

Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Pastelaria – Nível V

		Componente de formação	Área de educação e formação	Unidade de formação	Carga Horária	Unidades ECTS	
Curso de Especialização Tecnológica	Formação geral e científica		222. Línguas e literaturas estrangeiras	Língua inglesa	50	3	
			223. Língua e literatura materna	Língua portuguesa - comunicação	25	1,5	
			347. Enquadramento na organização/Empresa	Iniciativa empresarial e empreendedorismo	25	1,5	
				Modelo de negócio em empreendedorismo	25	1,5	
			090. Desenvolvimento pessoal	Desenvolvimento pessoal e criativo	25	1,5	
	Total formação geral e científica					150	9
	Formação tecnológica	811. Hotelaria e Restauração		Língua Francesa aplicada à Gestão e Produção de Pastelaria		25	1,5
				Língua Francesa - Cultura e tradições		25	1,5
				Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego		25	1,5
				Marketing digital aplicado ao turismo		25	1,5
				Aplicações informáticas - introdução à gestão		25	1,5
				Gestão de restauração e bebidas - controlo de gestão		50	3
				Gestão do negócio de restauração e bebidas		50	3
				Ética e protocolo empresarial		25	1,5
				Liderança e gestão de carreiras		25	1,5
				Sustentabilidade no turismo		25	1,5
				Higiene e segurança na indústria alimentar		25	1,5
				Matérias-primas alimentares na pastelaria/padaria		25	1,5
				História e cultura da pastelaria e panificação		25	1,5
				Massas e aplicações		50	3
			Biscoitos, bolos de chá e outros bolos secos		25	1,5	
			Pastelaria de sobremesa fria		50	3	
			Bombonaria		50	3	
			Pastelaria festiva		50	3	
			Pastelaria artística		25	1,5	
	Desenvolvimento de produtos gastronómicos		25	1,5			
	Pães tradicionais e do mundo		50	3			
	Pastelaria e padaria funcional		50	3			
	Pastelaria clássica e internacional		50	3			
	Doçaria conventual e tradicional portuguesa		50	3			
Total formação tecnológica					850	51	
Formação em contexto de trabalho					500	20	
TOTAL					1500	80	