

O 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.

Onde? Procura informações no nosso site

Quando? Duração
Laboral 3 Anos

profitecla.pt



Curso profissional **Pastelaria /Padaria**



PROTECTOR



MEMBER





Curso profissional

Pastelaria/Padaria

***No final do curso
estarás apto para
trabalhar como***

- Técnico de Pastelaria e padaria em Unidades Hoteleiras
- Técnico em Padarias e Pastelarias
- Técnico de Pastelaria e padaria em Restaurantes
- Pasteleiro
- Padeiro

OU

Candidatas-te ao Ensino Superior



ASSISTE AO VÍDEO

5 Razões para escolher este curso

01

Curso multidisciplinar, que te permite desempenhar diversas funções como Técnico.

02

Poderás seguir uma carreira em diversas unidades de restauração ou hoteleiras de renome.

03

Área com crescente procura de profissionais qualificados.

04

Poderás realizar estágios em grandes empresas nacionais e multinacionais.

05

Oportunidade de integrar o mercado de trabalho assim que termines o teu curso.