

JOVENS

OFERTA DE CURSOS

Ofertas Educativas e Formativas

GESTÃO

Gestão de Inscrições

Gestão de Parcerias

Documentação

Suporte

Declaração de Privacidade

Oferta Educativa e Formativa > CP > Detalhes

07-05-2026 : Candidatura submetida

Cód. Admin.	Data Início	Data Fim	Regime	Certificação	Nível QNQ	Nº F. Insritos	Qualificação
11000018409	01-09-2026	31-08-2029	Diurno	Dupla Certificação	Nível 4	-	811RA144 - Técnico/a de Cozinha e Restauração

Entidade Formadora

Escola Profissional de Espinho

Estrutura Regional Responsável pela Aprovação

DSR Norte

Cursos	Plano de Formação	Técnico-Pedagógico	Alunos/Formandos	Estados
Matriz Curricular		Complementos da Matriz Curricular		

Componente de Formação Sociocultural

Código	Disciplina	Carga Horária	
Português e PLNM			
DACP0010S20	Português	320	☒
DACP00A1S00	Português Língua Não Materna (PLNM) - Nível Iniciação/A1	0	☐
DACP00A2S00	Português Língua Não Materna (PLNM) - Nível Iniciação/A2	0	☐
DACP00B1S00	Português Língua Não Materna (PLNM) - Nível Intermédio/B1	0	☐
DACP0PL2S00	Português Língua Segunda (PL2) para Alunos Surdos	0	☐
DACP0PL1S00	Língua Gestual Portuguesa (PL1)	0	☐
Língua Estrangeira I, II ou III			
DACPOLE001S00	LE I - Inglês - Nível de continuação	220	☒
DACPOLE002S00	LE II - Inglês - Nível de continuação	220	☐
DACPOLE013S00	LE II - Inglês - Nível de iniciação	220	☐
DACPOLE003S00	LE III - Inglês - Nível de iniciação	220	☐



Entidade: Escola Profissional de Espinho

0025

TIC ou Oferta de Escola

DACP0012S00 Tecnologias da Informação e Comunicação

100



DACP0038000 Oferta de Escola

100



DACP0011S00 Área de Integração

220

DACP0013S00 Educação Física

140

Total Horas 1000

Componente de Formação Científica

Código

Disciplina

Carga Horária

DACP0024C00 Economia

200

DACP0032C20 Matemática

200

DACP0034C10 Psicologia

100

Total Horas 500

Componente de Educação Moral e Religiosa

Código

Disciplina

Carga Horária

DACP0151000 Educação Moral e Religiosa

81



Total Horas 81

Componente de Cidadania e Desenvolvimento

Código

Disciplina

Carga Horária

DACP0081000 Cidadania e Desenvolvimento

0



Total Horas 0

JOVENS

OFERTA DE CURSOS

Ofertas Educativas e Formativas

GESTÃO

Gestão de Inscrições

Gestão de Parcerias

Documentação

Suporte

Declaração de Privacidade

Componente de Formação Tecnológica

Código	Disciplinas/UC/UFCD Obrigatórias	Pontos de Crédito	Línguas Estrangeiras	Carga Horária
UC00031	Criar e desenvolver ideias de negócio	4.5		50
UC00032	Elaborar o plano de negócios	4.5		50
UC00034	Colaborar e trabalhar em equipa	4.5		50
UC00035	Desenvolver competências pessoais e criativas	2.25		25
UC00038	Prestar informação sobre o setor do turismo	2.25		25
UC00039	Implementar as normas de segurança e saúde no trabalho em hotelaria e restauração	2.25		25
UC00054	Atuar em situações de emergência em hotelaria e restauração	2.25		25
UC00056	Implementar os requisitos do turismo acessível e inclusivo	2.25		25
UC00068	Aplicar a expressão dramática em contexto profissional	2.25		25
UC00069	Implementar as normas do setor da hotelaria e restauração	2.25		25
UC00595	Aconselhar vinhos e orientar o cliente na escolha	2.25		25
UC00596	Implementar os princípios de nutrição e dietética	2.25		25
UC01999	Preparar e executar confeções de cozinha	2.25		25
UC02002	Preparar e confeccionar acepipes, sopas, entradas, ovos e massas	4.5		50
UC02003	Preparar e confeccionar peixes, mariscos e os seus acompanhamentos ou guarnições	4.5		50
UC02004	Preparar e confeccionar carnes, aves, caça e os seus acompanhamentos ou guarnições	4.5		50
UC02005	Preparar e confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	4.5		50
UC03576	Planear e organizar a produção de cozinha	2.25		25
UC03577	Preparar e confeccionar molhos e fundos de cozinha	2.25		25

Entidade: Escola Profissional de Espinho				0025
UC03578	Interagir em inglês no serviço de cozinha e de restaurante/bar	4.5		50
UC03579	Gerir aprovisionamentos e controlar custos	2.25		25
UC03580	Atender o cliente e gerir reclamações na restauração	4.5		50
UC03581	Planear e executar o serviço casual de restaurante/bar	2.25		25
UC03582	Planear e executar o serviço de bebidas simples	4.5		50
UC03583	Interagir em língua estrangeira no serviço de cozinha e de restaurante/bar	4.5	Francês	50
UC03584	Implementar regras de higiene e segurança alimentar em hotelaria e restauração	2.25		25
Total Horas				925

Unidades Opcionais da Componente de Formação Tecnológica

Grupo 1

Restaurante/Bar - 29.25 pontos de crédito

UC03598	Planear e elaborar cartas e menus na restauração	2.25		25
UC03601	Planear e executar o serviço de bebidas compostas	4.5		50
UC03602	Preparar e executar arte cisória	4.5		50
UC03603	Preparar e executar confeções de sala à vista do cliente	4.5		50
UC03604	Preparar e organizar serviços especiais	4.5		50
UC02001	Executar Mixologia no serviço de bar	2.25		25
UC03605	Executar técnicas de flair no serviço de bar	2.25		25
UC00058	Preparar e servir pequenos-almoços	2.25		25
UC03609	Executar o serviço à carta	2.25		25

Grupo 2

Restaurante/Bar - 29.25 pontos de crédito

UC03598	Planear e elaborar cartas e menus na restauração	2.25	25
UC03601	Planear e executar o serviço de bebidas compostas	4.5	50
UC03602	Preparar e executar arte cisória	4.5	50
UC03603	Preparar e executar confeções de sala à vista do cliente	4.5	50
UC03604	Preparar e organizar serviços especiais	4.5	50
UC02001	Executar Mixologia no serviço de bar	2.25	25
UC03605	Executar técnicas de flair no serviço de bar	2.25	25
UC00058	Preparar e servir pequenos-almoços	2.25	25
UC03609	Executar o serviço à carta	2.25	25

Grupo 2

Transversal - 2.25 pontos de crédito

UC00077	Aplicar storytelling na comunicação	2.25	25
---------	-------------------------------------	------	----

Total Horas do Plano 2856

Duração da Formação em Contexto de Trabalho 600

Total Horas Final 3456

< Voltar

Gravar