



INSCRIÇÕES

- . Segunda e quinta-feira:
09h00-12h00 e 14h00-16h30
- . Segunda-feira: 18h00-20h30

DOCUMENTAÇÃO

- . Documento de identificação válido
- . Número de Identificação Fiscal
- . Certificado de habilitações escolares
(original)

CEFC

Rua Conde de Ficalho nº4/4B 1700-114 Lisboa

Autocarros

755 (Av. Rodrigo da Cunha)
705, 708 e 722 (Av. Gago Coutinho / Av. Rodrigo da Cunha)

Metro

Alvalade ou Areeiro (20 min a pé)

Contactos

Tel. 218 413 015
cefc@scml.pt

CEFC

Centro de Educação
Formação e Certificação

CURSO DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE JOVENS PASTELEIRO/A PADEIRO/A

Curso de Educação e Formação de Jovens

Pasteleiro/a, Padeiro/a

Destinatários

- Jovens dos 15 aos 24 anos, que possuam o 6º, 7º ou frequência do 8º ano de escolaridade;
- Prioritariamente residentes na cidade de Lisboa.

Certificação

- **Qualificação escolar** – Equivalência ao 9º ano (3º Ciclo do Ensino Básico – Nível II)
- **Qualificação profissional** – Pasteleiro(a) – Padeiro(a)

Efetuará a mise-en-place do serviço, procedendo ao armazenamento e conservação das matérias-primas e produtos semi-preparados e à preparação da pastelaria/padaria e função da programação estabelecida. Confeccionará pão, produtos de pastelaria/padaria, confeitaria e gelataria. Executará peças artísticas em panificação e em doçaria e pastelaria.

Funcionamento

- Horário laboral - das 09h00 às 17h00

Plano Curricular

	Horas
• Língua Portuguesa	224
• Língua Estrangeira - Inglês	224
• Cidadania e Mundo Atual	192
• Tecnologias de Informação e Comunicação	96
• Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	62
• Matemática Aplicada	210
• Ciências Naturais	123
• Higiene e segurança alimentar na restauração	25
• Higiene e segurança no trabalho na restauração	25
• Confeção de gelados e sorvetes	25
• Confeção de sobremesas	25
• Confeção de massas cozidas	25
• Confeção de batidos - pastas e entremeios	25
• Confeção de massas lêvedas de pastelaria	25
• Confeção de pastéis	50
• Confeção de queijadas e tartes	50
• Confeção de massas especiais de panificação	50
• Confeção de massas folhadas	50
• Confeção de massas de panificação	50
• Língua inglesa - Pastelaria decorativa e pães especiais	25
• Língua francesa - Pastelaria decorativa e pães especiais	25
• Confeção de bolos secos	25
• Confeção de massas cake	25
• Confeção de pastelaria e doçaria conventual	25
• Pastelaria/padaria – organização e produção	50
• Matérias-primas na pastelaria/padaria	25
• Modelagem e decoração em pastelaria	50
• Princípios da nutrição	25
• Operação de cálculo e unidades de medida	25
• Conduta profissional na restauração	25
• Língua espanhola- pastelaria/padaria	25
• Língua inglesa – informação turística da região	25
• Língua inglesa – pastelaria/padaria	25
• Sistema HACCP	25
• Desenvolvimento Pessoal e Social	60
• Formação Prática em Contexto de Trabalho	210
Total de horas	2226