

APRESENTAÇÃO DO PLANO DE FORMAÇÃO - CURSOS PROFISSIONAIS

CURSO <u>Profissional de Técnico de Cozinha/ Pastelaria</u>																
DISCIPLINAS	1.º ANO				2.º ANO				3.º ANO				TOTAL			
	Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação				Horas de Formação			
	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT	Plano Curricular	Desdobramentos	Total	FCT
Português	105		105		108		108		107		107		320	0	320	0
Língua Estrangeira	75		75		72		72		73		73		220	0	220	0
Área de Integração	72		72		72		72		76		76		220	0	220	0
Téc. de Inform. e Comunicação	100		100				0				0		100	0	100	0
Educação Física	45		45		45		45		50		50		140	0	140	0
Matemática	62		62		63		63		75		75		200	0	200	0
Economia			0		102		102		98		98		200	0	200	0
Psicologia			0				0		100		100		100	0	100	0
Tecnologia Alimentar	100		100				0				0		100	0	100	0
Gestão e Controlo			0		125		125				0		125	0	125	0
Língua Técnica	25		25				0				0		25	0	25	0
Serviços de Cozinha/ Pastelaria	325	140	465		275	135	410		250	125	375		850	400	1250	0
			0				0				0		0	0	0	0
Form. em Contexto de Trabalho	200		200	200	200		200	200	200		200	200	600	0	600	600
			0				0				0		0	0	0	0
			0				0				0		0	0	0	0
Total	1109	140	1249	200	1062	135	1197	200	1029	125	1154	200	3200	400	3600	600

FCT - Formação em Contexto de Trabalho

Este quadro deverá ser preenchido para cada curso proposto.