

### 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
<b>Formação geral e científica</b>	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
<b>Total formação geral e científica</b>			<b>150</b>	<b>9</b>
<b>Formação tecnológica</b>	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		
<b>Total formação tecnológica</b>			<b>850</b>	<b>51</b>
Formação em contexto de trabalho			500	20
<b>TOTAL</b>			<b>1500</b>	<b>80</b>