



# 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.anpqp.gov.t](http://www.anpqp.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
	<b>UFCD 8283 – Organização de Cozinha</b>	<b>25H (34 TEMPOS)</b>
<b>1º Período</b> De 15/09 a 16/12 Previstos <b>160 tempos</b> de 45 minutos = 120 H	<ul style="list-style-type: none"> <li>Organização e funcionamento da cozinha</li> <li>Tipologia de serviços</li> <li>Instalações (estrutura de cozinha clássica e estrutura de cozinha contemporânea)</li> <li>Equipamentos (fixo de confeção, de preparação, de armazenagem, de conservação, eletromecânico)</li> <li>Utensílios (material móvel e de corte)</li> <li>Indumentária</li> <li>Brigada de cozinha</li> <li>Circuitos</li> <li>Terminologia</li> <li>Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características</li> <li>- Funções</li> <li>- Higienização, manutenção e conservação</li> </ul> </li> <li>Procedimentos de organização da cozinha</li> <li>Processo e suporte documental</li> <li>Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares</li> <li>Planeamento da produção</li> <li>Disposição dos meios físicos</li> <li>Organização do trabalho</li> <li>Gestão da roda de serviço</li> <li>Previsão dos meios necessários</li> <li>Limpeza da secção</li> <li>Normas de higiene e segurança</li> </ul>	28T
	<b>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8283</b> - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação. - Correção e autoavaliação	6T
	<b>UFCD 8239 – Matérias-Primas Alimentares</b>	<b>50H (67 TEMPOS)</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Principais cereais e seus derivados               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Variedades</li> <li>- Classificação</li> </ul> </li> <li>Principais vegetais e frutos               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Variedades</li> <li>- Classificação</li> <li>- Sazonalidade</li> <li>- Características de frescura</li> </ul> </li> <li>Ervas aromáticas, condimentos e especiarias               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características e efeitos benéficos</li> <li>- Recolha</li> </ul> </li> </ul>	61T





	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparação e utilização</li> <li>• Gorduras vegetais <ul style="list-style-type: none"> <li>- Azeites</li> <li>- Óleos</li> <li>- Margarinas</li> </ul> </li> <li>• Géneros alimentícios de origem animal</li> <li>• Carnes de açougue, criação e caça (classificação, variedades, origem, características físicas e nutritivas)</li> <li>• Peixes e mariscos (classificação, famílias, origem, características físicas e nutritivas)</li> <li>• Leite (tipos de leite e derivados)</li> <li>• Ovos (classificação e derivados)</li> <li>• Gorduras animais (classificação e tipos)</li> <li>• Sazonalidade</li> <li>• Controlo de qualidade</li> <li>• Fatores de influência</li> <li>• Estado de frescura</li> <li>• Procedimentos de conservação <ul style="list-style-type: none"> <li>- Condições de armazenamento (local, temperatura, outros)</li> <li>- Riscos</li> </ul> </li> <li>• Normas de higiene e segurança</li> </ul>	
	<b>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8239</b> - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação. - Correção e autoavaliação	6T
	<b>UFCD 8289 – Cozinha/Pastelaria – Planeamento da Produção e Mise-en-place</b>	25 H (34 TEMPOS)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vocabulário técnico de cozinha/pastelaria</li> <li>• Preparação da cozinha/pastelaria</li> <li>• Disposição do mobiliário, dos equipamentos, utensílios</li> <li>• Controlo, gestão e reposição de stocks</li> <li>• Planeamento da produção/mise-en-place</li> <li>• Preparação dos espaços, equipamentos e utensílios</li> <li>• Secções de apoio ao serviço de cozinha/pastelaria (interface entre economato, restaurante, bar)</li> <li>• Organização do trabalho da brigada de cozinha/pastelaria</li> <li>• Gestão da roda de serviço (circuitos de serviço)</li> <li>• Secções de cozinha</li> <li>• Processo e suporte documental</li> <li>• Limpeza da secção (higienização, manutenção e conservação dos espaços, equipamentos e utensílios)</li> <li>• Normas de higiene e segurança</li> </ul>	61T
	<b>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8289</b> - 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><b>2º Período</b> De 05/01 a 27/03</p> <p>Previstos <b>140 tempos</b> de 45 minutos = 105H</p>	<p><b>UFCD 8297 – Preparação e Confeções Básicas de Cozinha</b></p>	<p><b>50H (67 TEMPOS)</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparações de base</li> <li>• Descascar e cortar frutas e legumes</li> <li>• Amanhar e cortar peixes e mariscos</li> <li>• Desossar e cortar carnes e aves</li> <li>• Confeções de base               <ul style="list-style-type: none"> <li>• - Cozer</li> <li>• - Assar</li> <li>• - Fritar</li> <li>• - Grelhar</li> <li>• - Estufar</li> <li>• - Guisar</li> <li>• - Saltear</li> <li>• - Brasear</li> <li>• - Outras</li> </ul> </li> </ul>	<p>61T</p>
	<p><b>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8297</b> - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação. - Correção e autoavaliação</p>	<p>6T</p>
	<p><b>UFCD 4667 – Preparação e Confeção de Molhos e Fundos de Cozinha</b></p>	<p><b>25H (34 TEMPOS)</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificação dos diferentes fundos               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Roux ou embamatas</li> <li>- Aparelhos</li> <li>- Court-bouillons</li> <li>- Fumets</li> <li>- Geleias</li> <li>- Marinadas</li> <li>- Salmouras</li> <li>- Caldos</li> <li>- Fundos brancos</li> <li>- Fundos escuros</li> </ul> </li> <li>• Identificação e confeção dos diferentes molhos base e seus derivados               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Demi-glace</li> <li>- Béchamel</li> <li>- Maionese</li> <li>- Holandês</li> <li>- Bearnês</li> <li>- Vinagrete</li> <li>- Molho tomate</li> </ul> </li> <li>• Identificação e composição das manteigas compostas</li> <li>• Identificação e confeção de molhos diversos               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Molho Cumberland</li> <li>- Molho verde</li> </ul> </li> </ul>	<p>28T</p>





	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Molho barbecue</li> <li>- Molho chutney</li> <li>- Outros</li> <li>Tecnologia de matérias-primas</li> <li>Composições</li> <li>Utilizações</li> <li>Receitas e fichas técnicas</li> <li>Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens</li> <li>Técnicas de preparação de molhos e fundos de cozinha</li> <li>Manuseamento e preparação de utensílios e material</li> <li>Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes</li> <li>Processos de confeção de molhos e fundos de cozinha e respetivas aplicações</li> <li>Controlo de qualidade do processo de fabrico <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparação</li> <li>- Confeção</li> <li>- Produtos finais</li> </ul> </li> <li>Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados</li> <li>Normas de higiene e segurança</li> </ul>	
	<b>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 4667</b> - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação. - Correção e autoavaliação	6T
	<b>UFCD 8284 – Preparação e Confeção Massas Base de Cozinha</b>	25H (34 TEMPOS)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Principais massas base de cozinha/pastelaria <ul style="list-style-type: none"> <li>- Massa de crepes</li> <li>- Massa de fartos</li> <li>- Massa folhada</li> <li>- Massa lêveda</li> <li>- Massa quebrada</li> <li>- Massa tenra</li> <li>- Massa vinhé</li> </ul> </li> <li>Tecnologia de matérias-primas</li> <li>Composições</li> <li>Utilizações</li> <li>Receitas e fichas técnicas</li> <li>Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens</li> <li>Técnicas de preparação de massas base de cozinha</li> <li>Manuseamento e preparação de utensílios e material</li> <li>Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais</li> <li>Processo de confeção de massas base e respetivas aplicações</li> <li>Controlo de qualidade do processo de fabrico</li> </ul>	28T





	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparação</li> <li>- Confeção</li> <li>- Produtos finais</li> <li>Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados</li> <li>Normas de higiene e segurança</li> </ul>	
	<b>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8284</b> - Serão aplicados pelos menos 2 dos seguintes instrumentos de avaliação: Testes de avaliação/Projetos, Trabalhos de Avaliação, Fichas de Avaliação. - Correção e autoavaliação	6T
<b>3º Período</b> De 13/04 a 12/06  Previstos 67 tempos de 45 minutos=50,2 H  Total 367 T = 275H	<b>UFCD 8285 – Prep. e Confeção de Massas Base, Recheios, Cremes e Molhos de Pastelaria</b>	50H (67 TEMPOS)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Massas base na pastelaria             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Massa de crepes</li> <li>- Massa de fartos</li> <li>- Massa folhada</li> <li>- Massa lêveda</li> <li>- Massa quebrada</li> <li>- Massa tenra</li> <li>- Massa vinhé</li> <li>- Massa doce</li> <li>- Massa genoise</li> <li>- Massa biscoito</li> <li>- Massa para rolos</li> <li>- Massa croissant</li> <li>- Massa savarin</li> <li>- Merengagem</li> <li>- Outras</li> </ul> </li> <li>Principais recheios e cremes de pastelaria             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Creme pasteleiro</li> <li>- Creme de ovos</li> <li>- Chantilly</li> <li>- Ganaches</li> <li>- Recheio de chocolate</li> <li>- Recheio de café</li> <li>- Recheio de amêndoa</li> <li>- Outros</li> </ul> </li> <li>Principais tipos de molhos             <ul style="list-style-type: none"> <li>- À base de leite</li> <li>- À base de fruta</li> <li>- À base de vinhos licorosos</li> </ul> </li> <li>Tecnologia de matérias-primas</li> <li>Composições</li> <li>Utilizações</li> <li>Receitas e fichas técnicas</li> <li>Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens</li> <li>Técnicas de preparação de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria</li> <li>Manuseamento e preparação de utensílios e material</li> </ul>	61T





	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas</li> <li>• Processos de confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria e respetivas aplicações</li> <li>• Mise-en-place</li> <li>• Ordem de introdução das matérias-primas</li> <li>• Tempo de cozedura e temperatura</li> <li>• Textura</li> <li>• Acabamento</li> <li>• Controlo de qualidade do processo de fabrico</li> <li>• Preparação</li> <li>• Confeção</li> <li>• Produtos finais</li> <li>• Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados</li> <li>• Normas de higiene e segurança</li> </ul>	
	<p><b>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8284</b></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><b>UFCD 8296 – Cozinha/Pastelaria – Serviços Especiais</b></p>	25H (34 TEMPOS)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de serviços especiais <ul style="list-style-type: none"> <li>- Banquetes</li> <li>- Volantes (Buffets, Portos de honra, Coffee-breaks, Outros)</li> </ul> </li> <li>• Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios</li> <li>• Tipos de iguarias a servir</li> <li>• Mobiliário, equipamentos e utensílios</li> <li>• Tecnologia de matérias-primas</li> <li>• Composições</li> <li>• Utilizações</li> <li>• Tipos de iguarias a servir</li> <li>• Receitas e fichas técnicas</li> <li>• Capitações</li> <li>• Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens</li> <li>• Organização e articulação do serviço com outras secções</li> <li>• Preparação e confeção de iguarias para serviços especiais</li> <li>• Preparação e confeção dos alimentos</li> <li>• Empratamento das diversas iguarias de acordo com a tipologia de serviço</li> <li>• Montagem, disposição e reposição de alimentos quando aplicável</li> <li>• Empratamento e decoração criativa</li> </ul>	28T







	<ul style="list-style-type: none"><li>• Corte, empratamento e decoração de peixes, mariscos, carnes, frutas, doces e queijos</li><li>• Peças montadas</li><li>• Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados</li><li>• Normas de higiene e segurança</li></ul>	
	<b>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8296</b> - 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.

