

**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.*