

Conclusão de um Curso Profissional confere:

- 12.º Ano de Escolaridade
- Certificação de Qualificação Profissional de Nível IV (Técnico Qualificado)

Duração do Curso Profissional:

- 3 anos letivos

Condições de Acesso:

- Possuir o 9.º ano de Escolaridade ou formação equivalente

Prosseguimento de Estudos após conclusão deste curso:

- A conclusão de um curso profissional permite o prosseguimento de estudos/formação num CTeSP ou o acesso ao ensino superior, mediante o cumprimento dos requisitos previstos no regulamento de acessos ao ensino superior

Cursos com apoio financeiro*

- Nos manuais de apoio às disciplinas, máquinas de calcular e fotocópias.
- Nas refeições (refeitório escolar) e subsídio de transporte em cada dia útil de formação.
- Nas saídas de campo (visitas de estudo) para transportes e entradas em museus e outros locais a visitar.
- Na FCT (estágio), subsídio de refeição, subsídio de transporte e ainda subsídio de alojamento se a distância o justificar.

*Mediante as normas do Programa Pessoas 2030

Agrupamento de Escolas de Redondo

Escola - Sede
Escola Básica e Secundária Dr.
Hernâni Cidade
Av.ª Dr. Domingos Rosado
7170-029 Redondo
Telefone-266909215 Fax-
266909890
Email: aeredondo1@gmail.com

Agrupamento
de Escolas
Redondo

Curso Profissional Cozinha/ Pastelaria



Ciclo de Formação
2024-2027



Os Fundos Europeus mais próximos de si.



Perfil Profissional

O Técnico de Cozinha/Pastelaria é o profissional apto e qualificado a exercer funções de planificação e coordenação dos trabalhos de cozinha, elaborar e executar ementas através das mais variadas técnicas de preparação e confeção, mostrando modernidade e eficiência.

Atividades Principais

- Elaborar ementas e cartas de restaurante;
- Executar iguarias de cozinha regional, nacional e internacional;
- Executar diferentes tipos de sopas, cremes e aveludados;
- Confeccionar entradas e acepipes variados;
- Executar corretamente o corte de legumes e preparar saladas simples e compostas;
- Preparar bases de pastelaria e sobremesas;
- Colaborar na aquisição de géneros alimentícios para a confeção diária das refeições;
- Executar serviços especiais (banquetes e buffets);
- Gerir a organização das tarefas de limpeza dos equipamentos e instalações;
- Zelar pelo cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar;

Plano de Estudos



Componentes de Formação	Disciplinas	N.º de horas
Sociocultural	Português Língua Estrangeira Área de Integração Tecnologias de Informação e Comunicação Educação Física	1000
Científica	Economia Matemática Psicologia	500
Tecnológica	UFCD de Acordo com o Referencial da ANQEP Formação em contexto de trabalho	1000 a 1300 + 600



Saídas Profissionais

Após a conclusão do curso o aluno estará apto e qualificado para exercer a atividade de Técnico de Cozinha e Pastelaria em:

- Unidades hoteleiras;
- Restaurantes;
- Cruzeiros;
- Pastelarias;
- Empresas de eventos e catering;
- Cantinas escolares ou hospitalares;
- Fábricas de panificação.