

CURSO PROFISSIONAL 10.º ANO

COZINHA E RESTAURAÇÃO

2026/2027

Formação prática em cozinha pedagógica e estágio em restaurantes, hotéis, ou empresas do setor!



OBJETIVOS

- Preparar e confeccionar diferentes tipos de pratos (tradicionais e internacionais)
- Aplicar técnicas de cozinha profissional (cortes, confeção, empratamento)
- Organizar e gerir o trabalho numa cozinha
- Cumprir normas de higiene e segurança alimentar
- Trabalhar em equipa em ambiente de restauração
- Atender clientes e colaborar no serviço de sala

SAÍDAS PROFISSIONAIS

- Cozinheiro/a
- Ajudante de Cozinha
- Pasteleiro/a (com especialização ou experiência)
- Empregado/a de Restauração
- Técnico/a de cozinha em hotéis ou restaurantes
- Trabalho em restaurantes, cafés, hotéis, resorts, catering, cantinas e cruzeiros

Prosseguimento de estudos através de um Curso Técnico Superior Profissional (CTeSP), ou ingressar no ensino superior em áreas como gestão hoteleira ou gastronomia, ou cursos de especialização.

APOIOS

- Almoço
- Transporte
- Alojamento
- Material de estudo
- Bolsa de FCT (estágio)

O TEU FUTURO COMEÇA HOJE!