

Elenco Modular

Técnico de Cozinha-Pastelaria - 23/26

1º Ano

H
TL

Componente Sociocultural

632
632

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 Societé	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	Actividades Físicas / Contextos e Saúde I	5	5

Elenco Modular

Técnico de Cozinha-Pastelaria - 23/26

Componente Científica			116	116
Psicologia			46	46
M1	Descobrimdo 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
Componente Técnica			325	325
Formação Tecnológica			325	325
M1	7731 - Higiene e segurança alimentar na restauração		25	25
M2	8211 - Higiene e segurança no trabalho na restauração		25	25
M3	8239 - Matérias-primas alimentares		50	50
M4	8283 - Organização da cozinha		25	25
M5	8284 - Preparação e confeção de massas base de cozinha		25	25
M6	4667 - Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha		25	25
M7	8285 - Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pasteleria		50	50
M8	8290 - Cozinha/pastelaria – aprovisionamento		50	50
M9	4662 - Preparação e confeção de sopas		25	25
M10	8329 - Restauração - informação turística		25	25
Componente FCT			100	100
Formação em Contexto de Trabalho			100	100
M1	FCT - CP - Empresas I		100	100
Total Ano			1173	1173
2º Ano			H	TL
Componente Sociocultural			511	511
Português			100	100
M4	Módulo 4		33	33
M5	Módulo 5		34	34
M6	Módulo 6		33	33
Inglês			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

Elenco Modular

Técnico de Cozinha-Pastelaria - 23/26

Inglês Iniciação	72	72
M3 Padrões de vida	36	36
M4 Comunicação e sociedade	36	36
Francês - Continuação	72	72
M4 Défis de la Mondialisation	24	24
M5 Autour d'un film	24	24
M6 Recherche et Avenir	24	24
Francês - Iniciação	72	72
M3 2 - Choisir un Espace de Vie	36	36
M4 3 - Chercher du Travail	36	36
Área de Integração	72	72
M3 1.1 / 5.2 / 9.1	36	36
M4 3.3 / 4.3 / 7.3	36	36
Educação Física	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
Componente Científica	208	208
Psicologia	54	54
M3 Processos cognitivos, emocionais e motivacionais	27	27
M4 Processos relacionais e comportamento profissional	27	27
Economia	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
Matemática	77	77
M3 A3 - Estatística	28	28
M4 A7 - Probabilidade	22	22
M5 A6 - Taxa de Variação	27	27
Componente Técnica	450	450
Formação Tecnológica	450	450
M11 8287 - Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25	25

Elenco Modular

Técnico de Cozinha-Pastelaria - 23/26

M12	8289 - Cozinha/pastelaria – planeamento da produção e mise-en-place	25	25
M13	4668 - Preparação e confeção de azeites 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
Componente FCT		250	250
Formação em Contexto de Trabalho		250	250
M2	FCT - CP - Empresas II	250	250
Total Ano		1419	1419
3º Ano		H	TL
Componente Sociocultural		517	517
Português		118	118
M7	Módulo 7	39	39
M8	Módulo 8	40	40
M9	Módulo 9	39	39
Inglês		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
Inglês Iniciação		72	72
M5	A vida profissional	36	36
M6	O ambiente e o consumo	36	36
Francês - Continuação		72	72
M7	Ethique et Qualité de Vie	24	24
M8	Parcours Professionels	24	24
M9	Autour D'Un Projet	24	24
Francês - Iniciação		72	72
M5	4 - Être au Courant	36	36
M6	5 - Profiter de la Vie	36	36

Elenco Modular

Técnico de Cozinha-Pastelaria - 23/26

Área de Integração		73	73
M5	2.1 / 6.1 / 8.1	37	37
M6	2.3 / 6.2 / 8.2	36	36
Educação Física		38	38
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
Componente Científica		176	176
Economia		123	123
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
Matemática		53	53
M6	A9 - Funções de Crescimento	26	26
M7	A10 - Optimização	27	27
Componente Técnica		450	450
Formação Tecnológica		450	450
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
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
Componente FCT		250	250

Elenco Modular

Técnico de Cozinha-Pastelaria - 23/26

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
Total Ano	1393	1393
Total Curso	3985	3985