
CURSOS PROFISSIONAIS CURSO PROFISSIONAL

TÉCNICO DE COZINHA PASTELARIA

2024/2025

Planificação anual de Serviço Específicos de Cozinha 12º ano

Turma: 12º N

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 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 - 4668 - -Preparação e Confeção de Acepipes e Entradas	50H (67 TEMPOS)
1º Período De 18/09 a 18/12 Previstos 143 tempos de 45 minutos = 107,25 H	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	61T

	<ul style="list-style-type: none"> • Confeção • Produtos finais • Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados • Empratamento e decoração criativa • Normas de higiene e segurança 	
	<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 4668</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 auto-avaliação</p>	6T
	<p>UFCD 8293- Preparação e confeção de Doçaria tradicional portuguesa</p>	50H (67 TEMPOS)
	<ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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
	<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8293</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 auto-avaliação</p>	6T
	<p>UFCD 4673 - Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa</p>	50H (67 TEMPOS)

<p>2º Período De 06/01 a 4/04</p> <p>Previstos 149 tempos de 45 minutos = 111,75H</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pratos da cozinha tradicional portuguesa: <ul style="list-style-type: none"> - Entradas e acepipes - Sopas, caldos, cremes - Peixe e marisco - Carne, caça e aves - Pratos sazonais • Tecnologia de matérias-primas: <ul style="list-style-type: none"> - Utilizações • Receitas e fichas técnicas: <ul style="list-style-type: none"> - Capitações • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha tradicional portuguesa: <ul style="list-style-type: none"> - 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 • 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>61T</p>
	<p>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 auto-avaliação</p>	<p>6T</p>
	<p>UFCD 8295 - Preparação e confeção de pastelaria internacional</p>	<p>50H (67 TEMPOS)</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Pastelaria e doçaria internacional: <ul style="list-style-type: none"> - Tendências de evolução da pastelaria e doçaria - Evolução dos Receituários - Tipologias de pastelaria • Confeções de pastelaria: <ul style="list-style-type: none"> - Com fruta - Sortido seco - À base de chocolate - Unitária - Outros • Tecnologia de 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 internacional: <ul style="list-style-type: none"> - 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>3º Período De 22/04 a 16/06</p> <p>Previstos 77 tempos de 45 minutos =57,75 H</p>	<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8295</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 4674 – Cozinhas do Mundo</p>	<p>50H (67 TEMPOS)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Gastronomia internacional: <ul style="list-style-type: none"> - Tendências de evolução da gastronomia - Evolução dos Receituários • - Tipologias gastronómicas • Pratos de cozinhas do mundo (Europa, Ásia, países lusófonos, América): <ul style="list-style-type: none"> - Entradas e acepipes - Sopas, caldos, cremes e consommés - Peixe e marisco - Carne, caça e aves - Pastelaria e sobremesas • Tecnologia de matérias-primas: <ul style="list-style-type: none"> - Composições - Utilizações • Receitas e fichas técnicas: <ul style="list-style-type: none"> - Capitações • Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens • Técnicas de preparação e confeção de pratos de cozinhas do mundo: <ul style="list-style-type: none"> - Manuseamento e preparação de utensílios e material - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas 	61T

	<ul style="list-style-type: none"> - 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: <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>Total 369 T = 276,75H</p>	<p>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 auto-avaliação</p>	<p>6T</p>
	<p>UFCD 8298 – Cozinha Criativa</p>	<p>25H (34 TEMPOS)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha criativa - influências gastronómicas, benefícios e malefícios: <ul style="list-style-type: none"> - Cozinha de autor - Cozinha de fusão - Cozinha molecular - Outras • Novas tecnologias de cozinha • Noções básicas de química alimentar • Tecnologia de matérias-primas: <ul style="list-style-type: none"> - Composições - Utilizações • Receitas e fichas técnicas: <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>28T</p>

	<ul style="list-style-type: none">• 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:<ul style="list-style-type: none">-Novas formas de apresentação dos produtos gastronómicos- Conceitos de estética e harmonia• Normas de higiene e segurança	
	<p>Avaliação sumativa/classificativa da UFCD 8298</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	<p>6T</p>

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.