

Área de educação e formação **811. Hotelaria e Restauração**Curso **Técnico/a de Cozinha e Restauração**Nível QNQ/QEQ **Nível 4**

Componentes de formação	Domínios de formação	UFCD	Períodos de formação (horas)		
			1.º	2.º	3.º
Sociocultural Duração: 775 horas	Viver em português	6651 Portugal e a Europa	50		
		6652 Os media hoje	25		
		6653 Portugal e a sua História	25		
		6654 Ler a imprensa escrita		25	
		6655 A literatura do nosso tempo		50	
		6656 Mudanças profissionais e mercado de trabalho		25	
		6657 Diversidade linguística e cultural			25
		6658 Procurar emprego			50
	Comunicar em língua inglesa*	6659 Ler documentos informativos	25		
		6660 Conhecer os problemas do mundo atual	50		
		6661 Viajar na Europa	25		
		6662 Escolher uma profissão/mudar de atividade			25
		6663 Debater os direitos e deveres dos cidadãos			25
		6664 Realizar uma exposição sobre as instituições internacionais		50	
	Mundo atual	6665 O homem e o ambiente	25		
		6666 Publicidade: um discurso de sedução	25		
		6667 Mundo atual – tema opcional		25	
		6668 Uma nova ordem económica mundial			25
	Desenvolvimento pessoal e social	6669 Higiene e prevenção no trabalho	50		
		6670 Promoção da saúde		25	
6671 Culturas, etnias e diversidades				25	
Tecnologias de informação e comunicação	0755 Processador de texto – funcionalidades avançadas	25			
	0767 Internet - navegação	25			
	0757 Folha de cálculo – funcionalidades avançadas		25		
	0792 Criação de páginas para a web em hipertexto			25	
Científica Duração: 400 horas	Matemática e realidade	6672 Organização, análise da informação e probabilidades	50		
		6673 Operações numéricas e estimação	25		
		6674 Geometria e trigonometria		50	
		6675 Padrões, funções e álgebra		25	
		6676 Funções, limites e cálculo diferencial			50
	Economia	6700 Agentes económicos e atividades económicas	25		
		6701 Funcionamento da atividade económica		25	
		6702 Estado como regulador da atividade económica			25
		6703 Economia portuguesa em contexto internacional			25
	Psicologia	6687 Dinâmica de grupos, relações interpessoais, socialização e contextos	50		
		6688 Diferença de comportamento e diferença de intervenção		50	

* Pode optar-se pelo desenvolvimento de outra língua estrangeira, que se revele mais interessante do ponto de vista das necessidades do mercado de trabalho, tendo por base os mesmos conteúdos e objetivos/competências a adquirir.



Componentes de formação	UC	Períodos de formação (horas)			
		1.º	2.º	3.º	
Tecnológica Duração: 1275 horas (inclui 350 horas, respeitantes às UC opcionais)	UC00039	Implementar as normas de segurança e saúde no trabalho em hotelaria e restauração	25		
	UC03576	Planear e organizar a produção de cozinha	25		
	UC01999	Preparar e executar confeções de cozinha	25		
	UC03577	Preparar e confeccionar molhos e fundos de cozinha	25		
	UC02002	Preparar e confeccionar acepipes, sopas, entradas, ovos e massas	50		
	UC02003	Preparar e confeccionar peixes, mariscos e os seus acompanhamentos ou guarnições	50		
	UC02004	Preparar e confeccionar carnes, aves, caça e os seus acompanhamentos ou guarnições	50		
	UC03578	Interagir em inglês no serviço de cozinha e de restaurante/bar	50		
	UC00596	Implementar os princípios de nutrição e dietética	25		
	UC03579	Gerir aprovisionamentos e controlar custos	25		
	UC00034	Colaborar e trabalhar em equipa	50		
	UC03584	Implementar regras de higiene e segurança alimentar em hotelaria e restauração	25		
	UC02005	Preparar e confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria		50	
	UC03580	Atender o cliente e gerir reclamações na restauração		50	
	UC00056	Implementar os requisitos do turismo acessível e inclusivo		25	
	UC00054	Atuar em situações de emergência em hotelaria e restauração		25	
	UC03583	Interagir em língua estrangeira no serviço de cozinha e de restaurante/bar		50	
	UC00038	Prestar informação sobre o setor do turismo		25	
	UC00031	Criar e desenvolver ideias de negócio		50	
	UC00032	Elaborar o plano de negócios		50	
	UC00035	Desenvolver competências pessoais e criativas			25
	UC03581	Planear e executar o serviço casual de restaurante/bar			25
	UC03582	Planear e executar o serviço de bebidas simples			50
	UC00595	Aconselhar vinhos e orientar o cliente na escolha			25
	UC00069	Implementar as normas do setor da hotelaria e restauração			25
	UC00068	Aplicar a expressão dramática em contexto profissional			25
		UC opcionais (carga horária total de 350 h: 325 horas a selecionar da Área - Cozinha e Pastelaria, ou 325 horas a selecionar da Área - Restaurante/Bar e 25 horas da Área - Transversal) **			
Contexto de trabalho Duração: 1500 horas			300	450	750
Carga horária por período de formação		1225 a 1400	1150 a 1325	1225 a 1400	
Carga horária total		3950			

** Para efeitos de qualificação em **Técnico/a de Cozinha e Restauração** é obrigatória a frequência de um conjunto de **UC opcionais**, disponíveis no **respetivo referencial de formação de dupla certificação** constante do **CNQ**, com uma carga horária total de **350 horas**. Estas UC devem ser **selecionadas** em função das necessidades do mercado de trabalho da região e da especificidade técnica das entidades de apoio à alternância, onde decorre a formação em contexto de trabalho, **respeitando sempre as cargas horárias definidas para cada período de formação**. Assim, neste caso, a **carga horária das UC opcionais não deverá exceder**, para cada período de formação, as **175 horas**.

Informação complementar

À duração total do curso podem acrescer as seguintes cargas horárias:

	Períodos de formação (horas)		
	1.º	2.º	3.º
Atividades de recuperação		30	
Atividades de cariz desportivo, cultural, ambiental e de intervenção cívica ou comunitária	90	90	40
Prova de avaliação final (PAF) ^(*)			12 a 18

(*) carga horária obrigatória.