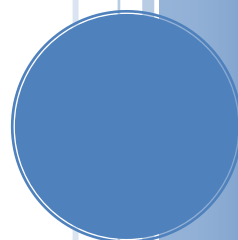




CURSOS DE ESPECIALIZAÇÃO TECNOLÓGICA – NÍVEL 5

GESTÃO E PRODUÇÃO DE PASTELARIA



GESTÃO E PRODUÇÃO DE PASTELARIA

PROGRAMA DE INICIAÇÃO

Temas	Total
Gestão de Restauração e Bebidas.....	20
Prática de Pastelaria.....	130
Total	150

CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO TECNOLÓGICA

Componente	Módulo	Carga Horária		
		Teórica	Prática	Total
Formação Geral e Científica	Língua Inglesa.....	25		25
	Desenvolvimento pessoal e criativo.....		25	25
	Iniciativa empresarial e empreendedorismo.....	10	15	25
	Total Formação Geral e Científica	35	40	75
Formação Tecnológica	Língua Estrangeira II aplicada à gestão e produção de pastelaria ^A	10	15	25
	Ética e protocolo empresarial.....	25		25
	Aplicações Informáticas – introdução à gestão.....		25	25
	Higiene e segurança na indústria alimentar.....	25		25
	Gestão de restauração e bebidas – controlo de gestão.....		50	50
	Matérias-primas alimentares na pastelaria/padaria.....		25	25
	História e cultura da pastelaria e panificação.....	25		25
	Doçaria conventual e tradicional portuguesa.....		50	50
	Massas e aplicações.....		50	50
	Biscoitos, bolos de chá e outros bolos secos.....		25	25
	Pastelaria de sobremesa fria.....		50	50
	Pães tradicionais e do mundo.....		50	50
	Total Formação Tecnológica	85	340	425
	Total	120	380	500

Componente	Módulo	Carga Horária		
		Teórica	Prática	Total
Formação Geral e Científica	Língua Inglesa.....	25		25
	Língua Portuguesa – comunicação.....	10	15	25
	Modelo de negócio em empreendedorismo.....	10	15	25
	Total Formação Geral e Científica	45	30	75
Formação Tecnológica	Língua Estrangeira II - cultura e tradições ^B	10	15	25
	Expressões artísticas ^C		25	25
	Sustentabilidade no Turismo.....	25		25
	Liderança e gestão de carreiras.....	25		25
	Marketing digital aplicado ao turismo.....	10	15	25
	Gestão do negócio de restauração e bebidas.....		50	50
	Desenvolvimento de produtos gastronómicos.....		25	25
	Pastelaria e padaria funcional.....		50	50
	Pastelaria clássica e internacional.....		50	50
	Bombonaria.....		50	50
	Pastelaria festiva.....		50	50
	Pastelaria artística.....		25	25
	Total Formação Tecnológica	70	355	425
	Total	115	385	500

FPCT (Estágio)	Estágio curricular.....		500	500
-----------------------	-------------------------	--	-----	-----

Bolsas A e B - Líguas Estrangeiras: *Inglesa | Francesa | Alemã | Espanhola | Italiana | Holandesa | Finlandesa | Norueguesa | Sueca | Chinesa | Russa.*

Bolsa C – Expressões Artísticas: *Teatro e Performances/Corpo e Movimento/Mundo dos Sons//Escrita Criativa*