



MARTINS  
SARMENTO  
ESCOLA SECUNDÁRIA

# CURSO DE TÉCNICO DE COZINHA E PASTELARIA



O Técnico de Cozinha-Pastelaria é um profissional que planifica e dirige os trabalhos na cozinha/pastelaria; colabora na estruturação de ementas; prepara e confeciona refeições num enquadramento de especialidade, nomeadamente gastronomia regional portuguesa e internacional.

## Principais saídas profissionais

- Cozinheiro;
- Pasteleiro;
- Ajudante Cozinheiro;
- Ajudante Pastelaria;
- Quaisquer funções técnicas e de produção em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras.

## Principais locais para exercer a atividade

- Empreendimentos turísticos;
- Unidades hoteleiras;
- Empresas de eventos e catering;
- Estabelecimentos de restauração e bebidas;
- Pastelarias;
- Panificadoras;
- Cantinas.

## Progressão de estudos após o término do curso

- Licenciatura Gestão e Administração Hoteleira;
- Licenciatura Estratégia e Gestão Turística;
- Licenciatura Produção Alimentar em Restauração;
- Licenciatura Direção e Gestão Hoteleira;
- Licenciatura Gestão da Restauração e Catering;
- CTeSP Serviços de Restauração e Catering;
- CTeSP Operações Hoteleiras;
- CTeSP Gestão Hoteleira.

> A conclusão do curso confere uma certificação escolar correspondente ao 12º ano de escolaridade e uma qualificação de nível IV.



## As atividades a desempenhar por este técnico são:

- Armazenar e assegurar o estado de conservação das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha/pastelaria;
- Planear e preparar o serviço de cozinha/pastelaria, de forma a possibilitar as confeções necessárias;
- Colaborar na elaboração de cartas e ementas;
- Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios, verificando existências e controlando o seu estado de conservação;
- Preparar, confeccionar e empratizar entradas, sopas, pratos de carne, de peixe e mariscos, de legumes e outros alimentos e sobremesas, quer regionais quer internacionais;
- Preparar/confeccionar fundos, molhos e guarnições;
- Confeccionar e decorar bolos e outros produtos de pastelaria;
- Articular com o serviço de mesa a fim de satisfazer os pedidos de refeições e serviços especiais;
- Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha e pastelaria;
- Implementar as normas de segurança alimentar e HACCP;
- Gerir e controlar os custos de produção.

## Plano de Estudos

1º ano	2º ano	3º ano
<p><b>Formação Sociocultural:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Português</li><li>• Educação Física</li><li>• Inglês</li><li>• Área de Integração</li><li>• TIC</li></ul> <p><b>Formação Científica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Matemática</li><li>• Economia</li><li>• Psicologia</li></ul> <p><b>Formação Técnica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Serviço Cozinha e Pastelaria</li><li>• Gestão e Controlo</li><li>• Tecnologia Alimentar</li><li>• Comunicar em Francês</li></ul>	<p><b>Formação Sociocultural:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Português</li><li>• Educação Física</li><li>• Língua Estrangeira</li><li>• Área de Integração</li></ul> <p><b>Formação Científica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Matemática</li><li>• Economia</li></ul> <p><b>Formação Técnica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Serviço Cozinha e Pastelaria</li><li>• Gestão e Controlo</li><li>• Tecnologia Alimentar</li></ul> <p>• FCT1 – 175 Horas</p>	<p><b>Formação Sociocultural:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Português</li><li>• Educação Física</li></ul> <p><b>Formação Técnica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Serviço Cozinha e Pastelaria</li><li>• Gestão e Controlo</li><li>• Tecnologia Alimentar</li></ul> <p>• FCT2 – 525 Horas</p>
Componente Curricular de Cidadania e Desenvolvimento		

## A Martins Sarmento garante\*:

- Computador
- Subsídio de Alimentação
- Subsídio de Transporte
- Bolsa para material de estudo
- Bolsa de Profissionalização
- Seguro de acidentes pessoais
- Formação em empresas/instituições de referência da região
- Certificação Profissional de Nível IV com equivalência ao 12.º ano
- Acesso a estágios profissionais
- Aprendizagem baseada em Projetos
- Inscrição na Bolsa de Emprego
- Acesso a formações pós-secundárias ou ao ensino superior
- Altas taxas de empregabilidade
- Utilização de equipamento profissional
- Práticas de ensino em contexto de trabalho
- Ensino de exigência e qualidade numa escola de referência

### Mais informações em:

-  Alameda Prof. Abel Salazar  
4810-247 Guimarães
-  [www.esmsarmento.pt](http://www.esmsarmento.pt)
-  253 513 240
-  [info@esmsarmento.pt](mailto:info@esmsarmento.pt)



**MARTINS  
SARMENTO**  
ESCOLA SECUNDÁRIA