
CURSOS PROFISSIONAIS CURSO PROFISSIONAL

TÉCNICO DE COZINHA PASTELARIA

2023/2024

Planificação anual de Serviço Específicos de Cozinha 10º ano

Turma: 10º O

Professor: Bruno Silveira Turno 1 e João Militão Turno 2

1 - Estrutura e Finalidades da disciplina

A disciplina de Serviços Específicos de Cozinha/Pastelaria integra a componente técnica do curso Profissional de Técnico de Cozinha/Pastelaria. No **10º ano** obedece a uma carga horária de **275 horas (367 tempos)** distribuídas por 11 tempos semanais de 45 minutos.

A disciplina de Serviços de Cozinha/ Pastelaria integra-se na componente de formação técnica do curso profissional de Técnico de Restauração, na variante cozinha/pastelaria, Pretende-se, com esta disciplina, que os alunos desenvolvam as competências necessárias ao desempenho de funções em qualquer unidade ligada ao sector da restauração e similares. Esta disciplina valoriza a componente prática nas aprendizagens, no sentido de sensibilizar os alunos para a promoção da qualidade do serviço de cozinha e, conseqüentemente, para a satisfação do cliente.

2- Planificação

Esta planificação foi elaborada com base nos documentos indicados, na legislação de suporte em vigor, como referenciais curriculares, esses documentos são:

- O Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória;
- A Estratégia Nacional de Educação para a Cidadania;
- Os perfis profissionais/referenciais de competência.

O referencial de formação poderá ser consultado na **Formação Técnica** do curso profissional **Técnico de Cozinha e Pastelaria** do item programas no sítio da Agência Nacional para a Qualificação - www.anpqp.gov.t

A planificação seguinte foi aprovada pelo Grupo de Recrutamento 430 – Economia e Contabilidade em **30 de outubro de 2023**.

Período	Tópicos Programáticos	Horas e N.º de tempos
	UFCD 8283 – Organização de Cozinha	25H (34 TEMPOS)
1º Período De 18/09 a 15/12 Previstos 120 tempos de 45 minutos = 90 H	<ul style="list-style-type: none"> • Organização e funcionamento da cozinha • Tipologia de serviços • Instalações (estrutura de cozinha clássica e estrutura de cozinha contemporânea) • Equipamentos (fixo de confeção, de preparação, de armazenagem, de conservação, eletromecânico) • Utensílios (material móvel e de corte) • Indumentária • Brigada de cozinha • Circuitos • Terminologia • Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha <ul style="list-style-type: none"> - Características - Funções - Higienização, manutenção e conservação • Procedimentos de organização da cozinha • Processo e suporte documental • Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares • Planeamento da produção • Disposição dos meios físicos • Organização do trabalho • Gestão da roda de serviço • Previsão dos meios necessários • Limpeza da secção • Normas de higiene e segurança 	28T
	Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8283 - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação. - Correção e autoavaliação	6T
	UFCD 8239 – Matérias-Primas Alimentares	50H (67 TEMPOS)
	<ul style="list-style-type: none"> • Principais cereais e seus derivados <ul style="list-style-type: none"> - Variedades - Classificação • Principais vegetais e frutos <ul style="list-style-type: none"> - Variedades - Classificação - Sazonalidade - Características de frescura • Ervas aromáticas, condimentos e especiarias <ul style="list-style-type: none"> - Características e efeitos benéficos - Recolha - Preparação e utilização • Gorduras vegetais <ul style="list-style-type: none"> - Azeites 	61T

	<ul style="list-style-type: none"> - Óleos - Margarinas • Géneros alimentícios de origem animal • Carnes de açougue, criação e caça (classificação, variedades, origem, características físicas e nutritivas) • Peixes e mariscos (classificação, famílias, origem, características físicas e nutritivas) • Leite (tipos de leite e derivados) • Ovos (classificação e derivados) • Gorduras animais (classificação e tipos) • Sazonalidade • Controlo de qualidade • Fatores de influência • Estado de frescura • Procedimentos de conservação <ul style="list-style-type: none"> -Condições de armazenamento (local, temperatura, outros) -Riscos • Normas de higiene e segurança 	
	Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8239 - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação. - Correção e autoavaliação	6T
	UFCD 8284 – Preparação e Confeção Massas Base de Cozinha	25 H (34 TEMPOS)
	<ul style="list-style-type: none"> • Principais massas base de cozinha/pastelaria <ul style="list-style-type: none"> - Massa de crepes - Massa de fartos - Massa folhada - Massa lêveda - Massa quebrada - Massa tenra - Massa vinhé • Tecnologia de matérias-primas • Composições • Utilizações • Receitas e fichas técnicas • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de preparação de massas base de cozinha • Manuseamento e preparação de utensílios e material • Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais • Processo de confeção de massas base e respetivas aplicações • Controlo de qualidade do processo de fabrico <ul style="list-style-type: none"> - Preparação - Confeção - Produtos finais • Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados • Normas de higiene e segurança 	28T

<p>2º Período De 03/01 a 05/04</p> <p>Previstos 154 tempos de 45 minutos = 115,50H</p>	<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8284 - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação. - Correção e autoavaliação</p>	6T
	<p>UFCD 4667 – Preparação e Confeção de Molhos e Fundos de Cozinha</p>	25H (34 TEMPOS)
	<ul style="list-style-type: none"> • Identificação dos diferentes fundos <ul style="list-style-type: none"> - Roux ou embamatas - Aparelhos - Court-bouillons - Fumets - Geleias - Marinadas - Salmouras - Caldos - Fundos brancos - Fundos escuros • Identificação e confeção dos diferentes molhos base e seus derivados <ul style="list-style-type: none"> - Demi-glace - Béchamel - Maionese - Holandês - Bearnês - Vinagrete - Molho tomate • Identificação e composição das manteigas compostas • Identificação e confeção de molhos diversos <ul style="list-style-type: none"> - Molho Cumberland - Molho verde - Molho barbecue - Molho chutney - Outros • Tecnologia de matérias-primas • Composições • Utilizações • Receitas e fichas técnicas • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de preparação de molhos e fundos de cozinha • Manuseamento e preparação de utensílios e material • Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes • Processos de confeção de molhos e fundos de cozinha e respetivas aplicações • Controlo de qualidade do processo de fabrico <ul style="list-style-type: none"> - Preparação - Confeção - Produtos finais • Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados • Normas de higiene e segurança 	28T

	<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 4667</p> <p>- Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação.</p> <p>- Correção e autoavaliação</p>	6T
	<p>UFCD 8285 – Prep. e Confeção de Massas Base, Recheios, Cremes e Molhos de Pastelaria</p>	50H (67 TEMPOS)
	<ul style="list-style-type: none"> • Massas base na pastelaria <ul style="list-style-type: none"> - Massa de crepes - Massa de fartos - Massa folhada - Massa lêveda - Massa quebrada - Massa tenra - Massa vinhé - Massa doce - Massa genoise - Massa biscoito - Massa para rolos - Massa croissant - Massa savarin - Merengagem - Outras • Principais recheios e cremes de pastelaria <ul style="list-style-type: none"> - Creme pasteleiro - Creme de ovos - Chantilly - Ganaches - Recheio de chocolate - Recheio de café - Recheio de amêndoa - Outros • Principais tipos de molhos <ul style="list-style-type: none"> - À base de leite - À base de fruta - À base de vinhos licorosos • Tecnologia de matérias-primas • Composições • Utilizações • Receitas e fichas técnicas • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de preparação de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria • Manuseamento e preparação de utensílios e material • Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas • Processos de confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria e respetivas aplicações • Mise-en-place • Ordem de introdução das matérias-primas • Tempo de cozedura e temperatura • Textura • Acabamento • Controlo de qualidade do processo de fabrico 	61T

	<ul style="list-style-type: none"> - Preparação - Confeção - Produtos finais • Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados • Normas de higiene e segurança 	
	<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8285</p> <ul style="list-style-type: none"> - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação. - Correção e autoavaliação 	6T
	<p>UFCD 8289 – Cozinha/Pastelaria – Planeamento da Produção e Mise-en-place</p>	25H (34 TEMPOS)
	<ul style="list-style-type: none"> • Vocabulário técnico de cozinha/pastelaria • Preparação da cozinha/pastelaria • Disposição do mobiliário, dos equipamentos, utensílios • Controlo, gestão e reposição de stocks • Planeamento da produção/mise-en-place • Preparação dos espaços, equipamentos e utensílios • Secções de apoio ao serviço de cozinha/pastelaria (interface entre economato, restaurante, bar) • Organização do trabalho da brigada de cozinha/pastelaria <ul style="list-style-type: none"> - Gestão da roda de serviço (circuitos de serviço) - Secções de cozinha - Processo e suporte documental - Limpeza da secção (higienização, manutenção e conservação dos espaços, equipamentos e utensílios) • Normas de higiene e segurança 	28T
	<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8289</p> <ul style="list-style-type: none"> - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação. - Correção e autoavaliação 	6T
<p>3º Período De 08/04 a 28/06</p> <p>Previstos 97 tempos de 45 minutos= 72,75 H</p>	<p>UFCD 8297 – Preparação e Confeções Básicas de Cozinha</p>	50H (67 TEMPOS)
	<ul style="list-style-type: none"> • Preparações de base • Descascar e cortar frutas e legumes • Amanhar e cortar peixes e mariscos • Desossar e cortar carnes e aves • Confeções de base <ul style="list-style-type: none"> - Cozer - Assar - Fritar - Grelhar - Estufar - Guisar 	61T

<p>Total 371 T = 278,25H</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Saltear - Brasear - Outras 	
	<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8297</p> <ul style="list-style-type: none"> - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação. - Correção e autoavaliação 	6T
	<p>UFCD 8296 – Cozinha/Pastelaria – Serviços Especiais</p>	25H (34 TEMPOS)
	<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de serviços especiais <ul style="list-style-type: none"> - Banquetes - Volantes (Buffets, Portos de honra, Coffee-breaks, Outros) • Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios • Tipos de iguarias a servir • Mobiliário, equipamentos e utensílios • Tecnologia de matérias-primas • Composições • Utilizações • Tipos de iguarias a servir • Receitas e fichas técnicas • Captações • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens • Organização e articulação do serviço com outras secções • Preparação e confeção de iguarias para serviços especiais • Preparação e confeção dos alimentos • Empratamento das diversas iguarias de acordo com a tipologia de serviço • Montagem, disposição e reposição de alimentos quando aplicável • Empratamento e decoração criativa • Corte, empratamento e decoração de peixes, mariscos, carnes, frutas, doces e queijos • Peças montadas • Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados • Normas de higiene e segurança 	28T
	<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8296</p> <ul style="list-style-type: none"> - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação. - Correção e autoavaliação 	6T

OBS:

- Esta planificação fica sujeita a ajustes pontuais decorrentes de imperativos de força maior.
- A aplicação desta planificação está prevista para ser implementada no regime presencial e no regime não presencial.