

Matriz Curricular

Curso de Educação e Formação de Jovens (CEF) Tipo 2

Curso: Pasteleiro/a - Padeiro/a

Área de Educação e Formação - 541 Indústrias Alimentares



Perfil Profissional:

O(A) **Pasteleiro(a)/ Padeiro(a)** é o(a) profissional que organiza e prepara o serviço de pastelaria/padaria, confecciona bolos e outros produtos de pastelaria, pão e produtos afins, respeitando as normas de higiene e segurança, em unidades de produção ou em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

Disciplinas/UFCD		Total Horas 2 anos
Componente de Formação Sociocultural		
CIDADANIA E DESENVOLVIMENTO (1)	Língua Portuguesa	192h
	Língua Estrangeira	192h
	Cidadania e Mundo Atual	192h
	Tecnologias de Informação e Comunicação	96h
	Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	30h
	Educação Física	96h
Componente de Formação Científica		
	Matemática Aplicada	210h
	Física e Química	123h
Componente de Formação Tecnológica		
	Unidades de Formação de Curta Duração (UFCD)	825h
Formação em Contexto de Trabalho (FCT)		
	FCT	210h
Total Global		2166h

(1) Componente desenvolvida com o contributo de todas as disciplinas e componentes de formação