



## EDUCAÇÃO

### Gabinete do Secretário de Estado Adjunto e da Educação

#### Despacho n.º 3867/2021

*Sumário:* Cria o Curso de Especialização Tecnológica em Gestão e Produção de Cozinha, proposto pela Escola Profissional da Praia da Vitória, e autoriza o seu funcionamento nas instalações respetivas.

O Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, inscreve-se num quadro de política que visa promover o alargamento das competências, aptidões e qualificações dos Portugueses, dignificar o ensino e potenciar a criação de novas oportunidades, impulsionando o crescimento sociocultural e económico do País, ao possibilitar uma oferta de recursos humanos qualificados geradores de uma maior competitividade.

Considerando a necessidade de conciliar a vertente do conhecimento, através do ensino e da formação, com a componente da inserção profissional qualificada, os cursos de especialização tecnológica (CET) visam criar novas oportunidades e formação ao longo da vida.

Considerando que:

A decisão de criação e o funcionamento de um CET num estabelecimento de ensino público, particular ou cooperativo que ministre cursos de nível secundário de educação é da competência do ministro da tutela, podendo ser delegada, nos termos do artigo 43.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio;

Nos termos do artigo 42.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, o pedido foi instruído e analisado pela Agência Nacional para a Qualificação e o Ensino Profissional, I. P., a qual, no âmbito da reorganização dos serviços centrais do Ministério da Educação, assumiu as atribuições da Direção-Geral de Formação Vocacional, designada, nos termos do artigo 41.º do mesmo diploma, como serviço instrutor, pelo Despacho n.º 1647/2007, de 8 de janeiro, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, de 1 de fevereiro de 2007;

Foi ouvida a Comissão Técnica para a Formação Tecnológica Pós-Secundária, nos termos do disposto no artigo 34.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio.

Assim, ao abrigo do artigo 43.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio e das competências que me foram delegadas pelo Despacho n.º 559/2020, de 3 de janeiro, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, de 16 de janeiro, determino:

1 — A criação do Curso de Especialização Tecnológica em Gestão e Produção de Cozinha, proposto pela Fundação de Ensino Profissional da Praia da Vitória, entidade proprietária da Escola Profissional da Praia da Vitória, e a autorização do seu funcionamento nas instalações desta entidade sitas na Rua do Comendador Francisco José Barcelos, 14, na freguesia de Santa Cruz, concelho de Praia da Vitória, nos termos do anexo ao presente despacho e do qual faz parte integrante.

2 — O presente despacho é válido por um período de quatro anos, devendo o primeiro ciclo de formação iniciar-se até ao início do ano letivo subsequente à data de entrada em vigor do presente despacho e os restantes durante o período de vigência do mesmo.

3 — O presente despacho entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

4 — Cumpra-se o disposto no artigo 44.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio.

1 de abril de 2021. — O Secretário de Estado Adjunto e da Educação, *João Miguel Marques da Costa*.

#### ANEXO

1 — Instituição de formação:

Escola Profissional da Praia da Vitória — Fundação de Ensino Profissional da Praia da Vitória.

2 — Denominação do curso de especialização tecnológica:

Curso de Especialização Tecnológica em Gestão e Produção de Cozinha.

3 — Área de educação e formação:

811 — Hotelaria e Restauração.

4 — Perfil profissional:

Técnico/a especialista em gestão e produção de cozinha.

5 — Descrição geral:

Planificar, dirigir e coordenar os trabalhos de produção de cozinha e colaborar com o serviço de gestão restauração e bebidas (F&B) na estruturação de ementas e no processo de cálculo dos custos.

6 — Referencial de competências a adquirir:

Organizar a cozinha aplicando as normas do sistema de higiene e segurança alimentar (HACCP);

Aplicar as técnicas de supervisão do cumprimento das normas de qualidade, higiene e segurança alimentar nas operações de produção de cozinha;

Aplicar as técnicas de definição e controlo das normas de armazenagem e manutenção dos equipamentos e utensílios;

Aplicar as técnicas de inventariação dos equipamentos e utensílios operacionais;

Desenhar o organograma da brigada de cozinha;

Aplicar as técnicas de planificação de menus, para restaurante e/ou para indústria de *catering*, aplicando as técnicas de venda e estratégias de *marketing*;

Aplicar as técnicas de desenho de menus, garantindo a qualidade dos bens alimentares e o seu valor nutricional;

Aplicar as técnicas de criação de menus e listas de bebidas de acordo com diferentes temas ou eventos;

Aplicar as regras nutricionais e dietéticas, de modo a garantir o equilíbrio alimentar;

Calcular os custos/receitas do menu, para a sua operação diária, semanal e mensal, revendo-os periodicamente;

Aplicar técnicas de rastreabilidade de produtos;

Aplicar técnicas de análise de necessidades de compra, de seleção dos fornecedores e de controlo das variáveis de receção dos produtos;

Aplicar técnicas de definição dos procedimentos de compra, implementando estratégias de minimização de custos e identificando os desperdícios e as perdas no processo de produção;

Aplicar as técnicas de definição das normas de inventariação dos produtos alimentares;

Utilizar o sistema informático e programa de gestão de F&B;

Interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa;

Aplicar técnicas de cozinha inovadoras, criando novas receitas e utilizando o processo de regeneração;

Aplicar técnicas de gestão de desperdícios, garantindo o aproveitamento e qualidade dos produtos;

Aplicar técnicas de decoração inovadoras para diferentes tipos de iguarias, no âmbito do empratamento;

Aplicar as normas e procedimentos adequados em caso de acidente ou de emergência;

Aplicar as técnicas de identificação das áreas de risco potencial referente aos alimentos e de definição dos procedimentos adequados para evitar a intoxicação;

Aplicar os procedimentos adequados em situações de anafilaxia, alergias, intolerância e intoxicação alimentares;



- Aplicar técnicas de controlo e cumprimento do *food cost* e *food cost* percentual previstos para um determinado dia e para todos os dias de um determinado período;
- Calcular diária, semanal e mensalmente os custos e receitas de restauração e bebidas em valores monetários e percentuais;
- Aplicar técnicas de definição de estratégias e política de *marketing*, antecipando e respondendo aos principais desafios do mercado de restauração e bebidas;
- Aplicar técnicas de vendas personalizadas, de acordo com as estratégias de *marketing* definidas;
- Aplicar estratégias de comercialização e venda diferenciadas, recorrendo a *merchandising*;
- Aplicar técnicas de coordenação e organização de eventos;
- Selecionar e aplicar as técnicas de decoração artística alimentar;
- Aplicar práticas de sustentabilidade ambiental (água, energia e consumíveis);
- Aplicar as normas de segurança, higiene e saúde respeitantes à atividade profissional;
- Aplicar a legislação do trabalho e a legislação respeitante ao setor HORECA (Hotelaria, Restauração e Similares);
- Aplicar técnicas de motivação do cliente e diferentes estratégias de fidelização e diferenciação do cliente;
- Aplicar os procedimentos adequados à resolução/tratamento de reclamações e sugestões de clientes e definir medidas corretivas;
- Aplicar técnicas de gestão de tempo, do *stress* e de situações imprevistas;
- Utilizar estratégias de liderança e gestão de equipas de trabalho;
- Analisar e adaptar estratégias de motivação e dinamização de indivíduos e equipas de trabalho;
- Aplicar técnicas de comunicação assertiva em contexto laboral e com recurso a narrativas *storytelling*;
- Aplicar técnicas cénicas, postura e autocontrolo;
- Aplicar técnicas e instrumentos de monitorização da satisfação do cliente;
- Selecionar e utilizar estratégias de desenvolvimento de campanhas promocionais.

## 7 — Plano de formação:

Plano de formação do Curso de Especialização Tecnológica em Gestão e Produção de Cozinha:

Componentes de Formação (1)	Área de Educação e Formação (2)	Unidade de formação (3)	Carga horária		ECTS (6)
			Total (4)	Contacto (5)	
Geral e Científica . . . .	222 — Línguas e literaturas estrangeiras. 223 — Língua e literatura materna. 347 — Enquadramento na organização/empresa. 090 — Desenvolvimento Pessoal	Língua Inglesa . . . . .	75	50	3
		Língua portuguesa—comunicação	37,5	25	1,5
		Modelo de negócio em empreendedorismo.	37,5	25	1,5
		Iniciativa empresarial e empreendedorismo.	37,5	25	1,5
		Desenvolvimento pessoal e criativo	37,5	25	1,5
<i>Subtotal. . .</i>			225	150	9
Tecnológica. . . . .	090 — Desenvolvimento pessoal 222 — Línguas e literaturas estrangeiras. 342 — Marketing e Publicidade	Liderança e gestão de carreiras	37,5	25	1,5
		Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego.	37,5	25	1,5
		Língua francesa aplicada à gestão e produção de cozinha.	37,5	25	1,5
		Língua francesa — cultura e tradições.	37,5	25	1,5
		Marketing digital aplicado ao turismo.	37,5	25	1,5



Componentes de Formação (1)	Área de Educação e Formação (2)	Unidade de formação (3)	Carga horária		ECTS (6)
			Total (4)	Contacto (5)	
	345 — Gestão e Administração	Gestão do negócio de restauração e bebidas.	75	50	3
		Sustentabilidade no turismo . . . .	37,5	25	1,5
	347 — Enquadramento na organização/empresa.	Ética e protocolo empresarial. . .	37,5	25	1,5
	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Aplicações informáticas — introdução à gestão.	37,5	25	1,5
	811 — Hotelaria e Restauração	Gestão de restauração e bebidas — controlo de gestão.	75	50	3
		Enogastronomia . . . . .	37,5	25	1,5
		Tecnologia das matérias-primas de cozinha.	37,5	25	1,5
		História e cultura gastronómica . . .	37,5	25	1,5
		Gastronomia portuguesa — cozinha tradicional.	75	50	3
		Regiões gastronómicas portuguesas	75	50	3
		Cozinha contemporânea e de serviço rápido.	75	50	3
		Cozinha clássica e internacional	75	50	3
		Tendências de cozinha. . . . .	37,5	25	1,5
		Cozinhas alternativas. . . . .	37,5	25	1,5
		Serviços especiais de cozinha . . . .	75	50	3
		Desenvolvimento de produtos gastronómicos.	37,5	25	1,5
		Pastelaria clássica e internacional	75	50	3
		Padaria aplicada à restauração	37,5	25	1,5
		Doçaria conventual e tradicional portuguesa.	75	50	3
	862 — Segurança e Higiene no Trabalho.	Higiene e segurança na indústria alimentar.	37,5	25	1,5
	<i>Subtotal. . .</i>		1 275	850	51
Em contexto de trabalho		Formação prática em contexto de trabalho.	500	500	20
<i>Total . . . . .</i>			2 000	1 500	80

## Notas

Na coluna (4) indicam-se as horas totais de trabalho.

Na coluna (5) indicam-se as horas de contacto, de acordo com o disposto na alínea *d*) do artigo 2.º e no n.º 1 do artigo 15.º, ambos do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio.

Na coluna (6) indicam-se os créditos segundo o *European Credit Transfer and Accumulation System* (sistema europeu de transferência e acumulação de créditos), de acordo com a definição expressa na alínea *b*) do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio.

## 8 — Condições de acesso e ingresso:

- Ser titular de um curso do ensino secundário ou equivalente;
- Ter obtido aprovação em todas as disciplinas do 10.º e 11.º anos e ter estado inscrito no 12.º ano de um curso secundário ou de habilitação legalmente equivalente e não o ter concluído;
- Os titulares de uma qualificação profissional de nível 3;
- Os titulares de um diploma de especialização tecnológica ou de um diploma de ensino superior que pretendam requalificar-se profissionalmente.
- Ter obtido aprovação nas áreas curriculares, no âmbito do curso do ensino secundário ou equivalente, que concluiu ou frequentou, fixadas como referencial de competências de ingresso: Português e Matemática ou qualificação de nível 4 da área de educação e formação de Hotelaria e Restauração.



9 — O ingresso no CET dos indivíduos a que se referem as alíneas a), b) e c), do número anterior, que não cumpram a condição prevista na alínea e), fica condicionado à aprovação em unidades curriculares que integrem as áreas curriculares nela identificadas.

10 — Para efeitos do disposto no número anterior, cabe à Escola Profissional da Praia da Vitória — Fundação de Ensino Profissional da Praia da Vitória, aferir as competências de ingresso através da realização de provas de avaliação.

11 — Os candidatos que à data de ingresso no CET se encontrem na situação prevista no n.º 9 e não tenham obtido aprovação nas provas de avaliação, devem frequentar, no todo ou em parte, de acordo com análise curricular e os resultados das provas de avaliação, o Plano de Formação Adicional definido no n.º 16.

12 — Sem prejuízo do estabelecido no número anterior, os formandos que não sejam titulares de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente, devem cumprir integralmente o Plano de Formação Adicional constante do n.º 16.

13 — A formação adicional estabelecida no n.º 16 é parte integrante do plano de formação do CET.

14 — A conclusão com aproveitamento do CET, acrescido do Plano de Formação Adicional, confere aos formandos abrangidos pelo artigo 16.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, o reconhecimento ao nível secundário de educação.

15 — Número máximo de formandos:

Em cada admissão de novos formandos: 20/ciclo.

Na inscrição em simultâneo no curso: 20.

16 — Plano de formação adicional (a que se reportam os artigos 8.º e 16.º do Decreto-Lei n.º 88/2006):

Componentes de formação (1)	Unidade de formação (2)	Carga horária		ECTS (5)
		Total (3)	Contacto (4)	
Geral e Científica . . . . .	Português . . . . .	75	50	2
	Língua Inglesa — Cozinha/Pastelaria . . . . .	37,5	25	1
	Língua Francesa — Cozinha/Pastelaria . . . . .	37,5	25	1
	Matemática . . . . .	75	50	2
	Higiene e Segurança alimentar na restauração . . . . .	37,5	25	1
Tecnológica . . . . .	Comunicação, vendas e reclamações na restauração . . . . .	75	50	2
	Organização da cozinha . . . . .	37,5	25	1
	Cozinha/Pastelaria — planeamento da produção e <i>mise-en-place</i> . . . . .	37,5	25	1
	Cozinha/Pastelaria — aprovisionamento . . . . .	75	50	2
	Preparações e confeções básicas na cozinha . . . . .	75	50	2
<i>Total</i> . . . . .		562,5	375	15

#### Notas

Na coluna (3) indicam-se as horas totais de trabalho.

Na coluna (4) indicam-se as horas de contacto, de acordo com o disposto na alínea d) do artigo 2.º e nos termos do n.º 1 do artigo 15.º ambos do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio.

Na coluna (5) indicam-se os créditos segundo o *European Credit Transfer and Accumulation System* (sistema europeu de transferência e acumulação de créditos), de acordo com a definição expressa na alínea b) do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio.

314124304