

Elenco Modular

Técnico de Cozinha-Pastelaria - 17/20

Coordenador: Célia Sousa

H

TL

1º Ano

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

Francês - Iniciação

76

76

M1 Vivre en Français

38

38

M2 Organiser le quotidien

38

38

Área de Integração

75

75

M1 1.2 / 4.2 / 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 Actividades Físicas Desportivas I – Atletismo

12

12

M4 Ginastica I - Solo

14

14

M5 Actividades Físicas / Contextos e Saúde I

8

8

M6 Jogos Desportivos Colectivos II – Andebol

13

13

Tecnologias de Informação e Comunicação

100

100

M1 Folha de Cálculo

34

34

M2 Sistema Operativo Linux

33

33

M3 Criação de Páginas Web

33

33

Francês - Continuação

76

76

M1 Parcours Personnels

27

27

M2 Parcours Professionnels

25

25

M3 Autour D'Un Film

24

24

Inglês Iniciação

76

76

M1 O mundo pessoal e quotidiano

38

38

M2 Vivências e convívências

38

38

Componente Científica

116

116

Matemática

70

70

M1 A2 - Funções Polinomiais

35

35

M2 B1 - Funções Periódicas e Não Periódicas

35

35

Elenco Modular

Técnico de Cozinha-Pastelaria - 17/20

Coordenador: Célia Sousa	H	TL
Psicologia	46	46
M1 Descobrimdo a Psicologia	24	24
M2 O Desenvolvimento Humano	22	22
Componente Técnica	300	300
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
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
Componente FCT	290	290
Formação em Contexto de Trabalho	290	290
M4 8301 - CP - Língua espanhola na cozinha/pastelaria	25	25
M5 8311 - CP - Língua espanhola - turismo e hotelaria na região	25	25
M6 FCT - CP - Empresas I	240	240
Total ano	1205	1357
2º Ano		
Componente	205	205
Psicologia	54	54
M3 Processos cognitivos, emocionais e motivacionais	27	27
M4 Processos relacionais e comportamento profissional	27	27
Componente Sociocultural	458	458
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
M5 Os Jovens na Era Global	24	24
M6 O Mundo à Nossa Volta	24	24
Área de Integração	72	72
M3 1.3 / 4.1 / 8.2	36	36
M4 2.3 / 5.1 / 8.1	36	36

Elenco Modular

Técnico de Cozinha-Pastelaria - 17/20

Coordenador: Célia Sousa		H	TL
Educação Física		70	70
M7	Aptidão Física II	10	10
M8	Jogos Desportivos Colectivos III – Futsal	13	13
M9	Outras Atividades Físicas Desportivas II – 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
Francês - Continuação		72	72
M4	Médias et Societé	24	24
M5	Communication et Globalization	24	24
M6	Autour D'Un Oeuvre Intégrale	24	24
Inglês Iniciação		72	72
M3	Padrões de vida	36	36
M4	Comunicação e sociedade	36	36
Componente Científica		205	205
Matemática		50	50
M3	A3 - Estatística	28	28
M4	A7 - Probabilidade	22	22
Economia		101	101
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
M4	Moeda e financiamento da actividade económica	24	24
Componente Técnica		400	400
Serviço Cozinha - Pastelaria		325	325
M8	8287 - Captações, 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
Tecnologia Alimentar		75	75
M6	4664 - CP - Língua inglesa - cozinha-pastelaria	25	25
M7	4665 - CP - Alimentação racional, nutrição e dietética	50	50
Componente FCT		240	240
Formação em Contexto de Trabalho		240	240
M8	FCT - CP - Empresas II	240	240

Elenco Modular

Técnico de Cozinha-Pastelaria - 17/20

Coordenador:	Célia Sousa	H	TL
Total ano		1231	1303
3º Ano			
Componente Sociocultural		407	407
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
Área de Integração		73	73
M5	1.1 / 6.3 / 9.1	37	37
M6	3.3 / 6.2 / 9.2	36	36
Francês - Continuação		72	72
M7	Recherche et Avenir	24	24
M8	Ethique et Qualité de Vie	24	24
M9	Autour D'Un Project	24	24
Inglês Iniciação		72	72
M5	A vida profissional	36	36
M6	O ambiente e o consumo	36	36
Componente Científica		179	179
Matemática		80	80
M5	A6 - Taxa de Variação	27	27
M6	A9 - Funções de Crescimento	26	26
M7	A10 - Optimização	27	27
Economia		99	99
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
Componente Técnica		400	400
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

Elenco Modular

Técnico de Cozinha-Pastelaria - 17/20

Coordenador:	Célia Sousa	H	TL
Gestão e Controlo		125	125
M1	8286 - Controlo de custos na restauração	50	50
M2	8260 - Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50	50
M3	7844 - CP - Gestão de equipas	25	25
Componente FCT		310	310
Formação em Contexto de Trabalho		310	310
M9	7852 - Perfil e potencial do empreendedor - diagnóstico / desenvolvimento	25	25
M10	8327 - CP - Confeção e decoração de pastelaria	50	50
M12	FCT - CP - Empresas III	235	235
Prova de Aptidão Profissional			0
M1	Prova de Aptidão Profissional		0
Total ano		1224	1296
Total Curso		3660	3660