



Escola Secundária de Valongo (escola sede)  
Rua Visconde Oliveira do Paço  
4440-708 Valongo

Tel: 224221401707  
Fax: 224223601  
Correio eletrónico:  
[escola.secundaria.valongo@esvalongo.org](mailto:escola.secundaria.valongo@esvalongo.org)

Cofinanciado por:



# CURSO PROFISSIONAL

ESCOLA SECUNDÁRIA DE VALONGO



## TÉCNICO/A DE COZINHA E PASTELARIA

Nível IV de certificação



## PERFIL DE DESEMPENHO

O/A **Técnico/a de Cozinha-Pastelaria** é o profissional qualificado para 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.



### Benefícios

Material de estudo e manuais escolares  
Refeição em espécie na cantina da escola  
Subsídio de transporte  
Visitas de estudo financiadas  
Bolsa de profissionalização  
Rede alargada de parcerias

**O curso tem a duração de 3 anos letivos, num total de 3250 horas de formação, que incluem formação em contexto de trabalho.**

## Plano de estudos

### FORMAÇÃO SOCIOCULTURAL

Português  
Língua Estrangeira I ou II  
Área de Integração  
Tecnologias da Informação e Comunicação  
Educação Física  
Educação Moral e Religiosa (facultativo)

### FORMAÇÃO CIENTÍFICA

Psicologia  
Economia  
Matemática

### FORMAÇÃO TECNOLÓGICA

Unidades de Formação de Curta Duração na área de Cozinha-Pastelaria  
Formação em Contexto de Trabalho

# TÉCNICO/A DE COZINHA-PASTELARIA

## ESTRUTURA CURRICULAR

O curso tem uma estrutura organizada por UFCD, o que permite uma maior flexibilidade, nomeadamente entre UFCD de cursos da mesma área de formação e o respeito pelos ritmos de aprendizagem de cada aluno.

### HABILITAÇÕES DE ACESSO

Alunos com o 9º ano de escolaridade ou formação equivalente.

### QUALIFICAÇÃO

Obtenção da equivalência ao 12º ano de escolaridade e a qualificação profissional de nível IV.

### SAÍDAS PROFISSIONAIS

O/A Técnico/a de Cozinha-Pastelaria poderá exercer a atividade em unidades hoteleiras, restaurantes, cruzeiros, pastelarias, empresas de eventos e catering, cantinas escolares ou hospitalares, entre outras.

### PARCERIAS

Torel Boutiques	Restaurante Barão Fladgate
Hotel The Yeatman	Hotel Infante Sagres
Grupo Pestana	Selina Porto
Sheraton	Hotel Vila Galé Porto
Garden Porto Café	Hotel Mercure Porto
Hotels Le Monumental Palace	, etc.

### PROSSEGUIMENTO DE ESTUDOS /FORMAÇÃO

A conclusão do curso permite o acesso ao ensino superior, mediante o cumprimento dos requisitos previstos no regulamento de acesso ao ensino superior.