1º Desd. 2º Desd. 3º Desd.	1	Ano	Curso Técnico de Cozinha Pastelaria Triénio 2021-2024			
	75		1º Ano - Carga Horária	985	1º Ano - Carga Horária com FCT	985
3º Desd.	75		2º Ano - Carga Horária	860	2º Ano - Carga Horária com FCT	1210
	70		3º Ano - Carga Horária	805	3º Ano - Carga Horária com FCT	1085
	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I	35	TRB	
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira e Luís de Camões-Rimas	40	TRB	110
_	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e História Trágico-Marítima de Jorge Albuquerque Coelho Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de	35	TRB	
	2	4	Sousa	35		
Português - 320h	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	40		110
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo	35		
	3	7	Fernando Pessoa-Poesia do Ortónimo e Heterónimos	35		
	3	8	A Mensagem e os Poetas Contemporâneos	35		100
	3	9	Contos-Maria Judite de Carvalho-George e José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo Reis	30		
			. reis			
	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	TRB TC PI	
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	TRB TC PI	75
	1	3	O Mundo tecnológico	25	TRB TC PI	
	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25		
Inglês - 220h	2	5	Os Jovens na era global	25		75
	2	6	O Mundo à Nossa Volta	25		
-		7	Os Jovens e o Consumo	25		
			O Mundo do Trabalho			70
	3	8		20		70
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional	25		
	_		Parameter Parameter	25	TODITOID	
	1	1	Percursos Pessoais	25	TRB TC PI	
	1	2	Percursos Profissionais	25	TRB TC PI	75
-	1	3	Em torno de um filme	25	TRB TC PI	
	2	4	Os media e a Sociedade	25		
Francês - 220h	2	5	Comunicação e globalização	25		75
_	2	6	Obra Integral	25		
	3	7	A pesquisa no futuro	25		
	3	8	Ética e qualidade de vida	25		70
	3	9	Em torno de um projecto	20		
Oferta de Escola - 100h	1 1	1 2	Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos Plataformas Web de operacionalização de sistemas	50 25	TRB TRB	75
	2	3	Tecido empresarial envolvente	25		25
			Doscoo o cultura. Estantura familiar a disconica accide Cultura del 1997.			
	1	1	Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização das culturas?	38	TRB	75
	1	2	A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no mundo; Das Economias-mundo à Economia Global.	37	TRB	
	2	3	Comunicação e construção do Individuo; Integração no espaço europeu; O Papel das	38		75
		4	organizações internacionais A construção da democracia; Ó trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os fins e os meios: que Ética para a vida humana. A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-	37		/5
AI - 220h	2					_
- AI - 220h -	3	5		35		
- AI - 220h -		5	Natureza: uma relação sustentável? Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas	35 35		70
- Al - 220h -	3		Natureza: uma relação sustentável?			70
- AI - 220h -	3		Natureza: uma relação sustentável? Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.	35	TRB	70
- Ai - 220h -	3	6	Natureza: uma relação sustentável? Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas		TRB TRB	70
AI - 220h	3 3	1	Natureza: uma relação sustentável? Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo. Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	35		70
- AI - 220h -	3 3 1 1	1 2	Natureza: uma relação sustentável? Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.	35	TRB TRB	
- AI - 220h -	3 3 1 1 1	1 2 3 4	Natureza: uma relação sustentável? Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo. Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	35 17 17	TRB TRB TRB	
AI - 220h	3 3 1 1	1 2 3	Natureza: uma relação sustentável? Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo. Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	TRB TRB	

















	1	Ano	Curso Técnico de Cozinha Pastelaria Triénio 2021-2024			
EF - 140h	2	8	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17		50
	2	9				
	2	10	Actividade Física/Contextos e Saúde II	16		
	3	11 12	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13		
	3	13				
	3	14	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13		40
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14		
	3	16	, territado i ista, contentos e cadacimi e i parado i ista			
	1	2	Funções Polinimiais Funções Períodicas e Não Períodicas	37 38	TRB TRB	75
	2	3	Estatística	27	IND	
Matemática - 200h	2	4	Probabilidades	21		75
	2	5	Taxa de Variação	27		
	3	6	Funções de Crescimento	25		
	3	7	Optimização	25		50
	1	1	A Economia e o Problema Económico	25	TRB	
	1	2	Agentes Económicos e Actividades Económicas	25	TRB	100
	1	3	Mercados de Bens e Serviços e de Factores Produtivos	25	TRB	
Economia - 200h	2	5	Moeda e Financiamento das Actividades Económicas O Estado e a Actividades Económicas	25 25	TRB	
	2	6	A Interdependência das Economias Actuais	25		
	2	7	Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Actividade Económica	25		100
	2	8	A Economia Portuguesa na Actualidade	25		
	1	1	Descobrindo a Psicologia	10	TRB	
	1	2	Processos cognitivos, emocionais e motivacionais	20	TRB	50
	1	3	Processos relacionais e comportamento Profissional	20	TRB	
Psicologia - 100h	2	4	O desenvolvimento Humano	10		
	2	5 6	Fatores e processos de aprendizagem Da diferença dos comportamentos à diferenciação na intervenção	10 15		50
	2	7	Construção do futuro e gestão de carreira	15		
	1	1 - 2	A atividade profissional de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	25	Lídia Figueira	
	1	2 - 3	Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração	25	TRB	
	1	3 - 4	Qualidade em restauração	25	TRB	
	1	4 - 5	Qualidade e higiene alimentar em restauração	25	TRB	
	1	5 - 6	Nutrição e dietética	25	TRB	
	1	6 - 10				
	1	6 - 10				
	1	6 - 10	Subunidade 1. Preparação e produção de cozinha	50	Lídia Figueira	
	1	6 - 10		25	José Graça	
	1	7 - 11			Jose Graya	375
	1	7 - 11		25	Lídia Figueira	373
				25	Liuia rigueira	
	1	8 - 12		F.		
	1	8 - 12	,	50	Lídia Figueira	
	1	9 - 13	Planear e confecionar sopas, cremes e aveludados			
	1	9 - 13	Planeamento e confeção de sopas, cremes e aveludados	50	Lídia Figueira	

















	1	Ano	Curso Técnico de Cozinha Pastelaria Triénio 2021-2024		
	1	10 - 21	Planear e confecionar pastelaria de sobremesa		
	1	10 - 21	Planeamento e confeção de pastelaria de sobremesa		
	1	10 - 21	Subunidade 1. Planeamento e confeção de sobremesas quentes e frias	25	Maria Patrício
	1	10 - 21	Subunidade 2. Planeamento e confeção de gelados e sorvetes	25	Maria Patrício
	2	11 - 1	O setor do turismo em Portugal	25	
	2	12 - 9	Turismo inclusivo: conceitos e princípios	25	
	2	13 - 14	Planear e confecionar carnes, aves e caça		
	2	13 - 14	Planeamento e confeção de carnes, aves e caça	50	
	2	14 - 15	Planear e confecionar peixes e mariscos		
	2	14 - 15	Planeamento e confeção de peixes e mariscos	50	300
	2	15 - 16	Planear e confecionar cozinha tradicional portuguesa		300
	2	15 - 16	Planeamento e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50	
	2	16 - 17	Planear e confecionar cozinha internacional		
CFT	2	16 - 17	Planeamento e confeção de cozinha internacional	50	
	2	17 - 20	Planear e confecionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria		
	2	17 - 20	Planeamento e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50	
	3	18 - 7	Técnicas de comunicação interação interpessoal em turismo	25	
	3	19 - 8	Colaboração e trabalho em equipa em turismo	25	
	3	20- 18	Planear e confecionar iguarias das novas tendências de cozinha		
	3	20- 18	Planeamento e confeção de iguarias das novas tendências de cozinha	50	
	3	21- 19	Planear e executar serviços especiais de cozinha		
	3	21- 19	Planeamento e execução de serviços especiais de cozinha	50	
	3	22- 22	Planear e confecionar pastelaria e doçaria tradicional portuguesa		
	3	22- 22	Planeamento e confeção de pastelaria e doçaria tradicional portuguesa		
	3	22- 22	Subunidade 1. Pastelaria tradicional portuguesa	25	
	3	22- 22	Subunidade 2. Doçaria conventual portuguesa	25	
	3	23 - 23	Planear e confecionar pastelaria internacional		
	3	23 - 23	Planeamento e confeção de pastelaria internacional	50	
	3	24 - 24	Coordenar equipas de trabalho em restauração		475
	3	24 - 24	Coordenação de equipas de trabalho em restauração	25	
	3	25 - 25	Comunicar e interagir em língua inglesa na produção de cozinha/pastelaria (nível B2 do QECRL)		
	3	25 - 25	Língua inglesa na produção de cozinha/pastelaria	50	
	3	26 - 54	Comunicar e interagir em língua estrangeira (francês) na produção de cozinha/pastelaria (nível B1 do QECRL)		
	3	26 - 54	Comunicar e interagir em língua estrangeira na produção de cozinha/pastelaria	50	
	3	27 - 38	Planear e confecionar cozinha regional portuguesa – Beiras		
	3	27 - 38		25	
	3	28 - 26	Planear e confecionar massas base de padaria		
	3	28 - 26	Planeamento e confeção de massas base de padaria	25	
	3	29 - 27	Planear e confecionar pastelaria decorada e festiva		
	3	29 - 27	Planeamento e confeção de pastelaria decorada e festiva		
	3	29 - 27	Subunidade 1. Planeamento e confeção de pastelaria decorada	25	
	3	29 - 27	Subunidade 2. Planeamento e confeção de pastelaria festiva	25	
FCT - 630h	2 2			140 210	630
	3			280	
EMR - 81h	1 2			27 27	81
	3			27	

















	2	Ano	Curso Técnico de Cozinha Pastelaria Triénio 2020-2023			
1º Desd.	75		1º Ano - Carga Horária	985	1º Ano - Carga Horária com FCT	985
2º Desd.	75		2º Ano - Carga Horária	860 805	2º Ano - Carga Horária com FCT	1085
3º Desd.	70		3º Ano - Carga Horária		3º Ano - Carga Horária com FCT	108
	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I	35	TRB	
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira e Luís de Camões-Rimas	40	TRB	110
-	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e História Trágico-Marítima de Jorge Albuquerque Coelho Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de	35	TRB	
	2	4	Sousa	35	TRB	
Português - 320h	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	40	TRB	110
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo	35	TRB	
	3	7	Fernando Pessoa-Poesia do Ortónimo e Heterónimos	35		
	3	8	A Mensagem e os Poetas Contemporâneos	35		10
	3	9	Contos-Maria Judite de Carvalho-George e José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo Reis	30		
		_		_		
	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	TC TDCC TRB	
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	TC TDCC TRB	75
	1	3	O Mundo tecnológico	25	TC TDCC TRB	
	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25	TC TDCC TRB	
Inglês - 220h	2	5	Os Jovens na era global	25	TC TDCC TRB	7!
_	2	6	O Mundo à Nossa Volta	25	TC TDCC TRB	
	3	7	Os Jovens e o Consumo	25		
	3	8	O Mundo do Trabalho	20		70
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional	25		
	1	1	Percursos Pessoais	25	TC TDCC TRB	
	1	2	Percursos Profissionais	25	TC TDCC TRB	7!
	1	3	Em torno de um filme	25	TC TDCC TRB	
	2	4	Os media e a Sociedade	25	TC TDCC TRB	
	2	5	Comunicação e globalização	25	TC TDCC TRB	75
Francês - 220h	2	6	Obra Integral	25	TC TDCC TRB	
	3	7	A pesquisa no futuro	25		
	3	8	Ética e qualidade de vida	25		
			·			70
	3	9	Em torno de um projecto	20		
	1	1	Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos	50	TRB	
ferta de Escola -	1	2	Plataformas Web de operacionalização de sistemas	25	TRB	7!
100h	2	3	Tecido empresarial envolvente	25	TRB	2!
	1	1	Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização das culturas?	38	TRB	
	1	2	A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no mundo; Das Economias-mundo à Economia Global.	37	TRB	7!
	2	3	Comunicação e construção do Individuo; Integração no espaço europeu; O Papel das	38	TRB	
AI - 220h	2	4	organizações internacionais A construção da democracia; Ó trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os	37	TRB	7:
	3	5	fins e os meios: que Ética para a vida humana. A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-	35		
	3	6	Natureza: uma relação sustentável? Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas	35		70
			atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.			
	1	1			TRB	
	1	2	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	TRB	
	1	3			TRB	5
	1	4	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	17	TRB	
	1	5	Actividade Física/Contextos e Saúde I	16	TRB	
	2	6	Actividade Fisica, Contextos e Saude I	10	TRB	
	-	J		47	THE	
	2	7	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17	TRB	

















### 1-1-001 2		2	Ano	Curso Técnico de Cozinha Pastelaria Triénio 2020-2023			
2 9	FF - 140h	2	8	Atlatismo/Raquetas/Patinagem II o Dansa II	17	TRB	50
1 1	EF - 140N	2	9	Atietismo/Raquetas/Patinagem ii e Dança ii	17	TRB	
3		2	10	Actividade Física/Contextos e Saúde II	16	TRB	
Actividades in Exploração de Naturene o Design III 13				Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13		
1 1				Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13		40
1				Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14		
1 2 Punções Perfodicas e Não Perfodicas 33 TRB.		3	16				
1 2 Punções Periodicas e Não Periodicas 36 TRB		1	1	Funções Polinimiais	37	TRR	
Matemática - 2006							75
Matemática - 2008 2							
2 5 Taxo de Variação 27 T88	Matemática - 200h						75
3 6 Funções de Crescimento 25							
1							
1 2 Agentes Económicos e Actividades Económicas 25 TRB 1 3 Mercados de Bens e Serviços e de Factores Produtivos 25 TRB 1 4 Moeda e Financiamento das Actividades Económicas 25 TRB 1 2 5 O Estado e a Actividades Económicas 25 TRB 1 2 2 6 A Interdependência ad Económica 25 TRB 1 2 2 7 Crescimento, Desenvolvimento e Plutuações da Actividade Económica 25 TRB 1 2 2 8 A Económia Portuguesia na Actualidade 25 TRB 1 2 2 Processos ceptitivos, emocionais e motivacionais 20 TRB 1 3 Processos relacionais e comportamento Profissional 20 TRB 1 3 Processos relacionais e comportamento Profissional 20 TRB 2 5 Fatores e processos de aperiduagem 10 TRB 2 5 Fatores e processos de aperiduagem 10 TRB 2 5 TRB 2 2 6 Da diferença dos comportamentos à diferenciação na intervenção 15 TRB 2 7 Construção do futuro e gestão de caracéra 15 TRB 2 2 7 Construção do futuro e gestão de caracéra 25 Utida Figueira 2 1 2 - 2 A atividade profissional de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria 25 Utida Figueira 2 1 3 - 4 Qualidade en restauração 25 TRB 2 1 3 - 4 Qualidade en restauração 25 TRB 2 1 3 - 6 Nutrição e directica 25 TRB 2 1 3 - 6 Nutrição e directica 25 TRB 2 1 3 - 6 Nutrição e directica 25 TRB 2 1 3 - 6 Nutrição e directica 25 TRB 2 1 3 - 6 Nutrição e directica 25 TRB 2 3 1 3 - 6 Nutrição e directica 25 TRB 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3							50
1							
1 3 Mercados de Bens e Serviços e de Factores Produtivos 25 TRB		1	1	A Economia e o Problema Económico	25	TRB	
1		1	2	Agentes Económicos e Actividades Económicas	25	TRB	100
2 5 O Estado e a Actividades Económicas 25 TRB		1	3	Mercados de Bens e Serviços e de Factores Produtivos	25	TRB	
2 5 O Estado e a Actividades Económicas 25 TRB	Economia - 200h	1	4	Moeda e Financiamento das Actividades Económicas	25	TRB	
2		2	5	O Estado e a Actividades Económicas	25	TRB	
1		2	6	A Interdependência das Economias Actuais	25	TRB	100
1		2	7	Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Actividade Económica	25	TRB	
Psicologia - 100h Psicologia -		2	8	A Economia Portuguesa na Actualidade	25	TRB	
Psicologia - 100h Psicologia -				Describetado o Debadado		TOD	
Psicologia - 100h 2 4 O desenvolvimento Humano 10 TRB 2 5 Fatores e processos de aprendizagem 10 TRB 2 6 Da diferença dos comportamentos à diferenciação na intervenção 15 TRB 2 7 Construção do futuro e gestão de carreira 15 TRB 1 1-2 A atividade profissional de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria 25 Lídia Figueira 1 2-3 Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração 25 TRB 1 3-4 Qualidade em restauração 25 TRB 1 4-5 Qualidade e higiene alimentar em restauração 25 TRB 1 5-6 Nutrição e dietética 25 TRB 1 6-10 Planear e organizar a produção de cozinha 1 6-10 Subunidade 1. Preparação e produção de cozinha 1 6-10 Subunidade 2. Serviço de restaurante: mise-en-place e técnicas de serviço 25 José Graça 1 7-11 Planeamento e confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha 25 Lídia Figueira 1 8-12 Planear e confecionar massas base, fundos e molhos de cozinha 25 Lídia Figueira 1 8-12 Planear e confecionar entradas sólidas e acepipes 1 8-12 Planear e confecionar entradas sólidas e acepipes							50
Psicologia - 100h 2							50
2 5 Fatores e processos de aprendizagem 10 TRB 2 6 Da diferença dos comportamentos à diferenciação na intervenção 15 TRB 2 7 Construção do futuro e gestão de carreira 15 TRB 1 1-2 A atividade profissional de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria 25 Lidia Figueira 1 2-3 Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração 25 TRB 1 3-4 Qualidade em restauração 25 TRB 1 4-5 Qualidade e higiene alimentar em restauração 25 TRB 1 5-6 Nutrição e dietética 25 TRB 1 6-10 Planear e organizar a produção de cozinha 1 6-10 Planeamento e organização da produção de cozinha 1 6-10 Subunidade 1. Preparação e produção de cozinha 50 Lidia Figueira 1 6-10 Subunidade 2. Serviço de restaurante: mise-en-place e técnicas de serviço 25 José Graça 1 7-11 Planear e confecionar massas base, fundos e molhos de cozinha 25 Lidia Figueira 1 8-12 Planear e confecionar entradas sólidas e acepipes 50 Lidia Figueira	Psicologia - 100h						
2 6 Da diferença dos comportamentos à diferenciação na intervenção 15 TRB 2 7 Construção do futuro e gestão de carreira 15 TRB 1 1-2 A atividade profissional de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria 25 Lídia Figueira 1 2-3 Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração 25 TRB 1 3-4 Qualidade em restauração 25 TRB 1 4-5 Qualidade e higiene alimentar em restauração 25 TRB 1 5-6 Nutrição e dietética 25 TRB 1 6-10 Planear e organizar a produção de cozinha 1 6-10 Planeamento e organização da produção de cozinha 1 6-10 Subunidade 1. Preparação e produção de cozinha 50 Lídia Figueira 1 6-10 Subunidade 2. Serviço de restaurante: mise-en-place e técnicas de serviço 25 José Graça 1 7-11 Planear e confecionar massas base, fundos e molhos de cozinha 25 Lídia Figueira 1 8-12 Planear e confecionar entradas sólidas e acepipes 1 8-12 Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes	rsicologia - 10011						
2 7 Construção do futuro e gestão de carreira 15 TRB 1 1-2 A atividade profissional de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria 25 Lídia Figueira 1 2-3 Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração 25 TRB 1 3-4 Qualidade em restauração 25 TRB 1 4-5 Qualidade e higiene alimentar em restauração 25 TRB 1 5-6 Nutrição e dietética 25 TRB 1 6-10 Planear e organizar a produção de cozinha 1 6-10 Planeamento e organização da produção de cozinha 1 6-10 Subunidade 1. Preparação e produção de cozinha 1 6-10 Subunidade 2. Serviço de restaurante: mise-en-place e técnicas de serviço 25 José Graça 1 7-11 Planear e confecionar massas base, fundos e molhos de cozinha 25 Lídia Figueira 1 8-12 Planear e confecionar entradas sólidas e acepipes 1 8-12 Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes							50
1 1-2 A atividade profissional de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria 25 Lídia Figueira 1 2-3 Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração 25 TRB 1 3-4 Qualidade em restauração 25 TRB 1 4-5 Qualidade e higiene alimentar em restauração 25 TRB 1 5-6 Nutrição e dietética 25 TRB 1 6-10 Planear e organizar a produção de cozinha 1 6-10 Planeamento e organização da produção de cozinha 1 6-10 Subunidade 1. Preparação e produção de cozinha 50 Lídia Figueira 1 6-10 Subunidade 2. Serviço de restaurante: mise-en-place e técnicas de serviço 25 José Graça 1 7-11 Planeamento e confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha 25 Lídia Figueira 1 8-12 Planear e confecionar entradas sólidas e acepipes 1 8-12 Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes							
1 2-3 Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração 25 TRB 1 3-4 Qualidade em restauração 25 TRB 1 4-5 Qualidade e higiene alimentar em restauração 25 TRB 1 5-6 Nutrição e dietética 25 TRB 1 6-10 Planear e organizar a produção de cozinha 1 6-10 Planeamento e organização da produção de cozinha 1 6-10 Subunidade 1. Preparação e produção de cozinha 50 Lídia Figueira 1 6-10 Subunidade 2. Serviço de restaurante: mise-en-place e técnicas de serviço 25 José Graça 1 7-11 Planear e confecionar massas base, fundos e molhos de cozinha 25 Lídia Figueira 1 8-12 Planear e confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha 50 Lídia Figueira		_		00.00.0420.00.00.00.00.00.00.00.00.00.00.00.00.0		····	
1 3-4 Qualidade em restauração 25 TRB 1 4-5 Qualidade e higiene alimentar em restauração 25 TRB 1 5-6 Nutrição e dietética 25 TRB 1 6-10 Planear e organizar a produção de cozinha 1 6-10 Planeamento e organização da produção de cozinha 1 6-10 Subunidade 1. Preparação e produção de cozinha 1 6-10 Subunidade 2. Serviço de restaurante: mise-en-place e técnicas de serviço 25 José Graça 1 7-11 Planear e confecionar massas base, fundos e molhos de cozinha 2 7-11 Planeamento e confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha 3 8-12 Planear e confecionar entradas sólidas e acepipes 1 8-12 Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes		1	1 - 2	A atividade profissional de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	25	Lídia Figueira	
1 4-5 Qualidade e higiene alimentar em restauração 25 TRB 1 5-6 Nutrição e dietética 25 TRB 1 6-10 Planear e organizar a produção de cozinha 1 6-10 Planeamento e organização da produção de cozinha 1 6-10 Subunidade 1. Preparação e produção de cozinha 1 6-10 Subunidade 2. Serviço de restaurante: mise-en-place e técnicas de serviço 25 José Graça 1 7-11 Planear e confecionar massas base, fundos e molhos de cozinha 1 7-11 Planeamento e confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha 2 Planear e confecionar entradas sólidas e acepipes 1 8-12 Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes		1	2 - 3	Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração	25	TRB	
1 5-6 Nutrição e dietética 25 TRB 1 6-10 Planear e organizar a produção de cozinha 1 6-10 Planeamento e organização da produção de cozinha 1 6-10 Subunidade 1. Preparação e produção de cozinha 50 Lídia Figueira 1 6-10 Subunidade 2. Serviço de restaurante: mise-en-place e técnicas de serviço 25 José Graça 1 7-11 Planear e confecionar massas base, fundos e molhos de cozinha 25 Lídia Figueira 1 7-11 Planeamento e confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha 25 Lídia Figueira 1 8-12 Planear e confecionar entradas sólidas e acepipes 1 8-12 Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes		1	3 - 4	Qualidade em restauração	25	TRB	
1 5-6 Nutrição e dietética 25 TRB 1 6-10 Planear e organizar a produção de cozinha 1 6-10 Planeamento e organização da produção de cozinha 1 6-10 Subunidade 1. Preparação e produção de cozinha 50 Lídia Figueira 1 6-10 Subunidade 2. Serviço de restaurante: mise-en-place e técnicas de serviço 25 José Graça 1 7-11 Planear e confecionar massas base, fundos e molhos de cozinha 25 Lídia Figueira 1 7-11 Planeamento e confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha 25 Lídia Figueira 1 8-12 Planear e confecionar entradas sólidas e acepipes 1 8-12 Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes		1	4 - 5	Qualidade e higiene alimentar em restauração	25	TRB	
1 6-10 Planeamento e organizar a produção de cozinha 1 6-10 Planeamento e organização da produção de cozinha 1 6-10 Subunidade 1. Preparação e produção de cozinha 50 Lídia Figueira 1 6-10 Subunidade 2. Serviço de restaurante: mise-en-place e técnicas de serviço 25 José Graça 1 7-11 Planear e confecionar massas base, fundos e molhos de cozinha 1 7-11 Planeamento e confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha 25 Lídia Figueira 1 8-12 Planear e confecionar entradas sólidas e acepipes 1 8-12 Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes			5 - 6			TRB	
Planeamento e organização da produção de cozinha Subunidade 1. Preparação e produção de cozinha Subunidade 2. Serviço de restaurante: mise-en-place e técnicas de serviço Planear e confecionar massas base, fundos e molhos de cozinha Planeamento e confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha Planear e confecionar entradas sólidas e acepipes Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes					-		
Subunidade 1. Preparação e produção de cozinha 50 Lídia Figueira 1 6-10 Subunidade 2. Serviço de restaurante: mise-en-place e técnicas de serviço 25 José Graça 1 7-11 Planear e confecionar massas base, fundos e molhos de cozinha 1 7-11 Planeamento e confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha 25 Lídia Figueira 1 8-12 Planear e confecionar entradas sólidas e acepipes 1 8-12 Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes 50 Lídia Figueira							
1 6-10 Subunidade 2. Serviço de restaurante: mise-en-place e técnicas de serviço 25 José Graça 1 7-11 Planear e confecionar massas base, fundos e molhos de cozinha 1 7-11 Planeamento e confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha 25 Lídia Figueira 1 8-12 Planear e confecionar entradas sólidas e acepipes 1 8-12 Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes 50 Lídia Figueira					50	Lídia Figueira	
1 7-11 Planear e confecionar massas base, fundos e molhos de cozinha 1 7-11 Planeamento e confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha 25 Lídia Figueira 1 8-12 Planear e confecionar entradas sólidas e acepipes 1 8-12 Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes 50 Lídia Figueira							
1 7-11 Planeamento e confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha 25 Lídia Figueira 1 8-12 Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes 1 8-12 Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes 50 Lídia Figueira					25	Jose Graça	275
1 8-12 Planear e confecionar entradas sólidas e acepipes 1 8-12 Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes 50 Lídia Figueira							375
1 8-12 Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes 50 Lídia Figueira		1	7 - 11	Planeamento e confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha	25	Lídia Figueira	
		1	8 - 12	Planear e confecionar entradas sólidas e acepipes			
1 9 - 13 Planear e confecionar sopas, cremes e aveludados		1	8 - 12	Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes	50	Lídia Figueira	
		1	9 - 13	Planear e confecionar sopas, cremes e aveludados			
1 9-13 Planeamento e confeção de sopas, cremes e aveludados 50 Lídia Figueira		1	9 - 13	Planeamento e confeção de sopas, cremes e aveludados	50	Lídia Figueira	

















	2	Ano	Curso Técnico de Cozinha Pastelaria Triénio 2020-2023			
	1	10 - 21	Planear e confecionar pastelaria de sobremesa			
	1	10 - 21	Planeamento e confeção de pastelaria de sobremesa			
	1	10 - 21	Subunidade 1. Planeamento e confeção de sobremesas quentes e frias	25	Maria Patrício	
	1	10 - 21	Subunidade 2. Planeamento e confeção de gelados e sorvetes	25	Maria Patrício	
	2	11 - 1	O setor do turismo em Portugal	25	TRB	
	2	12 - 9	Turismo inclusivo: conceitos e princípios	25	TRB	
	2	13 - 14	Planear e confecionar carnes, aves e caça			
	2	13 - 14	Planeamento e confeção de carnes, aves e caça	50	Lídia Figueira	
	2	14 - 15	Planear e confecionar peixes e mariscos			
	2	14 - 15	Planeamento e confeção de peixes e mariscos	50	Lídia Figueira	300
	2	15 - 16	Planear e confecionar cozinha tradicional portuguesa			300
	2	15 - 16	Planeamento e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50	Lídia Figueira	
	2	16 - 17	Planear e confecionar cozinha internacional			
CFT	2	16 - 17	Planeamento e confeção de cozinha internacional	50	Lídia Figueira	
	2	17 - 20	Planear e confecionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria			
	2	17 - 20	Planeamento e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50	Maria Patrício	
	3	18 - 7	Técnicas de comunicação interação interpessoal em turismo	25		
	3	19 - 8	Colaboração e trabalho em equipa em turismo	25		
	3	20- 18	Planear e confecionar iguarias das novas tendências de cozinha			
	3	20- 18	Planeamento e confeção de iguarias das novas tendências de cozinha	50		
	3	21- 19	Planear e executar serviços especiais de cozinha			
	3	21- 19	Planeamento e execução de serviços especiais de cozinha	50		
	3	22- 22	Planear e confecionar pastelaria e doçaria tradicional portuguesa			
	3	22- 22	Planeamento e confeção de pastelaria e doçaria tradicional portuguesa			
	3	22- 22	Subunidade 1. Pastelaria tradicional portuguesa	25		
	3	22- 22	Subunidade 2. Doçaria conventual portuguesa	25		
	3	23 - 23	Planear e confecionar pastelaria internacional			
	3	23 - 23	Planeamento e confeção de pastelaria internacional	50		
	3	24 - 24	Coordenar equipas de trabalho em restauração			475
	3	24 - 24	Coordenação de equipas de trabalho em restauração	25		4/3
	3	25 - 25	Comunicar e interagir em língua inglesa na produção de cozinha/pastelaria (nível B2 do QECRL)			
	3	25 - 25	Língua inglesa na produção de cozinha/pastelaria	50		
	3	26 - 54	Comunicar e interagir em língua estrangeira (francês) na produção de cozinha/pastelaria (nível B1 do QECRL)			
	3	26 - 54	Comunicar e interagir em língua estrangeira na produção de cozinha/pastelaria	50		
	3	27 - 38	Planear e confecionar cozinha regional portuguesa – Beiras			
	3	27 - 38	Planear e confecionar cozinha regional portuguesa – Beiras	25		
	3	28 - 26	Planear e confecionar massas base de padaria			
	3	28 - 26	Planeamento e confeção de massas base de padaria	25		
	3	29 - 27	Planear e confecionar pastelaria decorada e festiva			
	3	29 - 27	Planeamento e confeção de pastelaria decorada e festiva			
	3	29 - 27	Subunidade 1. Planeamento e confeção de pastelaria decorada	25		
	3	29 - 27	Subunidade 2. Planeamento e confeção de pastelaria festiva	25		
	2			140		
FCT - 630h	2 3			210 280		630
	1			27		
EMR - 81h	2			27		81

















	3	Ano	Curso Técnico de Cozinha Pastelaria Triénio 2019-2022			
1º Desd.	75		1º Ano - Carga Horária	985	1º Ano - Carga Horária com FCT	985
2º Desd.	75		2º Ano - Carga Horária	860	2º Ano - Carga Horária com FCT	1210
3º Desd.	70		3º Ano - Carga Horária	805	3º Ano - Carga Horária com FCT	1085
	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I	35	TRB	
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira e Luís de Camões-Rimas	40	TRB	110
	1	3	Luís de Camões- Os Lusíadas e História Trágico-Marítima de Jorge Albuquerque Coelho	35	TRB	
	2	4	Padre António Vieira- Sermão de St. António aos Peixes e Almeida Garrett- Frei Luís de Sousa	35	TRB	
Português - 320h	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	40	TRB	110
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo	35	TRB	
-	3	7	Fernando Pessoa-Poesia do Ortónimo e Heterónimos	35	TRB	
	3	8	A Mensagem e os Poetas Contemporâneos	35	TRB	100
	3	9	Contos-Maria Judite de Carvalho-George e José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo	30	TRB	
			Reis			
	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	TC TRB	
				25		75
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas		TC TRB	/5
	1	3	O Mundo tecnológico	25	TC TRB	
	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25	TC TRB	
Inglês - 220h	2	5	Os Jovens na era global	25	TC TRB	75
	2	6	O Mundo à Nossa Volta	25	TC TRB	
	3	7	Os Jovens e o Consumo	25	TC TRB	
	3	8	O Mundo do Trabalho	20	TC TRB	70
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional	25	TC TRB	
	1	1	Percursos Pessoais	25	TC TRB	
	1	2	Percursos Profissionais	25	TC TRB	75
	1	3	Em torno de um filme	25	TC TRB	
	2	4	Os media e a Sociedade	25	TC TRB	
	2	5	Comunicação e globalização	25	TC TRB	75
Francês - 220h	2	6	Obra Integral	25	TC TRB	
-	3	7	A pesquisa no futuro	25	TC TRB	
	3	8	Ética e qualidade de vida	25	TC TRB	
					"	70
	3	9	Em torno de um projecto	20	TC TRB	
	1	1	Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos	50	TRB	
Oferta de Escola -	1	2	Plataformas Web de operacionalização de sistemas	25	TRB	75
100h						25
	2	3	Tecido empresarial envolvente	25	TRB	25
	1	1	Pessoa e cultura; Estrutura familiar e dinâmica social; Cultura global ou globalização	20	TDD	
	1	1	das culturas? A construção do social; A experiência religiosa como afirmação do espaço espiritual no	38	TRB	75
_	1	2	mundo; Das Economias-mundo à Economia Global. Comunicação e construção do Individuo; Integração no espaço europeu; O Papel das	37	TRB	
Al - 220h	2	3	organizações internacionais A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os	38	TRB	75
	2	4	fins e os meios: que Ética para a vida humana. A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-	37	TRB	
	3	5	Natureza: uma relação sustentável?	35	TRB	70
	3	6	Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.	35	TRB	
	1	1	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	TRB	
	1	2		٠.	TRB	
	1	3	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	17	TRB	50
	1	4	Aueusmo, naquetas, Faunagem Le Dança I	1/	TRB	
	1	5	Actividade Física/Contextos e Saúde I	16	TRB	
	2	6			TRB	
	2	7	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17	TRB	

















	3	Ano	Curso Técnico de Cozinha Pastelaria Triénio 2019-2022			
EF - 140h	2	8	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17	TRB	50
Lr - 14011	2	9	Attetismo/ Naquetas/ Patinagem in e Daniça in	17	TRB	
	2	10	Actividade Física/Contextos e Saúde II	16	TRB	
	3	11	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13	TRB	
	3	12			TRB	
	3	13	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13	TRB	40
	3	14			TRB	
	3	15 16	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14	TRB TRB	
		10			IND	
	1	1	Funções Polinimiais	37	TRB	
	1	2	Funções Períodicas e Não Períodicas	38	TRB	75
	2	3	Estatística	27	TRB	
Matemática - 200h	2	4	Probabilidades	21	TRB	75
	2	5	Taxa de Variação	27	TRB	
	3	6	Funções de Crescimento	25	TRB	50
	3	7	Optimização	25	TRB	
	1	1	A Economia e o Problema Económico	25	TRB	
	1	2	Agentes Económicos e Actividades Económicas	25	TRB	100
	1	3	Mercados de Bens e Serviços e de Factores Produtivos	25	TRB	
Economia - 200h	2	5	Moeda e Financiamento das Actividades Económicas O Estado e a Actividades Económicas	25 25	TRB	
	2	6	A Interdependência das Economias Actuais	25	TRB	
	2	7	Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Actividade Económica	25	TRB	100
	2	8	A Economia Portuguesa na Actualidade	25	TRB	
	1	1	Descobrindo a Psicologia	10	TRB	
	1	2	Processos cognitivos, emocionais e motivacionais	20	TRB	50
	1	3	Processos relacionais e comportamento Profissional	20	TRB	
Psicologia - 100h	2	4	O desenvolvimento Humano	10	TRB	
	2	5	Fatores e processos de aprendizagem	10	TRB	50
	2	6	Da diferença dos comportamentos à diferenciação na intervenção	15	TRB	
	2	7	Construção do futuro e gestão de carreira	15	TRB	
	1	1 - 2	A atividade profissional de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	25	Lídia Figueira	
	1	2 - 3	Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração	25	TRB	
	1	3 - 4	Qualidade em restauração	25	TRB	
	1	4 - 5	Qualidade e higiene alimentar em restauração	25	TRB	
	1	5 - 6	Nutrição e dietética	25	TRB	
	1	6 - 10	Planear e organizar a produção de cozinha			
	1	6 - 10	Planeamento e organização da produção de cozinha			
	1	6 - 10	Subunidade 1. Preparação e produção de cozinha	50	Lídia Figueira	
	1	6 - 10	Subunidade 2. Serviço de restaurante: mise-en-place e técnicas de serviço	25	José Graça	
	1	7 - 11	Planear e confecionar massas base, fundos e molhos de cozinha			375
	1	7 - 11	Planeamento e confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha	25	Lídia Figueira	
	1	8 - 12	Planear e confecionar entradas sólidas e acepipes			
	1	8 - 12	Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes	50	Lídia Figueira	
	1	9 - 13	Planear e confecionar sopas, cremes e aveludados			
	1	9 - 13	Planeamento e confeção de sopas, cremes e aveludados	50	Lídia Figueira	
			- · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			















	3	Ano	Curso Técnico de Cozinha Pastelaria Triénio 2019-2022			
	1	10 - 21	Planear e confecionar pastelaria de sobremesa			
	1	10 - 21	Planeamento e confeção de pastelaria de sobremesa			
	1	10 - 21	Subunidade 1. Planeamento e confeção de sobremesas quentes e frias	25	Maria Patrício	
	1	10 - 21	Subunidade 2. Planeamento e confeção de gelados e sorvetes	25	Maria Patrício	
	2	11 - 1	O setor do turismo em Portugal	25	TRB	
	2	12 - 9	Turismo inclusivo: conceitos e princípios	25	TRB	
	2	13 - 14	Planear e confecionar carnes, aves e caça			
	2	13 - 14	Planeamento e confeção de carnes, aves e caça	50	Lídia Figueira	
	2	14 - 15	Planear e confecionar peixes e mariscos			
	2	14 - 15	Planeamento e confeção de peixes e mariscos	50	Lídia Figueira	300
	2	15 - 16	Planear e confecionar cozinha tradicional portuguesa			300
	2	15 - 16	Planeamento e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50	Lídia Figueira	
	2	16 - 17	Planear e confecionar cozinha internacional			
	2	16 - 17	Planeamento e confeção de cozinha internacional	50	Lídia Figueira	
	2	17 - 20	Planear e confecionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria			
	2	17 - 20	Planeamento e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50	Maria Patrício	
	3	18 - 7	Técnicas de comunicação interação interpessoal em turismo	25	TRB	
	3	19 - 8	Colaboração e trabalho em equipa em turismo	25	TRB	
	3	20- 18	Planear e confecionar iguarias das novas tendências de cozinha			
	3	20- 18	Planeamento e confeção de iguarias das novas tendências de cozinha	50	Lídia Figueira	
	3	21- 19	Planear e executar serviços especiais de cozinha			
	3	21- 19	Planeamento e execução de serviços especiais de cozinha	50	Lídia Figueira	
	3	22- 22	Planear e confecionar pastelaria e doçaria tradicional portuguesa			
	3	22- 22	Planeamento e confeção de pastelaria e doçaria tradicional portuguesa			
	3	22- 22	Subunidade 1. Pastelaria tradicional portuguesa	25	Lídia Figueira	
	3	22- 22	Subunidade 2. Doçaria conventual portuguesa	25	Lídia Figueira	
	3	23 - 23	Planear e confecionar pastelaria internacional			
	3	23 - 23	Planeamento e confeção de pastelaria internacional	50	Lídia Figueira	
	3	24 - 24	Coordenar equipas de trabalho em restauração			475
	3	24 - 24	Coordenação de equipas de trabalho em restauração	25	TRB	
	3	25 - 25	Comunicar e interagir em língua inglesa na produção de cozinha/pastelaria (nível B2 do QECRL)			
	3	25 - 25	Língua inglesa na produção de cozinha/pastelaria Comunicar e interagir em língua estrangeira (francês) na produção de	50	TRB	
	3	26 - 54	cozinha/pastelaria (nível B1 do QECRL)			
	3	26 - 54	Comunicar e interagir em língua estrangeira na produção de cozinha/pastelaria	50	TRB	
	3	27 - 38	Planear e confecionar cozinha regional portuguesa – Beiras			
	3	27 - 38	Planear e confecionar cozinha regional portuguesa – Beiras	25	Lídia Figueira	
	3	28 - 26	Planear e confecionar massas base de padaria			
	3	28 - 26	Planeamento e confeção de massas base de padaria	25	Lídia Figueira	
	3	29 - 27	Planear e confecionar pastelaria decorada e festiva			
	3	29 - 27	Planeamento e confeção de pastelaria decorada e festiva			
	3	29 - 27	Subunidade 1. Planeamento e confeção de pastelaria decorada	25	Maria Patrício	
	3	29 - 27	Subunidade 2. Planeamento e confeção de pastelaria festiva	25	Maria Patrício	
FCT - 630h	2 2 3			140 210 280		630
	1			27		
EMR - 81h	2			27 27		81
	-					















