



## 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.

5ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) n.º 19 de 22 de maio de 2020 com entrada em vigor a 22 de maio de 2020.

**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 azeitonas 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
10746	76	Segurança e Saúde no Trabalho – situações epidémicas/pandémicas	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.