

# 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](http://escolas.turismodeportugal.pt)