

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
M1 8301 - CP - Língua espanhola na cozinha/pastelaria	25	25
M2 8311 - CP - Língua espanhola - turismo e hotelaria na região	25	25
M3 FCT - CP - Empresas I	240	240
Total ano	1205	1357
2º Ano		
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
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

Elenco Modular

Técnico de Cozinha-Pastelaria - 17/20

Coordenador: Célia Sousa		H	TL
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		232	232
Matemática		77	77
M3	A3 - Estatística	28	28
M4	A7 - Probabilidade	22	22
M5	A6 - Taxa de Variação	27	27
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
Psicologia		54	54
M3	Processos cognitivos, emocionais e motivacionais	27	27
M4	Processos relacionais e comportamento profissional	27	27
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
M4	FCT - CP - Empresas II	240	240
Total ano		1258	1330

Elenco Modular

Técnico de Cozinha-Pastelaria - 17/20

Coordenador: Célia Sousa

H

TL

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

152

152

Matemática

53

53

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

Gestão e Controlo

125

125

M1 8286 - Controlo de custos na restauração

50

50

Elenco Modular

Técnico de Cozinha-Pastelaria - 17/20

Coordenador: Célia Sousa		H	TL
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
M5	7852 - Perfil e potencial do empreendedor - diagnóstico / desenvolvimento	25	25
M6	8327 - CP - Confeção e decoração de pastelaria	50	50
M7	FCT - CP - Empresas III	235	235
Prova de Aptidão Profissional			0
M1	Prova de Aptidão Profissional		0
Total ano		1197	1269
Total Curso		3660	3660