

GESTÃO E PRODUÇÃO DE COZINHA

(DESPACHO N.º 2570/2018 DE 13 DE MARÇO)

PLANO DE FORMAÇÃO

Programa de Formação Adicional
(artigos 8.º e 16.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de

1º SEMESTRE					
Componente	Módulo	Carga Horária			Unidades ECTS
		Teórica	Prática	Total	
Introdução Semestral – 5 dias					
Formação Geral e Científica	Introdução à Língua Francesa.....	10	15	25	1½
	Técnicas de comunicação e storytelling.....	10	15	25	1½
	Intraempreendedorismo.....	25		25	1½
Total Formação Geral e Científica		45	30	75	4½
Formação Tecnológica	Língua Inglesa – produção hoteleira.....	10	15	25	1½
	Aplicações informáticas.....		25	25	1½
	Legislação do trabalho.....	25		25	1½
	Turismo.....	10	15	25	1½
	Introdução à gestão de restauração e bebidas.....		50	50	3
	Fundamentos do HACCP e nutrição.....	25		25	1½
	Teoria de cozinha/pastelaria.....	25		25	1½
	Iniciação às técnicas de cozinha.....		50	50	3
	Processos de confeção.....		50	50	3
	Confeção de menus simples.....		50	50	3
	Iniciação às técnicas de pastelaria.....		50	50	3
	Princípios de serviço de restauração.....		25	25	1½
Total Formação Tecnológica		95	330	425	25½
Total		140	360	500	30

Curso de Especialização Tecnológica

2º SEMESTRE					
Componente	Módulo	Carga Horária			Unidades ECTS
		Teórica	Prática	Total	
Formação Geral e Científica	Língua Inglesa.....	25		25	1½
	Desenvolvimento pessoal e criativo.....		25	25	1½
	Iniciativa empresarial e empreendedorismo.....	10	15	25	1½
Total Formação Geral e Científica		35	40	75	4½
Formação Tecnológica	Língua Estrangeira II aplicada à gestão e produção de cozinha ^A	10	15	25	1½
	Ética e protocolo empresarial.....	25		25	1½
	Aplicações Informáticas – introdução à gestão.....		25	25	1½
	Higiene e segurança na indústria alimentar.....	25		25	1½
	Gestão de restauração e bebidas – controlo de gestão.....		50	50	3
	Tecnologia de matérias-primas de cozinha.....		25	25	1½
	História e cultura gastronómica.....	25		25	1½
	Gastronomia portuguesa - cozinha tradicional.....		50	50	3
	Regiões gastronómicas portuguesas.....		50	50	3
	Cozinha contemporânea e de serviço rápido.....		50	50	3
	Doçaria conventual e tradicional portuguesa.....		50	50	3
	Padaria aplicada à restauração.....		25	25	1½
Total Formação Tecnológica		85	340	425	25½
Total		120	380	500	30

FPCT (Estágio)	Estágio curricular.....		500	500	18
----------------	-------------------------	--	-----	-----	----

3º SEMESTRE					
Componente	Módulo	Carga Horária			Unidades ECTS
		Teórica	Prática	Total	
Formação Geral e Científica	Língua Inglesa.....	25		25	1½
	Língua Portuguesa – comunicação.....	10	15	25	1½
	Modelo de negócio em empreendedorismo.....	10	15	25	1½
Total Formação Geral e Científica		45	30	75	4½
Formação Tecnológica	Língua Estrangeira II – cultura e tradições ^B	10	15	25	1½
	Expressões artísticas ^C		25	25	1½
	Sustentabilidade no Turismo.....	25		25	1½
	Liderança e gestão de carreiras.....	25		25	1½
	Marketing digital aplicado ao turismo.....	10	15	25	1½
	Gestão do negócio de restauração e bebidas.....		50	50	3
	Enogastronomia.....		25	25	1½
	Desenvolvimento de produtos gastronómicos.....		25	25	1½
	Pastelaria clássica e Internacional.....		50	50	3
	Cozinha clássica e internacional.....		50	50	3
	Tendências de cozinha.....		25	25	1½
	Cozinhas alternativas.....		25	25	1½
	Serviços especiais de cozinha.....		50	50	3
Total Formação Tecnológica		70	355	425	25½
Total		115	385	500	30