

TÉCNICO/A DE PADARIA E PASTELARIA

DESCRIÇÃO DA QUALIFICAÇÃO

Planear, coordenar e executar as atividades de produção de pastelaria e padaria, bem como respeitar e aplicar as normas de higiene e segurança em unidades de produção ou em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras.

DESTINATÁRIOS

- ❖ Jovens adultos que queiram enveredar na profissão (>18 anos);
- ❖ Desempregados e Empregados (desde que possuam horário compatível);
- ❖ Escolaridade mínima de 12º de Escolaridade;
- ❖ Residentes na Zona Norte do país.



BENEFÍCIOS PARA OS FORMANDOS:

- ❖ Realizar um **curso gratuitamente** com elevada componente prática de formação;
- ❖ Direito a **subsídio de alimentação** diário;
- ❖ Lecionada por Formadores com largos anos de experiência do sector;
- ❖ Realizado em parceria com Empresas clientes do sector;
- ❖ Sector de atividade com necessidade de ativos qualificados – **Empregabilidade garantida**;
- ❖ Possibilidade de **aumentar a Escolaridade** – via processo RVCC – Centro Qualifica.

Projeto 100% Financiados

PLANO DE FORMAÇÃO

UNIDADES CURRICULARES OBRIGATÓRIAS

Código UFCD	Designação	Duração (h)
CP_1	Liberdade e responsabilidade democráticas	50
CP_4	Processos identitários	50
CP_5	Deontologia e princípios éticos	50
STC_5	Redes de informação e comunicação	50
STC_6	Modelos de urbanismo e mobilidade	50
STC_7	Sociedade, tecnologia e ciência - fundamentos	50
CLC_5	Cultura, comunicação e média	50
CLC_6	Culturas de urbanismo e mobilidade	50
CLC_7	Fundamentos de cultura língua e comunicação	50
7844	Gestão de equipas	25
7731	Higiene e segurança alimentar na restauração	25
8211	Higiene e segurança no trabalho na restauração	25
8236	Cake design	50
8260	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50
8293	Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	50
8295	Preparação e confeção de pastelaria internacional	50
8327	Confeção e decoração de bolos artísticos	50
9228	Língua Inglesa aplicada à pastelaria/padaria	25
9229	Nutrição e dietética na pastelaria / padaria	25
9230	Organização de pastelaria/padaria	25
9231	Pastelaria/Padaria – planeamento da produção e mise-en-place	25
9232	Pastelaria/padaria – aprovisionamento	50
9233	Gestão de custos e desperdícios	25
9234	Tecnologia das matérias-primas de pastelaria/padaria	50
9235	Confeção e aplicação de massas	50
9236	Confeção e aplicação de cremes e recheios	25
9237	Utilização de frutas em produtos de pastelaria	25
9238	Confeção de produtos de geladaria	25
9239	Confeção e moldagem em chocolate	50
9240	Pastelaria de inovação experimental	25
9241	Confeção e aplicação de massas de padaria	50
9242	Confeção de pães regionais	25
9243	Confeção de produtos de padaria internacional	50
9244	Técnicas de decoração em padaria	25
9245	Confeção de padaria dietética e funcional	25
9246	Sobremesas – técnicas de empratamento	25
9247	Preparação e confeção de pastelaria funcional	50

UNIDADES CURRICULARES OPCIONAIS

CLC_LEI_ING	Inglês – Iniciação	50
CLC_LEC_ING	Inglês – Continuação	50

9248	Língua francesa aplicada à pasteleria/padaria	25
8311	Língua espanhola – turismo e hotelaria na região	25
8237	Confeção de pasteleria de natal	25
9260	Confeção de pasteleria salgada	25
PRA	Portefólio Reflexivo de Aprendizagens	85
Estágio – Colocação em local de trabalho/empresa garantida		210

MODALIDADE DE FORMAÇÃO: Regime misto – **plataforma *online* e presencial** (Local a anunciar)

FAÇA A FORMAÇÃO AO SEU RITMO!

DURAÇÃO DO CURSO: : 1945 horas (1450 componente profissional + 85h Portefólio Reflexivo de Aprendizagens + 210h Formação em Contexto de Trabalho + 200h opcionais).

DATAS E HORÁRIOS: data prevista de início brevemente; horário laboral.

INSCRIÇÕES: VAGAS LIMITADAS, preenchimento de [formulário de inscrição](#).

CONTACTOS: EMAIL: formacao@esseguranca.pt; TEL. 220 992 131 ou 912 417 820.