

Gestão e Produção de Pastelaria

Curso de Especialização Tecnológica
Acesso com o 12.º Ano



Saídas Profissionais

O/a Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Pastelaria é o profissional qualificado para planificar, dirigir e coordenar os trabalhos de produção de pastelaria e colaborar com o serviço de gestão de restauração e bebidas (F&B) na estruturação de ementas e no processo de cálculo dos custos.

Atividades Principais

- Planear e organizar o serviço de pastelaria e padaria
- Efetuar o controlo de gestão e controlar os custos de produção do serviço de pastelaria e padaria
- Conceber e confeccionar produtos de padaria e novas tendências
- Conceber e confeccionar produtos de pastelaria (doçaria conventual e tradicional portuguesa, bolos secos, pastelaria de sobremesa, pastelaria clássica e internacional, bombonaria, pastelaria festiva, pastelaria artística, pastelaria salgada)
- Desenvolver e conceber novos produtos de pastelaria e padaria
- Gerir equipas de trabalho

Requisitos

- Adultos com idade igual ou superior a 18 anos
- Titulares de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente
- Titulares de um diploma de especialização tecnológica ou de um grau ou diploma de ensino superior que pretenda a sua requalificação profissional
- Frequência de um curso de educação ou formação ou um processo de RVCC, de nível secundário

Prosseguimento de Estudos

Esta oferta formativa permite o prosseguimento de estudos para o ensino superior em área afim, estabelecendo a ligação entre a formação de quadros intermédios, reconhecimento de conhecimentos e competências e respetiva conclusão de um ciclo de estudos superior.

As Escolas do Turismo de Portugal têm por isso protocolos celebrados com várias instituições de ensino superior nacionais e internacionais.

Estrutura

2 Semestres + 1 estágio curricular + Programa Iniciação (150h)

O Curso de Gestão e Produção de Pastelaria tem a duração de 1 ano (full-time), dividido em 2 semestres, incluindo um estágio curricular de 500h de duração. Os alunos têm a oportunidade de selecionar restaurantes, cadeias de hotéis e resorts de referência em Portugal e no estrangeiro para realizarem o seu estágio.

Programa de Iniciação

O Programa de Iniciação (150h) corresponde a um plano de formação para aquisição de competências de ingresso ao curso para os alunos sem formação em área afim.

PROPINAS

- Valor do Curso 1.200€ (*) Pagamento em Prestações 120€ x 10 meses
- (*) Estes valores têm uma redução de 50% nas Escolas de Douro Lamego e Portalegre



formacao@turismodeportugal.pt



- Viana do Castelo
- Porto
- Lamego
- Oeste
- Portalegre
- Lisboa
- Setúbal
- Algarve

Programa de Iniciação

Temas

Carga horária

Gestão de restauração e bebidas

20

Prática de cozinha

130

Total

150

1.º Semestre

Componente	Módulo	Carga Horária		
		Teórica	Prática	Total
Formação Geral e Científica	Língua inglesa	25		25
	Desenvolvimento pessoal e criativo		25	25
	Iniciativa empresarial e empreendedorismo	10	15	25
Total de horas da componente		35	40	75
Formação Tecnológica	Língua estrangeira II aplicada à gestão e produção de pastelaria (Bolsa A)	10	15	25
	Ética e protocolo empresarial	25		25
	Aplicações informáticas – Introdução à gestão		25	25
	Higiene e segurança na indústria alimentar	25		25
	Gestão de restauração e bebidas – Controlo de gestão		50	50
	Matérias-primas alimentares na pastelaria/padaria		25	25
	Doçaria conventual e tradicional portuguesa		50	50
	Massas e aplicações		50	50
	Biscoitos, bolos de chá e outros bolos secos		25	25
	Pastelaria de sobremesa fria		50	50
Pães tradicionais e do mundo		50	50	
Total de horas da componente		60	340	400
Total		95	380	475

2.º Semestre

Componente	Módulo	Carga Horária		
		Teórica	Prática	Total
Formação Geral e Científica	Língua inglesa	25		25
	Língua portuguesa – comunicação	10	15	25
	Modelo de negócio em empreendedorismo	10	15	25
Total de horas da componente		45	30	75
Formação Tecnológica	Língua estrangeira II – Cultura e tradições (Bolsa B)	10	15	25
	Expressões artísticas (Bolsa C)		25	25
	Sustentabilidade no Turismo	25		25
	Liderança e gestão de carreiras	25		25
	Marketing digital aplicado ao turismo	10	15	25
	Gestão do negócio de restauração e bebidas		50	50
	Desenvolvimento de produtos gastronómicos		25	25
	Pastelaria e padaria funcional		50	50
	Pastelaria clássica e internacional		50	50
	Bombonaria		50	50
	Pastelaria festiva		50	50
Pastelaria artística		25	25	
Total de horas da componente		70	355	425
Total		115	385	500
FPCT*	Formação prática em contexto de trabalho – Estágio curricular		500	500

UNIDADES DE BOLSA

Bolsas A e B

Línguas Estrangeiras: inglesa | francesa | alemã | espanhola | italiana | holandesa | finlandesa | norueguesa | sueca | chinesa | russa

Bolsa C

Expressões Artísticas: Teatro e performances | Corpo e movimento | Mundo dos sons | Escrita criativa



escolas.turismodeportugal.pt