e confeccionar carnes, aves, caça e os seus acompanhamentos ou guarnições	50 h
UC02005	Preparar e confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50 h
UC03576	Planear e organizar a produção de cozinha	25 h
UC03577	Preparar e confeccionar molhos e fundos de cozinha	25 h
UC03578	Interagir em inglês no serviço de cozinha e de restaurante/bar	50 h
UC03579	Gerir aprovisionamentos e controlar custos	25 h
UC03580	Atender o cliente e gerir reclamações na restauração	50 h
UC03581	Planear e executar o serviço casual de restaurante/bar	25 h
UC03582	Planear e executar o serviço de bebidas simples	50 h
UC03583	Interagir em língua estrangeira no serviço de cozinha e de restaurante/bar (Espanhol)	50 h
UC03584	Implementar regras de higiene e segurança alimentar em hotelaria e restauração	25 h

Unidades Opcionais da Formação Tecnológica

Grupos 1 e 2

Grupo 1 · Cozinha e Pastelaria — 29,25 pontos de crédito

Código	Disciplina / Unidade de Competência	Créditos
UC03585	Conservar matérias-primas alimentares	2,25 cr
UC03586	Preparar e confeccionar iguarias da cozinha e doçaria tradicional portuguesa	4,5 cr
UC03587	Preparar e confeccionar pastelaria de sobremesa	2,25 cr
UC03588	Preparar e confeccionar iguarias da gastronomia do Mundo	4,5 cr
UC03589	Implementar novas tendências na cozinha	2,25 cr
UC03590	Confeccionar produtos sustentáveis	2,25 cr
UC03591	Planear e executar serviços especiais de cozinha	4,5 cr
UC03592	Planear e confeccionar pastelaria internacional	2,25 cr
UC03593	Planear e confeccionar massas básicas de panificação	2,25 cr
UC03596	Planear e confeccionar cozinha criativa	2,25 cr

Grupo 2 · Transversal — 2,25 pontos de crédito

Código	Disciplina / Unidade de Competência	Créditos
UC00077	Aplicar storytelling na comunicação	2,25 cr

2856

Horas do Plano

600

Formação em Contexto de Trabalho

3456

Total de Horas



Cofinanciado pela
União Europeia