

# Técnico(a) de Pastelaria/Padaria

Cursos Profissionais  
Acesso com o 9.º Ano

## Saídas Profissionais

O/a Técnico/a de Pastelaria/Padaria é o profissional qualificado para planear, coordenar, e executar as atividades de produção de pastelaria/padaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em unidades de produção ou em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não integrados em unidades hoteleiras.

## Atividades Principais

- Efetuar a pré-preparação e armazenamento das matérias-primas utilizadas na produção de pastelaria/padaria, assegurando o estado de conservação das mesmas
- Planear e preparar a produção de pastelaria/padaria, efetuando a mise-en-place, de forma a possibilitar a confeção dos produtos necessários, de acordo com as normas de higiene e segurança
- Confeccionar e decorar bolos e outros produtos de pastelaria
- Confeccionar pão e produtos afins
- Conceber e executar peças artísticas em pastelaria e padaria
- Confeccionar gelados
- Confeccionar, executar e montar trabalhos em chocolate

- Confeccionar receitas de pastelaria e padaria funcional
- Criar e executar receitas inovadoras de pastelaria experimental
- Coordenar equipas de trabalho
- Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar
- Controlar os custos dos alimentos
- Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação
- Articular com os pontos de venda dos produtos de pastelaria/padaria

## Requisitos

- Titulares do 9.º ano de escolaridade completo ou de habilitação legalmente equivalente.
- Jovens até aos 25 anos de idade. Preferencialmente alunos com idade inferior a 20 anos.

## Prosseguimento de Estudos

Este curso permite o prosseguimento de estudos para o ensino superior em área afim, bem como o prosseguimento de estudos para os Cursos de Especialização Tecnológica da Rede de Escolas do Turismo de Portugal, estabelecendo a ligação entre a formação de quadros intermédios, reconhecimento de conhecimentos e competências e respetiva conclusão de um ciclo de estudos superior.

## Estrutura

3 Anos letivos + 2 estágios curriculares.

O Curso Profissional de Técnico(a) de Pastelaria/Padaria tem a duração de 3 anos (full-time), dividido em 6 semestres, incluindo 2 estágios curriculares com 3 meses de duração cada. Os alunos têm a oportunidade de realizarem os seus estágios em restaurantes, cadeias de hotéis e resorts de referência em Portugal e no estrangeiro.

## PROPINAS

Valor do Curso - Gratuito

 [formacao@turismodeportugal.pt](mailto:formacao@turismodeportugal.pt)



- Oeste
- Estoril

## 1.º ANO

Componente	Disciplina /UFCD	Carga Horária		
		1.º Sem	2.º Sem	Total
<b>Formação Sociocultural</b>	Português	50	50	<b>100</b>
	Inglês	40	35	<b>75</b>
	Educação física	25	25	<b>50</b>
	Área de integração	40	35	<b>75</b>
	Tecnologias de informação e comunicação	25		<b>25</b>
<b>Total de horas da componente</b>		<b>180</b>	<b>145</b>	<b>325</b>
<b>Formação Científica</b>	Língua estrangeira II (oferta escola)	45	30	<b>75</b>
	Geografia	25	25	<b>50</b>
	Matemática	40	30	<b>70</b>
<b>Total de horas da componente</b>		<b>110</b>	<b>85</b>	<b>195</b>
<b>Formação Tecnológica</b>	Higiene e segurança alimentar na restauração	25		<b>25</b>
	Organização de pastelaria/padaria	25		<b>25</b>
	Pastelaria/Padaria – Planeamento da produção e mise-en-place	25		<b>25</b>
	Tecnologia das matérias-primas de pastelaria/padaria		50	<b>50</b>
	Confeção e aplicação de massas		50	<b>50</b>
	Confeção e aplicação de massas de padaria		50	<b>50</b>
	Confeção de produtos de geladaria		25	<b>25</b>
	Nutrição e dietética na pastelaria/padaria	25		<b>25</b>
	Confeção e aplicação de cremes e recheios	25		<b>25</b>
	Sobremesas – técnicas de empratamento		25	<b>25</b>
Confeção de pães regionais	25		<b>25</b>	
<b>Total de horas da componente</b>		<b>150</b>	<b>200</b>	<b>350</b>
<b>Total do 1.º Ano</b>		<b>440</b>	<b>430</b>	<b>870</b>
<b>Formação Prática em Contexto de Trabalho</b>			<b>475</b>	
<b>Total Geral</b>			<b>1345</b>	

## 2.º ANO

Componente	Disciplina /UFCD	Carga Horária		
		1.º Sem	2.º Sem	Total
<b>Formação Sociocultural</b>	Português	50	50	<b>100</b>
	Inglês	35	40	<b>75</b>
	Educação física	20	20	<b>40</b>
	Área de integração	40	35	<b>75</b>
	Tecnologias de informação e comunicação	25		<b>25</b>
<b>Total de horas da componente</b>		<b>170</b>	<b>145</b>	<b>315</b>
<b>Formação Científica</b>	Língua estrangeira II (oferta escola)	40	35	<b>75</b>
	Geografia	25		<b>25</b>
	Matemática	35	35	<b>70</b>
<b>Total de horas da componente</b>		<b>100</b>	<b>70</b>	<b>170</b>
<b>Formação Tecnológica</b>	Higiene e segurança no trabalho na restauração		25	<b>25</b>
	Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	25	25	<b>50</b>
	Pastelaria/padaria – Aprovisionamento	25	25	<b>50</b>
	Língua inglesa aplicada à pastelaria/padaria	25		<b>25</b>
	Técnicas de decoração em padaria	25		<b>25</b>
	Gestão de custos e desperdícios		25	<b>25</b>
	Utilização de frutas em produtos de pastelaria		25	<b>25</b>
	Preparação e confeção de pastelaria funcional	25	25	<b>50</b>
	Confeção de padaria dietética e funcional		25	<b>25</b>
	Confeção e decoração de bolos artísticos	25	25	<b>50</b>
	Bolsa C	25	25	<b>50</b>
Técnicas Artísticas		25	<b>25</b>	
<b>Total de horas da componente</b>		<b>175</b>	<b>250</b>	<b>425</b>
<b>Total do 2.º Ano</b>		<b>445</b>	<b>465</b>	<b>910</b>
<b>Formação Prática em Contexto de Trabalho</b>			<b>475</b>	
<b>Total Geral</b>			<b>1385</b>	

### 3.º ANO

Componente	Disciplina /UFCD	Carga Horária		
		1.º Sem	2.º Sem	Total
<b>Formação Sociocultural</b>	Português	60	60	<b>120</b>
	Inglês	35	35	<b>70</b>
	Educação física	25	25	<b>50</b>
	Área de integração	35	35	<b>70</b>
	Tecnologias de informação e comunicação	25	25	<b>50</b>
<b>Total de horas da componente</b>		<b>180</b>	<b>180</b>	<b>360</b>
<b>Formação Científica</b>	Língua estrangeira II (oferta escola)	25	25	<b>50</b>
	Geografia	25		<b>25</b>
	Matemática	30	30	<b>60</b>
<b>Total de horas da componente</b>		<b>80</b>	<b>55</b>	<b>135</b>
<b>Formação Tecnológica</b>	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	25	25	<b>50</b>
	Preparação e confeção de pasteleria internacional		50	<b>50</b>
	Cake design	50		<b>50</b>
	Confeção de produtos de padaria internacional	50		<b>50</b>
	Pasteleria de inovação experimental	25		<b>25</b>
	Confeção e moldagem em chocolate		50	<b>50</b>
	Gestão de equipas		25	<b>25</b>
	Língua estrangeira aplicada à pasteleria/padaria (Bolsa A)	25		<b>25</b>
	Língua francesa – Turismo e hotelaria na região (Bolsa B)		25	<b>25</b>
	Criatividade e storytelling	25		<b>25</b>
<b>Total de horas da componente</b>		<b>200</b>	<b>175</b>	<b>375</b>
<b>Total do 3.º Ano</b>		<b>460</b>	<b>410</b>	<b>870</b>
<b>Total Geral</b>			<b>870</b>	



[escolas.turismodeportugal.pt](https://escolas.turismodeportugal.pt)