

1 Ano Curso Técnico de Cozinha Pastelaria Triénio 2021-2024							
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
Português - 320h	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		
	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	110		
	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	40			
	2	6	Antero de Quental- Sonetos completos e Cesário Verde- Cânticos do Realismo	35			
	3	7	Fernando Pessoa-Poesia do Ortónimo e Heterónimos	35	100		
	3	8	A Mensagem e os Poetas Contemporâneos	35			
	3	9	Contos-Maria Judite de Carvalho-George e José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo Reis	30			
Inglês - 220h	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	TRB TC PI		
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	TRB TC PI		
	1	3	O Mundo tecnológico	25	TRB TC PI		
	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25	75		
	2	5	Os Jovens na era global	25			
	2	6	O Mundo à Nossa Volta	25			
	3	7	Os Jovens e o Consumo	25	70		
	3	8	O Mundo do Trabalho	20			
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional	25			
Francês - 220h	1	1	Percursos Pessoais	25	TRB TC PI		
	1	2	Percursos Profissionais	25	TRB TC PI		
	1	3	Em torno de um filme	25	TRB TC PI		
	2	4	Os media e a Sociedade	25	75		
	2	5	Comunicação e globalização	25			
	2	6	Obra Integral	25			
	3	7	A pesquisa no futuro	25	70		
	3	8	Ética e qualidade de vida	25			
	3	9	Em torno de um projecto	20			
Oferta de Escola - 100h	1	1	Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos	50	TRB		
	1	2	Plataformas Web de operacionalização de sistemas	25	TRB		
	2	3	Tecido empresarial envolvente	25	25		
AI - 220h	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		
	2	3	Comunicação e construção do Indivíduo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais	38	75		
	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os fins e os meios: que Ética para a vida humana.	37			
	3	5	A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-Natureza: uma relação sustentável?	35	70		
	3	6	Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.	35			
	1	1	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	TRB		
	1	2			TRB		
	1	3	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	17	TRB		
	1	4			TRB		
	1	5	Actividade Física/Contextos e Saúde I	16	TRB		
	2	6	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17			
	2	7					

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			
	3	11	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13	40
	3	12			
	3	13	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13	
	3	14			
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14	
	3	16			
Matemática - 200h	1	1	Funções Polinimiais	37	TRB
	1	2	Funções Periódicas e Não Periódicas	38	TRB
	2	3	Estatística	27	75
	2	4	Probabilidades	21	
	2	5	Taxa de Variação	27	
	3	6	Funções de Crescimento	25	50
	3	7	Optimização	25	
Economia - 200h	1	1	A Economia e o Problema Económico	25	TRB
	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
	2	5	O Estado e a Actividades Económicas	25	100
	2	6	A Interdependência das Economias Actuais	25	
	2	7	Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Actividade Económica	25	
	2	8	A Economia Portuguesa na Actualidade	25	
Psicologia - 100h	1	1	Descobrimdo a Psicologia	10	TRB
	1	2	Processos cognitivos, emocionais e motivacionais	20	TRB
	1	3	Processos relacionais e comportamento Profissional	20	TRB
	2	4	O desenvolvimento Humano	10	50
	2	5	Fatores e processos de aprendizagem	10	
	2	6	Da diferença dos comportamentos à diferenciação na intervenção	15	
	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	
	1	4 - 5	Qualidade e higiene alimentar em restauração	25	
	1	5 - 6	Nutrição e dietética	25	
	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 confeccionar 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 confeccionar entradas sólidas e acepipes		
	1	8 - 12	Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes	50	Lídia Figueira
	1	9 - 13	Planear e confeccionar 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						
CFT	1	10 - 21	Planear e confeccionar 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		300
	2	12 - 9	Turismo inclusivo: conceitos e princípios	25		
	2	13 - 14	Planear e confeccionar carnes, aves e caça			
	2	13 - 14	Planeamento e confeção de carnes, aves e caça	50		
	2	14 - 15	Planear e confeccionar peixes e mariscos			
	2	14 - 15	Planeamento e confeção de peixes e mariscos	50		
	2	15 - 16	Planear e confeccionar cozinha tradicional portuguesa			
	2	15 - 16	Planeamento e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50		
	2	16 - 17	Planear e confeccionar cozinha internacional			
	2	16 - 17	Planeamento e confeção de cozinha internacional	50		
	2	17 - 20	Planear e confeccionar 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		475
	3	19 - 8	Colaboração e trabalho em equipa em turismo	25		
	3	20- 18	Planear e confeccionar 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 confeccionar 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 confeccionar pastelaria internacional			
	3	23 - 23	Planeamento e confeção de pastelaria internacional	50		
	3	24 - 24	Coordenar equipas de trabalho em restauração			
	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 confeccionar cozinha regional portuguesa – Beiras			
	3	27 - 38	Planeamento e confeção de cozinha regional portuguesa – Beiras	25		
	3	28 - 26	Planear e confeccionar massas base de padaria			
	3	28 - 26	Planeamento e confeção de massas base de padaria	25		
	3	29 - 27	Planear e confeccionar 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				140		630
				210		
				280		
EMR - 81h				27		81
				27		
				27		



Cofinanciado por:



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	2º Ano - Carga Horária com FCT 1210
3º Desd.	70			3º Ano - Carga Horária	805	3º Ano - Carga Horária com FCT 1085
Português - 320h	1	1	Poesia Troadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I	35	TRB	110
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira e Luís de Camões-Rimas	40	TRB	
	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	110
	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	40	TRB	
	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	100	
	3	8	A Mensagem e os Poetas Contemporâneos	35		
	3	9	Contos-Maria Judite de Carvalho-George e José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo Reis	30		
Inglês - 220h	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	TC TDCC TRB	75
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	TC TDCC TRB	
	1	3	O Mundo tecnológico	25	TC TDCC TRB	
	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25	TC TDCC TRB	75
	2	5	Os Jovens na era global	25	TC TDCC TRB	
	2	6	O Mundo à Nossa Volta	25	TC TDCC TRB	
	3	7	Os Jovens e o Consumo	25	70	
	3	8	O Mundo do Trabalho	20		
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional	25		
Francês - 220h	1	1	Percursos Pessoais	25	TC TDCC TRB	75
	1	2	Percursos Profissionais	25	TC TDCC TRB	
	1	3	Em torno de um filme	25	TC TDCC TRB	
	2	4	Os media e a Sociedade	25	TC TDCC TRB	75
	2	5	Comunicação e globalização	25	TC TDCC TRB	
	2	6	Obra Integral	25	TC TDCC TRB	
	3	7	A pesquisa no futuro	25	70	
	3	8	Ética e qualidade de vida	25		
	3	9	Em torno de um projecto	20		
Oferta de Escola - 100h	1	1	Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos	50	TRB	75
	1	2	Plataformas Web de operacionalização de sistemas	25	TRB	
	2	3	Tecido empresarial envolvente	25	TRB	25
AI - 220h	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 indivíduo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais	38	TRB	75
	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os fins e os meios: que Ética para a vida humana.	37	TRB	
	3	5	A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-Natureza: uma relação sustentável?	35	70	
	3	6	Identidade regional; A região e o espaço nacional; O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo.	35		
	1	1	Jogos Desportivos Colectivos I e Ginástica I	17	TRB	50
	1	2			TRB	
	1	3	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	17	TRB	
	1	4			TRB	
	1	5	Actividade Física/Contextos e Saúde I	16	TRB	
	2	6	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17	TRB	
	2	7			TRB	



Cofinanciado por:



2 Ano Curso Técnico de Cozinha Pastelaria Triénio 2020-2023							
EF - 140h	2	8	Atletismo/Raquetas/Patinagem II e Dança II	17	TRB	50	
	2	9			TRB		
	2	10		Actividade Física/Contextos e Saúde II	16	TRB	
	3	11	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13		40	
	3	12					
	3	13	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13			
	3	14					
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14			
	3	16					
Matemática - 200h	1	1	Funções Polinimiais	37	TRB	75	
	1	2	Funções Periódicas e Não Periódicas	38	TRB		
	2	3	Estatística	27	TRB	75	
	2	4	Probabilidades	21	TRB		
	2	5	Taxa de Variação	27	TRB		
	3	6	Funções de Crescimento	25		50	
	3	7	Optimização	25			
Economia - 200h	1	1	A Economia e o Problema Económico	25	TRB	100	
	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		
	2	5	O Estado e a Actividades Económicas	25	TRB	100	
	2	6	A Interdependência das Economias Actuais	25	TRB		
	2	7	Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Actividade Económica	25	TRB		
	2	8	A Economia Portuguesa na Actualidade	25	TRB		
Psicologia - 100h	1	1	Descobrimdo a Psicologia	10	TRB	50	
	1	2	Processos cognitivos, emocionais e motivacionais	20	TRB		
	1	3	Processos relacionais e comportamento Profissional	20	TRB		
	2	4	O desenvolvimento Humano	10	TRB	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	Lídia Figueira	375	
	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 confeccionar 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 confeccionar entradas sólidas e acepipes				
	1	8 - 12	Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes	50	Lídia Figueira		
	1	9 - 13	Planear e confeccionar sopas, cremes e aveludados				
	1	9 - 13	Planeamento e confeção de sopas, cremes e aveludados	50	Lídia Figueira		

2 Ano Curso Técnico de Cozinha Pastelaria Triénio 2020-2023					
CFT	1	10 - 21	Planear e confeccionar pastelaria de sobremesa		Maria Patrício
	1	10 - 21	Planeamento e confeção de pastelaria de sobremesa		
	1	10 - 21	Subunidade 1. Planeamento e confeção de sobremesas quentes e frias	25	
	1	10 - 21	Subunidade 2. Planeamento e confeção de gelados e sorvetes	25	
	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 confeccionar carnes, aves e caça		Lídia Figueira
	2	13 - 14	Planeamento e confeção de carnes, aves e caça	50	
	2	14 - 15	Planear e confeccionar peixes e mariscos		Lídia Figueira
	2	14 - 15	Planeamento e confeção de peixes e mariscos	50	
	2	15 - 16	Planear e confeccionar cozinha tradicional portuguesa		Lídia Figueira
	2	15 - 16	Planeamento e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50	
	2	16 - 17	Planear e confeccionar cozinha internacional		Lídia Figueira
	2	16 - 17	Planeamento e confeção de cozinha internacional	50	
	2	17 - 20	Planear e confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria		Maria Patrício
	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	475
	3	19 - 8	Colaboração e trabalho em equipa em turismo	25	
	3	20- 18	Planear e confeccionar 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 confeccionar 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 confeccionar pastelaria internacional		
	3	23 - 23	Planeamento e confeção de pastelaria internacional	50	
	3	24 - 24	Coordenar equipas de trabalho em restauração		
	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 confeccionar cozinha regional portuguesa – Beiras		
	3	27 - 38	Planeamento e confeção de cozinha regional portuguesa – Beiras	25	
	3	28 - 26	Planear e confeccionar massas base de padaria		
	3	28 - 26	Planeamento e confeção de massas base de padaria	25	
	3	29 - 27	Planear e confeccionar 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				140 210 280	630
EMR - 81h				27 27 27	81



Cofinanciado por:



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
Português - 320h	1	1	Poesia Trovadoresca e Fernão Lopes- Crónica de D.João I	35	TRB	110
	1	2	Gil Vicente- Farsa de Inês Pereira e Luís de Camões-Rimas	40	TRB	
	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	110
	2	5	Almeida Garrett- Viagens na Minha Terra e Eça de Queirós- Os Maias	40	TRB	
	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	100
	3	8	A Mensagem e os Poetas Contemporâneos	35	TRB	
	3	9	Contos-Maria Judite de Carvalho-George e José Saramago- O Ano da Morte de Ricardo Reis	30	TRB	
Inglês - 220h	1	1	Eu e o Mundo Profissional	25	TC TRB	75
	1	2	Um Mundo de Muitas Línguas	25	TC TRB	
	1	3	O Mundo tecnológico	25	TC TRB	
	2	4	Os Media e a Comunicação Global	25	TC TRB	75
	2	5	Os Jovens na era global	25	TC TRB	
	2	6	O Mundo à Nossa Volta	25	TC TRB	
	3	7	Os Jovens e o Consumo	25	TC TRB	70
	3	8	O Mundo do Trabalho	20	TC TRB	
	3	9	A Comunicação no Mundo Profissional	25	TC TRB	
Francês - 220h	1	1	Percursos Pessoais	25	TC TRB	75
	1	2	Percursos Profissionais	25	TC TRB	
	1	3	Em torno de um filme	25	TC TRB	
	2	4	Os media e a Sociedade	25	TC TRB	75
	2	5	Comunicação e globalização	25	TC TRB	
	2	6	Obra Integral	25	TC TRB	
	3	7	A pesquisa no futuro	25	TC TRB	70
	3	8	Ética e qualidade de vida	25	TC TRB	
	3	9	Em torno de um projecto	20	TC TRB	
Oferta de Escola - 100h	1	1	Técnicas e Procedimentos de Elaboração de Projetos	50	TRB	75
	1	2	Plataformas Web de operacionalização de sistemas	25	TRB	
	2	3	Tecido empresarial envolvente	25	TRB	25
AI - 220h	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 indivíduo; Integração no espaço europeu; O Papel das organizações internacionais	38	TRB	75
	2	4	A construção da democracia; O trabalho, a sua evolução e estatuto no Ocidente; Os fins e os meios: que Ética para a vida humana.	37	TRB	
	3	5	A cidadania europeia; Um desafio global: o desenvolvimento sustentável; Homem-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	50
	1	2			TRB	
	1	3	Atletismo/Raquetas/Patinagem I e Dança I	17	TRB	
	1	4			TRB	
	1	5	Actividade Física/Contextos e Saúde I	16	TRB	
	2	6	Jogos Desportivos Colectivos II e Ginástica II	17	TRB	
	2	7			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
	2	9			TRB	
	2	10		Actividade Física/Contextos e Saúde II	16	TRB
	3	11	Jogos Desportivos Colectivos III e Ginástica III	13	TRB	40
	3	12			TRB	
	3	13	Actividades de Exploração da Natureza e Dança III	13	TRB	
	3	14			TRB	
	3	15	Actividade Física/Contextos e Saúde III e Aptidão Física	14	TRB	
	3	16			TRB	
Matemática - 200h	1	1	Funções Polinímias	37	TRB	75
	1	2	Funções Periódicas e Não Periódicas	38	TRB	
	2	3	Estatística	27	TRB	75
	2	4	Probabilidades	21	TRB	
	2	5	Taxa de Variação	27	TRB	
	3	6	Funções de Crescimento	25	TRB	50
	3	7	Optimização	25	TRB	
Economia - 200h	1	1	A Economia e o Problema Económico	25	TRB	100
	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	
	2	5	O Estado e a Actividades Económicas	25	TRB	100
	2	6	A Interdependência das Economias Actuais	25	TRB	
	2	7	Crescimento, Desenvolvimento e Flutuações da Actividade Económica	25	TRB	
	2	8	A Economia Portuguesa na Actualidade	25	TRB	
Psicologia - 100h	1	1	Descobrimdo a Psicologia	10	TRB	50
	1	2	Processos cognitivos, emocionais e motivacionais	20	TRB	
	1	3	Processos relacionais e comportamento Profissional	20	TRB	
	2	4	O desenvolvimento Humano	10	TRB	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	Lídia Figueira	375
	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 confeccionar 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 confeccionar entradas sólidas e acepipes			
	1	8 - 12	Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes	50	Lídia Figueira	
	1	9 - 13	Planear e confeccionar 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 confeccionar pastelaria de sobremesa		Maria Patrício
	1	10 - 21	Planeamento e confeção de pastelaria de sobremesa		
	1	10 - 21	Subunidade 1. Planeamento e confeção de sobremesas quentes e frias	25	
	1	10 - 21	Subunidade 2. Planeamento e confeção de gelados e sorvetes	25	
	2	11 - 1	O setor do turismo em Portugal	25	Lídia Figueira
	2	12 - 9	Turismo inclusivo: conceitos e princípios	25	
	2	13 - 14	Planear e confeccionar carnes, aves e caça		
	2	13 - 14	Planeamento e confeção de carnes, aves e caça	50	
	2	14 - 15	Planear e confeccionar peixes e mariscos		
	2	14 - 15	Planeamento e confeção de peixes e mariscos	50	
	2	15 - 16	Planear e confeccionar cozinha tradicional portuguesa		
	2	15 - 16	Planeamento e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50	
	2	16 - 17	Planear e confeccionar cozinha internacional		
	2	16 - 17	Planeamento e confeção de cozinha internacional	50	
	2	17 - 20	Planear e confeccionar 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	TRB
	3	19 - 8	Colaboração e trabalho em equipa em turismo	25	
	3	20- 18	Planear e confeccionar iguarias das novas tendências de cozinha		Lídia Figueira
	3	20- 18	Planeamento e confeção de iguarias das novas tendências de cozinha	50	
	3	21- 19	Planear e executar serviços especiais de cozinha		Lídia Figueira
	3	21- 19	Planeamento e execução de serviços especiais de cozinha	50	
	3	22- 22	Planear e confeccionar pastelaria e doçaria tradicional portuguesa		Lídia Figueira
	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	
	3	23 - 23	Planear e confeccionar pastelaria internacional		Lídia Figueira
	3	23 - 23	Planeamento e confeção de pastelaria internacional	50	
	3	24 - 24	Coordenar equipas de trabalho em restauração		TRB
	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)		TRB
	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)		TRB
	3	26 - 54	Comunicar e interagir em língua estrangeira na produção de cozinha/pastelaria	50	
	3	27 - 38	Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa – Beiras		Lídia Figueira
	3	27 - 38	Planear e confeccionar cozinha regional portuguesa – Beiras	25	
	3	28 - 26	Planear e confeccionar massas base de padaria		Lídia Figueira
	3	28 - 26	Planeamento e confeção de massas base de padaria	25	
	3	29 - 27	Planear e confeccionar pastelaria decorada e festiva		Maria Patrício
	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	
				140	630
FCT - 630h				210	
				280	
				27	81
EMR - 81h				27	
				27	