

# Formação Inicial em Padaria

23 Jan a 2 Fev  
das 14.30 às 17.30h

## Inscrições Abertas

### CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- Identificar os métodos adequados na padaria para a execução de diversos tipos de pão;
  - Padaria/panificação;
  - Várias espécies de pão;
  - Fermentação;
  - Leveduras.
- Executar receitas, aplicando técnicas de padaria apropriadas e de acordo com o plano de cozinha e o sistema de HACCP;
  - Métodos e técnicas de fabrico de pão;
  - Decorações;
  - Cálculo e controlo de custos.

**HORÁRIO:** 23 Jan a 2 Fev | segunda a quinta | das 14.30 às 17.30h

**DESTINATÁRIOS:** Interessados em obter uma qualificação inicial na área da Padaria

**LIMITE (MÍNIMO):** 16 formandos

**INSCRIÇÃO:** 50€/formando

**CARGA HORÁRIA:** 25 horas

**ENTIDADE FORMADORA:**  
Escola do Turismo de Portugal // Setúbal

**OBJETIVOS:** Dotar os formandos de competências ao nível das técnicas de fabrico de pão e da operacionalização da secção de padaria.

**CERTIFICAÇÃO:** É exigida a frequência de pelo menos 90 por cento das horas de formação para obtenção do Certificado de Formação Profissional

**LOCAL:** Padaria do Gá, Rua da Fé, n.º 20, Sesimbra

**INFORMAÇÕES/INSCRIÇÕES:**  
Gabinete de Apoio ao Empresário  
Rua da Cruz, n.º 24-A – Sesimbra  
Tel.: 21 228 87 19  
E-mail: gae@cm-sesimbra.pt

Padaria do Gá,  
Sesimbra

apoio:



escola de  
Setúbal

