



## REFERENCIAL DE FORMAÇÃO - FORMAÇÃO TECNOLÓGICA

EM VIGOR



**Área de Educação e Formação**

**Código e Designação do Referencial de Formação**

**811 . Hotelaria e Restauração**

**811183 - Técnico/a de Cozinha/Pastelaria**

**Nível de Qualificação do QNQ: 4**

**Nível de Qualificação do QEQ: 4**

**Modalidades de Educação e Formação**

**Educação e Formação de Adultos**

**Formação Modular**

Cursos de Aprendizagem

Cursos Profissionais

**Total de pontos de crédito**

**128,00**

(inclui 20,00 pontos de crédito da Formação Prática em Contexto de Trabalho)

**Publicação e atualizações**

Publicado no Despacho n.º 13456/2008, de 14 de Maio, que aprova a versão inicial do Catálogo Nacional de Qualificações.

1ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) n.º 16 de 29 de abril de 2013 com entrada em vigor a 29 de julho de 2013.

2ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) n.º 17 de 08 de maio de 2014 com entrada em vigor a 08 de maio de 2014.

3ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) n.º 12 de 29 de março de 2015 com entrada em vigor a 29 de março de 2015.

4ª Atualização em 01 de setembro de 2016.

**Observações**

## 1. Referencial de Formação Global

### Formação Tecnológica

Código <sup>1</sup>		UFCD pré-definidas	Horas	Pontos de crédito
7731	1	Higiene e segurança alimentar na restauração	25	2,25
8211	2	Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	2,25
8239	3	Matérias-primas alimentares	50	4,50
8283	4	Organização da cozinha	25	2,25
8284	5	Preparação e confeção de massas base de cozinha	25	2,25
4667	6	Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha	25	2,25
8285	7	Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50	4,50
8286	8	Controlo de custos na restauração	50	4,50
8287	9	Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25	2,25
7844	10	Gestão de equipas	25	2,25
8260	11	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50	4,50
8288	12	Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço	50	4,50
4664	13	Língua inglesa – cozinha/pastelaria	25	2,25
4665	14	Alimentação racional, nutrição e dietética	50	4,50
8289	15	Cozinha/pastelaria – planeamento da produção e mise-en-place	25	2,25
8290	16	Cozinha/pastelaria – aprovisionamento	50	4,50
4662	17	Preparação e confeção de sopas	25	2,25
4668	18	Preparação e confeção de acepipes e entradas	50	4,50
8291	19	Preparação e confeção de peixes e mariscos	50	4,50
8292	20	Preparação e confeção de carnes, aves e caça	50	4,50
8293	21	Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	50	4,50
4673	22	Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50	4,50
8294	23	Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa	50	4,50
8295	24	Preparação e confeção de pastelaria internacional	50	4,50
8296	25	Cozinha/Pastelaria – serviços especiais	25	2,25
8297	26	Preparações e confeções básicas de cozinha	50	4,50

4674	27	Cozinhas do mundo	50	4,50
8298	28	Cozinha criativa	25	2,25
<b>Total da carga horária e de pontos de crédito:</b>			1100	99

Para obter a qualificação de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria, para além das UFCD pré-definidas, **terão também de ser realizadas 100 horas da Bolsa de UFCD (25 horas da Área A de UFCD e 25 horas da Área B de UFCD e 50 horas da Área C de UFCD)**

Bolsa de UFCD

Código		Área A UFCD	Horas	Pontos de crédito
4663	29	Língua francesa – cozinha/pastelaria	25	2,25
8299	30	Língua italiana – cozinha/pastelaria	25	2,25
8300	31	Língua alemã – cozinha/pastelaria	25	2,25
8301	32	Língua espanhola – cozinha/pastelaria	25	2,25
8302	33	Língua holandesa – cozinha/pastelaria	25	2,25
8303	34	Língua finlandesa – cozinha/pastelaria	25	2,25
8304	35	Língua norueguesa – cozinha/pastelaria	25	2,25
8305	36	Língua sueca – cozinha/pastelaria	25	2,25
8306	37	Língua chinesa – cozinha/pastelaria	25	2,25
8729	38	Língua russa – cozinha/pastelaria	25	2,25
Código		Área B UFCD	Horas	Pontos de crédito
8307	39	Língua inglesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8308	40	Língua francesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8309	41	Língua italiana – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8310	42	Língua alemã – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8311	43	Língua espanhola – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8312	44	Língua holandesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8313	45	Língua finlandesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8314	46	Língua norueguesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8315	47	Língua sueca – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8316	48	Língua chinesa – turismo e hotelaria na região	25	2,25
8730	49	Língua russa – turismo e hotelaria na região	25	2,25

Código		Área C UFCD	Horas	Pontos de crédito
8317	50	Língua inglesa – o profissional na restauração	25	2,25
8318	51	Língua francesa – o profissional na restauração	25	2,25
8319	52	Língua italiana – o profissional na restauração	25	2,25
8320	53	Língua alemã – o profissional na restauração	25	2,25
8321	54	Língua espanhola – o profissional na restauração	25	2,25
8322	55	Língua holandesa – o profissional na restauração	25	2,25
8323	56	Língua finlandesa – o profissional na restauração	25	2,25
8324	57	Língua norueguesa – o profissional na restauração	25	2,25
8325	58	Língua sueca – o profissional na restauração	25	2,25
8326	59	Língua chinesa – o profissional na restauração	25	2,25
8731	60	Língua russa – o profissional na restauração	25	2,25
8327	61	Confeção e decoração de bolos artísticos	50	4,50
8328	62	Peças artísticas e decoração alimentar	25	2,25
8329	63	Restauração - informação turística	25	2,25
8330	64	Aplicações informáticas na restauração	50	4,50
4421	65	Marketing na restauração	25	2,25
8331	66	Gastronomia e cultura	25	2,25
1122	67	Noções e normas da qualidade	25	2,25
3297	68	Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	25	2,25
7852	69	Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento	25	2,25
7853	70	Ideias e oportunidades de negócio	50	4,50
7854	71	Plano de negócio – criação de micronegócios	25	2,25
7855	72	Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios	50	4,50
8598	73	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8599	74	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8600	75	Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego	25	2,25
Total da carga horária e de pontos de crédito da Formação Tecnológica			1200	108

- No caso dos cursos de **Educação e Formação de adultos (EFA) e nas formações modulares certificadas**, à carga horária da formação tecnológica podem ser acrescidas 210 horas de formação prática em contexto de trabalho, sendo esta de carácter obrigatório para o adulto que não exerça atividade correspondente à saída profissional do curso frequentado ou uma atividade profissional numa área afim.
- No caso dos cursos de **Aprendizagem**, parte das UFCD que integram a formação tecnológica pode ser desenvolvida na formação prática em contexto de trabalho, de acordo com as orientações para o desenvolvimento desta componente de formação, disponíveis em [www.iefp.pt](http://www.iefp.pt)

---

<sup>1</sup> Os códigos assinalados a laranja correspondem a UFCD comuns a dois ou mais referenciais, ou seja, transferíveis entre referenciais de formação.

<sup>2</sup> À carga horária da formação tecnológica podem ser acrescidas 210 horas de formação prática em contexto de trabalho, à qual correspondem 20,00 pontos de crédito, sendo esta de carácter obrigatório para o adulto que não exerça atividade correspondente à saída profissional do curso frequentado ou uma atividade profissional numa área afim.