

Elenco Modular

Técnico de Cozinha-Pastelaria - 21/24

1º Ano

H
TL

Componente Sociocultural

651
651

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	Projects 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	2.1 / 6.1 / 7.3	37	37
Educação Física		70	70
M1	Aptidão Física I	10	10
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	8	8

Elenco Modular

Técnico de Cozinha-Pastelaria - 21/24

M6	Jogos Desportivos Colectivos II – Andebol	13	13
Componente Científica		116	116
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
Componente Técnica		300	300
Tecnologia Alimentar		50	50
M1	7731 - Higiene e segurança alimentar na restauração	25	25
M2	8211 - Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	25
Serviço Cozinha - Pastelaria		250	250
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 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
Componente FCT		290	290
Formação em Contexto de Trabalho		290	290
M1	8301 - CP - Língua espanhola na cozinha/pastelaria	25	25
M2	8311 - CP - Língua espanhola - turismo e hotelaria na região	25	25
M3	FCT - CP - Empresas I	240	240
Total Ano		1357	1357
2º Ano		H	TL
Componente Sociocultural		530	530
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

Elenco Modular

Técnico de Cozinha-Pastelaria - 21/24

M5	Os Jovens na Era Global	24	24
M6	O Mundo à Nossa Volta	24	24
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 - Profiter de la vie	36	36
M4	3 - Choisir un espace de vie	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		70	70
M7	Aptidão Física II	10	10
M8	Jogos Desportivos Colectivos III – Futsal	13	13
M9	Outras Atividades Físicas Desportivas - Desportos de Raquete (Ténis/Badminton)	14	14
M10	Ginástica II - Acrobática	12	12
M11	Actividades Físicas / Contextos e Saúde II	8	8
M12	Jogos Desportivos Colectivos IV – Voleibol	13	13
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

Elenco Modular

Técnico de Cozinha-Pastelaria - 21/24

M5	A6 - Taxa de Variação	27	27
Componente Técnica		400	400
Tecnologia Alimentar		75	75
M3	4664 - CP - Língua inglesa - cozinha-pastelaria	25	25
M4	4665 - CP - Alimentação racional, nutrição e dietética	50	50
Serviço Cozinha - Pastelaria		325	325
M8	8287 - Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25	25
M9	8289 - Cozinha/pastelaria - planeamento da produção e mise en place	25	25
M10	4668 - Preparação e confeção de acepipes e entradas	50	50
M11	8293 - Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	50	50
M12	4673 - Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50	50
M13	8294 - Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa	50	50
M14	8296 - Cozinha pastelaria - serviços especiais	25	25
M15	8297 - Preparações e confeções básicas de cozinha	50	50
Componente FCT		240	240
Formação em Contexto de Trabalho		240	240
M4	FCT - CP - Empresas II	240	240
Total Ano		1378	1378
3º Ano		H	TL
Componente Sociocultural		479	479
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

Elenco Modular

Técnico de Cozinha-Pastelaria - 21/24

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
Área de Integração		73	73
M5	2.1 / 6.1 / 8.1	37	37
M6	2.3 / 6.2 / 8.2	36	36
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		275	275
Gestão e Controlo			0
M1	8286 - Controlo de custos na restauração		0
M2	8260 - Comunicação, vendas e reclamações na restauração		0
M3	7844 - CP - Gestão de equipas		0
Serviço Cozinha - Pastelaria		275	275
M16	8288 - Serviço de restaurante/bar - mise en place e técnicas de serviço	50	50
M17	8291 - Preparação e confeção de peixes e mariscos	50	50
M18	8292 - Preparação e confeção de carnes, aves e caça	50	50
M19	8295 - Preparação e confeção de pastelaria internacional	50	50
M20	4674 - Cozinhas do mundo	50	50
M21	8298 - Cozinha criativa	25	25
Componente FCT		310	310
Formação em Contexto de Trabalho		310	310
M5	7852 - Perfil e potencial do empreendedor - diagnóstico / desenvolvimento	25	25
M6	8327 - CP - Confeção e decoração de pastelaria	50	50
M7	FCT - CP - Empresas III	235	235

Elenco Modular

Técnico de Cozinha-Pastelaria - 21/24

Prova de Aptidão Profissional		0
M1 Prova de Aptidão Profissional		0
Total Ano	1240	1240
Total Curso	3975	3975