
CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE COZINHA/PASTELARIA

2025/2026

Planificação anual de Serviço Específicos de Cozinha e Pastelaria 10º ano

Turma: K

Professor: Turno 1 - João Militão e 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 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.anpcep.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 8283 – Organização de Cozinha	25H (34 TEMPOS)
1º Periodo De 15/09 a 16/12 Previstos 160 tempos de 45 minutos = 120 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 Eervas aromáticas, condimentos e especiarias <ul style="list-style-type: none"> Características e efeitos benéficos Recolha 	61T

	<ul style="list-style-type: none"> - Preparação e utilização • Gorduras vegetais <ul style="list-style-type: none"> - Azeites - 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 8289 – Cozinha/Pastelaria – Planeamento da Produção e Mise-en-place	25 H (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 • 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 	61T
	Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8289 - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação. - Correção e autoavaliação	6T

2º Período De 05/01 a 27/03	UFCD 8297 – Preparação e Confecções Básicas de Cozinha	50H (67 TEMPOS)
Previstos 140 tempos de 45 minutos = 105H	<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 • - Saltear • - Brasear • - Outras 	61T
	Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8297 <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
	UFCD 4667 – Preparação e Confecção de Molhos e Fundos de Cozinha <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 	25H (34 TEMPOS) 28T

	<ul style="list-style-type: none"> • - 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 	
	Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 4667 <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
	UFCD 8284 – Preparação e Confecção Massas Base de Cozinha	25H (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 	28T

	<ul style="list-style-type: none"> • - Preparação • - Confeção • - Produtos finais • Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados • Normas de higiene e segurança 	
	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	6T
3º Período De 13/04 a 12/06 Previstos 67 tempos de 45 minutos=50,2 H Total 367 T = 275H	UFCD 8285 – Prep. e Confecção de Massas Base, Recheios, Cremes e Molhos de Pastelaria <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 amêndoas • - 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 	50H (67 TEMPOS) 61T

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Preparação • Confeção • Produtos finais • Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados • Normas de higiene e segurança 	
	<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8284</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 • Capitações • 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 	28T

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	
	<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8296</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

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.