



CURSOS PROFISSIONAIS CURSO PROFISSIONAL

TÉCNICO DE COZINHA PASTELARIA

2025/2026

Planificação anual de Serviço Específicos de Cozinha e Pastelaria 12º ano

Turma: 12º 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 **12º ano** obedece a uma carga horária de **275 horas (367 tempos)** distribuídas por 12 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, consequentemente, 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.anpqep.gov.t



A planificação seguinte foi aprovada pelo Grupo de Recrutamento 430 - Economia e Contabilidade em 24 de Setembro de 2025.

Período	Tópicos Programáticos	Horas e N.º de tempos
	UFCD - 4668 - -Preparação e Confeção de Acepipes e Entradas	50H (67 TEMPOS)
1º Período De 12/09 a 16/12 Previstos 160 tempos de 45 minutos = 120 H	- Tipos de Acepipes e entradas simples sólidas - Saladas (quentes, frias) - Pratos de ovos - Patés - Acepipes de peixe - Acepipes de marisco - Pastéis salgados (de massa tenra, folhados, vol-au-vent, pataniscas e pastéis e outros) - Produtos de charcutaria - Queijos - Tapas - Tecnologia de matérias-primas - Receitas e fichas técnicas - Capitações - Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens - Técnicas de preparação de acepipes e entradas simples sólidas - Manuseamento e preparação de utensílios e material - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes - Processo de confeção de acepipes e entradas simples sólidas - Técnicas de regeneração de entradas, preparados industriais e pré-cozinhados - Controlo de qualidade do processo de fabrico - Preparação - Confeção - Produtos finais - Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados - Empratamento e decoração criativa - Normas de higiene e segurança	61T
	Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 4668 - 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 8293- Preparação e confeção de Doçaria tradicional portuguesa	50H (67 TEMPOS)
	• Variedades de doces e bolos regionais e conventuais • 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 produtos de doçaria regional e conventual: • Manuseamento e preparação de utensílios e material • Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas • Mise-en-place • Ordem de introdução das matérias-primas • Importância dos pontos de açúcar • Controlo de qualidade do processo de fabrico • Preparação • Confeção • Produtos finais • Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados • Empratamento e decoração criativa • Normas de higiene e segurança	61T
	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 4673 - Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50 H (67 TEMPOS)
	• Pratos da cozinha tradicional portuguesa: - Entradas e acepipes - Sopas, caldos, cremes - Peixe e marisco - Carne, caça e aves - Pratos sazonais • Tecnologia de matérias-primas: - Utilizações • Receitas e fichas técnicas: - Captações • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha tradicional portuguesa: - Manuseamento e preparação de utensílios e material - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas • Preparação e confeção de guarnições de pratos da cozinha tradicional portuguesa • Técnicas de regeneração	61T





	- Controlo de qualidade do processo de fabrico: - Preparação - Confeção - Produtos finais - Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados - Empratamento e decoração criativa - Normas de higiene e segurança	
2º Período De 05/01 a 27/03 Previstos 140 tempos de 45 minutos = 105H	Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 4673 - 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 8295 - Preparação e confeção de pastelaria internacional	50H (67 TEMPOS)
	- Pastelaria e doçaria internacional: - Tendências de evolução da pastelaria e doçaria - Evolução dos Receituários - Tipologias de pastelaria - Confeções de pastelaria: - Com fruta - Sortido seco - À base de chocolate - Unitária - 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 pastelaria internacional: - 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: - Preparação - Confeção - Produtos finais - Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados - Empratamento e decoração criativa - Normas de higiene e segurança	61T
	Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8295 - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação.	6T



3º Período De 08/04 a 28/06 Previstos 67 tempos de 45 minutos=50,25H Total 367 T = 275H	- Correção e autoavaliação	
	UFCD 4674 – Cozinhas do Mundo	50H (67 TEMPOS)
	- Gastronomia internacional: - Tendências de evolução da gastronomia - Evolução dos Receituários - Tipologias gastronómicas - Pratos de cozinhas do mundo (Europa, Ásia, países lusófonos, América): - Entradas e acepipes - Sopas, caldos, cremes e consommés - Peixe e marisco - Carne, caça e aves - Pastelaria e sobremesas - Tecnologia de matérias-primas: - Composições - Utilizações - Receitas e fichas técnicas: - Capitações - Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens - Técnicas de preparação e confeção de pratos de cozinhas do mundo: - 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 - Empratamento - Preparação e confeção de guarnições - Técnicas de regeneração de pratos de cozinhas do mundo - Controlo de qualidade do processo de fabrico: - Preparação - Confeção - Produtos finais - Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados - Empratamento e decoração criativa - Normas de higiene e segurança	61T
	Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 4674 - 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 8298 – Cozinha Criativa	25H (34 TEMPOS)

	• Cozinha criativa - influências gastronómicas, benefícios e malefícios: • - Cozinha de autor • - Cozinha de fusão • - Cozinha molecular • - Outras • • Novas tecnologias de cozinha • • Noções básicas de química alimentar • • Tecnologia de matérias-primas: • - Composições • - Utilizações • • Receitas e fichas técnicas: • - Capitações • • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens • • Técnicas de preparação de pratos de cozinha criativa • • Manuseamento e preparação de utensílios e material: • -Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas • • Processo de confeção de pratos da cozinha criativa • • Novas técnicas de cozinha e confeção alimentar (em vácuo, cozedura a baixa temperatura, outras) • Novos equipamentos e utensílios de cozinha (células de • arrefecimento, fornos convetores, equipamento • • digital) • • Técnicas de regeneração de pratos da cozinha criativa • • Controlo de qualidade do processo de fabrico: • - Preparação • - Confeção • - Produtos finais • • Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados • • Empratamento e decoração criativa: • -Novas formas de apresentação dos produtos gastronómicos • - Conceitos de estética e harmonia • • Normas de higiene e segurança	28T
	Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8298 - 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.