

# CURSO PASTELARIA/PADARIA

## Ensino Secundário 10º, 11º e 12º anos

O Curso Profissional de Pastelaria/Padaria tem como objetivo dotar os jovens profissionais de competências técnicas no planeamento, coordenação e execução de atividades de produção de pastelaria e padaria.

O/A Técnico/a de Pastelaria/Padaria é o/a profissional qualificado/a que planeia e dirige os trabalhos de cozinha (pastelaria e/ou padaria) e prepara e confecciona produtos alimentares, ficando habilitado a exercer a profissão por conta própria ou através da integração em qualquer tipo de contexto profissional.

Nº DE BLOCOS SEMANAIS  
90 MINUTOS

<b>DISCIPLINAS</b>	<b>10º</b>	<b>11º</b>	<b>12º</b>
<b>SOCIOCULTURAL</b>			
Português	2	3	3
Língua Estrangeira I ou II	3	2	•
Área de Integração	2	2	•
Tecnologias da Informação e Comunicação	2	•	•
Educação Física	1	1	•
<b>CIENTÍFICA</b>			
Economia	•	2	3
Matemática	2	2	•
Psicologia	•	2	•
<b>TÉCNICA</b>			
Tecnologia Alimentar	2	•	•
Gestão e Controlo	2	2	•
Serviço de Padaria e Pastelaria	4	4	13
Formação em Contexto de Trabalho		a)	
<b>TOTAL</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>19</b>

a) A Formação em Contexto de Trabalho é realizada no 12º ano em parceria com empresas ligadas à Área de Formação, decorrendo em ambiente real de trabalho.





## COMPETÊNCIAS E PRINCIPAIS ATIVIDADES PROFISSIONAIS

Efetuar a pré-preparação e armazenamento das matérias-primas utilizadas na produção de pastelaria/padaria, assegurando o estado de conservação das mesmas;

Planear e preparar a produção de pastelaria/padaria, de acordo com as normas de higiene e segurança;

Confecionar e decorar bolos e outros produtos de pastelaria;

Confecionar pão e produtos afins;

Conceber e executar peças artísticas em pastelaria e padaria;

Confecionar gelados;

Confecionar, executar e montar trabalhos em chocolate;

Confecionar receitas de pastelaria e padaria funcional;

Criar e executar receitas inovadoras de pastelaria experimental;

Coordenar equipas de trabalho;

Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem estar;

Controlar os custos dos alimentos;

Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, controlando o inventário e verificando o seu estado de conservação;

Articular com os pontos de venda dos produtos de pastelaria/padaria.

## Saídas Profissionais

- Empresário/a com espaço próprio;
- Padeiro/a;
- Pasteleiro/a;
- Unidades hoteleiras;
- Padarias e pastelarias;

- Restaurantes;
- Confeitarias e espaços comerciais.