



Curso Profissional Técnico/a de Pastelaria/Padaria

COMPONENTE SOCIOCULTURAL	1000 horas
Português Língua Estrangeira Área de integração TIC Educação Física	
COMPONENTE CIENTÍFICA	500 horas
Economia Matemática Psicologia	
COMPONENTE TECNOLÓGICA	1100 horas
Confeção e aplicação de massas Confeção e aplicação de cremes e recheios Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa Confeção de produtos de geladaria Confeção e moldagem em chocolate Confeção e decoração de bolos artísticos*	
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO (FCT)	600 horas

**Exemplos de UFCD do curso*