



INSCRIÇÕES

- . Segunda e quinta-feira:
09h00-12h00 e 14h00-16h30
- . Segunda-feira: 18h00-20h30

DOCUMENTAÇÃO

- . Documento de identificação válido
- . Número de Identificação Fiscal
- . Certificado de habilitações escolares (original)
- . Menores devem vir acompanhados pelo Encarregado de Educação

CEFC

Rua Conde de Ficalho nº4/4B 1700-114 Lisboa

Autocarros

755 (Av. Rodrigo da Cunha)
705, 708 e 722 (Av. Gago Coutinho / Av. Rodrigo da Cunha)

Metro

Alvalade ou Areeiro (20 min a pé)

Contactos

Tel. 218 413 015
cefc@scml.pt



CEFC

Centro de Educação
Formação e Certificação

CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE JOVENS COZINHEIRO/A

Curso de Educação e Formação de Jovens

Cozinheiro/a

Destinatários

- Jovens dos 15 aos 24 anos, que possuam o 6º, 7º ou frequência do 8º ano de escolaridade;
- Prioritariamente residentes na cidade de Lisboa.

Certificação

Qualificação escolar – Equivalência ao 9º ano (3º Ciclo do Ensino Básico – Nível II)

Qualificação profissional – Cozinheiro/a

Preparar, cozinhar e emprar alimentos em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras; Armazenar e assegurar o estado de conservação das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha; Preparar o serviço de cozinha, de forma a possibilitar a confeção das refeições necessárias; Confeccionar entradas, sopas, pratos de carne, de peixe, de marisco e de legumes, e outros alimentos de acordo com receituários e em função da ementa estabelecida; Confeccionar sobremesas de acordo com receituários e em função da ementa estabelecida; Articular com o serviço de mesa a fim de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em serviços especiais; Efetuar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios do serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação.

Funcionamento

- Horário laboral - das 09h00 às 17h00

Plano Curricular

	Horas
• Língua Portuguesa	224
• Língua Estrangeira – Inglês	224
• Cidadania e Mundo Atual	192
• Tecnologias de Informação e Comunicação	96
• Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	62
• Matemática Aplicada	210
• Ciências Naturais	123
• Higiene e segurança alimentar na restauração	25
• Cozinha – organização e funcionamento	50
• Operações de cálculo e unidades de medida	25
• Matérias-primas alimentares	50
• Fundos de cozinha e molhos base	50
• Conduta profissional na restauração	25
• Língua inglesa – serviço de mesa	25
• Confeções básicas de pastelaria	25
• Higiene e segurança no trabalho na restauração	25
• Nutrição e Dietética	25
• Sopas, cremes e aveludados	25
• Entradas Sólidas	50
• Peixes e Mariscos	50
• Carnes, aves e caça	50
• Cozinha tradicional portuguesa	50
• Doçaria tradicional portuguesa	50
• Cozinha Internacional	50
• Doçaria Internacional de Sobremesa	50
• Serviço de restaurante / bar – organização e funcionamento	50
• Língua Espanhola – serviço de cozinha	25
• Língua Inglesa – informação turística da região	25
• Sistema HACCP	25
• Formação prática em contexto de trabalho	210
• Desenvolvimento Pessoal e Social	60

Total de horas:

2226