

Destinatários:

Se Concluiste
o 9.º Ano ou
um Curso de Equivalência,
se
Não Obtiveste Aproveitamento no
10.º Ano,
Há um Novo Desafio para Ti
na
Nossa Escola

O Curso Profissional
Técnico/a de Cozinha/
Pastelaria



Curso Profissional Técnico/a de Cozinha/Pastelaria



Informa-te na Secretaria da escola e
faz a matrícula no curso.



REPÚBLICA
PORTUGUESA
EDUCAÇÃO

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS
AGUALVA MIRA SINTRA

CÓDIGO: 171608
NIF: 600079228

Escola Secundária Matias Aires (sede)

Av. dos Bombeiros Voluntários 2735-244

Agualva-Cacém

Tel.: 214338380 Fax: 210120029

E-mail: geral@aeams.pt Web: www.aeams.pt



811 - Hotelaria e Restauração Técnico/a de Cozinha/ Pastelaria Nível IV - (12.º Ano)



Partilhar Saberes, Formar Cidadãos

Matias Aires
D. DOMINGOS JARDO
n.º 2 Cacém
Mira Sintra
Meleças
n.º 2 Mira Sintra
ANTÓNIO TORRADO
Lopas
E20 Sintra

Agrupamento de Escolas
Agualva Mira Sintra

Tel.: 21433 83 80



ANQEP
AGÊNCIA NACIONAL
PARA A QUALIFICAÇÃO E O
ENSINO PROFISSIONAL, I.P.

Curso Profissional de Nível IV (12.º Ano)

Descrição da Qualificação

O Técnico/a 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.

Certificação

A conclusão, com aproveitamento, do Curso Profissional confere:

- Um diploma de nível secundário de educação (12.º Ano);
- Um certificado de qualificação de nível IV do Quadro Nacional de Qualificações.

Prosseguimento de estudos/formação

A conclusão de um Curso Profissional permite o prosseguimento de estudos/ formação num Curso Técnico Superior Profissional de nível V ou o acesso a um Curso do Ensino Superior.

Matriz Curricular

A formação privilegia uma estrutura curricular acentuadamente profissionalizante que integra as componentes de formação **sociocultural**, **científica** e **técnica**, incluindo uma **formação em contexto de trabalho (FCT)**.

FCT assume a forma de um estágio não remunerado para desenvolver as competências técnicas relevantes para a qualificação profissional a adquirir.

Componentes de Formação

Componente de Formação Sociocultural

Português
Língua Estrangeira I ou II
Área de Integração
Tecnologias de Informação e Comunicação
Educação Física

Componente de Formação Científica

Economia
Matemática
Psicologia

Componente de Formação Técnica*

Tecnologia Alimentar
Gestão e Controlo
Comunicar em Língua Estrangeira

Aptidões Adquiridas à saída do curso

O Técnico/a de Cozinha/Pastelaria é o profissional qualificado apto a:

- Preparar o serviço de cozinha para confeção de refeições;
- Colaborar na elaboração de cartas e ementas;
- Articular com o serviço de mesa, satisfazendo os pedidos de refeições e/ou serviços especiais.

