

## Elenco Modular

### Técnico de Cozinha-Pastelaria - 22/25

#### 1º Ano

**H**
**TL**

#### Componente Sociocultural

**708**
**708**
**Português**

102

102

M1 Módulo 1

34

34

M2 Módulo 2

34

34

M3 Módulo 3

34

34

**Inglês**

76

76

M1 Eu e o Mundo Profissional

27

27

M2 Um Mundo de Muitas Línguas

25

25

M3 O Mundo Tecnológico

24

24

**Inglês Iniciação**

76

76

M1 O mundo pessoal e quotidiano

38

38

M2 Vivências e convivências

38

38

**Francês - Continuação**

76

76

M1 Parcours Personnels

27

27

M2 Projets de Vie

25

25

M3 Médias et Société

24

24

**Francês - Iniciação**

76

76

M1 0 - Vivre en Français

38

38

M2 1 - Organiser le quotidien

38

38

**Tecnologias de Informação e Comunicação**

100

100

M1 Pesquisar, Filtrar e Estruturar Informação e Conteúdos em Ambientes Digitais

30

30

M2 Organização e Tratamento de Dados

30

30

M3 Aquisição e Tratamento de Imagem

20

20

M4 Criação de Páginas Web

20

20

**Área de Integração**

75

75

M1 1.2 / 4.1 / 7.1

38

38

M2 1.3 / 5.1 / 7.2

37

37

**Educação Física**

51

51

M1 Aptidão Física I

7

7

M2 Jogos Desportivos Colectivos I – Basquetebol (Introdutório)

13

13

M3 Outras Atividades Físicas Desportivas I – Atletismo (Introdutório)

12

12

M4 Ginastica I - Solo

14

14

M5 Atividades Físicas / Contextos e Saúde I

5

5

## Elenco Modular

### Técnico de Cozinha-Pastelaria - 22/25

Inglês - CAA	76	76
M1 Inglês - CAA	27	27
M2 Inglês - CAA	25	25
M3 Inglês - CAA	24	24
<b>Componente Científica</b>		<b>116</b>
Psicologia	46	46
M1 Descobrimo a Psicologia	24	24
M2 O Desenvolvimento Humano	22	22
Matemática	70	70
M1 A2 - Funções Polinomiais	35	35
M2 B1 - Funções Periódicas e Não Periódicas	35	35
<b>Componente Técnica</b>		<b>325</b>
Formação Tecnológica	325	325
M1 8239 - Matérias-primas alimentares	50	50
M2 8283 - Organização da cozinha	25	25
M3 8284 - Preparação e confeção de massas base de cozinha	25	25
M4 4667 - Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha	25	25
M5 8285 - Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50	50
M6 8290 - Cozinha/pastelaria – aprovisionamento	50	50
M7 4662 - Preparação e confeção de sopas	25	25
M8 7731 - Higiene e segurança alimentar na restauração	25	25
M9 8211 - Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	25
M10 8329 - Restauração - informação turística	25	25
<b>Componente FCT</b>		<b>100</b>
Formação em Contexto de Trabalho	100	100
M1 FCT - CP - Empresas I	100	100
<b>Total Ano</b>		<b>1249</b>
<b>2º Ano</b>		<b>H</b>
<b>Componente Sociocultural</b>		<b>583</b>
Português	100	100
M4 Módulo 4	33	33
M5 Módulo 5	34	34
M6 Módulo 6	33	33

## Elenco Modular

### Técnico de Cozinha-Pastelaria - 22/25

<b>Inglês</b>		72	72
M4	Os Média e a Comunicação Global	24	24
M5	Os Jovens na Era Global	24	24
M6	O Mundo à Nossa Volta	24	24
<b>Inglês Iniciação</b>		72	72
M3	Padrões de vida	36	36
M4	Comunicação e sociedade	36	36
<b>Francês - Continuação</b>		72	72
M4	Défis de la Mondialisation	24	24
M5	Autour d'un film	24	24
M6	Recherche et Avenir	24	24
<b>Francês - Iniciação</b>		72	72
M3	2 - Choisir un Espace de Vie	36	36
M4	3 - Chercher du Travail	36	36
<b>Área de Integração</b>		72	72
M3	1.1 / 5.2 / 9.1	36	36
M4	3.3 / 4.3 / 7.3	36	36
<b>Educação Física</b>		51	51
M6	Aptidão Física II	7	7
M7	Jogos Desportivos Colectivos III – Futsal	13	13
M8	Outras Atividades Físicas Desportivas - Desportos de Raquete (Ténis/Badminton)	14	14
M9	Ginástica II - Acrobática	12	12
M10	Atividades Físicas / Contextos e Saúde II	5	5
<b>Inglês - CAA</b>		72	72
M4	Inglês - CAA	72	72
<b>Componente Científica</b>		<b>208</b>	<b>208</b>
<b>Psicologia</b>		54	54
M3	Processos cognitivos, emocionais e motivacionais	27	27
M4	Processos relacionais e comportamento profissional	27	27
<b>Economia</b>		77	77
M1	A Economia e o problema económico	20	20
M2	Agentes económicos e actividades económicas	33	33
M3	Mercados de bens e serviços e de factores produtivos	24	24

## Elenco Modular

### Técnico de Cozinha-Pastelaria - 22/25

<b>Matemática</b>		77	77
M3	A3 - Estatística	28	28
M4	A7 - Probabilidade	22	22
M5	A6 - Taxa de Variação	27	27
<b>Componente Técnica</b>		<b>450</b>	<b>450</b>
<b>Formação Tecnológica</b>		450	450
M11	8287 - Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25	25
M12	8289 - Cozinha/pastelaria – planeamento da produção e mise-en-place	25	25
M13	4668 - Preparação e confeção de acepipes e entradas	50	50
M14	8293 - Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	50	50
M15	8294 - Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa	50	50
M16	8296 - Cozinha/Pastelaria – serviços especiais	25	25
M17	8297 - Preparações e confeções básicas de cozinha	50	50
M18	4673 - Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50	50
M19	4665 - Alimentação racional, nutrição e dietética	50	50
M20	8307 - Língua inglesa – turismo e hotelaria na região	25	25
M21	8286 - Controlo de custos na restauração	50	50
<b>Componente FCT</b>		<b>250</b>	<b>250</b>
<b>Formação em Contexto de Trabalho</b>		250	250
M2	FCT - CP - Empresas II	250	250
<b>Total Ano</b>		<b>1491</b>	<b>1491</b>
<b>3º Ano</b>		<b>H</b>	<b>TL</b>
<b>Componente Sociocultural</b>		<b>589</b>	<b>589</b>
<b>Português</b>		118	118
M7	Módulo 7	39	39
M8	Módulo 8	40	40
M9	Módulo 9	39	39
<b>Inglês</b>		72	72
M7	O Jovem e o Consumo	24	24
M8	O Mundo do Trabalho	24	24
M9	A Comunicação no Mundo Profissional	24	24
<b>Inglês Iniciação</b>		72	72
M5	A vida profissional	36	36
M6	O ambiente e o consumo	36	36

## Elenco Modular

### Técnico de Cozinha-Pastelaria - 22/25

<b>Francês - Continuação</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
M7 Ethique et Qualité de Vie	24	24
M8 Parcours Professionels	24	24
M9 Autour D'Un Projet	24	24
<b>Francês - Iniciação</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
M5 4 - Être au Courant	36	36
M6 5 - Profiter de la Vie	36	36
<b>Área de Integração</b>	<b>73</b>	<b>73</b>
M5 2.1 / 6.1 / 8.1	37	37
M6 2.3 / 6.2 / 8.2	36	36
<b>Educação Física</b>	<b>38</b>	<b>38</b>
M11 Aptidão Física III	6	6
M12 Jogos Desportivos Colectivos IV – Voleibol	13	13
M13 Jogos Desportivos Colectivos II – Andebol	13	13
M14 Atividades Físicas / Contextos e saúde III	6	6
<b>Inglês - CAA</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
M5 Inglês - CAA	72	72
<b>Componente Científica</b>		<b>176 176</b>
<b>Economia</b>	<b>123</b>	<b>123</b>
M4 Moeda e financiamento da actividade económica	24	24
M5 Estado e a actividade económica	24	24
M6 A Interdependência das economias actuais	24	24
M7 Crescimento, desenvolvimento e flutuações da Actividade	27	27
M8 A economia portuguesa na actualidade	24	24
<b>Matemática</b>	<b>53</b>	<b>53</b>
M6 A9 - Funções de Crescimento	26	26
M7 A10 - Optimização	27	27
<b>Componente Técnica</b>		<b>450 450</b>
<b>Formação Tecnológica</b>	<b>450</b>	<b>450</b>
M22 8288 - Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço	50	50
M23 8291 - Preparação e confeção de peixes e mariscos	50	50
M24 8292 - Preparação e confeção de carnes, aves e caça	50	50
M25 8295 - Preparação e confeção de pastelaria internacional	50	50
M26 4674 - Cozinhas do mundo	50	50

## Elenco Modular

### Técnico de Cozinha-Pastelaria - 22/25

M27	8298 - Cozinha criativa	25	25
M28	4421 - Marketing na restauração	25	25
M29	8331 - Gastronomia e cultura	25	25
M30	8260 - Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50	50
M31	7844 - Gestão de equipas	25	25
M32	4664 - Língua inglesa – cozinha/pastelaria	25	25
M33	8301 - Língua espanhola – cozinha/pastelaria	25	25
<b>Componente FCT</b>		<b>250</b>	<b>250</b>
Formação em Contexto de Trabalho		250	250
M3	FCT - CP - Empresas III	250	250
Prova de Aptidão Profissional			0
M1	Prova de Aptidão Profissional		0
<b>Total Ano</b>		<b>1465</b>	<b>1465</b>
<b>Total Curso</b>		<b>4205</b>	<b>4205</b>