

Técnico de Restauração, variante de cozinha-pastelaria – nível III

Portaria n.º 1319/2006 de 23 de Novembro

Equivalência ao 12.º ano

Perfil Profissional

O Técnico de Restauração é o profissional que, no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica e dirige os trabalhos de cozinha e pastelaria, colabora na estruturação de ementas, bem como prepara e confecciona refeições num enquadramento de especialidade, nomeadamente gastronomia regional portuguesa e internacional.

As actividades fundamentais a desempenhar por este técnico são:

- Preparar o serviço de cozinha para a confecção das refeições;
- Preparar, confeccionar e emprar entradas, sopas, pratos de peixe e marisco, pratos de carne, de legumes e outros alimentos e sobremesas, quer regionais quer internacionais;
- Preparar/confeccionar fundos, molhos e guarnições;
- Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha e pastelaria;
- Colaborar na elaboração de cartas e ementas;
- Articular com o serviço de mesa com o objectivo de satisfazer os pedidos de refeições e serviços especiais.

Referencial de Emprego

Técnico de Restauração

Plano Curricular

Componentes de formação – Técnico de Restauração - III	
Componente Sócio-Cultural	Total de horas a) Ciclo de formação
PORTUGUÊS	320
LÍNGUA ESTRANGEIRA I, II ou III b)	220
ÁREA DE INTEGRAÇÃO	220
TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	100
EDUCAÇÃO FÍSICA	140
Componente Científica	
ECONOMIA	200
MATEMÁTICA	200
PSICOLOGIA	100
Componente Técnica	
TECNOLOGIA ALIMENTAR c)	140
GESTÃO E CONTROLO c)	140
COMUNICAR EM FRANCÊS/COMUNICAR EM INGLÊS d)	90
SERVIÇOS ESPECÍFICOS e)	
SERVIÇOS DE COZINHA-PASTELARIA	810
SERVIÇOS DE RESTAURANTE-BAR	810
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO	420
TOTAL DE HORAS/CURSO	3100

- a) Carga horária global não compartimentada pelos três anos do ciclo de formação, a gerir pela escola no âmbito da sua autonomia pedagógica, acautelando o equilíbrio da carga anual de forma a otimizar a gestão modular e a formação em contexto de trabalho.

- b) O aluno escolhe uma língua estrangeira. Se tiver estudado apenas uma língua estrangeira no ensino básico, iniciará obrigatoriamente uma segunda língua no ensino secundário.
- c) Estas disciplinas contemplam módulos específicos para cada uma das variantes acima indicadas.
- d) A disciplina a oferecer depende da opção da escola, no âmbito da autonomia.
- e) Esta disciplina é específica de cada uma das variantes do curso, assumindo a designação de Serviços de Cozinha-Pastelaria e de Serviços de Restaurante-Bar, respectivamente.
- f) As variantes a oferecer, bem como o número de variantes a funcionar no mesmo ciclo de formação, dependem das opções da escola, no âmbito do seu projecto educativo, e, consoante a natureza jurídica do estabelecimento de educação e ensino, ainda da sua conformidade com o previsto na respectiva autorização de funcionamento, ou com o aprovado em sede e definição da rede nacional de oferta formativa, nos termos do n.º 7 do artigo 5º do Decreto-Lei n.º 74/2004



União Europeia
Fundo Social Europeu



PROEMPREGO



Governo dos Açores