



TURISMO DE
PORTUGAL

escolas

Técnico(a) de Pastelaria/Padaria

Cursos Profissionais - Acesso com o 9.º Ano

Lecionado em PT

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

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.

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



• Estoril

PLANO CURRICULAR

1.º ANO

Componente	Disciplina /UFCD	Carga Horária		
		1.º Sem	2.º Sem	Total
Formação Sociocultural	Português	50	50	100
	Inglês	40	35	75
	Educação física	25	25	50
	Área de integração	40	35	75
	Tecnologias de informação e comunicação	25		25
Total de horas da componente		180	145	325
Formação Científica	Língua estrangeira II (oferta escola)	45	30	75
	Geografia	25	25	50
	Matemática	40	35	75
Total de horas da componente		110	85	195
Formação Tecnológica	Higiene e segurança alimentar na restauração	25		25
	Organização de pastelaria/padaria	25		25
	Pastelaria/Padaria – Planeamento da produção e mise-en-place	25		25
	Tecnologia das matérias-primas de pastelaria/padaria		50	50
	Confeção e aplicação de massas		50	50
	Confeção e aplicação de massas de padaria		50	50
	Confeção de produtos de geladaria		25	25
	Nutrição e dietética na pastelaria/padaria	25		25
	Confeção e aplicação de cremes e recheios	25		25
	Sobremesas – técnicas de empratamento		25	25
	Confeção de pães regionais	25		25
Total de horas da componente		150	200	350
Total do 1.º Ano		440	430	875
Formação Prática em Contexto de Trabalho			475	
Total Geral			1350	

2.º ANO

Componente	Disciplina /UFCD	Carga Horária		
		1.º Sem	2.º Sem	Total
Formação Sociocultural	Português	50	50	100
	Inglês	35	40	75
	Educação física	20	20	40
	Área de integração	40	35	75
	Tecnologias de informação e comunicação	25		25
Total de horas da componente		170	145	315
Formação Científica	Língua estrangeira II (oferta escola)	40	35	75
	Geografia	25		25
	Matemática	40	35	75
Total de horas da componente		105	70	175
Formação Tecnológica	Higiene e segurança no trabalho na restauração		25	25
	Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	25	25	50
	Pastelaria/padaria – Aprovisionamento	25	25	50
	Língua inglesa aplicada à pastelaria/padaria	25		25
	Técnicas de decoração em padaria	25		25
	Gestão de custos e desperdícios		25	25
	Utilização de frutas em produtos de pastelaria		25	25
	Preparação e confeção de pastelaria funcional	25	25	50
	Confeção de padaria dietética e funcional		25	25
	Confeção e decoração de bolos artísticos	25	25	50
	Bolsa C	25	25	50
	Técnicas Artísticas		25	25
Total de horas da componente		175	250	425
Total do 2.º Ano		445	465	915
Formação Prática em Contexto de Trabalho			475	
Total Geral			1390	

3.º ANO

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



escolas.turismodeportugal.pt