

## Elenco Modular

Técnico de Restauração - Turma A - 14/17

**Coordenador:** Célia Sousa

**H**

**TL**

### 1º Ano

#### Componente Sociocultural

375

375

#### Português

100

100

M1 Textos de Carácter Autobiográfico

28

28

M2 Textos Expressivos e Criativos e Textos Poéticos

23

23

M3 Textos dos Media I

23

23

M4 Textos Narrativos / Descritivos I

26

26

#### Inglês

100

100

M1 Eu e o Mundo Profissional

27

27

M2 Um Mundo de Muitas Línguas

25

25

M3 O Mundo Tecnológico

24

24

M4 Os Média e a Comunicação Global

24

24

#### Área de Integração

75

75

M1 1.2 / 4.1 / 7.2

38

38

M2 1.3 / 5.1 / 7.1

37

37

#### 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

#### 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

M4 Processos relacionais e comportamento profissional

27

27

#### Componente Técnica

#### Serviço Restaurante - Bar

270

270

M1 Características do técnico de Restaurante-Bar

36

36

M2 Funcionamento geral do restaurante - Equipamentos e utensílios

24

24

M3 O Restaurante - Secções anexas e abastecedoras

30

30

M4 Tipos de serviços praticados pelo restaurante: identificação

36

36

M5 Execução de vários serviços de mesa I

36

36

M6 Execução de vários serviços de mesa II

36

36

M7 Conhecimento geral das iguarias I

36

36

M8 Funcionamento geral do bar e seus serviços

36

36

#### Serviço Cozinha - Pastelaria

270

270

M1 Introdução a Cozinha

18

18

M2 Organização Geral da Cozinha

30

30

M3 Matérias-Primas

30

30

## Elenco Modular

### Técnico de Restauração - Turma A - 14/17

<b>Coordenador:</b> Célia Sousa		<b>H</b>	<b>TL</b>
M4	Legumes e Tubérculos	30	30
M5	Caldos, Fumets e Molhos	30	30
M6	Aplicações Práticas de Fundos de Cozinha e Molhos Base	30	30
M7	Sopas, Cremes e Aveludados	30	30
M8	Confecções de Base	36	36
M9	Noções Básicas de Pastelaria	36	36
<b>Tecnologia Alimentar</b>		<b>90</b>	<b>90</b>
M1	Alimentação Racional	18	18
M2	Segurança e Higiene	36	36
M3	Informação Turística	18	18
M4	Legislação Hoteleira	18	18
<b>Componente FCT</b>		<b>200</b>	<b>200</b>
<b>Formação em Contexto de Trabalho</b>		<b>200</b>	<b>200</b>
M1	Formação em Contexto de Trabalho I	200	200
<b>Total ano</b>		<b>1305</b>	<b>1305</b>
<b>2º Ano</b>			
<b>Componente Sociocultural</b>		<b>348</b>	<b>348</b>
<b>Português</b>		<b>110</b>	<b>110</b>
M5	Textos dos Media II	22	22
M6	Textos Argumentativos	27	27
M7	Textos de Teatro I	25	25
M8	Textos Narrativos / Descritivos e Textos Líricos	36	36
<b>Inglês</b>		<b>96</b>	<b>96</b>
M5	Os Jovens na Era Global	24	24
M6	O Mundo à Nossa Volta	24	24
M7	O Jovem e o Consumo	24	24
M8	O Mundo do Trabalho	24	24
<b>Área de Integração</b>		<b>72</b>	<b>72</b>
M3	2.3 / 6.1 / 7.3	36	36
M4	2.1 / 5.2 / 8.2	36	36
<b>Educação Física</b>		<b>70</b>	<b>70</b>
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 – Natação e Orientação	20	20
M5	Actividades Físicas / Contextos e Saúde I	8	8
M6	Jogos Desportivos Colectivos II – Voleibol	12	12
<b>Componente Científica</b>		<b>175</b>	<b>175</b>

## Elenco Modular

### Técnico de Restauração - Turma A - 14/17

<b>Coordenador:</b> Célia Sousa		<b>H</b>	<b>TL</b>
<b>Matemática</b>		<b>98</b>	<b>98</b>
M1	A2 - Funções Polinomiais	35	35
M2	B1 - Funções Periódicas e Não Periódicas	35	35
M3	A3 - Estatística	28	28
<b>Economia</b>		<b>77</b>	<b>77</b>
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
<b>Componente Técnica</b>		<b>380</b>	<b>380</b>
<b>Comunicar em Espanhol</b>		<b>50</b>	<b>50</b>
M1	O Turismo e a Hotelaria na Região	25	25
M2	O Profissional de Restauração	25	25
<b>Serviço Restaurante - Bar</b>		<b>250</b>	<b>250</b>
M9	Caracterização dos diversos tipos de restaurante	24	24
M10	O atendimento nos estabelecimentos de restauração e bebidas	24	24
M11	Elaboração de ementas/listas e promoção das vendas	24	24
M12	Refeições principais	30	30
M13	Serviços de vinhos e outras bebidas	30	30
M14	Conhecimento geral das iguarias II	28	28
M15	Preparações de sala - trincar e despinhar	30	30
M16	Tipos de serviço de bar	30	30
M17	Bebidas: Identificação e classificação	30	30
<b>Serviço Cozinha - Pastelaria</b>		<b>250</b>	<b>250</b>
M10	Entradas e Preparações Similares	30	30
M11	Entradas	30	30
M12	Peixes e Mariscos	30	30
M13	Peixes Mariscos e Guarnições	30	30
M14	Carnes, Aves e Caça	30	30
M15	Carnes, Aves, Caça e Guarnições	30	30
M16	Técnicas de Pastelaria	36	36
M17	Doçaria Tradicional Portuguesa	34	34
<b>Tecnologia Alimentar</b>		<b>80</b>	<b>80</b>
M5	Técnicas de Preparação e Conservação de Alimentos	22	22
M6	Gastronomia/Cultura	18	18
M7	Enologia	22	22
M8	Provas Organolépticas	18	18
<b>Componente FCT</b>		<b>270</b>	<b>270</b>
<b>Formação em Contexto de Trabalho</b>		<b>270</b>	<b>270</b>
M2	Formação em Contexto de Trabalho II	270	270
<b>Total ano</b>		<b>1423</b>	<b>1423</b>

## Elenco Modular

Técnico de Restauração - Turma A - 14/17

<b>Coordenador:</b> Célia Sousa	<b>H</b>	<b>TL</b>
---------------------------------	----------	-----------

### 3º Ano

#### Componente Sociocultural

<b>Português</b>	<b>110</b>	<b>110</b>
------------------	------------	------------

M9	Textos Líricos	25	25
M10	Textos Épicos e Textos Épico – Líricos	37	37
M11	Textos de Teatro II	23	23
M12	Textos Narrativos / Descritivos II	25	25

<b>Inglês</b>	<b>24</b>	<b>24</b>
---------------	-----------	-----------

M9	A Comunicação no Mundo Profissional	24	24
----	-------------------------------------	----	----

<b>Área de Integração</b>	<b>73</b>	<b>73</b>
---------------------------	-----------	-----------

M5	2.2 / 6.2 / 8.1	37	37
M6	3.3 / 4.3 / 9.1	36	36

<b>Educação Física</b>	<b>70</b>	<b>70</b>
------------------------	-----------	-----------

M7	Aptidão Física II	8	8
M8	Jogos Desportivos Colectivos III – Futsal	12	12
M9	Outras Actividades Físicas Desportivas II – Badminton	12	12
M10	Actividades de Exploração da Natureza II – Natação e Orientação	18	18
M11	Actividades Físicas / Contextos e Saúde II	8	8
M12	Jogos Desportivos Colectivos IV – Voleibol	12	12

#### Componente Científica

<b>Matemática</b>	<b>102</b>	<b>102</b>
-------------------	------------	------------

M4	A7 - Probabilidade	22	22
M5	A6 - Taxa de Variação	27	27
M6	A9 - Funções de Crescimento	26	26
M7	A10 - Optimização	27	27

<b>Economia</b>	<b>123</b>	<b>123</b>
-----------------	------------	------------

M4	Moeda e financiamento da actividade económica	24	24
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

<b>Comunicar em Espanhol</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
------------------------------	-----------	-----------

M3	Cozinha-Pastelaria/Restaurante-Bar	30	30
----	------------------------------------	----	----

<b>Serviço Restaurante - Bar</b>	<b>250</b>	<b>250</b>
----------------------------------	------------	------------

M18	Preparações e confeções de sala	32	32
M19	Serviço de queijos	24	24
M20	Serviço de frutas	30	30
M21	Serviços especiais	32	32

## Elenco Modular

### Técnico de Restauração - Turma A - 14/17

<b>Coordenador:</b> Célia Sousa		<b>H</b>	<b>TL</b>
M22	Serviço de vinhos velhos e espumantes	30	30
M23	Execução de vários serviços de sala	34	34
M24	Bebidas simples	34	34
M25	Bebidas compostas	34	34
<b>Serviço Cozinha - Pastelaria</b>		<b>250</b>	<b>250</b>
M18	Ementas, Cartas e Capitações	30	30
M19	Cozinha Tradicional Portuguesa I	32	32
M20	Cozinha Tradicional Portuguesa II	32	32
M21	Cozinha Internacional I	32	32
M22	Cozinha Internacional II	32	32
M23	Artes Decorativas I	30	30
M24	Artes Decorativas II	30	30
M25	Novas Tendências da Cozinha	32	32
<b>Gestão e Controlo</b>		<b>150</b>	<b>150</b>
M1	Circuito de Mercadorias/Aprovisionamento	20	20
M2	Gestão de Stocks	30	30
M3	Comunicação e Marketing	20	20
M4	Análise de Vendas	20	20
M5	05CP - Controlo de Custos	30	30
M6	05RB - Engenharia da Ementa	30	30
<b>Componente FCT</b>		<b>370</b>	<b>370</b>
<b>Formação em Contexto de Trabalho</b>		<b>370</b>	<b>370</b>
M3	Formação em Contexto de Trabalho III	320	320
M4	Preparação do Projecto	50	50
<b>Prova de Aptidão Profissional</b>			<b>0</b>
M1	Prova de Aptidão Profissional		0
<b>Total ano</b>		<b>1552</b>	<b>712</b>
<b>Total Curso</b>		<b>4280</b>	<b>4280</b>