

CURSOS DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE JOVENS

Curso de Educação e Formação – Empregado/a de Mesa (T2)

Curso de Educação e Formação – Empregado/a de Bar (T2)

Curso de Educação e Formação – Cozinheiro/a (T2)



E.B. 2,3 Prof. Artur Nunes Vidal
Rua da Bela Vista, Apartado 16
3750-904 Fermentelos, Aveiro
Tel.: 234 722 550
Fax: 234 722 555
E-mail: ce@eb23-fermentelos.com.pt

2010/2011



Cursos de Educação e Formação de Jovens (CEF)

O que são?

Os Cursos de Educação e Formação (CEF) são uma oportunidade para a frequência ou conclusão da escolaridade de 6, 9 ou 12 anos e, simultaneamente, para preparação da entrada no mercado de trabalho com qualificação escolar e profissional.

Os CEF integram quatro componentes de formação:

- ▶ Sociocultural;
- ▶ Científica;
- ▶ Tecnológica;
- ▶ Prática.

Para quem?

Os CEF podem ser indicados para ti se te encontras nas seguintes condições:

- ▶ Idade igual ou superior a 15 anos;
- ▶ Habilitações escolares inferiores aos 6º, 9º ou 12º anos, ou o 12º ano de escolaridade já concluído;
- ▶ Ausência de qualificação profissional ou interesse na obtenção de uma qualificação profissional de nível superior à que já possuis.

**E.B. 2,3 Prof. Artur Nunes Vidal
Rua da Bela Vista, Apartado 16
3750-904 Fermentelos, Aveiro
Tel.: 234 722 550
Fax: 234 722 555
E-mail: ce@eb23-fermentelos.com.pt**

**2012/2013
atividades
educativas
através**

Duração:

A duração dos cursos varia entre 1020 e 2276 horas, dependendo da escolaridade de acesso.

Certificação:

A conclusão de um CEF, com total aproveitamento, confere uma certificação escolar equivalente aos 6º, 9º ou 12º anos de escolaridade ou um certificado de competências escolares, bem como uma qualificação profissional de nível 1, 2 ou 3.

A conclusão de cada ciclo de formação permite que prossigas estudos e obtenhas formação nos níveis seguintes:

- ▶ A conclusão de um **CEF Tipo 1** permite-te o ingresso no 3º ciclo do ensino básico.
- ▶ A conclusão de um **CEF Tipo 2 ou 3** permite-te o ingresso num dos cursos do nível secundário de educação:
 - desde que cumpras o Curso de Formação Complementar, caso queiras continuar nesta modalidade de educação e formação;
 - desde que realizes exames nas disciplinas de Língua Portuguesa e Matemática, caso optes por um curso da modalidade geral de educação.
- ▶ A conclusão de um **CEF Tipo 4** permite-te o prosseguimento de estudos num CEF Tipo 5.
- ▶ A conclusão de um **CEF Tipo 5, 6 ou 7** permite-te o prosseguimento de estudos:
 - num Curso de Especialização Tecnológica, numa área de estudos afim;
 - num curso de nível superior, desde que cumpras os requisitos constantes do regulamento de acesso ao ensino superior.

Legislação:

- ▶ [Despacho Conjunto n.º 453/2004, DR 175, SÉRIE II, de 27 de Julho](#) - Regulamenta a criação de Cursos de Educação e Formação com dupla certificação escolar e profissional, destinados preferencialmente a jovens com idade igual ou superior a 15 anos.
- ▶ [Rectificação n.º 1673/2004, SÉRIE II, de 7 de Setembro](#) - Rectificação do Despacho Conjunto n.º 453/2004.
- ▶ [Despacho Conjunto n.º 287/2005, DR 65, SÉRIE II, de 4 de Abril](#) - Regulamenta as condições de acesso às provas de avaliação sumativa externa e sua certificação para prosseguimento de estudos e define os modelos de certificado, de acordo com o estabelecido nos n.º 1, 2, 3 e 6 do artigo 18º do Despacho Conjunto n.º 453/2004, de 27 de Julho.
- ▶ [Despacho Normativo n.º 19/2008, DR 56, SÉRIE II, de 19 de Março](#) - Regulamenta quem realiza os exames do ensino básico e do ensino secundário.

Plano Curricular

Componente de formação sociocultural:

Língua Portuguesa: 192 horas

Língua Estrangeira: 192 horas

Cidadania e Mundo Actual: 192 horas

Tecnologias de Informação e Comunicação: 96 horas

Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho: 30 horas

Educação Física: 96 horas

Componente de formação científica:

Matemática Aplicada + Disciplina/domínio específica(o): 333 horas

Componente de formação tecnológica:

Serviço de Cafeteria, Balcão e Mesa na Restauração: 285 horas

Serviço de Mesa e Bar na Restauração e Hotelaria: 254 horas

Serviços Especiais de Mesa: 229 horas

Unidade(s) do itinerário de qualificação associado: 768 horas

Componente de formação prática:

Formação em Contexto de Trabalho: 210 horas

Total de horas/curso: 2 109 horas



Curso de Educação e Formação – Cozinheiro/a (Tipo 2)

Descrição Geral

O/A **Cozinheiro/a** é o/a profissional que, no respeito pelas normas de higiene e segurança, procede à organização e preparação do serviço de cozinha, à confecção e empratamento de refeições e sobremesas, articula com o serviço de mesa e colabora em serviços especiais, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras.

Actividades Principais

- ✓ Efectuar a *mise-en-place* do serviço, procedendo ao armazenamento e conservação das matérias-primas e à preparação da cozinha para os trabalhos do dia.
- ✓ Preparar/confeccionar ementas para a restauração colectiva – sopas, saladas, fundos, molhos, pratos principais de cozinha e sobremesas.
- ✓ Confeccionar/apresentar ementas tradicionais portuguesas.
- ✓ Confeccionar/apresentar ementas internacionais.
- ✓ Articular com o serviço de mesa e colaborar em serviços especiais.

Habilitações de Acesso

Com o 6º ano de escolaridade, 7º ou frequência do 8º ano.

Certificação Escolar e Profissional

9º ano de escolaridade

Qualificação de nível 2

E.B. 2,3 Prof. Artur Nunes Vidal
Rua da Bela Vista, Apartado 16
3750-904 Fermentelos, Aveiro
Tel.: 234 722 550
Fax: 234 722 555
E-mail: ce@eb23-fermentelos.com.pt

210N/010N/2010/2010

Plano Curricular

Componente de formação sociocultural:

Língua Portuguesa: 192 horas

Língua Estrangeira: 192 horas

Cidadania e Mundo Actual: 192 horas

Tecnologias de Informação e Comunicação: 96 horas

Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho: 30 horas

Educação Física: 96 horas

Componente de formação científica:

Matemática Aplicada + Disciplina/domínio específica(o): 333 horas

Componente de formação tecnológica:

Organização do Serviço de Cozinha e Confecção de Ementas para
Restauração Colectiva: 285 horas

Confecção de Ementas Tradicionais Portuguesas: 254 horas

Confecção de Ementas Internacionais: 229 horas

Unidade(s) do itinerário de qualificação associado: 768 horas

Componente de formação prática:

Formação em Contexto de Trabalho: 210 horas

Total de horas/curso: 2 109 horas