



TÉCNICO DE COZINHA E RESTAURAÇÃO



O **Técnico de Cozinha e Restauração** é um profissional especializado na preparação, confeção e serviço de alimentos e bebidas, garantindo a qualidade, a higiene e a segurança alimentar em estabelecimentos de restauração. Está apto para preparar e confeccionar refeições de acordo com receitas e normas de qualidade, organizar e conservar os alimentos de forma adequada, cumprir as normas de higiene e segurança alimentar (HACCP), colaborar na elaboração de ementas e no controlo de stocks.

Plano de estudos

(Portaria nº 913/2005, de 26/09)

Componentes de Formação	Disciplinas	Horas de Formação			
		10º Ano	11º Ano	12º Ano	Totais
Formação Sociocultural	Português	100	100	120	320
	Língua Estrangeira I ou II	76	72	72	220
	Área de Integração	76	72	72	220
	Tecnologias da Informação e Comunicação	34	33	33	100
	Educação Física	41	60	39	140
Formação Científica	Matemática	75	75	50	200
	Economia	77	72	51	200
Formação Técnica	Técnicas de Cozinha	125	125	100	350
	Gestão na Restauração	125	125	100	350
	Técnicas de Restauração	150	100	150	400
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO	200	200	200	600
		1079	1034	987	3100