

**Técnico/a Especialista em Gestão e Produção em Cozinha – Nível V**

<b>Plano de Formação</b>						
	<b>Componente de formação</b>	<b>Área de educação e formação</b>	<b>Unidade de formação</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Unidades ECTS</b>	
<b>Plano Formação Adicional</b>	Formação geral e científica	222. Línguas e literaturas estrangeiras	Língua inglesa - atendimento	25	1	
			Língua francesa - atendimento	25	1	
		223. Língua e literatura materna	Língua portuguesa	50	2	
		342. Marketing e publicidade	Técnicas de comunicação	25	1	
		461. Matemática	Matemática	50	2	
		862. Segurança e higiene no trabalho	Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho – conceitos básicos	25	1	
	<b>Total formação geral e científica</b>				<b>200</b>	<b>8</b>
	Formação tecnológica	811. Hotelaria e Restauração	Aplicações informáticas - folha de cálculo	25	1	
			Comunicação, vendas e reclamações na restauração	25	1	
			Organização da cozinha	25	1	
			Controlo de custos na restauração	25	1	
			Elaboração e análise de cartas e ementas	25	1	
			Cozinha/pastelaria - planeamento de produção e mise-en-place	25	1	
			Cozinha/pastelaria - aprovisionamento	25	1	
Cozinha/pastelaria - serviços especiais			25	1		
<b>Total formação tecnológica</b>				<b>225</b>	<b>9</b>	
<b>Curso de Especialização Tecnológica</b>	Formação geral e científica	222. Línguas e literaturas estrangeiras	Língua inglesa	50	3	
			Língua portuguesa - comunicação	25	1,5	
		347. Enquadramento na organização/Empresa	Iniciativa empresarial e empreendedorismo	25	1,5	
		Modelo de negócio em empreendedorismo	25	1,5		
		090. Desenvolvimento pessoal	Desenvolvimento pessoal e criativo	25	1,5	
	<b>Total formação geral e científica</b>				<b>150</b>	<b>9</b>
	Formação tecnológica	811. Hotelaria e Restauração	Língua Francesa aplicada à Gestão e Produção de Cozinha	25	1,5	
			Língua Francesa - Cultura e tradições	25	1,5	
			Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25	1,5	
			Marketing digital aplicado ao turismo	25	1,5	
			Aplicações informáticas - introdução à gestão	25	1,5	
			Gestão de restauração e bebidas - controlo de gestão	50	3	
			Gestão do negócio de restauração e bebidas	50	3	
			Ética e protocolo empresarial	25	1,5	
			Liderança e gestão de carreiras	25	1,5	
			Sustentabilidade no turismo	25	1,5	
			Higiene e segurança na indústria alimentar	25	1,5	
			Enogastronomia	25	1,5	
			Tecnologia das matérias-primas de cozinha	25	1,5	
			História e cultura gastronómica	25	1,5	
			Gastronomia portuguesa - cozinha tradicional	50	3	
			Regiões gastronómicas portuguesas	50	3	
			Cozinha contemporânea e de serviço rápido	50	3	
			Cozinha clássica e internacional	50	3	
			Tendências de cozinha	25	1,5	
			Cozinhas alternativas	25	1,5	
	Serviços especiais de cozinha	50	3			
Desenvolvimento de produtos gastronómicos	25	1,5				
Pastelaria clássica e internacional	50	3				
Padaria aplicada à restauração	25	1,5				
Doçaria conventual e tradicional portuguesa	50	3				
<b>Total formação tecnológica</b>				<b>850</b>	<b>51</b>	
Formação em contexto de trabalho				500	20	
<b>TOTAL</b>				<b>1500</b>	<b>80</b>	