
CURSOS PROFISSIONAIS CURSO PROFISSIONAL

TÉCNICO DE COZINHA PASTELARIA

2024/2025

Planificação anual de Serviço Específicos de Cozinha 11º ano

Turma: 11º O

Professor: João Militão

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 **11º 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.anpgep.gov.t

A planificação seguinte foi aprovada pelo Grupo de Recrutamento 430 - Economia e Contabilidade em **13 de Novembro de 2024**.

Período	Tópicos Programáticos	Horas e N.º de tempos
	UFCD-8288-Serviço-de-Restaurante e Bar - Misc-en-place e Técnicas de Serviço	50H (67 TEMPOS)
<p>1º Período De 18/09 a 15/12 Previstos 143 tempos de 45 minutos = 107,25 H</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de preparação do restaurante/bar • Disposição do mobiliário, dos equipamentos, utensílios • Regras básicas de decoração dos espaços e mesas • Normas relativas às condições de bem-estar (luminosidade, temperatura, sonoridade) • Controlo, gestão e reposição de stocks • Misc-en-place para o serviço de restaurante/bar • Preparação dos espaços, equipamentos e utensílios • Secções de apoio ao serviço de restaurante • Circuitos de serviço (recolha, entrega e transporte de utensílios, alimentos e bebidas) • Planos de produção, cartas, ementas, receitas, fichas técnicas • Secções abastecedoras e de apoio ao restaurante/bar • Interface entre serviços • Organização e articulação com o serviço de cozinha • Desembaraçamento e reposição simultânea de mesas • Aprovisionamento dos produtos alimentares • Planos de produção, tabelas de capitação e de desperdício • Seleção de fornecedores • Formulários de encomenda • Formulário de entrega • Registo de receção, conferência e verificação de qualidade • Não conformidades e reclamações • Regras de acondicionamento, armazenamento e conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis • Controlo de stocks • Normas de higiene e segurança 	61T
	<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8288</p> <p>- Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação. - Correção e auto-avaliação</p>	6T

	UFCD 8294 – Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa	50H (67 TEMPOS)
	<ul style="list-style-type: none"> • Pastelaria de sobremesa • Tendências de evolução da pastelaria de sobremesa • Tipologias de pastelaria • Confeções de sobremesa <ul style="list-style-type: none"> - De colher - De fatia - Sobremesas geladas - Sobremesas quentes - Outros • Tecnologia das matérias-primas <ul style="list-style-type: none"> - Composições - Utilizações • Receitas e fichas técnicas • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de preparação e confeção de pastelaria de sobremesa • Manuseamento e preparação de utensílios e material • Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas • Mise-en-place • Ordem da introdução da matéria-prima • Tempo de cozedura e temperatura • Empratamento • Controlo de qualidade do processo de fabrico <ul style="list-style-type: none"> - Preparação - Confeção - Produtos finais - Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados • Empratamento e decoração criativa • Normas de higiene e segurança 	61T
	<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8294</p> <p>- Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação. - Correção e auto-avaliação</p>	6T
	UFCD 4662 – Preparação e Confeção de Sopas	25 H (34 TEMPOS)

	<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés <ul style="list-style-type: none"> - Regionais - Internacionais -Tecnologia de matérias-primas - Receitas e fichas técnicas - Captações - Composições - Utilizações • Operações de quantificação de produtos, • ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de preparação de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés • Manuseamento e preparação de utensílios e material 	28T
	<ul style="list-style-type: none"> • Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes • Processo de confeção de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés <ul style="list-style-type: none"> • Mise-en-place • Ordem de introdução da matéria-prima • Tempo de cozedura • Técnicas de regeneração de sopas (preparados industriais e pré-cozinhados) • Controlo de qualidade do processo de fabrico <ul style="list-style-type: none"> • Preparação • Confeção • Produtos finais • Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados • Empratamento e decoração criativa • Normas de higiene e segurança 	
	<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 4662</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 auto-avaliação 	6T
	<p>UFCD 8291 - Preparação e confeção de peixes e mariscos</p>	50H (67 TEMPOS)

<p>2º Período De 03/01 a 05/04</p> <p>Previstos 149 tempos de 45 minutos = 111,75H</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Principais variedades e épocas de captura de peixes e mariscos <ul style="list-style-type: none"> - Peixes de mar - Peixes de rio - Crustáceos - Moluscos - Tecnologia das matérias-primas - Variedades - Utilizações (cozer, fritar, grelhar e outros) - Tipos de peixe (fresco, seco, congelado e outros) - Tipos de crustáceos (lagostas, lagostins, santolas, camarões, outros) - Tipos de moluscos (ameijoas, mexilhões, ostras, búzios, outros) • Receitas e fichas técnicas • Capitações • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de preparação de peixes e mariscos • Manuseamento e preparação de utensílios e material • Verificação do estado de frescura dos peixes e mariscos • Seleção e capitação das matérias-primas • Preparação (lavar, limpar, escamar, eviscerar, pelar, despinhar) • Tipos de cortes e divisão em porções (postas, filetes, medalhões, supremos, tranches, goujonnettes, outros) • Pesagens e capitações • Técnicas de confeção de peixes e mariscos <ul style="list-style-type: none"> - Cozer a vapor - Cozer em "court-bouillon" - Fritar 	<p>61T</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Panar - Grelhar - Escalfar - Assar - Ao sal - Saltear - Gratinar - Outros • Preparação e confeção de guarnições de peixes e mariscos • Técnicas de regeneração de pratos de peixe e marisco (preparados industriais e pré-cozinhados) • Controlo de qualidade do processo de fabrico • Preparação • Confeção • Produtos finais • Acondicionamento e conservação de peixes e mariscos • Principais técnicas de conservação (vácuo, refrigeração, congelação rápida "cook chill" e "cook freeze") • Medição de temperaturas e pressões • Tempo de conservação • Correção dos desvios ocorridos • Empratamento e decoração criativa • Normas de higiene e segurança 	

<p>3º Período De 08/04 a 28/06 Previstos 77 tempos de 45 minutos= 57,75 H</p>	<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8291 - 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 8292 - Preparação e confeção de carnes, aves e caça</p>	50H (67 TEMPOS)
	<ul style="list-style-type: none"> • Carnes, aves e caça • Raça/origem • Espécie (bovina, suína, ovina, caprina, equídea, criação, caça de pelo e caça de penas) • Apresentação inicial (carcaça, quartos e peça) • Divisão anatómica (lombo, alcatra, vazia, costela, entrecosto, perna, miudezas, outros) • Tecnologia de matérias-primas • Categorias • Utilizações • Receitas e fichas técnicas • Capitações • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de preparação de carnes, aves e caça • Manuseamento e preparação de utensílios e material • Verificação do estado de frescura de conservação e qualidade • Seleção e capitação das matérias-primas • Preparação (lardar, albardar, atar, chamoscar, limpar, desmanchar, cortar, desossar, picar e rechear) 	61T

<p>Total 369 T = 276,75H</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de cortes e divisão em porções (escalopes, bifes, tornedós, "mutton-chop", costeletas, "entrecôte", medalhões, supremos, grenadinos, "chateaubriand", selas, coroas, carrés, rojões, febras, outros) • Aproveitamentos (strogonoff, molhos, outros) • Marinadas, aplicações de especiarias e ervas • Pesagens e capitações • Técnicas de confeção de carnes, aves e caça <ul style="list-style-type: none"> - Fritar - Cozer - Panar - Grelhar - Guisar - Estufar - Assar - Ao sal - Saltear - Gratinar - "Au bleu" - Outros (brasear, suar) • Preparação e confeção de guarnições de carnes, aves e caça • Técnicas de regeneração de carnes, aves e caça (preparados industriais e pré-cozinhados) • Controlo de qualidade do processo de fabrico • Preparação • Confeção • Produtos finais • Acondicionamento e conservação das carnes, aves e caça • Principais técnicas de conservação (vácuo, refrigeração, congelação rápida "cook chill" e "cook freeze") • Medição de temperaturas e pressões • Tempo de conservação • Correção dos desvios ocorridos • Empratamento e decoração criativa • Normas de higiene e segurança 	
	<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8292 - 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 8327 – Confeção e decoração de bolos artísticos</p>	50H (67 TEMPOS)
	<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de bolos artísticos <ul style="list-style-type: none"> - Casamento - Batizado - Aniversário - Outros • Principais tipos de recheios e coberturas <ul style="list-style-type: none"> - Cremes - Massapão - Fondant 	61T

	<ul style="list-style-type: none"> - Outros - Tecnologia de matérias-primas - Composições - Utilizações • Receitas e fichas técnicas • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de preparação e confeção de bolos artísticos • Manuseamento e preparação de utensílios e material • Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas • Processo de confeção e recheio de bolos artísticos • Técnicas de decoração • Método de queda • Método deslizante • Transposição do desenho • Moldagem • Elementos decorativos (folhas de açúcar, massapão, chocolate, fitas, laços, outros) • Produtos decorativos (flores, bases, figuras, fitas, laços, outros) • Letragem (diferentes tipos de letra) • Processos de decoração • Trabalho do açúcar, enrolar, moldar e cortar da massa • Diferentes tipos de moldes • Preparação e aplicação de coberturas • Decoração com saco, com espátula, outros • Transposição de desenhos • Pastilhagem • Aplicação de letragem • Aplicação de placas ornamentais e outras coberturas • Realização, encadeamento e acabamento criativo das peças • Controlo de qualidade do processo de fabrico • Preparação • Confeção • Produtos finais • Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados • Normas de higiene e segurança 	
	<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8327</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.