



REFERENCIAL DE FORMAÇÃO ADAPTADO (RFA)

Pessoas com Deficiências e Incapacidades (PCDI)

EM VIGOR



Área de Educação e Formação

541 . Indústrias Alimentares

Código e Designação do Referencial de Formação

541099_RFA - Pasteleiro/a Padeiro/a

Nível de Qualificação do QNQ: 2

Modalidades de **Educação e Formação**

Qualificação de Pessoas com Deficiência ou Incapacidade

Publicação e actualizações

Publicado no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 45 de 08 de Dezembro de 2011 com entrada em vigor a 08 de Dezembro de 2011.

Observações

1. Perfil de Saída¹

Descrição Geral

Confeccionar, sob supervisão, bolos, pão e outros produtos alimentares de pastelaria e padaria por processos manuais e mecânicos, em unidades de produção ou em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não, em unidades hoteleiras.

Actividades Principais

- Colaborar na gestão corrente de aprovisionamento e armazenagem das matérias-primas e produtos semi-preparados.
- Preparar o serviço, de forma a possibilitar a confecção dos produtos alimentares necessários.
- Confeccionar produtos de pastelaria, confeitaria e geladaria de acordo com receituários e em função da programação estabelecida.
- Fabricar pão e outros produtos de padaria, de acordo com receituários e em função da programação estabelecida.
- Conceber e executar peças artísticas em doçaria-pastelaria ou em panificação.
- Auxiliar na articulação com o serviço de distribuição dos produtos confeccionados.
- Efectuar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios do serviço, verificando existências e controlando o seu estado de conservação.

¹ Este perfil corresponde ao perfil profissional de Assistente Administrativo adaptado a pessoas com deficiências e incapacidades.

2. Organização do Referencial de Formação

Formação para a Inclusão (FI)

Formação para a Integração

Código ²	UFCD	Horas
6369PCDI	1 Portefólio	25
6370PCDI	2 Balanço de competências/Plano individual de formação	50
6371PCDI	3 Igualdade de oportunidades	25
6372PCDI	4 Procura activa de emprego	50
6373PCDI	5 Legislação laboral	25
6374PCDI	6 Empreendedorismo	25

Formação de Base

Áreas De Competências - Chave	Horas
Cidadania e Empregabilidade (CE)	150
Linguagem e Comunicação (LC)	150
Matemática para a Vida (MV)	150
Tecnologias da Informação e Comunicação (TIC)	150

Formação Tecnológica

Código ²		UFCD pré-definidas	Horas
3296APCDI	1	Higiene e Segurança Alimentar	25
3297APCDI	2	Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	25
6389PCDI	3	Conceitos de saúde e factores de risco	50
1749APCDI	4	Organização e gestão da pastelaria/panificação	50
3328APCDI	5	Princípios da nutrição	25
7312PCDI	6	Pesos, medidas e equivalências	25
1754APCDI	7	Confeção de massas, bases e cremes	100
4415APCDI	8	Confeção de massas folhadas	75
1757APCDI	9	Confeção de pães de trigo	100
1750APCDI	10	Confeção de massas lêvedas de pastelaria	75
5302APCDI	11	Confeção de massas de panificação	100
1759APCDI	12	Confeção de massas cake	75
5303APCDI	13	Confeção de bolos secos	75
1751APCDI	14	Confeção de salgados	50
1752APCDI	15	Confeção de pastéis, queijadas e tartes doces	100
1767APCDI	16	Confeção de batidos - pastas e entremeios	100
1764APCDI	17	Confeção de sobremesas	75
1765APCDI	18	Pastelaria conventual e pudins	100
5304APCDI	19	Pastelaria fina gelada	75
1770APCDI	20	Confeção de massas cozidas	100
1771APCDI	21	Confeção de peças artísticas, elementos decorativos e decoração de bolos	100
1768APCDI	22	Confeção de bombons	50
1772	23	Língua francesa na pastelaria/panificação - vocabulário técnico	25
3298APCDI	24	Gestão da qualidade	25
Total:			1600
Formação Prática em Contexto de Trabalho			1200 H

²Os códigos assinalados a laranja correspondem a UFCD comuns a dois ou mais referenciais, ou seja, transferíveis entre referenciais de formação.

3. Desenvolvimento da Formação

3.1. Formação para a Integração

6369PCDI	Portefólio	Carga horária 25 horas
-----------------	-------------------	----------------------------------

Objectivo(s)	<ul style="list-style-type: none"> Estruturar o dossiê/portefólio.
---------------------	---

Conteúdos

- Aspectos gráficos de escrita e de organização
 - Coerência das experiências de aprendizagem relevantes
 - Adequação e fundamentação
 - Natureza pessoal, problematização, abrangência e profundidade
 - Objectivos adequados ao projecto
-

6370PCDI	Balanco de competências/Plano individual de formação	Carga horária 50 horas
-----------------	---	----------------------------------

Objectivo(s)	<ul style="list-style-type: none"> Reconhecer as singularidades das pessoas. Reconhecer as necessidades/interesses/expectativas pessoais. Identificar o perfil de competências.
---------------------	--

Conteúdos

- Singularidades pessoais
 - Projecto de vida individual
 - Diversos estilos de aprendizagem
 - Necessidades/interesses/expectativas pessoais
 - O equilíbrio entre o balanço de competências construído, avaliado e/ou as evidências observadas
 - Perfil de competências
 - A formação centrada na pessoa
 - Valorização de pontos fortes
 - Estratégias, recursos e tempos
 - A reflexão sobre as práticas de formação
-

6371PCDI

Igualdade de oportunidades

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

- Identificar diferentes formas de desigualdade.
- Reconhecer as influências associadas às diversidades culturais, étnicas e religiosas.
- Identificar diferentes formas de discriminação pessoal, social e profissional.

Conteúdos

- Desigualdade do género
 - Fenómenos de violência em função do género (masculino/feminino)
 - Condições laborais face ao género
 - O masculino e o papel simbólico da linguagem
 - Assimetrias em função do género na comunicação
- Culturas, etnias e religiões
 - Diversidade como uma riqueza
 - Influências das diferentes culturas, etnias e religiões para a vida de um país
 - A importância das relações de interdependência num quadro de diversidade
- Comportamentos discriminatórios
 - Situações de discriminação ou abuso
 - Situações de desigualdade
 - Impactos na vida pessoal, social e profissional
 - Igualdade de oportunidades numa democracia paritária
 - Igualdades de oportunidades na deficiência

6372PCDI

Procura activa de emprego

Carga horária

50 horas

Objectivo(s)

- Reconhecer os factores relevantes para a procura de emprego.
- Identificar as oportunidades de emprego.
- Elaborar um currículo.

Conteúdos

- A procura de emprego
 - O interesse, a motivação e a satisfação pessoal
 - A formação e as competências alcançadas
 - Profissões específicas e polivalências profissionais
 - Os pontos fortes e os pontos fracos
 - Modelos e tipos de emprego
- Oportunidades de emprego
 - Recursos locais - centros de emprego, GIP (Gabinetes de Inserção Profissional), centros de recursos especializados, agências privadas de colocação, empresas de trabalho temporário, bolsa de emprego *online*, Juntas de Freguesia, espaços comerciais
 - Redes relacionais (familiares, amigos, vizinhos, pessoas conhecidas)
 - Imprensa escrita, suporte electrónico, anúncios publicitários, outros
- Elaboração de currículo
 - Carta de apresentação
 - Identificação
 - Formação académica
 - Formação profissional
 - Experiência profissional
 - Actividades extras profissionais

6373PCDI

Legislação laboral

Carga horária

25 horas

- Objectivo(s)**
- Identificar os direitos e deveres laborais.

Conteúdos

- Legislação e normas na área de trabalho
 - Caracterização da legislação da actividade profissional
 - Condições de trabalho
 - Assiduidade, férias e feriados
 - Direitos e deveres dos trabalhadores
 - Direitos e deveres dos empregadores
- Regulamentos internos na empresa

6374PCDI

Empreendedorismo

Carga horária

25 horas

- Objectivo(s)**
- Identificar as características do ao empreendedorismo.
 - Reconhecer os procedimentos de estímulo ao empreendedorismo.

Conteúdos

- Características do empreendedorismo
 - Optimismo, iniciativa e criatividade
 - Conhecimento e inovação
 - Relacionamento interpessoal
 - Capacidade de liderança
 - Capacidade de organização
- Suportes ao empreendedorismo
 - Estratégias de intervenção
 - Resistência ao fracasso

3.2. Formação de Base

A componente da formação de base deve ser operacionalizada em função do *“Guia metodológico para o acesso das pessoas com deficiências e incapacidades ao processo de reconhecimento, validação e certificação de competências – nível básico”*.

3.3. Formação Tecnológica

3296APCDI	Higiene e Segurança Alimentar	Carga horária 25 horas
Objectivo(s) <ul style="list-style-type: none"> • Colaborar no desenvolvimento dos procedimentos adequados para as boas práticas de higiene na produção/confeção dos alimentos. 		
Conteúdos		
<ul style="list-style-type: none"> • Noções básicas de microbiologia • Noções de higiene • Conservação e armazenamento de géneros alimentícios • Noções de limpeza e desinfecção • Introdução à aplicação do APCPC (Análise de perigos e controlo dos pontos críticos) 		
3297APCDI	Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	Carga horária 25 horas
Objectivo(s) <ul style="list-style-type: none"> • Colaborar no desenvolvimento de boas práticas num sistema preventivo de segurança alimentar, através da análise dos perigos e do controlo dos pontos críticos do processo. 		
Conteúdos		
<ul style="list-style-type: none"> • Garantia da Segurança Alimentar (HACCP) <ul style="list-style-type: none"> ◦ Introdução ◦ Princípios e conceitos ◦ Terminologia ◦ Regulamentação ◦ Procedimentos 		
6389PCDI	Conceitos de saúde e factores de risco	Carga horária 50 horas
Objectivo(s) <ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer os princípios fundamentais da Saúde e identificar os factores de risco no serviço. 		
Conteúdos		
<ul style="list-style-type: none"> • Saúde vs Doença • Noções básicas sobre agentes patogénicos <ul style="list-style-type: none"> ◦ Desenvolvimento dos agentes patogénicos em diferentes meios • Agentes nocivos à saúde <ul style="list-style-type: none"> ◦ Consequências da não aplicação das regras de higiene e prevenção 		

1749APCDI

Organização e gestão da pastelaria/panificação

Carga horária

50 horas

Objectivo(s)

- Reconhecer os elementos básicos da organização e gestão de uma pastelaria / panificação com vista a actividade diária.

Conteúdos

- Organização de uma pastelaria/panificação
 - Tipos de estabelecimentos de pastelaria/panificação
 - Instalações, equipamentos e utensílios
 - Hierarquia profissional
 - Equipa de trabalho
 - Indumentária utilizada no serviço de pastelaria/panificação
 - Terminologia utilizada em pastelaria/panificação
- Noções de tecnologia dos equipamentos e utensílios
 - Características, funções e manutenção dos equipamentos utilizados (fogões, fornos, câmaras de fermentação)
 - Características, funções e manutenção dos equipamentos de frio e processos de conservação (frigoríficos, câmaras de refrigeração e de conservação de congelação, congelação rápida)
 - Técnicas e evolução dos processos de conservação
 - Características, funções e manutenção dos utensílios de pastelaria/panificação
- Fundamentos técnicos e procedimentos operativos inerentes à organização da pastelaria/panificação
 - O planeamento da produção a realizar
 - A organização do trabalho
 - Previsão dos meios necessários
 - Recepção, conferência, verificação da qualidade e do estado dos produtos alimentares (quantitativa e qualitativa), e registo (lote, validade, temperatura, conservação, embalagem e rotulagem)
 - Regras de acondicionamento das matérias-primas perecíveis e não perecíveis nas zonas de conservação e na despensa
- Boas práticas de higiene e segurança

3328APCDI

Princípios da nutrição

Carga horária

25 horas

Objectivo(s)

- Reconhecer os princípios da nutrição e alimentação.
- Classificar os constituintes alimentares.

Conteúdos

- Nutrição e alimentação
 - Conceitos de nutrição e alimentação
 - Principais funções da alimentação
- Constituintes alimentares
- Roda dos alimentos/pirâmide alimentar
- Alimentação equilibrada
 - Regras para uma alimentação saudável
 - Principais erros alimentares
 - Necessidades diárias de nutrientes
 - Alimentação racional

7312PCDI

Pesos, medidas e equivalências

Carga horária

25 horas

- Objectivo(s)**
- Praticar os pesos, as medidas e as conversões, utilizados na pastelaria – padaria.

Conteúdos

- Regras de pesagem
- Regras de medidas
- Conversões de medidas

1754APCDI

Confeção de massas, bases e cremes

Carga horária

100 horas

- Objectivo(s)**
- Preparar e confeccionar, sob supervisão, massas, bases e cremes.

Conteúdos

- Principais massas e bases de pastelaria e panificação
- Leitura - descodificação de documentos
 - Receituários de massas levedas para massas panares e de pastelaria
 - Massas panares para diferentes tendeduras
- Cálculo numérico em operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções, pesagens e orçamentação
- Técnicas de preparação das massas
 - Selecção e preparação das matérias-primas e produtos auxiliares
 - Processo de fabrico (por exemplo brioches - pães de deus, pães de leite, tranças, bolas de Berlim e donuts)
 - Controlo do processo de fabrico
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento e conservação das massas e bases confeccionados
- Principais cremes de pastelaria
 - Composições e utilizações dos cremes
 - Ingredientes
- Técnicas de preparação dos cremes
 - Selecção e preparação das matérias-primas
 - Processo de confeção (por exemplo creme pasteleiro, creme de ovos, chantilly e ganaches)
 - Controlo do processo de confeção
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos cremes e recheios confeccionados
- Boas práticas de higiene e segurança

4415APCDI

Confeção de massas folhadas

Carga horária

75 horas

Objectivo(s) • Preparar e confeccionar, sob supervisão, diversos tipos de massas folhadas.

Conteúdos

- Principais massas folhadas
- Leitura - descodificação de documentos
- Tecnologia das matérias-primas
 - Composições e utilizações de massas folhadas
 - Matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
- Técnicas de preparação dos cremes
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Selecção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
- Processos de fabrico
 - Massas folhadas (por exemplo folhado: francês, à espátula, tipo italiano, espanhol, misto directo, dinamarquês, folhado com natas,)
 - Outros folhados
 - Receitas complementares
 - Controlo do processo de confeção
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento e conservação
- Boas práticas de higiene e segurança

1757APCDI

Confeção de pães de trigo

Carga horária

100 horas

Objectivo(s) • Confeccionar, sob supervisão, pães de trigo.

Conteúdos

- Variedades de produtos
- Leitura - descodificação de documentos
- Tecnologia das matérias-primas
 - Composições e utilizações
 - Matérias-primas (por exemplo farinha de trigo, água, sal, leveduras, gordura vegetal, outros)
 - Tipos de fermentos, características e utilização
 - Massas pré-preparadas e congeladas
- Selecção e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes em função do produto final pré-determinado
- Processo de fabrico - amassadura, mistura ou batido
- Fermentação inicial (levedação), descanso
- Pesagem e divisão da massa
- O enrolar
- Fermentação (levedação) intermédia
- O tender
- Fermentação (levedação) final
- O enformar/desenformar
 - Controlo de tempos e temperaturas
 - O manejar da pá ao enformar/desenformar
 - O arrefecimento e enxugo do pão
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos de padaria confeccionados (por exemplo pães de trigo: bolas, tranças e alongados)
- Embalamento, processos e materiais utilizados
- Boas práticas de higiene e segurança

1750APCDI

Confeção de massas lêvedas de pastelaria

Carga horária

75 horas

Objectivo(s) • Preparar e confeccionar, sob supervisão, massas lêvedas de pastelaria.

Conteúdos

- Principais massas e bases de pastelaria
- Leitura - descodificação de documentos
- Tecnologia das matérias-primas
 - Composições e utilizações das massas
 - Matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
- Cálculo numérico em operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções, pesagens
- Técnicas de preparação das massas
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material (por exemplo untura de tabuleiros)
 - Selecção e preparação das matérias-primas e produtos auxiliares
 - Processo de fabrico (por exemplo bolo rei, bolo rainha, folares, babas)
 - O alinhamento das formas
 - O forrar das formas
 - Controlo do processo de fabrico
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento e conservação das massas confeccionadas
- Boas práticas de higiene e segurança

5302APCDI

Confeção de massas de panificação

Carga horária

100 horas

Objectivo(s) • Preparar e confeccionar, sob supervisão, massas de panificação.

Conteúdos

- Tipos de pães - de centeio, de milho, de mistura, integral, outros
- Pão de forma e tostas
- Leitura - descodificação de documentos
- Tecnologia das matérias-primas
 - Composições e utilizações
 - Selecção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
 - Processo de fabrico (por exemplo pães de mistura meio integral, pães de milho traçado e pães de centeio)
 - Controlo do processo de fabrico
 - O escaldar da farinha
 - O arrefecimento e o enxugar do produto final
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento e conservação das massas confeccionadas
- Boas práticas de higiene e segurança

1759APCDI

Confeção de massas cake

Carga horária

75 horas

Objectivo(s) • Confeccionar, sob supervisão, massas *cake*.

Conteúdos

- Principais massas *cake*
- Leitura - descodificação de documentos
- Tecnologia das matérias-primas
 - Composições e utilizações de massas *cake*
 - Matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
- Processos de fabrico
 - Massas *cake* (por exemplo bolo inglês, bolo mármore, bolo de Bruxelas, bolo de noz, ninhos da Páscoa)
- Acondicionamento e conservação dos bolos confeccionados
- Boas práticas de higiene e segurança

5303APCDI

Confeção de bolos secos

Carga horária

75 horas

Objectivo(s) • Preparar e confeccionar, sob supervisão, bolos secos.

Conteúdos

- Principais bolos secos
- Leitura - descodificação de documentos
- Tecnologia das matérias-primas
 - Composições e utilizações de bolos secos
 - Matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
- Técnicas de preparação dos cremes
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Selecção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
- Processos de fabrico dos bolos secos (por exemplo areias de cascais, bolo de amor e canela, bolacha Francesa e holandesa, petit-four de amêndoa ou de coco, broas de espécie, castelar)
 - Rechear
 - Ferver os componentes
 - Envolver os sólidos
 - Cozer / tender / cozer
 - Acabamento
 - Controlo do processo de confeção
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento e conservação
- Boas práticas de higiene e segurança

1751APCDI

Confeção de salgados

Carga horária

50 horas

Objectivo(s) • Confeccionar, sob supervisão, salgados.

Conteúdos

- Principais variedades de recheios salgados (por exemplo recheio carne, recheio frango e recheio camarão)
 - Leitura - descodificação de documentos
 - Tecnologia das matérias-primas
 - Composições e utilizações
 - Matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
 - Processos de confeção
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Selecção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
 - Confeção de pastéis, rissóis, croquetes, folhados, etc
 - Controlo do processo de confeção
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
 - Acondicionamento e conservação dos pastéis, rissóis, croquetes, folhados, etc, confeccionados
 - Boas práticas de higiene e segurança
-

1752APCDI

Confeção de pastéis, queijadas e tartes doces

Carga horária

100 horas

Objectivo(s) • Confeccionar, sob supervisão, pastéis, queijadas e tartes doces e as suas respectivas massas de forrar.

Conteúdos

- Massas de forrar
 - Principais variedades de massas de forrar
 - Composição e utilização das massas
 - Técnicas de confeção das massas de forrar
 - Técnicas de forragem de tartes, queijadas e pastéis
 - Principais variedades de pastéis, queijadas e tartes doces
 - Leitura - descodificação de documentos
 - Tecnologia das matérias-primas
 - Composições dos pastéis e queijadas
 - Matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
 - Técnicas de preparação dos cremes e massas
 - Manuseamento de utensílios e material
 - Selecção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
 - Confeção de pastéis, queijadas e tartes
 - Controlo do processo de confeção
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
 - Acondicionamento e conservação dos pastéis, queijadas e tartes confeccionadas
 - Boas práticas de higiene e segurança
- Recheios doces
 - Principais variedades de cremes doces (por exemplo creme da nata, creme de laranja, creme de lamêgos, creme feijão e creme de coco)
 - Confeção do xarope de açúcar
 - O verter sobre componentes
 - Enchimento
 - Cozedura
 - Acabamento
 - Confeção de creme de limão, recheio de queijo, recheio de coco, recheio normando, creme de amêndoa e merengue
 - Mistura de ingredientes
 - O bater
 - Enchimento
 - Cozedura
 - Acabamento
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
 - Acondicionamento e conservação dos cremes confeccionados
 - Boas práticas de higiene e segurança

1767APCDI

Confeção de batidos - pastas e entremeios

Carga horária

100 horas

Objectivo(s)

- Preparar e confeccionar, sob supervisão, batidos – pastas e entremeios.

Conteúdos

- Tipos de batidos (por exemplo pastas e entremeios)
- Leitura - descodificação de documentos
- Tecnologia das matérias-primas
 - Composições e utilizações dos cremes
 - Matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
 - Guarnecimentos e condimentos
- Técnicas de preparação de batidos (pastas e entremeios)
 - Selecção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
- Processo de fabrico (por exemplo xadrez, tortas, guardanapos, biscoitela, palitos, pão-de-ló)
 - Controlo do processo de fabrico
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos bolos confeccionados
- Boas práticas de higiene e segurança

1764APCDI

Confeção de sobremesas

Carga horária

75 horas

Objectivo(s)

- Confeccionar, sob supervisão, sobremesas.

Conteúdos

- Leitura - descodificação de documentos
- Tecnologia das matérias-primas
 - Composições e utilizações das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
- Técnicas de preparação de produtos de pastelaria
 - Manuseamento de utensílios e material
 - Selecção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
- Processo de confeção de sobremesas
- Sobremesas frias e quentes
- Decoração
- Empratamento de sobremesas
- Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento e conservação de sobremesas
- Boas práticas de higiene e segurança

1765APCDI

Pastelaria conventual e pudins

Carga horária

100 horas

Objectivo(s) • Confeccionar, sob supervisão, pastelaria conventual e pudins.

Conteúdos

- Processo de fabrico de pastelaria conventual
- Confeção de massa de ovo e amêndoa
 - Preparação da calda de açúcar
 - O verter sobre os componentes
 - A cozedura
- Confeção de capas, fios de ovos, lampreias e ovos-moles
 - O moldar
 - Decoração
 - Acabamento
- Confeção de bolos regionais (por exemplo, bolo de mel, bolo de amêndoa, bolo de alfarroba)
- Confeção de tortas regionais (por exemplo, torta de amêndoa, torta de laranja, torta de alfarroba)
- Confeção de tartes regionais (por exemplo, tarte de amêndoa e gila, tarte de alfarroba, tarte de figo)
- Confeção de pudins (por exemplo pudim ovos, molotof, flan, mimos de Vouzela, quiminds)
 - Preparação da calda de açúcar
 - O verter sobre os componentes
 - Preparação de formas
 - O tender
 - A cozedura
 - Acabamento
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Técnicas de preparação de doces e compotas de fruta:
 - Selecção e preparação de matérias-primas
 - Processo de confeção
 - Controlo do processo de confeção
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos doces e bolos confeccionados
- Boas práticas de higiene e segurança

5304APCDI

Pastelaria fina gelada

Carga horária

75 horas

Objectivo(s) • Confeccionar, sob supervisão, pastelaria fina gelada.

Conteúdos

- Principais variedades de pastelaria fina gelada
- Leitura - descodificação de documentos
- Tecnologia das matérias-primas
 - Composições e utilizações de matérias - primas, preparados industriais e outros ingredientes
- Técnicas de preparação da pastelaria fina gelada
 - Manuseamento de utensílios e material
 - Selecção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
 - Processo de fabrico de pastelaria fina gelada, como por exemplo: semi-frios, petit-fours glacês, "pralinés" gelados
 - Decoração
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento e conservação da confeitaria confeccionada
- Boas práticas de higiene e segurança

1770APCDI

Confeção de massas cozidas

Carga horária

100 horas

Objectivo(s) • Preparar e confeccionar, sob supervisão, massas cozidas.

Conteúdos

- Principais variedades de massas cozidas
- Leitura - descodificação de documentos
- Tecnologia das matérias-primas
 - Composições e utilização das matérias-primas
- Técnicas de preparação de massas cozidas
 - Manuseamento de utensílios e material
 - Selecção, quantificação e preparação das matérias-primas
- Processo de fabrico de massas de choux (por exemplo choux, rins, écleres, ducheses, túbias)
 - Ferver os componentes
 - Envolvimento dos sólidos
 - Cozedura
 - Amassar
 - Tender
 - Cozedura
 - Acabamento
- Acondicionamento e conservação dos bolos e doces confeccionados
- Boas práticas de higiene e segurança

1771APCDI

Confeção de peças artísticas, elementos decorativos e decoração de bolos

Carga horária

100 horas

Objectivo(s) • Confeccionar, sob supervisão, peças artísticas, elementos decorativos e decoração de bolos.

Conteúdos

- Principais variedades de peças artísticas de pastelaria e padaria
- Elementos decorativos (por exemplo folhas – açúcar, chocolate, massa pain -, fitas, laços, outros)
- Produtos decorativos (por exemplo flores, bases, figuras, fitas, laços, outros)
- Letragem (diferentes tipos de letras)
- Técnicas de decoração (por exemplo utilizando o método de queda, o método deslizante, a transposição do desenho e a moldagem)
- Leitura - descodificação de documentos
- Tecnologia das matérias-primas
 - Composições e utilizações das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
- Processos de decoração
 - O trabalho do açúcar, o enrolar, moldar e o cortar da massa
 - Os diferentes tipos de moldes
 - Preparação e aplicação de coberturas
 - A decoração com saco, com espátula, outros
 - A transposição de desenhos
 - A aplicação de letragem
 - A aplicação de placas ornamentais e outras coberturas
 - A realização, o encadeamento e acabamento das peças
 - Controlo do processo de decoração/confeção
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento e conservação das peças artísticas e dos elementos decorativos confeccionados
- Boas práticas de higiene e segurança

1768APCDI

Confeção de bombons

Carga horária

50 horas

Objectivo(s) • Confeccionar, sob supervisão, bombons.

Conteúdos

- Principais variedades de bombons e recheios
- Tipos de chocolate
- Técnicas básicas de fundição de chocolate
- Temperos básicos de chocolate
- Técnicas básicas de moldagem (bombons molde, bombons corte, trufas, técnicas para temas)
- Execução de recheios para bombons (por exemplo caramelo, ganache, recheio noz, pistacho)
- Processos de decoração
 - Controlo da qualidade dos produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos bombons e peças artísticas
- Boas práticas de higiene e segurança

1772

Língua francesa na pastelaria/panificação - vocabulário técnico

Carga horária

25 horas

Objectivo(s) • Reconhecer e aplicar vocabulário técnico simples.

Conteúdos

- Importância da língua francesa na pastelaria/panificação
- Vocabulário técnico específico da pastelaria/panificação
- Expressões básicas de comunicação utilizadas no dia-a-dia, no contexto profissional

3298APCDI

Gestão da qualidade

Carga horária

25 horas

Objectivo(s) • Colaborar no desenvolvimento dos procedimentos para o cumprimento das normas e sistemas de gestão da qualidade.

Conteúdos

- Conceitos da qualidade
- Modelos da qualidade
- Garantia da qualidade
- Qualidade total
- Normas da qualidade

4. Sugestão de Recursos Didáticos

- Comprendre la cuisine - D Behague, Clichy, Editions BPI, 1991
- Confeitería y pastelería - manual de formación - AMV Ediciones
- Cuisine de référence - M. Maincent, Editions BPI, Clichy, 1999
- Dicionário Académico de francês–português/português–francês - Coleção dicionários académicos, Porto Editora, 2006
- Dicionário académico de inglês–português/português–inglês - Coleção dicionários académicos, Porto Editora, 2006
- Fabricación de pan - S. Cauvain y L. Young, Acribia
- Gramática do português actual - José de Almeida, Lisboa Editora, Lisboa, 2006
- Grande dicionário de francês/português - D. Azevedo, Venda Nova, Bertrand Editora, 1987
- Grande dicionário de português/francês - D. Azevedo, Venda Nova, Bertrand Editora, 1987
- Higiene, conservação e congelação de alimentos –Victor Monteiro, 2.ª edição, LIDEL
- História e curiosidades gastronómicas – J. Quitério, Assírio e Alvim, 1998
- Hotelaria em Portugal – Lisboa, INOFOR, 1999
- Larousse de la cuisine - Vários, Larousse, 1990
- Maîtriser la pâtisserie - J. Koscher & L. Rouquié, Editions BPI, Clichy, 1997
- Manual de gestão de alimentos e bebidas - Edições CETOP
- Manual de higiene y seguridad alimentaría en hostelería - Carlos Felipe Tablado y Jesús Felipe Gallego, AMV-Ediciones
- Modules de technologie culinaire - M. Faraguna, Clichy, Editions BPI, 1999
- Nova gramática de inglês - John Seely, Coleção Linguística, Lisboa, Editorial Presença, 2006
- Nuevo manual de dietética y nutrición - Montserrat Rivero, Montserrat Riba e Luis Vila, Acribia
- Sciences appliquée - B. Rougier, Editions BPI, Clichy, 2000
- Technologie appliquée en cuisine (La) - D. Behague, Editions BPI, Clichy, 2001
- Travaux pratiques de cuisine - M. Maincent, Editions BPI, Clichy, 1999
- Turismo em Portugal (O) – Lisboa, IQF, 2005
- Vocabulaire progressif du Français – niveau avance - C. Miquel, Paris, Clé International, 1999