

CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE COZINHA E PASTELARIA
CICLO DE FORMAÇÃO 2021-2024

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

- (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 2021-2024

PLANO CURRICULAR						
COMPONENTE DE FORMAÇÃO			Cargas Horárias Anuais			CARGA HORÁRIA TOTAL (a)
			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		85	70	65	220
	Tecnologias da Informação e Comunicação		50	50	0	100
	Educação Física		60	40	40	140
SUB-TOTAL			385	330	285	1000
CIENTÍFICA	Matemática	Cidadania e Desenvolvimento	70	65	65	200
	Economia		75	50	75	200
	Psicologia		50	50	0	100
SUB-TOTAL			195	165	140	500
TECNOLÓGICA			525	300	375	1200
Educação Moral e Religiosa (frequência facultativa)			27	27	27	81
TOTAL DE HORAS/CURSO			1132	1122	1127	3381

CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE COZINHA E PASTELARIA
CICLO DE FORMAÇÃO 2021-2024

ELENCO MODULAR - 1.º Ano

COMPONENTE / DISCIPLINAS		MÓDULOS	UFCD	HORAS
SOCIOCULTURAL	Português	M1 - Poesia Trovadoresca / Fernão Lopes M2 - Gil Vicente / Luís de Camões - Rimas, Redondilhas e Sonetos M3 - Luís de Camões, Os Lusíadas / 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		85
	Tecnologias Informação e Comunicação	M1 - Organização e Tratamento de Dados M2 - Aquisição e Tratamento de Imagem M3 - Edição de Som e Vídeo		50
	Educação Física	M1 - Jogos Desportivos Coletivos I (basquetebol/futsal) M2 - Ginástica I M3 - Atletismo/Raquetas/Patinagem I M4 - Dança I M5 - Atividades Físicas / Contextos e Saúde I M6 - Aptidão Física		60
SUB - TOTAL				385
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	Cidadania e Desenvolvimento			
	Higiene e Segurança Alimentar na Restauração		7731	25
	Higiene e Segurança no Trabalho na Restauração		8211	25
	Língua Espanhola - Cozinha e Pastelaria		8301	25
	Capitações, 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	
Prep. e Conf. de Doçaria Tradicional Portuguesa		8293	50	
SUB - TOTAL				525
Formação em Contexto de Trabalho				0
Educação Moral e Religiosa (frequência facultativa)				27
TOTAL DE HORAS DO 1.º ANO				1132

CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE COZINHA E PASTELARIA
CICLO DE FORMAÇÃO 2021-2024

ELENCO MODULAR - 2.º Ano

COMPONENTE / 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
	Tecnologias Informação e Comunicação	M4 - Pesquisar, Filtrar e Estruturar Informação e Conteúdos em Ambientes Digitais		50
	Educação Física	M7 - Jogos Desportivos Coletivos II (voleibol) M8 - Ginástica II M9 - Atletismo/Raquetas/Patinagem II M10 - Atividade Física / Contextos e Saúde II M11 - Dança II		40
		SUB - TOTAL		330
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
		Gastronomia e Cultura	8331	25
		SUB - TOTAL		300
Formação em Contexto de Trabalho				300
Educação Moral e Religiosa (frequência facultativa)				27
TOTAL DE HORAS DO 2.º ANO				1122

CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE COZINHA E PASTELARIA
CICLO DE FORMAÇÃO 2021-2024

ELENCO MODULAR - 3.º Ano

COMPONENTE / DISCIPLINAS		MÓDULOS	UFCD	HORAS
SOCIOCULTURAL	Português	M7 - Fernando Pessoa / 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		65
	Educação Física	M12 - Jogos Desportivos Coletivos III (andebol) M13 - Ginástica III M14 - Atividades de Exploração da Natureza M15 - Atividade Física / Contextos e Saúde III M16 - Dança III		40
		SUB - TOTAL		285
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	
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	
		SUB - TOTAL		375
Formação em Contexto de Trabalho				300
Educação Moral e Religiosa (frequência facultativa)				27
TOTAL DE HORAS DO 3.º ANO				1127