

Técnicos Especializados

Nome da Escola : Agrupamento de Escolas de Castelo de Balsa
 Data final da candidatura : 2022-08-30
 Disciplina Projeto : Serv. Cozinha e Pastelaria; Tecnol. Alimentar DC
 Ficheiro gerado em : 31/08/2022 15:08:27

Nº Escola : 151312
 Nº Horário : 6
 Nº Horas : 13

Nº Candidato	Nome	Anos de experiência	Grau académico	Tipo de Habilitação	Outras Formações
5086194121	Beatriz Sofia Correia Pereira	0	Licenciatura	Qualificação Profissional	
1692035851	Catarina Soares de Oliveira	1	Outros	outras	Curso de Conhecimentos de Higiene Alimentar Learning Coach - Hard Rock Barcelona Manipulación de Alimentos Alérgenos - Hard Rock Barcelona Learning Coach - Hard Rock Barcelona Manipulación de Alimentos Alérgenos - Hard Rock Barcelona Curso de Formação Inicial de Cozinha e Pastelaria Curso de Especialização Tecnológica de Técnicas e Gestão Hoteleira CCP - Certificado de Competências Pedagógicas - Curso de Formação de Formadores Curso de Formação Profissional de E-Formador
5422850297	Isaque Miranda Pereira Coutinho	25	Outros	Qualificação Profissional	Mestrado Internacional em Cozinha Profissional Especialização em Gestão e Coordenação da Formação Mestrado Internacional em Cozinha Profissional
2718711450	João Carlos Moreira	33	Licenciatura	outras	Curso cozinha/pastelaria nível IV, Curso Gestão e Produção Cozinha nível V Chefe Pastelero/ Padeiro 1º, Cursos de Técnicas em Açúcar nível I e II 100 horas, em 08/05/2008, nota final de 17 valores; Curso de Gestão de Confeitos 30horas. Curso de gestão e liderança de equipas 60 horas, nota final de muito bom; Curso de língua estrangeira iniciação Inglês 50 horas Curso de língua estrangeira continuação Inglês 50 horas Curso de massas bases e cremes de pastelaria 50horas em 02/11/2009 Curso de higiene e segurança alimentar 25 horas 05/02/2010 Curso de higiene e segurança alimentar nível II, Curso de preparação e decoração de cocktails 50 horas Curso de iniciação aos Bolos de Noiva, 40 horas em 18/04/2006, nota final 17 valores. Curso de Peças Montadas de pastelaria, 45 horas em 19/06/2006, nota final 18 valores. Curso de Decoração nível 1 de pastelaria, 40 horas em 04/09/2006, nota final de 15 valores. Curso de Sobremesas, 35 horas em 15/03/2006, nota final de 17 valores. Curso de Chocolates peças montadas e Bombons, 35 horas em 20/11/2008, nota final de 16 valores. Curso de Bolos Secos, 35 horas em 23/01/2006, nota final de 17 valores Curso de Pastelero de 2ª Escola de Hoteleira e Turismo de Coimbra Trabalho em equipa, 30 horas. Noções de Higiene e Segurança Alimentar profissional, 30 horas. Técnicas de Serviço de Pastelaria, 60 horas. Pontos de Açúcar, 50 horas. Cremes de Pastelaria, 50 horas. Massas de Pastelaria, 50 horas Curso de Pastelero de 1ª Escola de Hoteleira e Turismo de Coimbra Primeiros Socorros e Combate a Incêndios 36 horas. Técnicas Avançadas do Serviço de Pastelaria, 66 horas. Decorações em Pastelaria, 36 horas. Doçaria regional, 36 horas. Hovas Tendências em Pastelaria, 36 horas Curso de enologia nível I, Curso de serviço vinhos nível II, Curso de serviço de mesa AQIB 50 horas, Curso de HACCP 50 horas. Curso de Nutrição 25 horas. Curso de Panificação 50 horas. Curso de massas folhadas 50horas. Curso de Decoração e Corte de Fitas 50horas Curso de Restauração e Catering- ESHT Seia IPG, concluído com média de 14 valores; Práticas de cozinha/ Restaurante Bar I Práticas de cozinha/ Restaurante Bar II Estágio I e II Pastelaria e Panificação. Nutrição e dietética. Curso de Restauração e Catering- ESHT Seia IPG, concluído com média de 14 valores.
8233020826	Luis Carlos Machado Correia	16	Outros	Qualificação Profissional	Sistema de Segurança Social Legislação Contrato de Trabalho Dietética e Confeção dos Alimentos Certificado profissional (e-learning) Certificado de Aptidão profissional Abordagem geral de noções básicas de primeiros socorros
7524659873	Luis Eduardo Leite de Sá Rosas	30	Outros	outras	Curso de Gestão Hoteleira fontes cultura e sociedade Curso de Gestão Hoteleira
5406592645	Marco Paulo Borges Gonçalves	19	Licenciatura	Qualificação Profissional	
5196235256	Maria de Lurdes Brandão Barbosa	0	Licenciatura	Qualificação Profissional	Gestão da qualidade e segurança alimentar
5263777663	Maria João Pinho Moreira	9	Mestrado em Ensino, 2º Ciclo do Processo de Bolonha	Qualificação Profissional	Técnico superior da segurança e higiene no trabalho Certificado de competências pedagógicas Ciências veterinárias - qualidade e segurança alimentar