

COZINHA/PASTELARIA

O curso permite ao futuro profissional obter conhecimentos para elaborar, planear, dirigir, controlar e executar as atividades de cozinha/pastelaria, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e a satisfação do cliente.

ONDE ESTÁ DISPONÍVEL?

Polos de **Braga e Guimarães**

Curso em **horário laboral**,
durante **3 Anos**.



No final do curso estarás apto para trabalhar em:

- Unidades hoteleiras
- Restaurantes
- Cruzeiros
- Pastelarias
- Empresas de eventos e catering
- Cantinas escolares ou hospitalares
- Fábricas de panificação

ou podes candidatar-te ao Ensino Superior

COZINHA/PASTELARIA

Disciplinas

SOCIOCULTURAL

- Português
- Inglês
- Área de Integração
- Educação Física
- Tecnologias de Informação

CIENTÍFICA

- Economia
- Psicologia
- Matemática

TÉCNICA, TECNOLÓGICA E PRÁTICA

- Tecnologia Alimentar
- Gestão e Controlo
- Comunicar em Francês
- Serviço de Cozinha/Pastelaria

FCT

- Formação em Contexto de Trabalho
- PAP - Prova de Aptidão Profissional

FACULTATIVA

- Educação Moral e Religiosa

+INFOS

MAIS INFORMAÇÕES



SABE MAIS EM profitecla.pt

