

**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
<b>Total Formação Geral e Científica</b>		<b>45</b>	<b>30</b>	<b>75</b>	<b>4½</b>
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	
<b>Total Formação Tecnológica</b>		<b>95</b>	<b>330</b>	<b>425</b>	<b>25½</b>
<b>Total</b>		<b>140</b>	<b>360</b>	<b>500</b>	<b>30</b>

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
<b>Total Formação Geral e Científica</b>		<b>35</b>	<b>40</b>	<b>75</b>	<b>4½</b>
Formação Tecnológica	Língua Estrangeira II aplicada à gestão e produção de cozinha.....	10	15	25	1½
	Aplicações Informáticas – introdução à gestão.....		25	25	1½
	Gestão de restauração e bebidas – controlo de gestão.....		50	50	3
	Tecnologia de matérias-primas de cozinha.....		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
	<b>Total Formação Tecnológica</b>		<b>10</b>	<b>315</b>	<b>325</b>
<b>Total</b>		<b>45</b>	<b>355</b>	<b>400</b>	<b>24</b>

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
<b>Total Formação Geral e Científica</b>		<b>45</b>	<b>30</b>	<b>75</b>	<b>4½</b>
Formação Tecnológica	Língua Estrangeira II – cultura e tradições <sup>B</sup> .....	10	15	25	1½
	Expressões artísticas <sup>C</sup> .....		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
	Ética e protocolo empresarial.....	25		25	1½
	Higiene e segurança na indústria alimentar.....	25		25	1½
História e cultura gastronómica.....	25		25	1½	
Padaria aplicada à restauração.....		25	25	1½	
<b>Total Formação Tecnológica</b>		<b>145</b>	<b>380</b>	<b>525</b>	<b>27½</b>
<b>Total</b>		<b>190</b>	<b>410</b>	<b>600</b>	<b>32</b>