

PASTELARIA/PADARIA

Este curso tem como objetivo planejar, 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 ESTÁ DISPONÍVEL?

Polo de **Guimarães**

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



No final do curso estarás apto para trabalhar em:

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

ou podes candidatar-te ao Ensino Superior

PASTELARIA/PADARIA

Disciplinas

SOCIOCULTURAL

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

CIENTÍFICA

- Matemática
- Economia
- Psicologia

TÉCNICA, TECNOLÓGICA E PRÁTICA

- Tecnologia Alimentar
- Comunicar em Francês
- Serviços de Pastelaria e Padaria
- Gestão e Controlo

FCT

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

FACULTATIVA

- Educação Moral e Religiosa

+INFOS

MAIS INFORMAÇÕES



SABE MAIS EM profitecla.pt

