

COZINHA / PASTELARIA

O que é?

O Técnico de Cozinha/Pastelaria é o profissional qualificado apto a planear, coordenar e executar 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, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

O que faz?

- 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 o receituário 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 e 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 e 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.



Plano de Estudos

COMPONENTE	DISCIPLINA	DURAÇÃO (horas)
Sociocultural	Português	320
	Inglês	220
	Integração	220
	TIC	100
	Educação Física	140
Científica	Matemática	200
	Psicologia	100
	Economia	200
Técnica	Serviços de Cozinha/Pastelaria	725
	Tecnologia Alimentar	125
	Gestão e Controlo	150
	Comunicar em Língua Estrangeira	100
Estágio	Formação em Contexto de Trabalho	700
TOTAL		3300

Cofinanciado por:



UNÃO EUROPEIA
Fundo Social Europeu