



CURSOS DUPLA CERTIFICAÇÃO – NÍVEL 4

Técnico/a de Pastelaria/Padaria

EM REESTRUTURAÇÃO

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
	Língua estrangeira II (oferta de escola)	25		25
Total		205	145	350
Formação Científica	Economia	25	25	50
	Matemática	40	30	70
	Psicologia	25		25
Total		90	55	145
Formação Tecnológica	Higiene e segurança alimentar na restauração	25		25
	Higiene e segurança no trabalho na restauração		25	25
	Organização de pastelaria/padaria	25		25
	Pastelaria/Padaria – planeamento da produção e mise-en-place	25		25
	Tecnologia das matérias-primas de pastelaria/padaria		50	50
	Confeção e aplicação de massas		50	50
	Confeção e aplicação de massas de padaria		50	50
	Confeção e aplicação de cremes e recheios	25		25
	Preparação e confeção de pastelaria funcional	25	25	50
	Confeção de padaria dietética e funcional		25	25
	Confeção de pães regionais	25		25
Total		150	225	375
Total do 1º Ano		445	425	870
Formação Prática em Contexto de Trabalho		500		
Total Geral		1370		

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
	Língua estrangeira II (oferta de escola)	25		25
Total		195	145	340
Formação Científica	Economia	40	35	75
	Matemática	35	35	70
	Psicologia	25		25
Total		100	70	170
Formação Tecnológica	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	25	25	50
	Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	25	25	50
	Pastelaria/padaria – aprovisionamento	25	25	50
	Confeção de produtos de padaria internacional		50	50
	Confeção de produtos de geladaria		25	25
	Técnicas de decoração em padaria	25		25
	Gestão de custos e desperdícios		25	25
	Pastelaria de inovação experimental	25		25
	Utilização de frutas em produtos de pastelaria		25	25
	Confeção e decoração de bolos artísticos (Bolsa C)		50	50
		25	25	50
Total		150	275	425
Total do 2º Ano		445	490	935
Formação Prática em Contexto de Trabalho			500	
Total Geral			1435	

Técnico/a de Pastelaria/Padaria

3º ano				
Componente	Disciplina/UFC	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
	Língua estrangeira II (oferta de escola)	25	25	50
	Total	205	205	410
Formação Científica	Economia	45	30	75
	Matemática	25	25	50
	Psicologia	30	30	60
	Total	100	85	185
Formação Tecnológica	Preparação e confeção de pastelaria internacional		50	50
	Cake design	50		50
	Língua inglesa aplicada à pastelaria/padaria	25		25
	Nutrição e dietética na pastelaria / padaria	25		25
	Confeção e moldagem em chocolate		50	50
	Sobremesas – técnicas de empratamento		25	25
	Gestão de equipas	25		25
	Língua estrangeira aplicada à pastelaria/padaria (Bolsa A)	25		25
	Língua francesa – turismo e hotelaria na região (Bolsa B)		25	25
	Total	150	150	300
Total do 3º Ano		455	440	895
Total Geral		895		