



TURISMO DE
PORTUGAL



CURSOS DUPLA CERTIFICAÇÃO – NÍVEL 4

Técnico/a de Pastelaria/Padaria

PLANO CURRICULAR

Técnico/a de Pastelaria/Padaria

1º ano				
Componente	Disciplina/UFCD	1º Ano		Horas
		1º Sem	2º Sem	
Formação Sociocultural	Português	50	50	100
	Inglês	40	35	75
	Educação Física	25	25	50
	Área de Integração	40	35	75
	Tecnologias de Informação e Comunicação	25		25
Total		180	145	325
Formação Científica	Língua estrangeira II (oferta de escola)	45	30	75
	Matemática	40	30	70
	Geografia	25	25	50
Total		110	85	195
Formação Tecnológica	Higiene e segurança alimentar na restauração	25		25
	Organização de pastelaria/padaria	25		
	Pastelaria/Padaria – planeamento da produção e mise-en-place	25		25
	Tecnologia das matérias-primas de pastelaria/padaria	25		25
	Confeção e aplicação de massas		50	
	Confeção e aplicação de massas de padaria		50	50
	Confeção de produtos de geladaria		50	50
	Nutrição e dietética na pastelaria / padaria		50	50
	Confeção e aplicação de cremes e recheios		25	25
	Sobremesas – técnicas de empratamento	25		25
	Confeção de pães regionais	25		25
Total		150	200	350
Total do 1º Ano		440	430	870
Formação Prática em Contexto de Trabalho			475	
Total Geral			1345	

Técnico/a de Pastelaria/Padaria

2º ano				
Componente	Disciplina/UFCD	2º Ano		Horas
		1º Sem	2º Sem	
Formação Sociocultural	Português	50	50	100
	Inglês	35	40	75
	Educação Física	20	20	40
	Área de Integração	40	35	75
	Tecnologias de Informação e Comunicação	25		25
Total		170	145	315
Formação Científica	Língua estrangeira II (oferta de escola)	40	35	75
	Matemática	35	35	70
	Geografia	25		25
Total		100	70	170
Formação Tecnológica	Higiene e segurança no trabalho na restauração		25	25
	Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	25	25	50
	Pastelaria/padaria – aprovisionamento			
	Língua inglesa aplicada à pastelaria/padaria	25	25	50
	Técnicas de decoração em padaria			
	Gestão de custos e desperdícios	25		25
	Utilização de frutas em produtos de pastelaria	25		25
	Preparação e confeção de pastelaria funcional		25	25
	Confeção de padaria dietética e funcional			25
	Confeção e decoração de bolos artísticos		25	25
	Bolsa C	25	25	50
	Técnicas Artísticas		25	25
		25	25	50
		25	25	50
		25	25	25
			25	
Total		175	250	425
Total do 2º Ano		445	465	910
Formação Prática em Contexto de Trabalho			475	
Total Geral			1385	

Técnico/a de Pastelaria/Padaria

3º ano				
Componente	Disciplina/UFCD	3º Ano		Horas
		1º Sem	2º Sem	
Formação Sociocultural	Português	60	60	120
	Inglês	35	35	70
	Educação Física	25	25	50
	Área de Integração	35	35	70
	Tecnologias de Informação e Comunicação	25	25	50
	Total	180	180	360
Formação Científica	Língua estrangeira II (oferta de escola)	25	25	50
	Matemática	30	30	60
	Geografia	25		25
	Total	80	55	135
Formação Tecnológica	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	25	25	50
	Preparação e confeção de pastelaria internacional		50	50
	Cake design			
	Confeção de produtos de padaria internacional	50		50
	Pastelaria de inovação experimental	50		50
	Confeção e moldagem em chocolate	25		25
	Gestão de equipas		50	50
	Língua estrangeira aplicada à pastelaria/padaria (Bolsa A)	25	25	25
	Língua francesa – turismo e hotelaria na região (Bolsa B)		25	25
	Criatividade e storytelling	25		25
	Total	200	175	375
Total do 3º Ano		460	410	870
Total Geral		870		