



Principais Atividades :

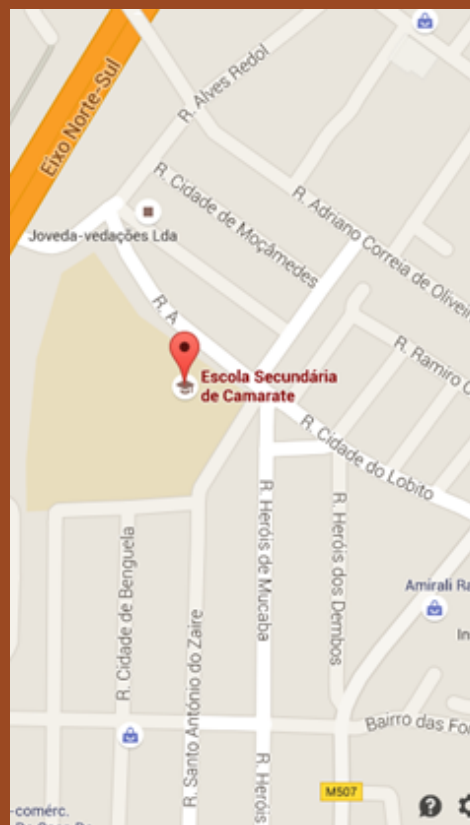
- armazenar e assegurar o estado de conservação das matérias-primas utilizadas no serviço;
- preparar o serviço de cozinha para a confeção das refeições;
- assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios,
- confeccionar fundos, molhos e guarnições;
- preparar e empratar entradas, sopas, pratos de carne, de peixe e mariscos, de legumes e sobremesas, quer regionais quer internacionais;
- pesquisar técnicas de cozinha e pastelaria;
- gerir e controlar os custos de produção;
- colaborar na elaboração de cartas e ementas.

Componentes de Formação	Disciplinas
Sociocultural	Português Língua Estrangeira I, II ou III Área de Integração Tecnologias da Informação e Comunicação Educação Física
Científica	Psicologia Economia Matemática
Técnica	Serviço de Cozinha/Pastelaria Gestão e Controlo Tecnologia Alimentar Comunicar em Língua Estrangeira Formação em Contexto de Trabalho



CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE COZINHA E PASTELARIA





Ensino regular- 7º/8º e 9º Ano

Ensino Secundário

- Curso de Ciências e Tecnologias
- Curso de Línguas e Humanidades

Cursos profissionais - Secundário

- Técnico Auxiliar de Saúde
- Técnico de Ação Educativa
- Técnico de Restaurante/ Bar
- Técnico de Cozinha /Pastelaria
- Técnico de Gestão de Equipamentos
- Técnico de Frio e Climatização

Adultos

EFA Secundário de Dupla Certificação

**ESCOLA SECUNDÁRIA DE
CAMARATE
RUA HERÓIS DE MUCABA
2680-048 CAMARATE
TELEFONE: 21 947 9493
/WWW.ESCAMARATE.PT**

