

Chef

O aluno será capaz de preparar um menu completo (antipasto, primo, secondo, dolce) com autonomia e responsabilidade, respeitando a legislação em vigor para a restauração coletiva.

O Curso compreende uma estrutura de trabalho relativamente complexa. Além da preparação como cozinheiro, o aluno adquire competências em comunicação com o cliente, adquire uma consciência base do serviço de sala e consegue organizar almoços, jantares de gala, eventos e banquetes.

PERCURSO DIDÁTICO

ÁREA NUCLEAR

- Italiano
- História de Itália
- Inglês técnico
- Inglês para conversação
- Matemática
- Direito comercial e legislação específica
- Informática
- Educação física

ÁREA TÉCNICA

- Laboratório de cozinha
- Serviço de sala e bar
- Metodologia de investigação aplicada
- Economia
- Segurança e higiene
- Expressão cultural, técnica e artística

ESTÁGIOS

no 2º, 3º e 4º anos
- Em Portugal, em Itália e noutros países da Europa
Curso intensivo de Língua Italiana em Itália a partir do 2º semestre e 1 vez em cada ano

VISITAS DE ESTUDO E PROJECTOS

Percurso didático

55%
45%

Área Técnica
Área Nuclear