

Curso Profissional



Requisitos Mínimos

9.º ano de escolaridade concluído



Certificação

Certificação de Nível 4 de qualificação definido pela Agência Nacional para a Qualificação e Ensino (ANQEP) com a vantagem de garantirem equivalência ao 12º ano e possibilidade de prosseguirem os estudos no ensino superior.



Curso Cozinha



CONTACTO

TELEF: 255 690 300

Rua Strecht Vasconcelos 147

4550-150 Castelo de Paiva

<http://www.aecpaiva.pt/>



Técnico Cozinha e Pastelaria



CURSO PROFISSIONAL

AECP



o que faz?

1. Armazena e assegura o estado das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha/pastelaria.
2. Planeia e prepara o serviço de cozinha/pastelaria
3. Confecciona o receituário em função da programação estabelecida: entradas, pratos principais e sobremesas.
4. Concebe e executa peças artísticas em cozinha e em pastelaria.
5. Articula com o serviço de restaurante, a fim de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em serviços especiais.
6. Pesquisa novas técnicas e tendências de cozinha/pastelaria.
7. Coordena equipas de trabalho.
8. Controla os custos de alimentos
9. Elabora e preenche documentação técnica relativa à atividade desenvolvida



Referencial de Formação

SOCIOCULTURAL

PORTUGUÊS	320H
INGLÊS	220H
ED.FÍSICA	140H
INGLÊS	220H
ÁREA DE INTEGRAÇÃO	220H
TIC	100H

CIENTIFICA

ECONOMIA	200H
MATEMÁTICA	200H
PSICOLOGIA	100H

TECNOLÓGICA

A formação tecnológica é constituída por Unidades de Formação de Curta Duração no total de 1100 hrs

FCT

A formação em contexto de trabalho é desenvolvida no 2º e 3º ano de curso com uma carga de 600 hrs

”Na cozinha, cada prato é uma tela em branco, e você é o artista que pode transformar simples ingredientes em obras-primas deliciosas.”



<http://www.agrupamentoescolascp.pt/>

O Técnico de Cozinha e Pastelaria

É o profissional que planeia, coordena e executa as atividades de cozinha-pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.



Saídas Profissionais

- Armazenar e assegurar o estado das matérias primas utilizadas no serviço de cozinha/pastelaria.
- Planear e preparar o serviço de cozinha/pastelaria, de forma a possibilitar as confeções necessárias, de acordo com as normas de higiene e segurança.
- Confeccionar a receita em função da programação estabelecida: entradas, pratos principais, sobremesas. Confeccionar e decorar bolos e outros produtos de pastelaria.
- Conceber e executar peças artísticas em cozinha.
- Conceber e executar peças artísticas em pastelaria.
- Articular com o serviço de restaurante, a fim de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em serviços especiais.
- Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha/pastelaria.
- Colaborar na elaboração de cartas e ementas. Coordenar equipas de trabalho.
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.
- Controlar os custos de alimentos.
- Elaborar e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.
- Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação.