

Elenco Modular

Técnico de Restauração - 16/19

Coordenador: Célia Sousa	H	TL
---------------------------------	----------	-----------

1º Ano

Componente Sociocultural	575	575
Português	102	102
M1 Módulo 1	40	40
M2 Módulo 2	34	34
M3 Módulo 3	28	28
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	8	8
M2 Jogos Desportivos Colectivos I – Basquetebol (Introdutório)	14	14
M3 Outras Actividades Físicas Desportivas I – Atletismo	8	8
M4 Actividades de Exploração da Natureza I – Dança e Orientação	20	20
M5 Actividades Físicas / Contextos e Saúde I	8	8
M6 Jogos Desportivos Colectivos II – Voleibol	12	12
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	100	100
Psicologia	100	100
M1 Descobrimos a Psicologia	24	24
M2 O Desenvolvimento Humano	22	22
M3 Processos cognitivos, emocionais e motivacionais	27	27

Elenco Modular

Técnico de Restauração - 16/19

Coordenador: Célia Sousa		H	TL
M4	Processos relacionais e comportamento profissional	27	27
Componente Técnica		175	175
Serviço Restaurante - Bar		250	250
M1	8288 - Serviço de restaurante/bar - mise en place e técnicas de serviço	50	50
M2	8339 - Serviço casual de restaurante	50	50
M3	8340 - Serviço clássico de restaurante	50	50
M4	8341 - Serviço fine dining	50	50
M5	8342 - Serviço de bebidas simples	50	50
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		75	75
M1	7731 - Higiene e segurança alimentar na restauração	25	25
M2	8211 - Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	25
M3	8259 - RB - Princípios de nutrição e dietética	25	25
Componente FCT		25	25
Formação em Contexto de Trabalho		590	590
M1	8346 - RB - Língua espanhola aplicada ao restaurante/bar	25	25
M2	8321 - RB - Língua espanhola - o profissional da restauração	25	25
M3	FCT - RB - Empresas I	250	250
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		1764	1916
2º Ano			
Componente Sociocultural		386	386
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

Elenco Modular

Técnico de Restauração - 16/19

Coordenador: Célia Sousa		H	TL
Francês - Iniciação		72	72
M3	Módulo 2 - Choisir un espace de vie	36	36
M4	Módulo 3 - Chercher du travail	36	36
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 Actividades Físicas Desportivas – 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		199	199
Matemática		98	98
M1	A2 - Funções Polinomiais	35	35
M2	B1 - Funções Periódicas e Não Periódicas	35	35
M3	A3 - Estatística	28	28
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			
Serviço Restaurante - Bar		275	275
M6	8333 - Arte cisória	50	50
M7	3353 - Serviço de pequenos-almoços	25	25
M8	8287 - Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25	25
M9	8337 - Vinhos de Portugal e do mundo	25	25
M10	8338 - Execução do serviço de restaurante/bar	50	50
M11	8343 - Serviço de bebidas compostas	50	50
M12	8297 - Preparações e confeções básicas de cozinha	50	50

Elenco Modular

Técnico de Restauração - 16/19

Coordenador: Célia Sousa		H	TL
Serviço Cozinha - Pastelaria		325	325
M8	8287 - Capitações, 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		125	125
M4	4214 - RB - Língua inglesa aplicada ao restaurante-bar	25	25
M5	8317 - RB - Língua inglesa - O profissional na restauração	25	25
M6	4664 - CP - Língua inglesa - cozinha-pastelaria	25	25
M7	4665 - CP - Alimentação racional, nutrição e dietética	50	50
Gestão e Controlo		75	75
M1	7297 - RB - Turismo inclusivo - oportunidades e desafios	25	25
M2	7298 - RB - Turismo inclusivo na restauração	25	25
M3	8329 - RB - Restauração - informação turística	25	25
Componente FCT			
Formação em Contexto de Trabalho		490	490
M7	FCT - RB - Empresas II	250	250
M8	FCT - CP - Empresas II	240	240
Total ano		1875	2019
3º Ano			
Componente Sociocultural		335	335
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
Francês - Iniciação		72	72
M5	Módulo 4 - Être au courant	36	36
M6	Módulo 5 - Profiter de la vie	36	36
Área de Integração		73	73
M5	1.1 / 6.3 / 9.1	37	37
M6	3.3 / 6.2 / 9.2	36	36

Elenco Modular

Técnico de Restauração - 16/19

Coordenador: Célia Sousa		H	TL
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		201	201
Matemática		102	102
M4	A7 - Probabilidade	22	22
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			
Serviço Restaurante - Bar		275	275
M13	8332 - Confeções de sala	50	50
M14	8271 - Serviço de restaurante/bar - Serviços especiais	50	50
M15	8283 - Organização da cozinha	25	25
M16	7844 - Gestão de equipas	25	25
M17	8334 - Teoria de serviço de bebidas	25	25
M18	8335 - Serviço de bar	25	25
M19	8336 - Serviço de vinhos - preparação e execução	25	25
M20	8353 - Novas tendências de bar	25	25
M21	8282 - Flair bartender - animação, exibição e espetáculo	25	25
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
M4	8260 - Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50	50
M5	8286 - Controlo de custos na restauração	50	50
M6	7844 - CP - Gestão de equipas	25	25

Elenco Modular

Técnico de Restauração - 16/19

Coordenador: Célia Sousa		H	TL
Componente FCT			
Formação em Contexto de Trabalho		575	575
M9	7852 - Perfil e potencial do empreendedor - diagnóstico / desenvolvimento	25	25
M10	8327 - CP - Confeção e decoração de pastelaria	50	50
M11	FCT - RB - Empresas III	265	265
M12	FCT - CP - Empresas III	235	235
Prova de Aptidão Profissional			0
M1	Prova de Aptidão Profissional		0
Total ano		1786	165
Total Curso		5425	5425