

**Oferta Formativa
2016-2017**

COZINHA

**CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
TIPO 2**

PRÉ - INSCRIÇÃO

Nome: _____

Idade: _____ Escolaridade: _____

Morada: _____

Cod. Postal: _____

Tlm: _____

Tel.: _____



CEF DE COZINHA

CONDIÇÕES DE ACESSO

- Jovens com idade igual ou superior a 15 anos.
- Curso Tipo 2 -

- 6.º ou 7.º ano concluído ou frequência do 8.º ano; Tem a duração de 2 anos.

CONDIÇÕES DE FREQUÊNCIA

- Ensino, transporte e almoço gratuitos
- Fardamento
- Material escolar
- Estágio integrado no último ano.

Agrupamento de Escolas de Abação

Lugar de Cortinhas — Abação (S.Tomé)

Guimarães

tel. 253 422 430

email: eb23abacao@gmail.com



Escola Básica de Abação

COZINHA

CEF—TIPO 2



Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Social Europeu

COZINHA

CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
TIPO 2

PRINCIPAIS ATIVIDADES

- Efetuar a pré-preparação e armazenamento das matérias primas utilizadas no serviço de cozinha, assegurando o estado de conservação das mesmas;
- Preparar o serviço de cozinha, efetuando a *mise-en-place* do serviço, de forma a possibilitar a confeção das refeições necessárias.
- Confeccionar o receituário em função da ementa estabelecida: entradas, pratos principais, sobremesas;
- Articular com o serviço de restaurante a fim de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em outros tipos de serviços.
- Efetuar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios do serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação.

PLANO CURRICULAR

FORMAÇÃO GERAL:

- Português
- Matemática Aplicada
- Inglês

FORMAÇÃO SOCIOCULTURAL:

- Tecnologias da Informação e Comunicação
- Cidadania e Mundo Atual
- Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho
- Educação Física
- Ciências Naturais

FORMAÇÃO TÉCNICA:

- Organização do Serviço e Confeção de Ementas Básicas de Cozinha
- Confeção de Ementas para Restauração Coletiva
- Confeção de Ementas Tradicionais Portuguesas e Internacionais
- Estágio

DESCRIÇÃO GERAL DO PERFIL PROFISSIONAL

É o profissional que, respeitando as normas de higiene e segurança, está preparado para, de forma autónoma e responsável, organizar, preparar e emprar alimentos em unidades de produção e estabelecimentos de restauração e bebidas (integrados ou não em unidades hoteleiras), com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

