

# Curso Profissional de Técnico/a de Cozinha e Pastelaria

## COMPONENTE TECNOLÓGICA

Nº/UFCD	Designação	Ano	Duração UFCD (h)
7731	Higiene e segurança alimentar na restauração	1º	25
8211	Higiene e segurança no trabalho na restauração		25
8239	Matérias-primas alimentares		50
8283	Organização da cozinha		25
8284	Preparação e confeção de massas base de cozinha		25
4667	Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha		25
8285	Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria.		50
8287	Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas		25
8288	Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço		50
4664	Língua Inglesa – cozinha/pastelaria		25
4663	Língua francesa/ cozinha e pastelaria		25
4665	Alimentação racional, nutrição e dietética	2º	50
8289	Cozinha/pastelaria – planeamento da produção e mise-en-place		25
4662	Preparação e confeção de sopas		25
4668	Preparação e confeção de acepices e entradas		50
8291	Preparação e confeção de peixes e mariscos		50
8292	Preparação e confeção de carnes, aves e caça		50
8293	Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa		50
4673	Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa		50
8316	Língua chinesa – turismo e hotelaria na região		25
8286	Controlo de custos na restauração		50
7844	Gestão de equipas	3º	25
8294	Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa		50
8295	Preparação e confeção de pastelaria internacional		50
8296	Cozinha/Pastelaria – serviços especiais		25
8297	Preparações e confeções básicas de cozinha		50
4674	Cozinhas do mundo		50
8298	Cozinha criativa		25
7855	Plano de negócios – criação de p. e méd. neg.		50
8260	Comunicação, vendas e reclamações na restauração		50
8290	Cozinha/pastelaria - aprovisionamento		50