



APRESENTAÇÃO E FUNDAMENTAÇÃO DO PLANO DE FORMAÇÃO

II

2. ORGANIZAÇÃO DA FORMAÇÃO POR CURSO

C. P. de Técnico de Restauração, v. de Cozinha - Pastelaria (atua em 29/9/2015 de acordo DL n.º 91/2013)

ESCOLA Agrupamento de Escolas de Celorico da Beira

Escola Básica e Secundária Sacadura Cabral

CURSO Profissional de nível 3 Saída Profissional: Técnico de Cozinha - Pastelaria

PORTARIA n.º 1319/2006 de 23 de novembro

Declaração de rectificação n.º 6/2007, de 18 de janeiro

DISCIPLINAS	1.º ANO					2.º ANO					3.º ANO					TOTAIS			
	Horas de Formação					Horas de Formação					Horas de Formação					Horas de Formação			
	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	Blocos Ano	Blocos Semana	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	Blocos Ano	Blocos Semana	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	Blocos Ano	Blocos Semana	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT
Português	135		135	90	3	93		93	62	2	92		92	62	2	320		320	
Língua Estrangeira	90		90	60	2	45		45	30	1	85		85	57	2	220	0	220	
Área de Integração	45		45	30	1	85		85	57	2	90		90	60	2	220		220	
Tecnologias da Inf. e Comunicação	55		55	37	1,5	45		45	30	1						100		100	
Educação Física	45		45	30	1	95		95	64	2						140		140	
Economia	96		96	64	2	44		44	30	1	60		60	40	1,5	200		200	
Matemática	96		96	64	2	44		44	30	1	60		60	40	1,5	200		200	
Psicologia						45		45	30	1	55		55	37	1,5	100		100	
Tecnologia Alimentar	42		42	28	1	48		48	32	1	40		40	27	1	130	0	130	
Gestão e Controlo	42		42	28	1	48		48	32	1	40		40	27	1	130	0	130	
Comunicar em Fr/Esp/Alem/Ing	48		48	32	1	42		42	28	1	0		0	0	0	90		90	
Serviços de Cozinha-Pastelaria	204		204	136	4,5	270		270	180	6	282		282	188	7,5	756	0	756	
Formação em Contexto de Trabalho	200		200	133		200		200	133		200		200	134		600		600	600
TOTAL	1098	0	1098	732	20	1104	0	1104	738	20	1004	0	1004	672	20	3206	0	3206	600

FCT - Formação em Contexto de Trabalho

Este quadro deverá ser preenchido para cada curso proposto.