

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	D e s c r i v o r i a m e n t o	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 A		25		25		50		50				0		75	0	75	0
Língua Técnica B								0		50		50		50	0	50	0
Serviços de Cozinha/ Pastelaria		325	140	465		275	135	410		250	125	375		850	400	1250	0
Formação em Contexto de Trabalho		200		200	200	200		200	200	200		200	200	600	0	600	600
Educação Moral e Religiosa		27		27		27		27		27		27		81	0	81	0
Total		1136	140	1276	200	1139	135	1274	200	1106	125	1231	200	3381	400	3781	600

FCT - Formação em Contexto de Trabalho

Cofinanciado por:

