



### Perfil Profissional – Cozinha/Pastelaria

Planear, coordenar e executar as atividades de cozinha-pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.



### Atividades Principais – Cozinha/Pastelaria

1. Armazenar e assegurar o estado das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha/pastelaria.
2. Planear e preparar o serviço de cozinha/pastelaria, de forma a possibilitar as confeções necessárias, de acordo com as normas de higiene e segurança.
3. Confeccionar o receituário em função da programação estabelecida: entradas, pratos principais, sobremesas, Confeccionar e decorar bolos e outros produtos de pastelaria.
4. Conceber e executar peças artísticas em cozinha.
5. Conceber e executar peças artísticas em pastelaria.
6. Articular com o serviço de restaurante, a fim de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em serviços especiais.
7. Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha/pastelaria.
8. Colaborar na elaboração de cartas e ementas.
9. Coordenar equipas de trabalho.
10. Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.
11. Controlar os custos de alimentos.
12. Elaborar e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.
13. Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação.



Escola Profissional  
do Vale do Tejo

## Técnico de Cozinha/Pastelaria

### Plano de Estudos

Componente de Formação Sociocultural	Total
Português	320
Língua Estrangeira I	220
Área de Integração	220
Tecnologias de Informação e Comunicação	100
Educação Física	140
Componente de Formação Científica	
Economia	200
Matemática	200
Psicologia	100
Componente de Formação Técnica	
Tecnologia Alimentar	125
Gestão e Controlo	150
Comunicar em Língua estrangeira	100
Cozinha/Pastelaria	725
Formação em Contexto de Trabalho	700
<b>Total de Horas de Curso</b>	<b>3300</b>

Escola Profissional do Vale do Tejo

Escola Profissional do Vale do Tejo  
Largo Pedro Álvares Cabral, nº1 - 2000-091 Santarém  
Telefone: 243 328 441 Fax: 243 327 453  
geral@epvt.pt