

CONSULTA  
OS POLOS  
ONDE O CURSO  
ESTÁ DISPONÍVEL EM:

**profitecla.pt**

confere

12º ANO DE ESCOLARIDADE - NÍVEL IV

duração: 3 ANOS - TOTAL: 3331 horas

#### descrição do curso

O **Curso Profissional 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.

CLASSIFICAÇÃO NACIONAL DAS ÁREAS DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO  
(PUBLICADO NO BTE, Nº 17 DE 8 MAIO 2016)

# pastelaria/padaria

#### saídas profissionais

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

#### disciplinas

**SOCIOCULTURAL:** Português - Inglês - Área de Integração  
Educação Física - Tecnologias de Informação

**CIENTÍFICA:** Economia - Matemática - Psicologia

#### TÉCNICA, TECNOLÓGICA E PRÁTICA:

Tecnologia Alimentar - Gestão e Controlo  
Comunicar em Língua Estrangeira  
Serviços de Pastelaria/Padaria

#### FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO

#### FACULTATIVA

Ed. Moral e Religiosa