

O **Curso Profissional Técnico de Pastelaria/Padaria** tem como objetivo 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.

● **Saídas Profissionais**

Técnico de Pastelaria e Padaria em Unidades Hoteleiras;
Técnico de Pastelaria e Padaria em Restaurantes; Técnico em Pastelarias e Padarias.

● **Plano Curricular**

SOCIO-CULTURAL

Português - 320h

Inglês - 220h

Área de Integração - 220h

Educação Física - 140h

Tecnologias de Informação - 100h

CIENTÍFICA

Economia - 200h

Matemática - 200h

Psicologia - 100h

TÉCNICA, TECNOLÓGICA E PRÁTICA

Tecnologia Alimentar

Gestão e Controlo

Comunicar em Língua Estrangeira

Serviços de Pastelaria/Padaria

Estágio

TOTAL 3220h

PORTARIA Nº 17 DE 08 DE
MAIO DE 2016

PASTELARIA - PADARIA

Consulta os polos onde este curso está disponível em www.profi-teclda.pt