

## OTJ TÉCNICAS DE COZINHA/PASTELARIA – TIPO 6 (11º ANO)

1º TRIMESTRE – 3 Meses				
Componente	Módulo	Carga Horária		Total
		Teórica	Prática	
Introdução Trimestral – 5 dias				
Formação Sociocultural	Português.....	25		25
	Cidadania e Sociedade.....	25	15	40
	Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho.....	15		15
<b>Total Formação Sociocultural</b>				<b>80</b>
Formação Científica	Matemática.....	45		45
	Língua Estrangeira I – Inglês.....	45		45
<b>Total Formação Científica</b>				<b>90</b>
Formação Tecnológica	Língua Estrangeira II – Alemão, Francês ou Espanhol I.....	50		50
	Legislação e Ética Profissional.....	25		25
	Técnicas de Comunicação e Storytelling.....	10		10
	Turismo e Sustentabilidade.....	25		25
	Organização e Preparação de Cozinha.....	10	40	50
	Organização e Confeções de Cozinha.....	10	40	50
	Bases de Pastelaria.....		50	50
	Nutrição e Dietética.....	10		10
Higiene e Segurança Alimentar.....	25		25	
<b>Total Formação Técnica</b>				<b>295</b>
<b>Total Global do 1º Trimestre</b>				<b>465</b>

2º e 3º TRIMESTRES – 6 Meses				
Componente	Módulo	Carga Horária		Total
		Teórica	Prática	
Formação Sociocultural	Português.....	20		20
	Cidadania e Sociedade.....	20	15	35
	Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho.....	15		15
<b>Total Formação Sociocultural</b>				<b>70</b>
Formação Científica	Matemática.....	45		
	Língua Estrangeira I – Inglês.....	45		
<b>Total Formação Científica</b>				<b>90</b>
Formação Tecnológica	Língua Estrangeira II – Alemão, Francês ou Espanhol II.....	50		50
	Estratégia Profissional e Desenvolvimento Pessoal.....	10		10
	Empreendedorismo e Ideias de Negócio.....	25		25
	Gastronomia Portuguesa.....	10	40	50
	Gastronomia Clássica e Internacional.....	10	40	50
	Cozinha de Autor e Criativa.....		50	50
	Serviços Especiais.....		50	50
	Técnicas de Confeção de Pastelaria e Doçaria Tradicional Portuguesa.....		25	25
	Técnicas de Confeção de Pastelaria de Sobremesa.....		25	25
Controlo de Custos.....	25		25	
<b>Total Formação Tecnológica</b>				<b>360</b>
Formação Prática em Contexto de Trabalho			365	365
<b>Total Global do 2º e 3.º Trimestres</b>				<b>885</b>

4º TRIMESTRE – 2½ Meses				
Componente	Módulo	Carga Horária		Total
		Teórica	Prática	
Formação Prática	Estágio Final.....		385	385
<b>TOTAL</b>				<b>1735</b>

## OTJ TÉCNICAS DE COZINHA/PASTELARIA – TIPO 7 (12º ANO)

1º TRIMESTRE – 3 Meses				
Componente	Módulo	Carga Horária		Total
		Teórica	Prática	
Introdução Trimestral – 5 dias				
Formação Sociocultural	Cidadania e Sociedade.....	15	25	40
	Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho.....	15		15
<b>Total Formação Sociocultural</b>				<b>55</b>
Formação Tecnológica	Língua Estrangeira I – Inglês I.....	50		50
	Língua Estrangeira II – Alemão, Francês ou Espanhol I.....	50		50
	Legislação e Ética Profissional.....	25		25
	Técnicas de Comunicação e Storytelling.....	10		10
	Turismo e Sustentabilidade.....	25	40	25
	Organização e Preparação de Cozinha.....	10	40	50
	Organização e Confeções de Cozinha.....	10		50
	Bases de Pastelaria.....	50		50
	Nutrição e Dietética.....	10		10
Higiene e Segurança Alimentar.....	25		25	
<b>Total Formação Técnica</b>				<b>345</b>
<b>Total Global do 1º Trimestre</b>				<b>400</b>

2º e 3º TRIMESTRES – 6 Meses				
Componente	Módulo	Carga Horária		Total
		Teórica	Prática	
Formação Sociocultural	Cidadania e Sociedade.....	15	20	35
	Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho.....	15		15
<b>Total Formação Sociocultural</b>				<b>50</b>
Formação Tecnológica	Língua Estrangeira I – Inglês II.....	50		50
	Língua Estrangeira II – Alemão, Francês ou Espanhol II.....	50		50
	Estratégia e Desenvolvimento Pessoal.....	10		10
	Empreendedorismo e Ideias de Negócio.....	25		25
	Gastronomia Portuguesa.....	10	40	50
	Gastronomia Clássica e Internacional.....	10	40	50
	Cozinha de Autor e Criativa.....		50	50
	Serviços Especiais.....		50	50
	Técnicas de Confeção de Pastelaria e Doçaria Tradicional Portuguesa.....		25	25
	Técnicas de Confeção de Pastelaria de Sobremesa.....		25	25
Controlo de Custos.....	25		25	
<b>Total Formação Técnica</b>				<b>410</b>
<b>Formação Prática em Contexto de Trabalho</b>			<b>365</b>	<b>365</b>
<b>Total Global do 2º e 3.º Trimestres</b>				<b>825</b>

4º TRIMESTRE – 2½ Meses				
Componente	Módulo	Carga Horária		Total
		Teórica	Prática	
Formação Prática	Estágio Final.....		385	385
<b>TOTAL</b>				<b>1610</b>

