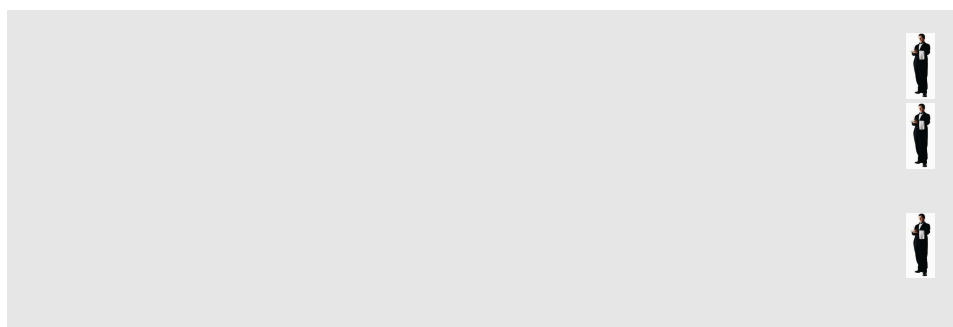


REFERENCIAL DE FORMAÇÃO - FORMAÇÃO TECNOLÓGICA

EM VIGOR



Área de Educação e Formação

811 . Hotelaria e Restauração

Código e Designação do Referencial de Formação

811287 - Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Cozinha

Nível de Qualificação do QNQ: 5

Nível de Qualificação do QEQ: 5

Modalidades de Educação e Formação

Cursos de especialização tecnológica – CET

Total de pontos de crédito

91,50
(inclui 15,00 pontos de crédito da Formação Prática em Contexto de Trabalho)

Publicação e atualizações

Publicado no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 21 de 08 de junho de 2011 com entrada em vigor a 08 de junho de 2011.

1ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 12 de 29 de março de 2015 com entrada em vigor a 29 de março de 2015.

2ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 27 de 22 de julho de 2017 com entrada em vigor a 22 de julho de 2017.

Observações

1. Organização do Referencial de Formação

Formação Tecnológica

Código ^a		UFCD pré-definidas	Horas	Pontos de crédito
9571	1	Marketing digital aplicado ao turismo	25	2,25
9741	2	Aplicações informáticas – introdução à gestão	25	2,25
9743	3	Gestão de restauração e bebidas – controlo de gestão	50	4,50
9744	4	Gestão do negócio de restauração e bebidas	50	4,50
9745	5	Ética e protocolo empresarial	25	2,25
9765	6	Liderança e gestão de carreiras	25	2,25
9748	7	Sustentabilidade no turismo	25	2,25
7038	8	Higiene e segurança na indústria alimentar	25	2,25
9759	9	Enogastronomia	25	2,25
9766	10	Tecnologia das matérias-primas de cozinha	25	2,25
9767	11	História e cultura gastronómica	25	2,25
9768	12	Gastronomia portuguesa – cozinha tradicional	50	4,50
9769	13	Regiões gastronómicas portuguesas	50	4,50
9770	14	Cozinha contemporânea e de serviço rápido	50	4,50
9771	15	Cozinha clássica e internacional	50	4,50
9772	16	Tendências de cozinha	25	2,25
9773	17	Cozinhas alternativas	25	2,25
9774	18	Serviços especiais de cozinha	50	4,50
9775	19	Desenvolvimento de produtos gastronómicos	25	2,25
9776	20	Pastelaria clássica e internacional	50	4,50
9777	21	Padaria aplicada à restauração	25	2,25
9778	22	Doçaria conventual e tradicional portuguesa	50	4,50
Total da carga horária e de pontos de crédito:			775	69,75
Formação Prática em Contexto de Trabalho (Estágio)			500	15,00

Para obter a qualificação de Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Cozinha, para além das UFCD pré-definidas, **terão também de ser realizadas 75 horas da Bolsa de UFCD (25 horas da Área A de UFCD e 25 horas da Área B de UFCD e 25 horas da Área C de UFCD)**

Bolsa de UFCD

Código		Área A UFCD	Horas	Pontos de crédito
8779	28	Língua inglesa aplicada à gestão e produção de cozinha	25	2,25
7056	29	Língua francesa aplicada à gestão e produção de cozinha	25	2,25
7057	30	Língua alemã aplicada à gestão e produção de cozinha	25	2,25
7058	31	Língua espanhola aplicada à gestão e produção de cozinha	25	2,25
8780	32	Língua italiana aplicada à gestão e produção de cozinha	25	2,25
8781	33	Língua holandesa aplicada à gestão e produção de cozinha	25	2,25
8782	34	Língua finlandesa aplicada à gestão e produção de cozinha	25	2,25
8783	35	Língua norueguesa aplicada à gestão e produção de cozinha	25	2,25
8784	36	Língua sueca aplicada à gestão e produção de cozinha	25	2,25
8785	37	Língua chinesa aplicada à gestão e produção de cozinha	25	2,25
8786	38	Língua russa aplicada à gestão e produção de cozinha	25	2,25
7852	39	Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento	25	2,25
7854	40	Plano de negócio – criação de micronegócios	25	2,25
8598	41	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8599	42	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8600	43	Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego	25	2,25

Código		Área B UFCD	Horas	Pontos de crédito
8787	44	Língua inglesa – cultura e tradições	25	2,25
7035	45	Língua francesa – cultura e tradições	25	2,25
7036	46	Língua alemã – cultura e tradições	25	2,25
7037	47	Língua espanhola – cultura e tradições	25	2,25
8788	48	Língua italiana – cultura e tradições	25	2,25
8789	49	Língua holandesa – cultura e tradições	25	2,25
8790	50	Língua finlandesa – cultura e tradições	25	2,25
8791	51	Língua norueguesa – cultura e tradições	25	2,25
8792	52	Língua sueca – cultura e tradições	25	2,25
8793	53	Língua chinesa – cultura e tradições	25	2,25
8794	54	Língua russa – cultura e tradições	25	2,25
7852	55	Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento	25	2,25
7854	56	Plano de negócio – criação de micronegócios	25	2,25
8598	57	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8599	58	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8600	59	Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego	25	2,25
Código		Área C UFCD	Horas	Pontos de crédito
4263	60	Corpo e movimento	25	2,25
4265	61	Mundo dos sons	25	2,25
9763	62	Expressões artísticas – escrita criativa	25	2,25
9764	63	Expressões artísticas – teatro e performances	25	2,25
7852	64	Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento	25	2,25
7854	65	Plano de negócio – criação de micronegócios	25	2,25
8598	66	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8599	67	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8600	68	Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego	25	2,25
Total da carga horária e de pontos de crédito da Formação Tecnológica			850	76,5

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