

# QUERES CONCLUIR O 12º ANO?

INSCREVE-TE JÁ!



ASSOCIAÇÃO SOCIAL  
E DESENVOLVIMENTO

## TÉCNICO/A DE COZINHA/PASTELARIA

(INÍCIO EM JUNHO DE 2016)

### CONTACTOS

ADM ESTRELA - ASSOCIAÇÃO SOCIAL E DESENVOLVIMENTO

TRAVESSA DA RUA DA FONTINHA, S/N

6300-569 GUARDA

TELF: 271 221 579

TLM: 963 076 763

EMAIL: [ADMESTRELA@ADMESTRELA.PT](mailto:ADMESTRELA@ADMESTRELA.PT)

### INSCREVE-TE EM:

## FORMACAO.ADMESTRELA.PT



MINISTÉRIO DA SUSTENTABILIDADE,  
EMPREGO E SEGURANÇA SOCIAL

GARANTIA JOVEM



## QUEM É O/A TÉCNICO/A DE COZINHA/PASTELARIA?

O/A TÉCNICO/A DE COZINHA/PASTELARIA É O/A PROFISSIONAL QUALIFICADO/A APTO/A A PLANEAR, COORDENAR E EXECUTAR AS ATIVIDADES DE COZINHA/PASTELARIA, RESPEITANDO AS NORMAS DE HIGIENE E SEGURANÇA, EM ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO E BEBIDAS, INTEGRADOS OU NÃO EM UNIDADES HOTELEIRAS, COM VISTA A GARANTIR UM SERVIÇO DE QUALIDADE E SATISFAÇÃO DO CLIENTE.

## DESTINATÁRIOS

- JOVENS (M/F) COM IDADE INFERIOR A 25 ANOS
- COM O 9º ANO DE ESCOLARIDADE COMPLETO OU QUE NÃO TENHAM COMPLETADO O 12º ANO DE ESCOLARIDADE

## DURAÇÃO

- 3 PERÍODOS LECTIVOS
- 2125 HORAS DE FORMAÇÃO EM SALA
- 1500 HORAS DE FORMAÇÃO PRÁTICA EM CONTEXTO DE TRABALHO

## REGIME

- FORMAÇÃO EM ALTERNÂNCIA
- FORMAÇÃO TEÓRICA E PRÁTICA EM CONTEXTO DE TRABALHO NOS 3 PERÍODOS LETIVOS

## APOIOS SOCIAIS

- BOLSA DE PROFISSIONALIZAÇÃO (VALOR ATRIBUÍDO MENSALMENTE, COM O VALOR DE 10% DO INDEXANTE DE APOIOS SOCIAIS/IRS)
- SUBSÍDIO DE ALIMENTAÇÃO (VALOR IGUAL AO ESTABELECIDO PARA A FUNÇÃO PÚBLICA, CONSOANTE OS DIAS DE FORMAÇÃO ASSISTIDA)
- DESPESAS/SUBSÍDIO DE TRANSPORTE (VALOR DO TÍTULO DE TRANSPORTE PÚBLICO)
- POSSIBILIDADE DE BOLSA DE MATERIAL DE ESTUDO (DEFINIDO POR DESPACHO DO MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO)
- DESPESAS DE ACOLHIMENTO DE CRIANÇAS E/OU DEPENDENTES A CARGO (ATÉ AO MÁXIMO DE 50% DO IRS)

## QUAIS AS ATIVIDADES PRINCIPAIS?

- ARMAZENAR E ASSEGURAR O ESTADO DAS MATÉRIAS-PRIMAS UTILIZADAS NO SERVIÇO DE COZINHA/PASTELARIA.
- PLANEAR E PREPARAR O SERVIÇO DE COZINHA/PASTELARIA, DE FORMA A POSSIBILITAR AS CONFECÇÕES NECESSÁRIAS, DE ACORDO COM AS NORMAS DE HIGIENE E SEGURANÇA.
- CONFECIONAR O RECEITUÁRIO EM FUNÇÃO DA PROGRAMAÇÃO ESTABELECIDA: ENTRADAS, PRATOS PRINCIPAIS, SOBREMESAS.
- CONFECIONAR E DECORAR BOLOS E OUTROS PRODUTOS DE PASTELARIA.
- CONCEBER E EXECUTAR PEÇAS ARTÍSTICAS EM COZINHA.
- CONCEBER E EXECUTAR PEÇAS ARTÍSTICAS EM PASTELARIA.
- ARTICULAR COM O SERVIÇO DE RESTAURANTE, A FIM DE SATISFAZER OS PEDIDOS DE REFEIÇÕES E COLABORAR EM SERVIÇOS ESPECIAIS.
- PESQUISAR NOVAS TÉCNICAS E TENDÊNCIAS DE COZINHA/PASTELARIA.
- COLABORAR NA ELABORAÇÃO DE CARTAS E EMENTAS.
- COORDENAR EQUIPAS DE TRABALHO.
- PRESTAR OS PRIMEIROS SOCORROS E OS CUIDADOS BÁSICOS DE SAÚDE E BEM-ESTAR.
- CONTROLAR OS CUSTOS DE ALIMENTOS.
- ELABORAR E PREENCHER DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA RELATIVA À ATIVIDADE DESENVOLVIDA.
- ASSEGURAR A LIMPEZA E ARRUMAÇÃO DOS ESPAÇOS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DE SERVIÇO, VERIFICANDO AS EXISTÊNCIAS E CONTROLANDO O SEU ESTADO DE CONSERVAÇÃO.