



Curso Profissional de Técnico/a de Cozinha e Restauração

O técnico de cozinha e restauração é o profissional qualificado apto a planear, coordenar e executar as atividades de cozinha-pastelaria e restaurante/bar, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

Saídas Profissionais:

Hotéis e estabelecimentos similares; Restaurantes, bares e cafetarias; Navios de cruzeiro e similares.

Referencial de Formação

| Componentes da formação | Disciplinas | Horas |
|----------------------------------|---------------------------------|-------|
| Sociocultural | Português | 320 |
| | Inglês (Continuação) | 220 |
| | Área de Integração | 220 |
| | TIC | 100 |
| | Educação Física | 140 |
| Formação Científica | Economia | 200 |
| | Psicologia | 100 |
| | Matemática | 200 |
| Formação Tecnológica | Tecnologia Alimentar | 1175 |
| | Gestão e Controlo | |
| | Serviços de Restaurante-Bar | |
| | Comunicar em Língua Estrangeira | |
| | Serviços de Cozinha | |
| Formação em Contexto de Trabalho | | 600 |