

Elenco Modular

Técnico de Restauração - Turma B 14/17

Coordenador: Célia Sousa

H

TL

1º Ano

Componente Sociocultural

485

485

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

Francês - Iniciação

110

110

M1	Vivre en Français	38	38
M2	Organizer le quotidien	36	36
M3	Choisir un espace de vie	36	36

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

Francês - Continuação

100

100

M1	Parcours Personnels	27	27
M2	Parcours Professionnels	25	25
M3	Autour D' Un Film	24	24
M4	Médias et Societé	24	24

Componente Científica

100

100

Psicologia

100

100

M1	Descobrimdo 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

360

360

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

Elenco Modular

Técnico de Restauração - Turma B 14/17

Coordenador: Célia Sousa	H	TL
Serviço Cozinha - Pastelaria	270	270
M1 Introdução à cozinha	18	18
M2 Organização geral da cozinha	30	30
M3 Matérias-primas	30	30
M4 Legumes e tuberculos	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 Confeções de base	36	36
M9 Noções básicas de pastelaria	36	36
Tecnologia Alimentar	90	90
M1 Alimentação Racional	18	18
M2 Segurança e Higiene	36	36
M3 Informação Turística	18	18
M4 Legislação Hoteleira	18	18
Componente FCT	200	200
Formação em Contexto de Trabalho	200	200
M1 Formação em Contexto de Trabalho I	200	200
Total ano	1205	1415
2º Ano		
Componente Sociocultural	420	420
Português	110	110
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
Francês - Iniciação	72	72
M4 Chercher du Travail	36	36
M5 Être au courant	36	36
Área de Integração	72	72
M3 2.3 / 6.1 / 7.3	36	36
M4 2.1 / 5.2 / 8.2	36	36
Educação Física	70	70
M1 Aptidão Física I	8	8
M2 Jogos Desportivos Colectivos I – Basquetebol (Introductorio)	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

Elenco Modular

Técnico de Restauração - Turma B 14/17

Coordenador: Célia Sousa	H	TL
Francês - Continuação	96	96
M5 Communication et Globalisation	24	24
M6 Autour D' Une Oeuvre Intégrale	24	24
M7 Recherche et Avenir	24	24
M8 Ethique et Qualité De Vie	24	24
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	380	380
Comunicar em Espanhol	50	50
M1 O Turismo e a Hotelaria na Região	25	25
M2 O Profissional de Restauração	25	25
Serviço Restaurante - Bar	250	250
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 – Trinchar e Despinhar	30	30
M16 Tipos de Serviço de Bar	30	30
M17 Bebidas: Identificação e Classificação	30	30
Serviço Cozinha - Pastelaria	250	250
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
Tecnologia Alimentar	80	80
M5 Técnicas de Preparação e Conservação de Alimentos	22	22

Elenco Modular

Técnico de Restauração - Turma B 14/17

Coordenador: Célia Sousa		H	TL
M6	Gastronomia/Cultura	18	18
M7	Enologia	22	22
M8	Provas Organolépticas	18	18
Componente FCT		270	270
Formação em Contexto de Trabalho		270	270
M2	Formação em Contexto de Trabalho II	270	270
Total ano		1351	1519
3º Ano			
Componente Sociocultural		313	313
Português		110	110
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
Francês - Iniciação		36	36
M6	Profiter de la vie	36	36
Área de Integração		73	73
M5	2.2 / 6.2 / 8.1	37	37
M6	3.3 / 4.3 / 9.1	36	36
Educação Física		70	70
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
Francês - Continuação		24	24
M9	Autour D' Un Project	24	24
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

Elenco Modular

Técnico de Restauração - Turma B 14/17

Coordenador: Célia Sousa	H	TL
Componente Técnica		
Comunicar em Espanhol	430	430
M3 Cozinha-Pastelaria/Restaurante-Bar	30	30
Serviço Restaurante - Bar	250	250
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
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
Serviço Cozinha - Pastelaria	250	250
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
Gestão e Controlo	150	150
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
Componente FCT		
Formação em Contexto de Trabalho	370	370
M3 Formação em Contexto de Trabalho III	320	320
M4 Preparação do Projecto	50	50
Prova de Aptidão Profissional		0
M1 Prova de Aptidão Profissional		0
Total ano	1504	724
Total Curso	4060	4060