

CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE COZINHA E PASTELARIA
CICLO DE FORMAÇÃO 2020-2023

PLANO CURRICULAR		
COMPONENTE DE FORMAÇÃO		CARGA HORÁRIA TOTAL (a)
SOCIOCULTURAL	Português	320
	Língua Estrangeira I, II ou III (b)	220
	Área de Integração	220
	Tecnologias da Informação e Comunicação	100
	Educação Física	140
SUB-TOTAL		1000
CIENTÍFICA	Matemática	200
	Economia	200
	Psicologia	100
SUB-TOTAL		500
TECNOLÓGICA		1200
Formação em Contexto de Trabalho		600
Educação Moral e Religiosa (frequência facultativa)		81
TOTAL DE HORAS/CURSO		3381

Cidadania e Desenvolvimento

- (a) Carga horária não compartimentada pelos três anos do ciclo de formação a gerir pela escola, no âmbito da sua autonomia pedagógica, acautelando o equilíbrio da carga anual de forma a otimizar a gestão modular, a formação em contexto de trabalho e o seu projeto de flexibilidade.
- (b) O aluno escolhe uma língua estrangeira. Se tiver estudado apenas uma língua estrangeira no ensino básico, iniciará, obrigatoriamente, uma segunda língua no ensino secundário.

CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE COZINHA E PASTELARIA
CICLO DE FORMAÇÃO 2020-2023

PLANO CURRICULAR									
					Cargas Horárias Anuais			CARGA HORÁRIA TOTAL (a)	
COMPONENTE DE FORMAÇÃO					1.º Ano	2.º Ano	3.º Ano		
SOCIOCULTURAL	Português				Cidadania e Desenvolvimento	115	100	105	320
	Língua Estrangeira I, II ou III (b)					75	70	75	220
	Área de Integração					70	70	80	220
	Tecnologias da Informação e Comunicação					100	0	0	100
	Educação Física					70	70	0	140
SUB-TOTAL						430	310	260	1000
CIENTÍFICA	Matemática					70	65	65	200
	Economia					75	50	75	200
	Psicologia					50	50	0	100
SUB-TOTAL						195	165	140	500
TECNOLÓGICA					475	325	400	1200	
Formação em Contexto de Trabalho					0	300	300	600	
Educação Moral e Religiosa (frequência facultativa)					27	27	27	81	
TOTAL DE HORAS/CURSO					1127	1127	1127	3381	

CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE COZINHA E PASTELARIA
CICLO DE FORMAÇÃO 2020-2023

ELENCO MODULAR – 1.º Ano

	DISCIPLINAS		MÓDULOS	UFCD	Horas
SOCIOCULTURAL	Português	Cidadania e Desenvolvimento	M1 - Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes M2 - Gil Vicente e Camões Lírico M3 - Camões Épico e História Trágico-Marítima		115
	Língua Estrangeira I Inglês (b)		M1 - Eu e o mundo profissional M2 - Um mundo de muitas línguas M3 - O mundo tecnológico		75
	Área de Integração		M1 - 1.2. – Pessoa e cultura 4.1.- A identidade regional 7.1.- Cultura Global ou Globalização das Culturas? M2 - 1.3.- A comunicação e a construção do indivíduo 5.1.- A integração no espaço europeu 7.2.- Um desafio global: o desenvolvimento sustentável		70
	Tecnologias Informação e Comunicação		M1 - Pesquisar, Filtrar e Estruturar Informação e Conteúdos em Ambientes Digitais M2 - Organização e Tratamento de Dados M3 - Aquisição e Tratamento de Imagem M4 - Edição de Som e Vídeo		100
	Educação Física		M1 - JDC I M2 - JDC II M3 - Ginástica I M4 - A/R/P/I M5 - Atividades de Exploração da Natureza I M6 - Dança I M7 - Atividade Física / Contextos e Saúde I		70
				SUB - TOTAL	430
CIENTÍFICA	Matemática		M1 - A2 - Funções polinomiais M2 - B1 - Funções periódicas e não periódicas		70
	Economia		M1 - A economia e o problema económico M2 - Os agentes económicos e as atividades económicas M3 - Mercados de bens e serviços e de fatores produtivos		75
	Psicologia		M1 - Descobrimo a psicologia M2 - O desenvolvimento humano		50
				SUB - TOTAL	195
TECNOLÓGICA			Higiene e Segurança Alimentar na Restauração	7731	25
			Higiene e Segurança no Trabalho na Restauração	8211	25
			Língua Espanhola – Cozinha e Pastelaria	8301	25
			Capitulações, Fichas Técnicas, Cartas e Ementas	8287	25
			Gestão de Equipas	7844	25
			Matérias Primas Alimentares	8239	50
			Organização da Cozinha	8283	25
			Preparação e Confeção de Massas Base de Cozinha	8284	25
			Preparação e Confeção de Molhos e Fundos de Cozinha	4667	25
			Prep. e Conf. de Massas Base- Recheios, Cremes e Molhos Pastelaria	8285	50
			Preparação e Confeção de Sopas	4662	25
			Cozinha/Pastelaria – Planeamento da Produção e Mise-en-Place	8289	25
			Preparações e Confeções Básicas de Cozinha	8297	50
		Cozinhas no Mundo	4674	50	
		Peças Artísticas e decoração Alimentar	8328	25	
				SUB - TOTAL	475
Formação em Contexto de Trabalho					0
Educação Moral e Religiosa (frequência facultativa)					27
				TOTAL DE HORAS DO 1.º ANO	1127

CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE COZINHA E PASTELARIA
CICLO DE FORMAÇÃO 2020-2023

ELENCO MODULAR – 2.º Ano

	DISCIPLINAS	MÓDULOS	UFCD	Horas
SOCIOCULTURAL	Português	M4 - Padre António Vieira / Almeida Garrett M5 - Camilo Castelo Branco / Eça de Queirós M6 - Antero de Quental / Cesário Verde		100
	Língua Estrangeira I Inglês (b)	M4 - Os media e a comunicação global M5 - Os jovens na era global M6 – Os jovens e o meio envolvente		70
	Área de Integração	M3 - 1.1. A construção do conhecimento; 5.2. A cidadania europeia; 9.1. Os fins e os meios: que Ética para a vida humana? M4 - 3.3. Homem-Natureza: uma relação sustentável?; 4.3. Desequilíbrios regionais; 7.3. O papel das organizações		70
	Educação Física	M8 - Aptidão Física I M9 - JDC III M10 - Ginástica II/III M11 - ARP II e Outras Atividades Desportivas M12 - Atividades Física/Contextos e Saúde II/III M13 - Dança II/III		70
			SUB - TOTAL	310
CIENTÍFICA	Matemática	M3 - A3 - Estatística M4 - A7 – Probabilidade M5 - A6 - Taxas de Variação		65
	Economia	M4 - Moeda e Financiamento da Atividade Económica M5 - O Estado e a Atividade Económica		50
	Psicologia	M3 - Processos cognitivos, emocionais e motivacionais M4 - Processos relacionais e comportamento profissional		50
			SUB - TOTAL	165
TECNOLÓGICA	Alimentação Racional, Nutrição e Dietética		4665	50
	Língua Espanhola Turismo e Hotelaria na Região		8311	25
	Cozinha e Pastelaria - Aprovisionamento		8290	50
	Preparação e Confeção de Acepipes e Entradas		4668	50
	Preparação e Confeção de Peixes e Mariscos		8291	50
	Preparação e Confeção de Carnes Aves e Caça		8292	50
	Prep. e Conf. de Doçaria Tradicional Portuguesa		8293	50
			SUB - TOTAL	325
Formação em Contexto de Trabalho				300
Educação Moral e Religiosa (frequência facultativa)				27
			TOTAL DE HORAS DO 2.º ANO	1127

**CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE COZINHA E PASTELARIA
CICLO DE FORMAÇÃO 2020-2023**

ELENCO MODULAR – 3.º Ano

DISCIPLINAS		MÓDULOS	UFCD	Horas
SOCIOCULTURAL	Português	M7 – Fernando Pessoa - ortónimo / heterónimos / Bernardo Soares M8 – Mensagem / Poetas contemporâneos M9 – Contos / José Saramago		105
	Língua Estrangeira I Inglês (b)	M7 – Os jovens e o consumo M8 – O mundo do trabalho M9 – A comunicação no mundo profissional		75
	Área de Integração	M5 - 2.1. Estrutura familiar e dinâmica social; 6.1. O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; 8.1. Das Economias-mundo à Economia Global M6 - 2.3. A construção da democracia; 6.2. O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo; 8.2. Da multiplicidade dos saberes à Ciência como construção racional do real		80
			SUB - TOTAL	260
CIENTÍFICA	Matemática	M6 - A9 - Funções de Crescimento M7 - A10 - Otimização		65
	Economia	M6 - A Interdependência das Economias Atuais M7 - Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Atividade Económica M8 - A Economia Portuguesa na Atualidade		75
			SUB - TOTAL	140
TECNOLÓGICA	Língua Inglesa Cozinha /Pastelaria		4664	25
	Controlo e Custos na Restauração		8286	50
	Comunicação Vendas e Reclamações na Restauração		8260	50
	Serviço de Restaurante Bar – Mise-en-Place e Técnicas de Serviço		8288	50
	Preparação e Confeção de Cozinha Tradicional Portuguesa		4673	50
	Preparação e Confeção de Pastelaria de Sobremesa		8294	50
	Preparação e Confeção de Pastelaria Internacional		8295	50
	Cozinha/Pastelaria – Serviços Especiais		8296	25
	Cozinha Criativa		8298	25
	Gastronomia e Cultura		8331	25
			SUB - TOTAL	400
Formação em Contexto de Trabalho				300
Educação Moral e Religiosa (frequência facultativa)				27
			TOTAL DE HORAS DO 3.º ANO	1127