

Elenco Modular

Técnico de Cozinha-Pastelaria - 24/27

1º Ano

H
TL

Componente Sociocultural

734
734
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

Inglês Iniciação
76
76

M1 O mundo pessoal e quotidiano

38

38

M2 Vivências e convivências

38

38

Francês - Continuação
76
76

M1 Parcours Personnels

27

27

M2 Projets de Vie

25

25

M3 Médias et Société

24

24

Francês - Iniciação
76
76

M1 0 - Vivre en Français

38

38

M2 1 - Organiser le quotidien

38

38

Tecnologias de Informação e Comunicação
100
100

M1 Pesquisar, Filtrar e Estruturar Informação e Conteúdos em Ambientes Digitais

30

30

M2 Organização e Tratamento de Dados

30

30

M3 Aquisição e Tratamento de Imagem

20

20

M4 Criação de Páginas Web

20

20

Área de Integração
75
75

M1 1.2 / 4.1 / 7.2

38

38

M2 1.3 / 6.2 / 9.1

37

37

Educação Física
51
51

M1 Aptidão Física I

7

7

M2 Jogos Desportivos Colectivos I – Basquetebol (Introdutório)

13

13

M3 Outras Atividades Físicas Desportivas I – Atletismo (Introdutório)

12

12

M4 Ginastica I - Solo

14

14

M5 Atividades Físicas / Contextos e Saúde I

5

5

Elenco Modular

Técnico de Cozinha-Pastelaria - 24/27

Português - Língua não materna	102	102
M1 Português - Língua não materna	102	102
Componente Científica	121	121
Psicologia	46	46
M1 Descobrimo a Psicologia	24	24
M2 O Desenvolvimento Humano	22	22
Matemática	75	75
M1 P1 - Modelos Matemáticos para a Cidadania	25	25
M2 P2 - Estatística	25	25
M3 OP14 - Matemática Financeira e Fiiscal	25	25
Componente Técnica	425	425
Formação Tecnológica	425	425
M1 7731 - Higiene e segurança alimentar na restauração	25	25
M2 8211 - Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	25
M3 8239 - Matérias-primas alimentares	50	50
M4 8283 - Organização da cozinha	25	25
M5 8284 - Preparação e confeção de massas base de cozinha	25	25
M6 4667 - Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha	25	25
M7 8285 - Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50	50
M8 8290 - Cozinha/pastelaria – aprovisionamento	50	50
M9 4662 - Preparação e confeção de sopas	25	25
M10 8329 - Restauração - informação turística	25	25
M11 8287 - Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25	25
M12 8289 - Cozinha/pastelaria – planeamento da produção e mise-en-place	25	25
M13 4668 - Preparação e confeção de acepipes e entradas	50	50
Total Ano	1280	1280
2º Ano	H	TL
Componente Sociocultural	611	611
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

Elenco Modular

Técnico de Cozinha-Pastelaria - 24/27

M5	Os Jovens na Era Global	24	24
M6	O Mundo à Nossa Volta	24	24
Inglês Iniciação		72	72
M3	Padrões de vida	36	36
M4	Comunicação e sociedade	36	36
Francês - Continuação		72	72
M4	Défis de la Mondialisation	24	24
M5	Autour d'un film	24	24
M6	Recherche et Avenir	24	24
Francês - Iniciação		72	72
M3	2 - Choisir un Espace de Vie	36	36
M4	3 - Chercher du Travail	36	36
Área de Integração		72	72
M3	2.1 / 5.3 / 7.3	36	36
M4	2.3 / 6.1 / 9.2	36	36
Educação Física		51	51
M6	Aptidão Física II	7	7
M7	Jogos Desportivos Colectivos III – Futsal	13	13
M8	Outras Atividades Físicas Desportivas - Desportos de Raquete (Ténis/Badminton)	14	14
M9	Ginástica II - Acrobática	12	12
M10	Actividades Físicas / Contextos e Saúde II	5	5
Português - Língua não materna		100	100
M2	Português - Língua não materna	100	100
Componente Científica		206	206
Psicologia		54	54
M3	Processos cognitivos, emocionais e motivacionais	27	27
M4	Processos relacionais e comportamento profissional	27	27
Economia		77	77
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
Matemática		75	75
M4	P3 - Geometria Analítica	25	25
M5	P4 - Funções	25	25

Elenco Modular

Técnico de Cozinha-Pastelaria - 24/27

M6	OP15 - Matemática Comercial	25	25
Componente Técnica		400	400
Formação Tecnológica		400	400
M14	8293 - Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	50	50
M15	8294 - Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa	50	50
M16	8296 - Cozinha/Pastelaria – serviços especiais	25	25
M17	8297 - Preparações e confeções básicas de cozinha	50	50
M18	4673 - Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50	50
M19	4665 - Alimentação racional, nutrição e dietética	50	50
M20	8307 - Língua inglesa – turismo e hotelaria na região	25	25
M21	8286 - Controlo de custos na restauração	50	50
M22	8288 - Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço	50	50
Componente FCT		300	300
Formação em Contexto de Trabalho		300	300
M1	FCT - CP - Empresas I	300	300
Total Ano		1517	1517
3º Ano		H	TL
Componente Sociocultural		635	635
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
Inglês Iniciação		72	72
M5	A vida profissional	36	36
M6	O ambiente e o consumo	36	36
Francês - Continuação		72	72
M7	Ethique et Qualité de Vie	24	24
M8	Parcours Professionels	24	24
M9	Autour D'Un Projet	24	24

Elenco Modular

Técnico de Cozinha-Pastelaria - 24/27

Francês - Iniciação	72	72
M5 4 - Être au Courant	36	36
M6 5 - Profiter de la Vie	36	36
Área de Integração	73	73
M5 1.1 / 5.2 / 8.1	37	37
M6 2.2 / 6.3 / 8.2	36	36
Educação Física	38	38
M11 Aptidão Física III	6	6
M12 Jogos Desportivos Colectivos IV – Voleibol	13	13
M13 Jogos Desportivos Colectivos II – Andebol	13	13
M14 Atividades Físicas / Contextos e saúde III	6	6
Português - Língua não materna	118	118
M3 Português - Língua não materna	118	118
Componente Científica	173	173
Economia	123	123
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
Matemática	50	50
M7 P5 - Probabilidade	25	25
M8 P6 - Taxa de Variações e Otimização	25	25
Componente Técnica	400	400
Formação Tecnológica	400	400
M23 8291 - Preparação e confeção de peixes e mariscos	50	50
M24 8292 - Preparação e confeção de carnes, aves e caça	50	50
M25 8295 - Preparação e confeção de pastelaria internacional	50	50
M26 4674 - Cozinhas do mundo	50	50
M27 8298 - Cozinha criativa	25	25
M28 4421 - Marketing na restauração	25	25
M29 8331 - Gastronomia e cultura	25	25
M30 8260 - Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50	50

Elenco Modular

Técnico de Cozinha-Pastelaria - 24/27

M31	7844 - Gestão de equipas	25	25
M32	4664 - Língua inglesa – cozinha/pastelaria	25	25
M33	8301 - Língua espanhola – cozinha/pastelaria	25	25
Componente FCT		300	300
Formação em Contexto de Trabalho		300	300
M2	FCT - CP - Empresas II	300	300
Prova de Aptidão Profissional			0
M1	Prova de Aptidão Profissional		0
Total Ano		1508	1508
Total Curso		4305	4305