



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 (40h)

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 (40h) 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



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

PLANO CURRICULAR

Programa de Iniciação

Horas

Bases de Pastelaria e Padaria

40

1.º Semestre

Componente	Unidade de Competência	Horas
Formação Geral e Científica	Comunicar e interagir em contexto profissional	50
	Utilizar folhas de cálculo no registo, análise e controlo de dados	25
Total		75
Formação Tecnológica	Conceber e confeccionar produtos de pastelaria tradicional e regional portuguesa	50
	Conceber e confeccionar produtos de pastelaria de sobremesa	50
	Conceber e confeccionar produtos de pastelaria seca tradicional e regional	50
	Conceber e confeccionar produtos de padaria	50
	Gerir as operações do serviço de pastelaria e padaria	50
	Efetuar o controlo de gestão da pastelaria e padaria	50
	Implementar o plano de marketing em estabelecimentos de restauração e bebidas	25
	Atuar em situações de emergência em hotelaria e restauração	25
	Implementar práticas sustentáveis na hotelaria e restauração	25
	Interagir em inglês no serviço de gestão e produção de pastelaria e padaria	25
	Implementar e controlar a aplicação das normas de higiene e segurança alimentar	25
Total		425
Total do 1.º Semestre		500

2.º Semestre

Componente	Unidade de Competência	Horas
Formação Geral e Científica	Desenvolver competências pessoais e criativas	25
	Criar e desenvolver ideias de negócio	50
	Total	75
Formação Tecnológica	Conceber e confeccionar produtos de pastelaria em chocolate	50
	Conceber e confeccionar produtos de pastelaria internacional	50
	Gerir, organizar e executar serviços especiais de pastelaria	50
	Planear e organizar as operações do serviço de padaria e pastelaria	50
	Coordenar equipas em hotelaria e restauração	25
	Implementar o plano de marketing em estabelecimentos de restauração e bebidas	25
	Implementar um sistema de gestão ESG – Enviromental, Social and Governance	50
	Interagir em inglês no serviço de gestão e produção de pastelaria e padaria	25
	Conceber e confeccionar produtos de pastelaria de base vegetal	25
	Conceber e confeccionar sobremesa de fine dining	50
	Unidade de Competência Opcional 1	25
	Total	425
Total do 2.º Semestre		500
FPCT (Estágio)	Estágio Curricular	500

Unidades de Competência Opcional 1

Implementar os princípios de nutrição e dietética
Promover e desenvolver a dieta mediterrânica



escolas.turismodeportugal.pt