



escolas

# Gestão e Produção de Pastelaria e Padaria

Curso de Especialização Tecnológica

Acesso com o 12.º Ano

Lecionado em PT



## 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 de 120€ x 10 mensalidades

(\*) Estes valores têm uma redução de 50% nas Escolas de Douro-Lamego e Portalegre



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



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

# PLANO CURRICULAR

## Programa de Iniciação

<b>Temas</b>	<b>Carga horária</b>
Gestão de restauração e bebidas	20
Prática de Pastelaria	130
	<b>Total</b>
	<b>150</b>

## 1.º Semestre

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

## 2.º Semestre

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

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