



CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO/A

DE

# COZINHA/PASTELARIA

ÁREA FORMAÇÃO:

811 - HOTELARIA E RESTAURAÇÃO



- Planificar, coordenar e executar os trabalhos de cozinha e pastelaria;
- Preparar e confeccionar refeições num enquadramento de especialidades, desde a gastronomia regional portuguesa à internacional;
- Empratar ementas de forma artística, tanto na área da cozinha como na de pastelaria;

# PLANO DE ESTUDOS

(Conteúdos das Disciplinas constituídos por UFCDS)

## COMPONENTE DE FORMAÇÃO SOCIOCULTURAL



- ✂ Português
- ✂ Inglês
- ✂ Área Integração
- ✂ Educação Física
- ✂ Tecnologias de Informação e Comunicação

## COMPONENTE DE FORMAÇÃO CIENTÍFICA



- ✂ Economia
- ✂ Matemática
- ✂ Psicologia

## COMPONENTE DE FORMAÇÃO TÉCNICA

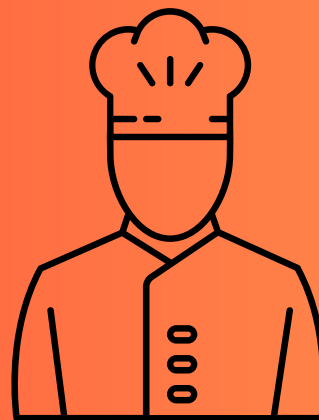


- ✂ Serviço de Cozinha
- ✂ Serviço de Pastelaria
- ✂ Gestão, Controlo e Marketing na Restauração
- ✂ Língua Estrangeira Aplicada

## FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO



- ✂ Estágio Profissional na Área



Agrupamento de Escolas  
**DR. AZEVEDO NEVES**

### CONTACTOS

AV. JOÃO PAULO II

2720-001 DAMAIA, AMADORA

TEL. +351 214 906 030 | FAX: +351 214906038

(CUSTO CHAMADA REDE NACIONAL)

ENDEREÇOS ELETRÓNICOS

ASSUNTOS ADMINISTRATIVOS DE ALUNOS E DOCENTES:

SECRETARIA@AGAN.PT

ASSUNTOS DE GESTÃO: EXECUTIVO@AGAN.PT