



Ministério das Finanças
e do Fomento Empresarial

Unidade de Coordenação do
Sistema Nacional de Qualificações



S I S T E M A
N A C I O N A L
D E Q U A L I F I C A Ç Õ E S

Qualificação Profissional

Padaria/Pastelaria

HRT009_3

Família Profissional Hotelaria, Restauração e Turismo

Ficha Técnica

Ministério das Finanças e do Fomento Empresarial
Unidade de Coordenação do Sistema Nacional de Qualificações (UC-SNQ)

Coordenador da UC-SNQ
Amílcar Mendes

Especialistas tecnológicos e formativos do Comité Técnico Setorial (CTS)

Ângela Vaniza Tavares Ferreira
Angelita Agues Frederico
Francisco Semedo Almeida Tavares
Rui Miguel Mendes Dias

Técnicos/as da UC-SNQ
Lívia Carmem Brito dos Reis
Samira Mendes Monteiro Borges

Financiador

Lux-Development, *L'Agence Luxembourgeoise pour la Coopération au Développement*
República de Cabo Verde | Cidade da Praia | Achada Santo António

Data Publicação Oficial
Outubro 2023 - BO nº 181, II Série
© Copyright 2023

Contacto
+238 333 70 55/61 | www.snq.cv | <https://www.facebook.com/ucsng/>

ACRÓNIMOS

HACCP- Hazard Analysis and Critical Control Point ou Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos

UFT – Unidades Formativas Transversais

UC – Unidade de competência

EC – Elementos de Competência

CD- Critérios de desempenho

CA – Critérios de Avaliação

RA – Resultados de Aprendizagem

MFCRT – Módulo Formativo em Contexto Real de Trabalho

REVOGADO

Índice

PERFIL PROFISSIONAL	6
UNIDADES DE COMPETÊNCIA (UC)	7
UC1: Planear e preparar massas base de padaria (UC317_3)	7
UC2: Planear e confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria (UC318_3) ...	12
UC3: Planear e confeccionar sobremesas (UC319_3).....	20
UC4: Planear e confeccionar produtos de pastelaria e doçaria tradicional cabo-verdiana (UC320_3)	23
UC5: Planear e confeccionar produtos de pastelaria internacional (UC321_3)	25
PROGRAMA FORMATIVO DA QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL	29
UNIDADES FORMATIVAS (UF) TRANSVERSAIS.....	30
UF1: O setor da restauração (UF1.1)	30
UF2: Saúde, Higiene e Segurança Alimentar (UF2.1).....	31
UF3: A qualidade na restauração (UF5.1)	34
UF4: Ofertas Gastronómicas (UF3.1)	36
MÓDULOS FORMATIVOS (MF)	38
MF1: Planificação e preparação de massas base de padaria (MF317_3)	38
MF2: Planificação e confeção de massa base, recheios, cremes e molhos de pastelaria (MF318_3)	47
MF3: Planificação e confeção de sobremesas (MF319_3).....	60
MF4: Planificação e confeção de produtos de pastelaria e doçaria tradicional Cabo-Verdiana (MF320_3).....	65
MF5: Planificação e confeção de produtos de pastelaria internacional (MF321_3)	69
MÓDULO FORMATIVO EM CONTEXTO REAL DE TRABALHO.....	73

PERFIL PROFISSIONAL

HRT009_3

PADARIA/PASTELARIA

REVOGADO

PERFIL PROFISSIONAL			
Código: HRT009_3	Denominação: Padaria/Pastelaria		
Nível: 3	Família profissional: Hotelaria, Restauração e Turismo (HRT)		
COMPETÊNCIA GERAL	Planear e desenvolver os processos de pré-preparação, preparação, apresentação e conservação dos produtos feitos a base de massas de panificação e pastelaria, sobremesas e gelados, aplicando as técnicas adequadas, respeitando as normas de Saúde, Higiene e segurança alimentar <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i> ou Análise de Perigos e Controlo de Pontos (HACCP).		
UNIDADES DE COMPETÊNCIA	N.º	Denominação	Código
	1	Planear e preparar massas base de padaria	UC317_3
	2	Planear e confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	UC318_3
	3	Planear e confeccionar sobremesas	UC319_3
	4	Planear e confeccionar produtos de pastelaria e doçaria tradicional cabo-verdiana	UC320_3
	5	Planear e confeccionar produtos de pastelaria internacional	UC321_3
AMBIENTE PROFISSIONAL	Âmbito profissional: O profissional qualificado em padaria/pastelaria atuará no departamento de produção, de empresas de panificação e pastelaria semi-industriais ou industriais, de carácter público ou privado. Além disso, esse profissional poderá realizar seu trabalho em pequenos estabelecimentos artesanais, como trabalhador autónomo ou contratado.		
	Sectores produtivos: Está localizado no sector produtivo da indústria hoteleira e de restauração, no subsector dos serviços alimentares que desenvolvem processos de fornecimento, pré-preparação e preparação de produtos de panificação, pastelaria, ou em qualquer outro sector produtivo que tenha esta atividade.		
	Ocupações e postos de trabalho relacionados: (CNP 2010) Sugestões: • Padeiro/a • Pasteleiro/a		

UNIDADES DE COMPETÊNCIA (UC)

UC1: Planear e preparar massas base de padaria	
Código: UC317_3	Nível: 3

Elementos de Competência (EC) e Critérios de Desempenho (CD)

EC1: Elaborar a ficha técnica do produto a ser confeccionado.

- CD 1.1. A receita da massa é definida de acordo com o produto a confeccionar.
- CD 1.2. A matéria-prima é quantificada, aplicando as regras de proporção em conformidade com a tabela do padeiro.
- CD 1.3. O modo de preparo da receita é descrito, tendo em conta os métodos e as técnicas de confeção do produto final.
- CD 1.4. O custo da receita é calculado, tendo em conta o preço e a quantidade da matéria-prima a ser utilizada.

EC2: Efetuar a verificação do stock e o aprovisionamento, acondicionamento e conservação das matérias-primas.

- CD 2.1. O stock das matérias-primas (existente, em faltas, prazos, prioridades de consumo/utilização) é verificado, e a lista de requisição é elaborada.
- CD 2.2. As compras das matérias-primas são efetuadas, assegurando o seu estado de conservação.
- CD 2.3. As mercadorias frescas e não perecíveis são rececionadas e verificadas, segundo as normas de higiene e segurança alimentar (HACCP).
- CD 2.4. O armazenamento e a conservação das mercadorias são realizados, de acordo com as normas de HACCP.

EC3: Elaborar o plano de trabalho diário da produção de massas base de padaria.

- CD 3.1. A ordem dos produtos a serem confeccionados é definida, de acordo com a produção diária, encomendas, serviços especiais, entre outros.
- CD 3.2. O programa de execução da produção diária é definido, de acordo com as regras de organização e funcionamento da seção de panificação.
- CD 3.3. A disponibilidade das matérias-primas é verificada, tendo em conta a ficha técnica previamente elaborada.

EC4: Organizar *Mise-en-place* dos ingredientes dos utensílios e equipamentos.

- CD 4.1. Os equipamentos e utensílios são selecionados, de acordo com a ficha técnica.
- CD 4.2. Os ingredientes são separados e pesados, de acordo com a ficha técnica do produto, aplicando as regras e normas de HACCP.

EC5: Preparar massas base de padaria (massa de sal, semi-doce e doce).

- CD 5.1. A indumentária profissional é respeitada, tendo em conta as normas de higiene pessoal e de segurança no trabalho.
- CD 5.2. O local de trabalho é preparado e higienizado, tendo em conta o plano de produção pré-definido e o plano de higiene e segurança alimentar.
- CD 5.3. Os ingredientes secos (farinha, açúcar, fermento, melhorante, entre outros) são colocados e misturados, utilizando os equipamentos/utensílios de preparação de massa (amassadeira, tigela, bancadas, entre outros), aplicando os métodos e as técnicas de mistura, de acordo com a ficha técnica de produção.
- CD 5.4. Os líquidos (água, leite, entre outros) são incorporados, aos poucos aos ingredientes secos, utilizando métodos e técnicas de sovar.
- CD 5.5. A massa é sovada até atingir o ponto de véu e deixada a descansar de acordo com o tempo estipulado na ficha técnica de produção.

- CD 5.6. A massa depois de lisa e homogeneia é pesada e dividida em porções no formato pré-definido na ficha técnica de produção.
- CD 5.7. A massa é modelada de acordo com o modelo pré-definido na ficha técnica.
- CD 5.8. As porções das massas depois de modeladas são colocadas em tabuleiros e deixadas a levedar de acordo com o tempo e a temperatura estipulado na ficha de produção.
- CD 5.9. A massa é levada a cozer no forno de acordo com o tempo e a temperatura estipulado na ficha técnica de produção.

EC6: Preparar e confeccionar pão de trigo (pão carcaça, pão de leite, entre outros)

- CD 6.1. A indumentária profissional é respeitada, tendo em conta as normas de higiene pessoal e de segurança no trabalho.
- CD 6.2. O local de trabalho é preparado e higienizado, de acordo com o plano de produção pré-definido e o plano de higiene e segurança.
- CD 6.3. Os equipamentos e os utensílios são selecionados, verificando o seu estado de funcionamento, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
- CD 6.4. Os ingredientes/matérias-primas são selecionados, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar, verificando o seu estado de conservação e tendo em conta as regras e as normas de Higiene e Segurança Alimentar.
- CD 6.5. Os ingredientes/matérias-primas são pesados ou medidos de acordo com a ficha técnica de produção do produto pré-definido.
- CD 6.6. Os ingredientes secos (farinha, açúcar, fermento, melhorante/melhorador, entre outros) são colocados e misturados, utilizando os equipamentos/utensílios de preparação de massa (amassadeira, tigela, bancadas, entre outros), aplicando os métodos e as técnicas de mistura, de acordo com a ficha técnica de produção.
- CD 6.7. Os líquidos (água, leite, entre outros) são incorporados aos poucos aos ingredientes secos, utilizando métodos e técnicas de sovar.
- CD 6.8. A massa é sovada até atingir o ponto de véu e deixada a descansar de acordo com o tempo estipulado na ficha técnica de produção.
- CD 6.9. A massa depois de descansada é pesada e dividida em porções no formato pré-definido na ficha técnica de produção.
- CD 6.10. A massa é modelada de acordo com o modelo pré-definido na ficha técnica de produção.
- CD 6.11. As porções das massas depois de modeladas são colocadas em tabuleiros e deixadas a levedar de acordo com o tempo e a temperatura estipulada na ficha de produção.
- CD 6.12. A massa é levada a cozer no forno de acordo com o tempo e a temperatura estipulada na ficha técnica de produção.

EC7: Preparar e confeccionar massa brioche de panificação e derivados da massa brioche (pão de custarda, pão de Deus, bolo rei, centopeia entre outros).

- CD 7.1. A indumentária profissional é respeitada, tendo em conta as normas de higiene pessoal e de segurança no trabalho.
- CD 7.2. O local de trabalho é preparado e higienizado, tendo em conta o plano de produção pré-definido e o plano de higiene e segurança.
- CD 7.3. Os equipamentos e os utensílios são selecionados, verificando o seu estado de funcionamento, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
- CD 7.4. Os ingredientes/matérias-primas são selecionados, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar, verificando o seu estado de conservação, tendo em conta as regras e as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar.
- CD 7.5. Os ingredientes/matérias-primas são pesadas ou medidas de acordo com a ficha técnica de produção.

- CD 7.6. Os ingredientes secos (farinha, açúcar, fermento, melhorante/melhorador, entre outros) são colocados e misturados, utilizando os equipamentos/utensílios de preparação de massa, aplicando os métodos e as técnicas de mistura, de acordo com a ficha técnica de produção.
- CD 7.7. Os ovos frescos ou pasteurizados, manteiga, entre outros são adicionados aos ingredientes secos.
- CD 7.8. Os líquidos (água, leite, essências, entre outros) são incorporados aos poucos à mistura, utilizando métodos e técnicas de sovar, formando uma massa lisa e homogênea.
- CD 7.9. A massa é sovada até atingir o ponto de véu e deixada a descansar de acordo com o tempo estipulado na ficha técnica de produção.
- CD 7.10. A massa depois de descansada é pesada e dividida em porções no formato pré-definido na ficha técnica de produção.
- CD 7.11. A massa é modelada de acordo com o modelo pré-definido na ficha técnica de produção.
- CD 7.12. As porções das massas depois de modeladas são colocadas em tabuleiros e deixadas a levar, de acordo com o tempo e a temperatura estipulada na ficha de produção.
- CD 7.13. A massa é levada a cozer no forno, de acordo com o tempo e a temperatura estipulada na ficha técnica de produção.
- EC8: Confeccionar pães recheados (pão de coco, pão de frango, pão de queijo, pão de fiambre, enroladinhos de salchicha, pão de leite, pão de custarda, centopeia entre outros) a partir da massa brioche.**
- CD 8.1. A indumentária profissional é respeitada, tendo em conta as normas de higiene pessoal e de segurança no trabalho.
- CD 8.2. O local de trabalho é preparado e higienizado tendo em conta o plano de produção pré-definido e o plano de higiene e segurança.
- CD 8.3. Os equipamentos e os utensílios são selecionados, verificando o seu estado de funcionamento, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
- CD 8.4. Os ingredientes secos (farinha, açúcar, fermento, melhorante/melhorador, entre outros) são colocados e misturados, utilizando os equipamentos/utensílios de preparação de massa, aplicando os métodos e as técnicas de mistura, de acordo com a ficha técnica de produção.
- CD 8.5. Os ovos frescos ou pasteurizados, manteiga, entre outros são adicionados aos ingredientes secos.
- CD 8.6. Os líquidos (água, leite, essências, entre outros) são incorporados aos poucos à mistura, utilizando métodos e técnicas de sovar, formando uma massa lisa e homogênea.
- CD 8.7. A massa é sovada até atingir o ponto de véu e deixada a descansar de acordo com o tempo estipulado na ficha técnica de produção.
- CD 8.8. A massa depois de descansada é pesada e dividida em porções no formato pré-definido de acordo com a ficha técnica de produção do produto a confeccionar.
- CD 8.9. Os ingredientes (cremes, molhos, queijo, fiambre, coco, canela, entre outros) são misturados ou adicionados à massa, de acordo com a ficha técnica de produção e o modelo do produto a confeccionar, respeitando as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar (SHSA).
- CD 8.10. As porções das massas depois de modeladas são colocadas em tabuleiros e deixadas a levar, de acordo com o tempo e a temperatura estipulada na ficha de produção.
- CD 8.11. A massa é levada a cozer utilizando as técnicas de cocção adequadas ao produto a ser confeccionado, respeitando o tempo e a temperatura estipulada na ficha técnica de produção.
- EC9: Preparar e confeccionar outros tipos de pães através das massas lêvedas/fermentada de panificação respetivamente (pão rústicos, pão de fermentação natural, pão de avô, entre outros).**
- CD 9.1. A indumentária profissional é respeitada, tendo em conta as normas de higiene pessoal e de segurança no trabalho.
- CD 9.2. O local de trabalho é preparado e higienizado, de acordo com o plano de produção pré-definido e o plano de higiene e segurança.

- CD 9.3. Os equipamentos e os utensílios são selecionados, verificando o seu estado de funcionamento, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
 - CD 9.4. Os ingredientes/matérias-primas são selecionados, verificando o seu estado de conservação, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e tendo em conta as regras e as normas de Higiene e Segurança Alimentar.
 - CD 9.5. Os ingredientes/matérias-primas são pesadas ou medidas de acordo com a ficha técnica de produção do produto pré-definido.
 - CD 9.6. Os ingredientes secos (farinha de mandioca, milho, centeio, farinha de mistura, açúcar, fermento, melhorante/melhorador, entre outros) são colocados e misturados, utilizando os equipamentos/utensílios de preparação de massa, aplicando os métodos e as técnicas de mistura, de acordo com a ficha técnica de produção.
 - CD 9.7. Os líquidos (água, leite, entre outros) são incorporados aos poucos aos ingredientes secos, utilizando métodos e técnicas de sovar;
 - CD 9.8. A massa é sovada até atingir o ponto de véu e deixada a descansar de acordo com o tempo estipulado na ficha técnica de produção.
 - CD 9.9. A massa depois de descansada é pesada e dividida em porções no formato pré-definido na ficha técnica de produção.
 - CD 9.10. A massa é modelada de acordo com o modelo pré-definido na ficha técnica de produção.
 - CD 9.11. As porções das massas depois de modeladas são colocadas em tabuleiros e deixadas a levedar de acordo com o tempo e a temperatura estipulada na ficha de produção.
 - CD 9.12. A massa é levada a cozer no forno de acordo com o tempo e a temperatura estipulada na ficha técnica de produção.
- EC10: Preparar e confeccionar massas de pão sem glúten (massa de pão de milho, de centeio, de mandioca, de mistura, entre outros).**
- CD 10.1. A indumentária profissional é respeitada, tendo em conta as normas de higiene pessoal e de segurança no trabalho.
 - CD 10.2. O local de trabalho é preparado e higienizado, de acordo com o plano de produção pré-definido e o plano de higiene e segurança.
 - CD 10.3. Os equipamentos e os utensílios são selecionados, verificando o seu estado de funcionamento, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
 - CD 10.4. Os ingredientes/matérias-primas são selecionados, verificando o seu estado de conservação, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e tendo em conta as regras e as normas de Higiene e Segurança Alimentar.
 - CD 10.5. Os ingredientes/matérias-primas são pesadas ou medidas de acordo com a ficha técnica de produção do produto pré-definido.
 - CD 10.6. Os ingredientes secos (farinha de mandioca, milho, centeio, farinha de mistura, açúcar, fermento, melhorante/melhorador, entre outros) são colocados e misturados, utilizando os equipamentos/utensílios de preparação de massa, aplicando os métodos e as técnicas de mistura, de acordo com a ficha técnica de produção.
 - CD 10.7. Os líquidos (água, leite, entre outros) são incorporados aos poucos aos ingredientes secos, utilizando métodos e técnicas de sovar;
 - CD 10.8. A massa é sovada até atingir o ponto de véu e deixada a descansar de acordo com o tempo estipulado na ficha técnica de produção.
 - CD 10.9. A massa depois de descansada é pesada e dividida em porções no formato pré-definido na ficha técnica de produção.
 - CD 10.10. A massa é modelada, de acordo com o modelo pré-definido na ficha técnica de produção.
 - CD 10.11. As porções das massas depois de modeladas são colocadas em tabuleiros e deixadas a levedar, de acordo com o tempo e a temperatura estipulada na ficha de produção.
 - CD 10.12. A massa é levada a cozer no forno de acordo com o tempo e a temperatura estipulada na ficha técnica de produção.

Contexto profissional

Meios de produção

Instalação; equipamentos e utensílios de padaria (bancada de trabalho, câmara de fermentação, forno, frigorífico, batedeira, bandejas, formas, rolos, entre outros); Plano de trabalho/produção; Ficha técnica do produto; Produtos básicos de padaria: farinha de trigo, de milho, farinha de mistura, integral, mandioca e de centeio, líquidos (leite, água, entre outros), fermento, sal, açúcar; Registo de produtos confeccionados.

Produtos e resultados

Plano de trabalho/produção elaborado; Ficha técnica do Produto elaborada; Massa de pão de trigo confeccionada, massa brioche confeccionada; Produtos confeccionados a partir da massa de brioche (pão de coco, pão de frango, pão de queijo, pão de fiambre, enroladinhos de salchicha, pão de leite, pão de custarda, centopeia entre outros); Pães confeccionados a partir de outras massas levedas ou fermentadas (pão de milho, pão de centeio, pão de mandioca, pão de mistura); Registo de produtos confeccionados; Produtos acondicionados e conservados; Ficha de registo das matérias-primas elaborada.

Informação utilizada ou gerada

Plano de trabalho/produção; Ficha técnica do produto; Tabela do padeiro; Normas e regras de boas Práticas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar; Princípios de HACCP à hotelaria e restauração; Fichas de registo das matérias-primas; manuais técnicos de padaria.

UC2: Planear e confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria

Código: UC318_3

Nível: 3

Elementos de Competência (EC) e Critérios de Desempenho (CD)

EC1: Elaborar a ficha técnica do produto a ser confeccionado.

- CD 1.1. A receita da massa é definida de acordo com o produto a confeccionar.
- CD 1.2. A matéria-prima é quantificada, aplicando as regras de proporção em conformidade com a tabela do pasteleiro.
- CD 1.3. O modo de preparo da receita é descrito, tendo em conta os métodos e técnicas de confeção do produto final.
- CD 1.4. O custo da receita é calculado, tendo em conta o preço e a quantidade da matéria-prima a ser utilizada.

EC2: Elaborar o plano de trabalho diário da produção de massas base de pastelaria.

- CD 2.1. A ordem dos produtos a serem confeccionados é definida, de acordo com a produção diária, encomendas, serviços especiais, entre outros.
- CD 2.2. O programa de execução da produção diária é definido, de acordo com as regras de organização e funcionamento da seção de pastelaria.
- CD 2.3. A disponibilidade das matérias-primas é verificada, tendo em conta a ficha técnica previamente elaborada.

EC3: Preparar e confeccionar massa brioche de pastelaria e os produtos derivados da massa brioche (centopeia, merenda, bola de Berlim, croissant brioche entre outros).

- CD 3.1. A indumentária profissional é respeitada, tendo em conta as normas de higiene pessoal e de segurança no trabalho.
- CD 3.2. O local de trabalho é preparado e higienizado tendo em conta o plano de produção pré-definido e o plano de higiene e segurança.
- CD 3.3. Os equipamentos e os utensílios são selecionados, verificando o seu estado de funcionamento, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
- CD 3.4. Os ingredientes/matérias-primas são selecionados, verificando o seu estado de conservação, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e tendo em conta as regras e as normas de Higiene e Segurança Alimentar.
- CD 3.5. Os ingredientes/matérias-primas são pesadas ou medidas, de acordo com a ficha técnica de produção.
- CD 3.6. Os ingredientes secos (farinha, açúcar, fermento, melhorante/melhorador, entre outros) são colocados e misturados, utilizando os equipamentos/utensílios de preparação de massa (amassadeira, tigela, bancadas, entre outros), aplicando os métodos e as técnicas de mistura, de acordo com a ficha técnica de produção.
- CD 3.7. Os ovos frescos ou pasteurizados, manteiga, entre outros são adicionados aos ingredientes secos.
- CD 3.8. Os líquidos (água, leite, essências, entre outros) são incorporados aos poucos à mistura, utilizando métodos e técnicas de sovar, formando uma massa lisa e homogênea.
- CD 3.9. A massa é sovada até atingir o ponto de véu e deixada a descansar de acordo com o tempo estipulado na ficha técnica de produção.
- CD 3.10. A massa depois de descansada é pesada e dividida em porções no formato pré-definido na ficha técnica de produção.
- CD 3.11. A massa é modelada de acordo com o modelo pré-definido na ficha técnica de produção.

- CD 3.12. As porções das massas depois de modeladas são colocadas em tabuleiros e deixadas a levedar, de acordo com o tempo e a temperatura estipulada na ficha de produção.
- CD 3.13. A massa é levada a cozer no forno, de acordo com o tempo e a temperatura estipulada na ficha técnica de produção.
- CD 3.14. As instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo são higienizadas, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- CD 3.15. Os regulamentos aplicáveis ao manuseio de alimentos são cumpridos, durante todo o processo de conservação, evitando possíveis fontes de contaminação e mantendo a qualidade estabelecida.

EC4: Preparar e confeccionar massa folhada (folhado francês).

- CD 4.1. A indumentária profissional é respeitada, tendo em conta as normas de higiene pessoal e de segurança no trabalho.
- CD 4.2. O local de trabalho é preparado e higienizado tendo em conta o plano de produção pré-definido e o plano de higiene e segurança.
- CD 4.3. Os equipamentos e os utensílios são selecionados, verificando o seu estado de funcionamento, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
- CD 4.4. A massa é pesada e dividida em porções no formato pré-definido de acordo com a ficha técnica de produção do produto a confeccionar.
- CD 4.5. Os ingredientes/matérias-primas (farinha, água, sal e manteiga) são pesados ou medidas de acordo com a ficha técnica de produção do produto pré-definido, tendo em conta as regras e normas de HACCP.
- CD 4.6. A farinha é colocada na amassadeira, tigela, bancadas, entre outros, e misturada com água e sal, utilizando métodos e técnicas de mistura, de acordo com a ficha técnica de produção.
- CD 4.7. A água é adicionada aos poucos e a massa formada é amassada até ficar homogênea ou atingir o ponto de véu, e deixada a descansar, no formato de uma bola, de acordo com o tempo estipulado na ficha técnica de produção.
- CD 4.8. A manteiga é introduzida à massa, utilizando as técnicas adequadas de acordo com a ficha técnica de produção.
- CD 4.9. A massa é folhada, utilizando técnicas de dobras adequadas, e deixada a descansar, de acordo com a ficha técnica de produção.
- CD 4.10. A massa folhada é conservada na temperatura adequada.
- CD 4.11. A massa é cortada, recheada e modelada, conforme a ficha técnica.
- CD 4.12. A massa é levada a cozer no forno, de acordo com a temperatura estipulada na ficha técnica de produção.
- CD 4.13. O produto de confeitaria é confeccionado, de acordo com a especificação e as instruções definidas na ficha técnica de produção, aplicando as técnicas de confeção adequadas, respeitando o modo de preparo.
- CD 4.14. As instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo são higienizadas, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- CD 4.15. Os regulamentos aplicáveis ao manuseio de alimentos são cumpridos, durante todo o processo de conservação, evitando possíveis fontes de contaminação e mantendo a qualidade estabelecida.

EC5: Preparar e confeccionar massa de tarte/quebrada.

- CD 5.1. A indumentária profissional é respeitada, tendo em conta as normas de higiene pessoal e de segurança no trabalho.
- CD 5.2. O local de trabalho é preparado e higienizado, tendo em conta o plano de produção pré-definido e o plano de higiene e segurança.

- CD 5.3. Os equipamentos e os utensílios são selecionados, verificando o seu estado de funcionamento, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
- CD 5.4. A massa é pesada e dividida em porções no formato pré-definido de acordo com a ficha técnica de produção do produto a confeccionar.
- CD 5.5. Os ingredientes/matérias-primas (farinha, água, sal e manteiga) são pesados ou medidas, de acordo com a ficha técnica de produção do produto pré-definido, tendo em conta as regras e normas de HACCP.
- CD 5.6. Os ingredientes (farinha, manteiga, ovo, sal ou açúcar) são misturados, de acordo com a especificação e instrução da ficha técnica de produção.
- CD 5.7. A massa formada é deixada a descansar no frio, respeitando o tempo pré-definido na ficha técnica de produção.
- CD 5.8. A massa depois de descansada é modelada, de acordo com o produto a ser confeccionado.
- CD 5.9. A massa é levada a cozer no forno, de acordo com o tempo e a temperatura estipulado na ficha de produção.
- CD 5.10. O produto de confeitaria é confeccionado, de acordo com a especificação e as instruções definidas na ficha técnica de produção, aplicando as técnicas de confeção adequadas, respeitando o modo de preparo.
- CD 5.11. As instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo são higienizadas, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- CD 5.12. Os regulamentos aplicáveis ao manuseio de alimentos são cumpridos, durante todo o processo de conservação, evitando possíveis fontes de contaminação e mantendo a qualidade estabelecida.

EC6: Preparar e confeccionar massa génoise/pão-de-ló.

- CD 6.1. A indumentária profissional é respeitada, tendo em conta as normas de higiene pessoal e de segurança no trabalho.
- CD 6.2. O local de trabalho é preparado e higienizado, tendo em conta o plano de produção pré-definido e o plano de higiene e segurança.
- CD 6.3. Os equipamentos e os utensílios são selecionados, verificando o seu estado de funcionamento, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
- CD 6.4. A massa é pesada e dividida em porções no formato pré-definido de acordo com a ficha técnica de produção do produto a confeccionar.
- CD 6.5. Os ingredientes/matérias-primas (farinha, água, sal e manteiga) são pesados ou medidas, de acordo com a ficha técnica de produção do produto pré-definido, tendo em conta as regras e normas de HACCP.
- CD 6.6. Os ingredientes (ovo e açúcar) são batidos em equipamentos e utensílios adequados para ganhar a oxigenação, até multiplicar de volume e tornar um creme esbranquiçado.
- CD 6.7. Os ingredientes secos (farinha, fermento, chocolate, entre outros) são incorporados ao creme, utilizando movimentos envolventes para formar a massa, de acordo com a ficha técnica de produção do produto a confeccionar.
- CD 6.8. A massa formada é colocada numa forma previamente untada (com manteiga e farinha, papel vegetal ou papel manteiga, entre outros) e levada a cozer no forno, de acordo com a temperatura estipulada na ficha técnica de produção.
- CD 6.9. O produto de confeitaria é confeccionado, de acordo com a especificação e as instruções definidas na ficha técnica de produção, aplicando as técnicas de confeção adequadas, respeitando o modo de preparo.
- CD 6.10. As instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo são higienizadas, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

- CD 6.11. Os regulamentos aplicáveis ao manuseio de alimentos são cumpridos, durante todo o processo de conservação, evitando possíveis fontes de contaminação e mantendo a qualidade estabelecida.

EC7: Preparar e confeccionar massa de pizza.

- CD 7.1. A indumentária profissional é respeitada, tendo em conta as normas de higiene pessoal e de segurança no trabalho.
- CD 7.2. O local de trabalho é preparado e higienizado, tendo em conta o plano de produção pré-definido e o plano de higiene e segurança.
- CD 7.3. Os equipamentos e os utensílios são selecionados, verificando o seu estado de funcionamento, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
- CD 7.4. Os ingredientes/matérias-primas são selecionados, verificando o seu estado de conservação, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e tendo em conta as regras e as normas de Higiene e Segurança Alimentar.
- CD 7.5. Os ingredientes/matérias-primas são pesados ou medidos, de acordo com a ficha técnica de produção.
- CD 7.6. Os ingredientes secos (farinha, açúcar, fermento, entre outros) são colocados e misturados, utilizando os equipamentos/utensílios de preparação de massa (amassadeira, tigela, bancadas, entre outros), aplicando os métodos e as técnicas de mistura, de acordo com a ficha técnica de produção.
- CD 7.7. Os ovos frescos ou pasteurizados, manteiga, entre outros caso necessários, são adicionados aos ingredientes secos.
- CD 7.8. Os líquidos (água, leite, entre outros) são incorporados aos poucos à mistura, utilizando métodos e técnicas de sovar, formando uma massa lisa e homogênea.
- CD 7.9. A massa é sovada até atingir o ponto de véu e deixada a descansar, de acordo com o tempo estipulado na ficha técnica de produção.
- CD 7.10. A massa depois de descansada é pesada e dividida em porções no formato pré-definido na ficha técnica de produção.
- CD 7.11. A massa é modelada de acordo com o modelo e tamanho pré-definido na ficha técnica de produção.
- CD 7.12. A massa depois de modelada é colocada em tabuleiro/bandeja e recheada de acordo com a ficha de produção.
- CD 7.13. A massa é levada a cozer no forno, de acordo com o tempo e a temperatura estipulada na ficha técnica de produção.
- CD 7.14. As instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo são higienizadas, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- CD 7.15. Os regulamentos aplicáveis ao manuseio de alimentos são cumpridos, durante todo o processo de conservação, evitando possíveis fontes de contaminação e mantendo a qualidade estabelecida.

EC8: Preparar e confeccionar massas para salgados (pastéis, rissóis, coxinha, croquetes, choux, entre outros).

- CD 8.1. A indumentária profissional é respeitada, tendo em conta as normas de higiene pessoal e de segurança.
- CD 8.2. O local de trabalho é preparado e higienizado, tendo em conta o plano de produção pré-definido e o plano de higiene e segurança.
- CD 8.3. Os equipamentos e os utensílios são selecionados e verificados de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
- CD 8.4. Os ingredientes/matérias-primas são selecionados e verificados, de acordo com a ficha técnica, tendo em conta as regras e normas de (HACCP).
- CD 8.5. Os diferentes tipos de salgados são identificados e as suas formas de confeção,

características básicas dos ingredientes e as suas aplicações no processo de confecção.

- CD 8.6. Os métodos e as técnicas de mistura dos ingredientes secos e líquidos são utilizados na confecção de massas para salgados.
- CD 8.7. A *mise in place* dos ingredientes necessários para produção (Pesar ou medir as matérias-primas/ingredientes), é efetuada, conforme a ficha técnica de produção;
- CD 8.8. Os ingredientes secos (farinha de trigo/milho, puré de batatas doce/inglesa/mandioca, entre outros) são colocados nos equipamentos/utensílios de preparação da massa (amassadeira, tigela, bancadas, entre outros), utilizando métodos e técnicas de mistura, de acordo com a ficha técnica.
- CD 8.9. Os ingredientes líquidos (ovos frescos ou pasteurizados, manteiga, entre outros), são adicionadas a massa, de acordo com a especificação de cada receita para a obtenção do produto a confeccionar.
- CD 8.10. A massa é cortada, recheada, modelada e levada a cozer, conforme a ficha técnica.
- CD 8.11. As instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo são higienizadas, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

EC9: Preparar e confeccionar bolo simples.

- CD 9.1. A indumentária profissional é respeitada, tendo em conta as normas de higiene pessoal e de segurança.
- CD 9.2. O local de trabalho é preparado e higienizado, tendo em conta o plano de produção pré-definido e o plano de higiene e segurança.
- CD 9.3. Os equipamentos e os utensílios são selecionados e verificados de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
- CD 9.4. Os ingredientes/matérias-primas são selecionados e verificados de acordo com a ficha técnica, tendo em conta as regras e normas de (HACCP).
- CD 9.5. Os ingredientes (açúcar e manteiga ou açúcar ovos e óleo) são batidos, utilizando equipamentos e utensílios adequados para ganhar a oxigenação, até multiplicar de volume e ficar um creme homogêneo e esbranquiçada.
- CD 9.6. A parte líquida (ovos, leite, essências, entre outros) é incorporada ao creme sem deixar de bater de acordo com a ficha técnica de produção do produto a confeccionar.
- CD 9.7. Os ingredientes secos (farinha, fermento, chocolate, entre outros) são incorporados ao creme, utilizando movimentos envolventes para formar a massa, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
- CD 9.8. A massa formada é colocada numa forma previamente preparada (com manteiga/farinha ou manteiga/papel vegetal) e levada ao forno a cozer, de acordo com a temperatura estipulada na ficha técnica de produção.
- CD 9.9. O produto de confeitaria é confeccionado, de acordo com a especificação e as instruções definidas na ficha técnica de produção, aplicando as técnicas de confecção adequadas, respeitando o modo de preparo.
- CD 9.10. As instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo são higienizadas, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- CD 9.11. Os regulamentos aplicáveis ao manuseio de alimentos são cumpridos, durante todo o processo de conservação, evitando possíveis fontes de contaminação e mantendo a qualidade estabelecida.

EC10: Preparar a partir da massa de bolo simples (bolos mármore, chocolate, cenoura, laranja, amêndoas, bolo inglês entre outros)

- CD 10.1. A indumentária profissional é respeitada, tendo em conta as normas de higiene pessoal e de segurança.
- CD 10.2. O local de trabalho é preparado e higienizado, tendo em conta o plano de produção pré-

definido e o plano de higiene e segurança.

- CD 10.3. Os equipamentos e os utensílios são selecionados e verificados de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
- CD 10.4. Os ingredientes/matérias-primas são selecionados e verificados de acordo com a ficha técnica, tendo em conta as regras e normas de (HACCP).
- CD 10.5. Os ingredientes (açúcar e manteiga ou açúcar ovos e óleo) são batidos em equipamentos e utensílios adequados para ganhar a oxigenação, até multiplicar de volume e ficar um creme homogêneo e esbranquiçado.
- CD 10.6. A parte líquida (ovos, leite, essências, ou cenoura, iogurte, laranja entre outros) é incorporada ao creme sem deixar de bater de acordo com a ficha técnica de produção do produto a confeccionar.
- CD 10.7. Os ingredientes secos (farinha, fermento, chocolate/farinha de amêndoas/frutas cristalizadas/chocolates granulados/gotas de chocolates entre outros) são incorporados ao creme, utilizando movimentos envolventes para formar a massa, de acordo com a ficha técnica de produção do produto a confeccionar.
- CD 10.8. A massa formada é colocada numa forma previamente preparada (com manteiga/farinha ou manteiga/papel vegetal) e levada ao forno a cozer, de acordo com a temperatura estipulada na ficha técnica de produção.
- CD 10.9. O produto de confeitaria é confeccionado, de acordo com a especificação e as instruções definidas na ficha técnica de produção, aplicando as técnicas de confeção adequadas, respeitando o modo de preparo.
- CD 10.10. As instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo são higienizadas, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- CD 10.11. Os regulamentos aplicáveis ao manuseio de alimentos são cumpridos, durante todo o processo de conservação, evitando possíveis fontes de contaminação e mantendo a qualidade estabelecida.

EC11: Preparar e confeccionar recheios de pastelaria (a base de nata, chocolate, amêndoa, bechamel, legumes, queijo, carne, peixe, entre outros).

- CD 11.1. A indumentária profissional é respeitada, tendo em conta as normas de higiene pessoal e de segurança.
- CD 11.2. O local de trabalho é preparado e higienizado, tendo em conta o plano de produção pré-definido e o plano de higiene e segurança.
- CD 11.3. Os equipamentos e os utensílios são selecionados e verificados, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
- CD 11.4. Os ingredientes/matérias-primas são selecionados e verificados de acordo com a ficha técnica, tendo em conta as regras e normas de (HACCP).
- CD 11.5. Os ingredientes/matérias-primas são pesados e/ou medidas de acordo com a ficha técnica de produção.
- CD 11.6. O recheio é confeccionado consoante a especificação e a instrução definida na ficha técnica de produção.
- CD 11.7. O recheio confeccionado é conservado, para uma posterior utilização, caso necessário.
- CD 11.8. As instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo são higienizadas, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- CD 11.9. Os regulamentos aplicáveis ao manuseio de alimentos são cumpridos, durante todo o processo de conservação, evitando possíveis fontes de contaminação e mantendo a qualidade estabelecida.

EC12: Preparar e confeccionar cremes de pastelaria (de manteiga, pasteleiro, amêndoas, ovos, chocolate, *chantilly*, *mousse*, *mousseline*, *fondant*).

- CD 12.1. A indumentária profissional é respeitada tendo em conta as normas de higiene pessoal e de segurança
- CD 12.2. O local de trabalho é preparado e higienizado tendo em conta o plano de produção pré-definido e o plano de higiene e segurança.
- CD 12.3. Os equipamentos e os utensílios são selecionados e verificados de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
- CD 12.4. As matérias-primas/ingredientes são selecionadas e verificados de acordo com a ficha técnica, tendo em conta as regras e normas de (HACCP).
- CD 12.5. As matérias-primas/ingredientes são pesadas e/ou medidas de acordo com a ficha técnica de produção.
- CD 12.6. Os cremes são confeccionados consoante a especificação e a instrução definida na ficha técnica de produção.
- CD 12.7. O produto de confeitaria é confeccionado, de acordo com a especificação e as instruções definidas na ficha técnica de produção, aplicando as técnicas de confeção adequadas, respeitando o modo de preparo.
- CD 12.8. Os cremes confeccionados são conservados para uma posterior utilização, caso necessário.
- CD 12.9. As instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo são higienizadas, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- CD 12.10. Os regulamentos aplicáveis ao manuseio de alimentos são cumpridos, durante todo o processo de conservação, evitando possíveis fontes de contaminação e mantendo a qualidade estabelecida.

EC13: Preparar e confeccionar molhos de pastelaria (*ganache*, *bechamel*, *caramelo*, *frutas*, *entre outros*).

- CD 13.1. A indumentária profissional é respeitada, tendo em conta as normas de higiene pessoal e de segurança.
- CD 13.2. O local de trabalho é preparado e higienizado, tendo em conta o plano de produção pré-definido e o plano de higiene e segurança.
- CD 13.3. Os equipamentos e os utensílios são selecionados e verificados, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
- CD 13.4. Os ingredientes/matérias-primas são selecionados e verificados de acordo com a ficha técnica, tendo em conta as regras e normas de (HACCP).
- CD 13.5. Os ingredientes/matérias-primas são pesados e/ou medidos, de acordo com a ficha técnica de produção.
- CD 13.6. Os molhos são confeccionados consoante a especificação e a instrução definida na ficha técnica de produção.
- CD 13.7. Os molhos confeccionados são conservados para uma posterior utilização, caso necessário.
- CD 13.8. O produto de confeitaria é confeccionado, de acordo com a especificação e as instruções definidas na ficha técnica de produção, aplicando as técnicas de confeção adequadas, respeitando o modo de preparo.
- CD 13.9. As instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo são higienizadas, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- CD 13.10. Os regulamentos aplicáveis ao manuseio de alimentos são cumpridos, durante todo o processo de conservação, evitando possíveis fontes de contaminação e mantendo a qualidade estabelecida.

Contexto profissional

Meios de produção

Instalação; equipamentos e utensílios de pastelaria (bancada de trabalho, forno, frigorífico, batedeira, bandejas, formas, *fluet* (varinha), rolos, saco e bico de pasteiro, espátula, pincel entre outros); Plano de trabalho de produção; Ficha técnica do produto; Produtos básicos de pastelaria: farinhas (trigo, milho, mandioca, centeio, entre outros); líquidos (leite, água, sucos de fruta, entre outros); fermentos; sal; açúcar; gordura; essências; corantes entre outros; Registo de produtos confeccionados.

Produtos e resultados

Plano de trabalho de produção elaborado; Controlo de stocks efetuado; Ficha técnica do Produto e plano diário elaborado; Massas (folhada, brioche, tarte ou quebrada, pizza, *génoise*/pão-de-ló e bolos simples e derivados) confeccionadas; Recheios (nata, amêndoas, bechamel, legumes, queijo, carne e peixe) confeccionados; Cremes (de manteiga, pasteiro, amêndoas, ovos, chocolates, *chantilly*, mousse, *mousseline*, *fondant*, entre outros) confeccionados; Molhos (*ganache*, *bechamel*, caramelo, frutas, entre outros) confeccionados. Registo de produtos confeccionados. Produtos acondicionados e conservados. Ficha de registo das matérias-primas elaborada.

Informações utilizadas ou geradas

Plano de trabalho/produção; Ficha técnica do produto; Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração; Fichas de registo das matérias-primas. Manuais técnicos de pastelaria.

UC3: Planear e confeccionar sobremesas

Código: UC319_3

Nível:3

Elementos de Competência (EC) e Critérios de Desempenho (CD)

EC1: Elaborar a ficha técnica do produto a ser confeccionado.

- CD 1.1. A receita da massa é definida de acordo com o produto a confeccionar.
- CD 1.2. A matéria-prima é quantificada, aplicando as regras de proporção em conformidade com a tabela do pasteleiro.
- CD 1.3. O modo de preparo da receita é descrito, tendo em conta os métodos e técnicas de confeção do produto final.
- CD 1.4. O custo da receita é calculado, tendo em conta o preço e a quantidade da matéria-prima a ser utilizada.

EC2: Efetuar a verificação do stock e o aprovisionamento, acondicionamento e conservação das matérias-primas.

- CD 2.1. O *stock* das matérias-primas (existente, em faltas, prazos, prioridades de consumo/utilização) é verificado, e a lista de requisição é elaborada com ou sem recursos informáticos
- CD 2.2. As compras das matérias-primas são efetuadas, assegurando o seu estado de conservação.
- CD 2.3. As mercadorias frescas e não perecíveis são rececionadas e verificadas, segundo as normas de higiene e segurança alimentar (HACCP).
- CD 2.4. O armazenamento e a conservação das mercadorias são realizados, de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar (HACCP).

EC3: Elaborar o plano de trabalho diário da produção de sobremesa de pastelaria.

- CD 3.1. A ordem dos produtos a serem confeccionados é definida, de acordo com a produção diária, encomendas, serviços especiais ou outros.
- CD 3.2. O local de trabalho é preparado e higienizado, tendo em conta o plano de produção pré-definido de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar.
- CD 3.3. O programa de execução da produção diária é definido, cumprindo as regras de organização e funcionamento da secção de pastelaria.
- CD 3.4. A disponibilidade das matérias-primas é verificada, tendo em conta a ficha técnica previamente elaborada.
- CD 3.5. A receita das sobremesas é definida, de acordo com o produto a confeccionar.
- CD 3.6. A matéria-prima é quantificada, aplicando as regras de proporção em conformidade com a receita.
- CD 3.7. O modo de preparo da receita é descrito, tendo em conta os métodos e as técnicas de confeção do produto final.
- CD 3.8. O custo da receita é calculado, tendo em conta o preço e a quantidade da matéria-prima a ser utilizada.

EC4: Organizar *Mise-en-place* dos ingredientes dos utensílios e equipamentos.

- CD 4.1. Os equipamentos e utensílios são selecionados, de acordo com a ficha técnica.
- CD 4.2. Os ingredientes são separados e pesados, de acordo com a ficha técnica do produto, aplicando as regras e normas de higiene e segurança alimentar (HACCP).

EC5: Preparar e confeccionar sobremesas (clássicas, modernas ou contemporâneas) de pastelaria a base de massas, produtos láteos, frutas, gelatina, doces (compotas), cremes, chocolate, queijos, entre outros.

- CD 5.1. A indumentária profissional é respeitada, tendo em conta as normas de higiene pessoal e de segurança.
- CD 5.2. O local de trabalho é preparado e higienizado, tendo em conta o plano de produção pré-definido e o plano de higiene e segurança.
- CD 5.3. Os equipamentos e os utensílios são selecionados e verificados, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
- CD 5.4. Os ingredientes/matérias-primas são selecionados e verificados, de acordo com a ficha técnica, tendo em conta as regras e normas de (HACCP).
- CD 5.5. Os ingredientes/matérias-primas são pesados ou medidos, de acordo com a ficha técnica de produção.
- CD 5.6. A sobremesa é confeccionada, de acordo a especificação e as instruções definidos na ficha técnica de produção, aplicando as técnicas de confeção adequadas.
- CD 5.7. O produto de confeitaria é confeccionado, de acordo com a especificação e as instruções definidas na ficha técnica de produção, aplicando as técnicas de confeção adequadas, respeitando o modo de preparo.
- CD 5.8. As instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo são higienizadas, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- CD 5.9. Os regulamentos aplicáveis ao manuseio de alimentos são cumpridos, durante todo o processo de conservação, evitando possíveis fontes de contaminação e mantendo a qualidade estabelecida.

EC6: Decorar e apresentar sobremesa (clássicas, modernas ou contemporâneas) de pastelaria a base de massas, produtos láteos, frutas, gelatina, doces (compotas), cremes, chocolate, queijos, entre outros.

- CD 6.1. A indumentária profissional é respeitada, tendo em conta as normas de higiene pessoal e de segurança;
- CD 6.2. O local de trabalho é preparado e higienizado, tendo em conta o plano de produção pré-definido e o plano de higiene e segurança;
- CD 6.3. Os equipamentos e os utensílios são selecionados, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e seu estado de funcionamento verificado.
- CD 6.4. Os elementos decorativos são preparados (molhos, cremes, ervas, flores, entre outros) para a decoração e apresentação das sobremesas, respeitando os princípios básicos do empratamento.
- CD 6.5. As iguarias são dispostas nas louças (pratarias, taças, travessas, entre outros), respeitando os princípios básicos do empratamento (equilíbrio, quantidades, disposição no prato, temperatura, entre outros) e as regras e normas de Higiene e Segurança Alimentar.
- CD 6.6. As instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo são higienizadas, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- CD 6.7. Os regulamentos aplicáveis ao manuseio de alimentos são cumpridos, durante todo o processo de conservação, evitando possíveis fontes de contaminação e mantendo a qualidade estabelecida.

EC7: Confeccionar e decorar sorvetes e gelados.

- CD 7.1. A indumentária profissional é respeitada, tendo em conta as normas de higiene pessoal e de segurança.
- CD 7.2. O local de trabalho é preparado e higienizado, tendo em conta o plano de produção pré-definido e o plano de higiene e segurança alimentar.

- CD 7.3.** Os equipamentos e os utensílios são selecionados, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e seu estado de funcionamento verificado.
- CD 7.4.** Os ingredientes/matérias-primas são selecionados, de acordo com o tipo de sorvete ou gelado (clássica, moderna ou contemporânea) e a ficha técnica do produto a confeccionar e, o estado da conservação dos mesmos verificados, tendo em conta as regras e normas de Higiene e Segurança Alimentar.
- CD 7.5.** Os ingredientes/matérias-primas são pesados ou medidos, de acordo com a ficha técnica de produção.
- CD 7.6.** O sorvete ou gelado é confeccionada consoante a especificação e as instruções definidos na ficha técnica de produção, aplicando as técnicas de confeção adequadas.
- CD 7.7.** Os elementos decorativos são preparados (molhos, cremes, ervas, flores, entre outros) para a decoração e apresentação do sorvete ou gelado, respeitando os princípios e as técnicas básicas do empratamento.
- CD 7.8.** O sorvete ou gelado é disposto nas louças (pratarias, taças, travessas, entre outros) respeitando os princípios básicos do empratamento (equilíbrio, quantidades, disposição no prato, temperatura, entre outros) e as regras e normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar.
- CD 7.9.** As instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo são higienizadas, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- CD 7.10.** Os regulamentos aplicáveis ao manuseio de alimentos são cumpridos, durante todo o processo de conservação, evitando possíveis fontes de contaminação e mantendo a qualidade estabelecida.

Contexto profissional

Meios de produção

Instalação; equipamentos e utensílios de gelataria (bancada de trabalho, fogão, máquinas de gelado e pasteurização, equipamentos de frio/congelamento, batedeira, bandejas, formas, *fluet*/varinha, rolos, pincel, entre outros); Plano de trabalho de produção; Ficha técnica do produto; Ficha diária de produção; Produtos básicos de gelataria: leite, água, sucos de fruta, nata, chocolate, açúcar, bolachas, especiarias, entre outros; Registo de produtos confeccionados; Produtos de limpeza.

Produtos e resultados

Plano de trabalho ou produção elaborado; Controlo de *stocks* efetuado; Ficha técnica do Produto elaborada; Creme básico para gelataria confeccionado; Sucos de frutas para sorvetarias preparados; Registo de produtos confeccionados; Produtos acondicionados e conservados; Ficha de registo das matérias-primas elaborada.

Informações utilizadas ou geradas

Plano de trabalho ou produção; Ficha técnica do produto; Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar; Normas de Saúde, Higiene e segurança no trabalho; Princípios de HACCP à hotelaria e restauração; Fichas de registo das matérias-primas; Manuais técnicos de pastelaria.

UC4: Planear e confeccionar produtos de pastelaria e doçaria tradicional cabo-verdiana

Código: UC320_3

Nível: 3

Elementos de Competência (EC) e Critérios de Desempenho (CD)

EC1: Elaborar a ficha técnica de produção de pastelaria e doçaria tradicional Cabo Verdiana.

- CD 1.1. A receita é definida, de acordo com o produto a confeccionar e com a sazonalidade das matérias-primas, respeitando o modo de preparo tradicional.
- CD 1.2. O modo de preparo da receita é descrito, tendo em conta os métodos e técnicas de confeção do produto final.
- CD 1.3. A matéria-prima é quantificada, aplicando as regras de proporção em conformidade com a receita.
- CD 1.4. O custo da receita é calculado, tendo em conta o preço e a quantidade da matéria-prima a ser utilizada.

EC2: Efetuar a verificação do stock e o aprovisionamento, acondicionamento e conservação das matérias-primas.

- CD 2.1. O *stock* das matérias-primas (existente, em faltas, prazos, prioridades de consumo/utilização) é verificado, e a lista de requisição é elaborada com ou sem recursos informáticos.
- CD 2.2. As compras das matérias-primas são efetuadas, assegurando o seu estado de conservação.
- CD 2.3. As mercadorias frescas e não perecíveis são rececionadas e verificadas, segundo as normas de higiene e segurança alimentar (HACCP).
- CD 2.4. O armazenamento e a conservação das mercadorias são realizados, de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar (HACCP).

EC3: Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pastelaria e doçaria tradicional Cabo-Verdiana.

- CD 3.1. A ordem dos produtos a serem confeccionados é definida, de acordo com a produção diária, encomendas, serviços especiais ou outros.
- CD 3.2. O local de trabalho é preparado e higienizado, tendo em conta o plano de produção pré-definido de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar.
- CD 3.3. O programa de execução da produção diária é definido, cumprindo as regras de organização e funcionamento da secção de pastelaria.
- CD 3.4. A disponibilidade das matérias-primas é verificada, tendo em conta a ficha técnica previamente elaborada.
- CD 3.5. A receita é definida, de acordo com o produto a confeccionar.
- CD 3.6. A matéria-prima é quantificada, aplicando as regras de proporção em conformidade com a receita.
- CD 3.7. O modo de preparo da receita é descrito, tendo em conta os métodos e técnicas de confeção do produto final.
- CD 3.8. O custo da receita é calculado, tendo em conta o preço e a quantidade da matéria-prima a ser utilizada.

EC4: Organizar *Mise-en-place* dos ingredientes dos utensílios e equipamentos.

- CD 4.1. Os equipamentos e utensílios são selecionados, de acordo com a ficha técnica.
- CD 4.2. Os ingredientes são separados e pesados, de acordo com a ficha técnica do produto, aplicando as regras e normas de higiene e segurança alimentar (HACCP).

EC5: Confeccionar produtos de pastelaria e doçaria tradicional Cabo Verdiana.

- CD 5.1.** A indumentária profissional é respeitada, tendo em conta as normas de higiene pessoal e de segurança no trabalho.
- CD 5.2.** O local de trabalho é preparado e higienizado, de acordo com o plano de produção pré-definido e o plano de higiene e segurança.
- CD 5.3.** Os equipamentos e os utensílios são selecionados, verificando o seu estado de funcionamento, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
- CD 5.4.** Os ingredientes/matérias-primas são selecionados, verificando o seu estado de conservação, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e tendo em conta as regras e as normas de Higiene e Segurança Alimentar.
- CD 5.5.** Os ingredientes/matérias-primas são pesados ou medidos, de acordo com a ficha técnica de produção do produto pré-definido.
- CD 5.6.** O produto é confeccionado, de acordo com a especificação e as instruções definidas na ficha técnica de produção, aplicando as técnicas de confeção adequadas, respeitando o modo de preparo tradicional.
- CD 5.7.** Os elementos decorativos são preparados (molhos, cremes, ervas, entre outros) para a decoração e apresentação do produto confeccionado, respeitando os princípios e técnicas básicas do empratamento.
- CD 5.8.** O produto é disposto nas louças (pratarias, taças, travessas, entre outros), respeitando os princípios básicos do empratamento (equilíbrio, quantidades, disposição no prato, temperatura, entre outros) e as regras e normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar.
- CD 5.9.** As instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo são higienizadas, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- CD 5.10.** Os regulamentos aplicáveis ao manuseio de alimentos são cumpridos, durante todo o processo de conservação, evitando possíveis fontes de contaminação e mantendo a qualidade estabelecida.

Contexto profissional

Meios de produção

Instalação; equipamentos e utensílios de pastelaria e doçaria (bancada de trabalho, forno, frigorífico, batedeira, bandejas, formas, *fluet*/varinha, rolos, saco e bico de pasteleiro, espátula, pincel entre outros); Plano de trabalho/produção; Ficha técnica do produto; Produtos básicos de pastelaria e doçaria: farinhas (trigo, milho, mandioca, frutas, entre outros); líquidos (leite, água, sucos de fruta, entre outros); Fermentos; Sal; Açúcar; Coco; Ervas; Especiarias; Registo de produtos confeccionados. Produtos de limpeza.

Produtos e resultados

Plano de trabalho/produção elaborado; Controlo de Stocks efetuado; Ficha técnica do Produto elaborada; Ficha de produção diária elaborada; Recheios (legumes, queijo, carne e peixe) confeccionados; Doces tradicionais confeccionados; Produtos acondicionados e conservados; Ficha de registo das matérias-primas elaborada.

Informações utilizadas ou geradas

Plano de trabalho/produção; Ficha técnica do produto; Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar; Normas de Saúde, higiene e segurança no trabalho; Princípios de HACCP à hotelaria e restauração; Fichas de registo das matérias-primas; Manuais técnicos de pastelaria.

UC5: Planear e confeccionar produtos de pastelaria internacional

Código: UC321_3

Nível: 3

Elementos de Competência (EC) e Critérios de Desempenho (CD)

EC1: Elaborar a ficha técnica de produção de pastelaria internacional.

- CD 1.1. A receita é definida de acordo com o produto a confeccionar e com a sazonalidade das matérias-primas, respeitando o modo de preparo tradicional.
- CD 1.2. O modo de preparo da receita é descrito, tendo em conta os métodos e técnicas de confeção do produto final.
- CD 1.3. A matéria-prima é quantificada, aplicando as regras de proporção em conformidade com a receita.
- CD 1.4. O custo da receita é calculado, tendo em conta o preço e a quantidade da matéria-prima a ser utilizada.

EC2: Efetuar a verificação do stock e o aprovisionamento, acondicionamento e conservação das matérias-primas.

- CD 2.1. O stock das matérias-primas (existente, em faltas, prazos, prioridades de consumo/utilização) é verificado, e a lista de requisição é elaborada com ou sem recursos informáticos.
- CD 2.2. As compras das matérias primas são efetuadas, assegurando o seu estado de conservação.
- CD 2.3. As mercadorias frescas e não perecíveis são rececionadas e verificadas, segundo as normas de higiene e segurança alimentar (HACCP).
- CD 2.4. O armazenamento e a conservação das mercadorias são realizados, de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar (HACCP).

EC3: Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pastelaria internacional.

- CD 3.1. A ordem dos produtos a serem confeccionados é definida, de acordo com a produção diária, encomendas, serviços especiais ou outros.
- CD 3.2. O local de trabalho é preparado e higienizado, tendo em conta o plano de produção pré-definido de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar.
- CD 3.3. O programa de execução da produção diária é definido, cumprindo as regras de organização e funcionamento da secção de pastelaria.
- CD 3.4. A disponibilidade das matérias-primas é verificada, tendo em conta a ficha técnica previamente elaborada.
- CD 3.5. A receita é definida de acordo com o produto a confeccionar.
- CD 3.6. A matéria-prima é quantificada, aplicando as regras de proporção em conformidade com a receita.
- CD 3.7. O modo de preparo da receita é descrito, tendo em conta os métodos e técnicas de confeção do produto final.
- CD 3.8. O custo da receita é calculado, tendo em conta o preço e a quantidade da matéria-prima a ser utilizada.

EC4: Organizar *Mise-en-place* dos ingredientes dos utensílios e equipamentos.

- CD 4.1. Os equipamentos e utensílios são selecionados, de acordo com a ficha técnica.
- CD 4.2. Os ingredientes são separados e pesados, de acordo com a ficha técnica do produto, aplicando as regras e normas de higiene e segurança alimentar (HACCP).

EC5: Confeccionar produtos de pastelaria Internacional.

- CD 5.1. A indumentária profissional é respeitada, tendo em conta as normas de higiene pessoal e de segurança no trabalho.
- CD 5.2. O local de trabalho é preparado e higienizado, de acordo com o plano de produção pré-definido e o plano de higiene e segurança.
- CD 5.3. Os equipamentos e os utensílios são selecionados, verificando o seu estado de funcionamento, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
- CD 5.4. Os ingredientes/matérias-primas são selecionados, verificando o seu estado de conservação, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e tendo em conta as regras e as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar.
- CD 5.5. Os ingredientes/matérias-primas são pesados ou medidos, de acordo com a ficha técnica de produção do produto pré-definido.
- CD 5.6. O produto é confeccionado, de acordo com a especificação e as instruções definidas na ficha técnica de produção, aplicando as técnicas de confeção adequadas, respeitando o modo de preparo Internacional.
- CD 5.7. Os elementos decorativos são preparados (molhos, cremes, ervas, entre outros) para a decoração e apresentação do produto confeccionado, respeitando os princípios e técnicas básicas do empratamento.
- CD 5.8. O produto é disposto nas louças (pratarias, taças, travessas, entre outros) respeitando os princípios básicos do empratamento (equilíbrio, quantidades, disposição no prato, temperatura, entre outros) e as regras e normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar.
- CD 5.9. As instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo são higienizadas, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- CD 5.10. Os regulamentos aplicáveis ao manuseio de alimentos são cumpridos, durante todo o processo de conservação, evitando possíveis fontes de contaminação e mantendo a qualidade estabelecida.

Contexto Profissional

Meios de produção

Instalação; equipamentos e utensílios de pastelaria (bancada de trabalho, forno, frigorífico, batedeira, bandejas, formas, *fluet*/varinha, rolos, saco e bico de pasteleiro, espátula, pincel, entre outros); Plano de trabalho/produção; Ficha técnica do produto; Produtos básicos de pastelaria: farinhas (trigo, milho, mandioca, centeio, entre outros), Líquidos (leite, água, sucos de fruta, entre outros); Fermentos; Sal; Açúcar; Registo de produtos confeccionados.

Produtos e resultados

Plano de trabalho/produção elaborado; Controlo de Stocks efetuado; Ficha técnica do Produto elaborada; plano diário de produção; Massa (folhada, brioche, tarte ou quebrada, de bolos simples) confeccionadas; Recheios (nata, amêndoas, bechamel, legumes, queijo, carne e peixe) confeccionados; Cremes (de manteiga, pasteleiro, amêndoas, ovos, chocolates, *chantelly*, *mousse*, *mousseline*, *fondant*, entre outros) confeccionados; Molhos (*ganache*, *bechamel*, caramelo, frutas, entre outros) confeccionados; Registo de produtos confeccionados; Produtos acondicionados e conservados; Ficha de registo das matérias-primas elaborada.

Informações utilizadas ou geradas

Plano de trabalho/produção; Ficha técnica do produto; Plano diário de produção. Código de Boas Práticas de higiene e segurança alimentar – aplicação dos princípios de HACCP à hotelaria e restauração; Fichas de registo das matérias-primas; Manuais técnicos de pastelaria.

REVOGADO

PROGRAMA FORMATIVO ASSOCIADO AO PERFIL PROFISSIONAL

HRT009_3

PADARIA/PASTELARIA

PERFIL PROFISSIONAL DA QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL			
Unidades de Competência (UC)	N.º	Denominação	Código
	1	Planear e preparar massas base de padaria	UC317_3
	2	Planear e confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	UC318_3
	3	Planear e confeccionar sobremesas	UC319_3
	4	Planear e confeccionar produtos de pastelaria e doçaria tradicional cabo-verdiana	UC320_3
	5	Planear e confeccionar produtos de pastelaria internacional	UC321_3

PROGRAMA FORMATIVO DA QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL				
Código	HRT009_3	Denominação	Padaria/Pastelaria	
Nível: 3		Família profissional	Hotelaria, Restauração e Turismo (HRT)	
Duração indicativa		1.090 Horas		
UNIDADES FORMATIVAS (UF) TRANSVERSAIS	N.º	Denominação	Carga Horária	Código
	1	O sector da restauração	10 h	UF1.1
	2	Saúde, Higiene e Segurança Alimentar	40 h	UF2.1
	3	A qualidade na restauração	20 h	UF5.1
	4	Ofertas Gastronómicas	40 h	UF3.1
MÓDULOS FORMATIVOS (MF)	1	Planificação e preparação de massas base de padaria	120 h	MF317_3
	2	Planificação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	180 h	MF318_3
	3	Planificação e confeção de sobremesas	120 h	MF319_3
	4	Planificação e confeção de produtos de pastelaria e doçaria tradicional cabo-verdiana	100 h	MF320_3
	5	Planificação e confeção de produtos de pastelaria internacional	100 h	MF321_3
	7	Módulo formativo em contexto real de trabalho	360 h	MT_HRT009

UNIDADES FORMATIVAS (UF) TRANSVERSAIS

UF1: O setor da restauração (UF1.1)

Carga horária: 10 horas

Resultados de Aprendizagem (RA) e critérios de avaliação (CA)

RA1. Caracterizar o sector da restauração, considerando as suas relações com as outras empresas ou áreas.

CA 1.1. Definir sector da restauração.

CA 1.2. Classificar os diferentes tipos de estabelecimentos e tipologias de restauração, tendo em conta:

- As características;
- Os processos básicos;
- Os tipos de ofertas gastronómicas;
- As tipologias de clientes;
- A legislação cabo-verdiana aplicável.

CA 1.3. Relacionar as ofertas gastronómicas com o tipo de serviços disponível.

RA2. Descrever as características físicas de um estabelecimento produtor de alimentos ou de uma cozinha e a sua divisão ou departamentos.

CA 2.1. Descrever as características físicas de uma cozinha industrial de acordo com a norma vigente.

CA 2.2. Descrever os departamentos e os subdepartamentos funcionais mais característicos dos estabelecimentos ou áreas de alimentos e bebidas, explicando as relações interdepartamentais existentes.

CA 2.3. Descrever as relações externas com outras empresas, ou com outras áreas e departamentos em alojamentos.

CA 2.4. Descrever os circuitos e tipos de informação e documentação internos e externos que se produzem no desenvolvimento das atividades produtivas ou de serviço.

Conteúdos

1. As empresas de restauração.

- 1.1. Tipologia de estabelecimentos de restauração.
- 1.2. Estrutura organizativa e funcional.
- 1.3. Aspetos económicos.

2. O departamento de cozinha.

- 2.1. Definição e modelos de organização.
- 2.2. Estruturação das zonas de produção.
- 2.3. Especificidades da restauração coletiva.
- 2.4. O pessoal e suas categorias profissionais.
- 2.5. Competências básicas dos profissionais que intervêm no departamento.
- 2.6. Elaboração de planos simples de produção culinária.

3. O departamento de sala.

- 3.1. Definição e modelos de organização.
- 3.2. O pessoal e as suas categorias profissionais.
- 3.3. Competências básicas dos profissionais que intervêm no departamento.

UF2: Saúde, Higiene e Segurança Alimentar (UF2.1)
CARGA HORÁRIA: 40 Horas

Resultados de Aprendizagem (RA) e Critérios de Avaliação (CA)

RA1. Reconhecer as normas e as medidas vigentes e necessárias para assegurar a qualidade higiênico-sanitárias e a limpeza na atividade de restauração.

- CA 1.1.** Identificar e interpretar as normas de saúde, higiene e segurança e o seu cumprimento obrigatório nas instalações de restauração.
- CA 1.2.** Explicar as consequências derivadas da má salubridade dos produtos e a segurança dos consumidores originados pelo manuseamento inadequado dos alimentos.
- CA 1.3.** Descrever os requisitos higiênico-sanitários que as instalações e os equipamentos de restauração devem cumprir de acordo com as normas vigentes.
- CA 1.4.** Reconhecer os comportamentos ou atitudes capazes de provocar contaminação em qualquer tipo de alimentos.
- CA 1.5.** Classificar e explicar os riscos e as principais infeções tóxicas de origem alimentar e as suas consequências para a saúde, relacionando-as com as alterações e os agentes causadores.
- CA 1.6.** Identificar os perigos alimentares mais comuns e as intoxicações alimentares, identificando as suas possíveis causas.
- CA 1.7.** Descrever os efeitos graves derivados das intoxicações alimentares geradas como consequência do não cumprimento das regras de saúde e higiene nos processos de manipulação dos alimentos.

RA2. Analisar a problemática ambiental originada na atividade de restauração e o controlo dos resíduos produzidos.

- CA 2.1.** Classificar os diferentes tipos de resíduos, gerados de acordo com a sua origem, o seu estado, a sua reciclagem e necessidade de depuração.
- CA 2.2.** Explicar os procedimentos adequados para a gestão e a eliminação de resíduos na atividade de restauração.
- CA 2.3.** Reconhecer os efeitos ambientais dos resíduos contaminantes e outros tipos originados na atividade de restauração.

RA3. Reconhecer as medidas de segurança e seu cumprimento nas atividades de restauração.

- CA 3.1.** Identificar os fatores e as situações de risco para a segurança e as medidas de prevenção e proteção aplicáveis na atividade de restauração.
- CA 3.2.** Indicar os aspetos mais relevantes do regulamento e dos planos de segurança relativos a direitos e deveres do trabalhador e da empresa, partilha de funções e responsabilidades, medidas preventivas, sinalizações, normas específicas, atuação em caso de acidente e de emergência.
- CA 3.3.** Identificar as medidas de atuação em situações de emergência e em caso de acidentes, com a utilização de equipamentos de combate a incêndios, procedimentos de controlo, avisos e alarmes, técnicas sanitárias básicas e de primeiros socorros e planos de emergência e evacuação.

RA4. Reconhecer a importância da água e das fontes de energia e identificar as medidas para o seu uso eficiente nas atividades de restauração.

- CA 4.1.** Identificar as boas práticas no consumo da água e da energia, num estabelecimento de restauração, e as possíveis ações de redução de gastos.
- CA 4.2.** Reconhecer a importância da utilização das energias renováveis no estabelecimento de restauração.
- CA 4.3.** Identificar as instalações elétricas, de gás e outras de um estabelecimento de restauração e os pontos críticos possíveis de gerar anomalias.

Conteúdos

1. Saúde, Higiene e Segurança alimentar e manipulação de alimentos.

- 1.1. Regulamento geral de saúde, higiene e segurança alimentar aplicável à restauração.
- 1.2. Fontes de contaminação dos alimentos:

- Físicas;
- Químicas;
- Biológicas.

1.3. Principais fatores que contribuem ao crescimento bacteriano.

1.4. Limpeza e desinfecção: diferenciação de conceitos; aplicações.

1.5. Materiais em contacto com os alimentos: tipos e requisitos.

1.6. Qualidade higiénica e sanitária: conceitos e aplicações.

1.7. Autocontrolo: sistemas de análises de perigos e pontos de controlo crítico ou HACCP.

1.7.1 Pré-requisito para implementação do sistema de HACCP

1.7.2 Dossiers de HACCP (registos físicos dos procedimentos)

1.8. Alimentação e saúde:

- Riscos para a saúde derivados de uma incorreta manipulação de alimentos.
- Conceitos e tipos de doenças transmitidas por alimentos.
- Responsabilidade da empresa na prevenção de doenças de transmissão alimentar.

1.9. Pessoal manipulador:

- 1.9.1 Saúde e higiene pessoal: fatores, medidas, materiais e aplicações;
- 1.9.2 Vestuário e equipamentos de trabalho autorizados;
- 1.9.3 Gestos;
- 1.9.4 Feridas e a sua proteção;
- 1.9.5 Atitudes e hábitos do manipulador de alimentos;
- 1.9.6 Importância das boas práticas na manipulação de alimentos.

2. Limpeza de instalações e equipamentos de restauração

2.1. Conceito e tipos de limpeza.

2.2. Requisitos higiénicos gerais de instalações e equipamentos.

2.3. Processos de limpeza: desinfecção, esterilização, desinfestação e desratização.

2.4. Produtos de limpeza de uso comum.

2.5. Sistemas, métodos e equipamentos de limpeza.

2.6. Sinalização e isolamento de áreas ou equipamentos

3. Incidência ambiental da atividade de restauração

3.1. Agentes e fatores de impacto ambiental.

3.2. Tratamento de resíduos.

3.3. Regulamento aplicável sobre proteção ambiental

4. Boas práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração

4.1. Compras e abastecimento.

4.2. Elaboração e serviço de alimentos e bebidas.

4.3. Limpeza e manutenção.

5. Segurança e situações de emergência na atividade de restauração.

5.1. Segurança:

- 5.1.1. Fatores e situações de risco mais comuns.
- 5.1.2. Identificação e interpretação das normas específicas de segurança.
- 5.1.3. Condições específicas de segurança que devem reunir os locais, as instalações, o mobiliário, os equipamentos, a maquinaria e os pequenos materiais característicos da atividade de restauração.

5.2. Medidas de prevenção e proteção:

- 5.2.1. Nas instalações.
- 5.2.2. Na utilização de máquinas, equipamentos e utensílios.
- 5.2.3. Os equipamentos de proteção individual e coletivo:
 - 5.2.3.1. Tipos
 - 5.2.3.2. Adequação
 - 5.2.3.3. Normativa.

5.3. Situações de emergência:

- 5.3.1. Procedimentos de atuação, avisos e alarmes. Incêndios.
- 5.3.2. Fuga de gases.
- 5.3.3. Fugas de água ou inundações.
- 5.3.4. Planos de emergência e evacuação.
- 5.3.5. Primeiros socorros.

REVOGADO

UF3: A qualidade na restauração (UF5.1)
CARGA HORÁRIA: 20h

Resultados de Aprendizagem (RA) e Critérios de Avaliação (CA)

RA1. Descrever os diferentes modos de implementação e gestão do sistema de qualidade no setor da restauração e as suas aplicações.

- CA 1.1.** Identificar a documentação e informação própria do sistema de qualidade.
- CA 1.2.** Explicar o conceito de qualidade no setor da restauração e identificar os fatores causadores da não qualidade.
- CA 1.3.** Identificar o sistema de qualidade, interpretando as normas de qualidade, estabelecendo os seus objetivos.
- CA 1.4.** Identificar os fatores-chave, as barreiras e os programas para a sua implementação e os seus respetivos prazos.
- CA 1.5.** Identificar a gestão da qualidade em relação aos objetivos da empresa e dos departamentos ou unidades que a compõem.
- CA 1.6.** Identificar e valorizar as dimensões e os atributos de qualidade dos serviços de alimentos e bebidas.
- CA 1.7.** Interpretar os indicadores de qualidade da restauração e indicar os métodos que permitam avaliar o nível de satisfação dos clientes.
- CA 1.8.** Apontar as ferramentas básicas para a determinação e análise das causas da não qualidade dos serviços de alimentos e bebidas.
- CA 1.9.** Identificar as deficiências e as áreas de melhoria da qualidade.
- CA 1.10.** Descrever o plano de melhoria contínua da qualidade.
- CA 1.11.** Indicar a importância da participação do pessoal na aplicação e da gestão da qualidade.

RA2. Interpretar as especificações de qualidade no setor da restauração, os procedimentos de atendimento e reclamações, apresentando sugestões de melhoria.

- CA 2.1.** Identificar as normas vigentes.
- CA 2.2.** Identificar e descrever os atributos de qualidade no setor da restauração.
- CA 2.3.** Descrever as ferramentas de melhoria da qualidade.
- CA 2.4.** Descrever os procedimentos de atendimento e resolução de reclamações.
- CA 2.5.** Numa prática simulada de atendimento e reclamações:
 - Identificar a natureza da reclamação;
 - Interpretar e aplicar os procedimentos adequados;
 - Registrar indicadores, preenchendo as folhas de dados;
 - Apresentar as sugestões de melhoria.

Conteúdos

1. Qualidade na restauração

- 1.1 Conceito
- 1.2 Evolução histórica da qualidade.
- 1.3 Sistemas e normas de qualidade.
- 1.4 Implementação de um sistema de qualidade. Fatores chave. Projeto, programas e cronograma.
- 1.5 Desenho dos serviços. Especificações da qualidade dos serviços. Standards de qualidade, normas, procedimentos e instruções de trabalho.

- 1.6 Gestão da qualidade. A gestão por processos. Indicadores e outros procedimentos para o controlo da qualidade.
- 1.7 A melhoria contínua e os planos de melhoria. Os grupos de melhoria. As ferramentas básicas para a melhoria da qualidade. O aperfeiçoamento profissional e a melhoria contínua.
- 1.8 A avaliação da satisfação do cliente da restauração. Questionários de satisfação e outras ferramentas. Procedimentos para o tratamento das queixas e sugestões.
- 1.9 Gestão documental do sistema de qualidade.
- 1.10 Avaliação do sistema de qualidade. Auto-avaliações e auditorias. Processos de certificação.

REVOGADO

UF4: Ofertas Gastronómicas (UF3.1)
CARGA HORÁRIA: 40 Horas

Resultados de Aprendizagem (RA) e Critérios de Avaliação (CA)

RA1. Definir menus ou outras ofertas especiais (banquetes, galas, serviços especiais, entre outros), identificando as suas diferenças.

- CA 1.1.** Identificar os grupos de alimentos, explicando seus valores nutritivos.
- CA 1.2.** Descrever as ofertas gastronómicas, indicando os seus elementos, características e categoria.
- CA 1.3.** Relacionar ofertas gastronómicas com tipologias de restaurantes dos diversos estabelecimentos hoteleiros de acordo com a legislação vigente.
- CA 1.4.** Para um determinado tipo de estabelecimento devidamente caracterizado, e oferecidos os dados necessários:
- Identificar e analisar as variáveis derivadas dos aspetos dietéticos, económicos, gosto, etc., que devem ser tidos em conta para confeccionar ofertas gastronómicas;
 - Definir menus, /cartas e outras ofertas gastronómicas equilibradas do ponto de vista dietético, variados e de qualidade, apresentando-os com o formato e a terminologia adequados e de acordo com os objetivos económicos estabelecidos;
 - Atuar com criatividade e imaginação na formulação e desenvolvimento de propostas pessoais de apresentação de ofertas gastronómicas.

RA2. Definir características dos alimentos e bebidas, tendo em conta ofertas gastronómicas determinadas.

- CA 2.1.** A partir de determinadas ofertas gastronómicas devidamente caracterizadas, e com os dados necessários:
- Descrever as necessidades quantitativas e qualitativas de matérias-primas/ingredientes;
 - Identificar os níveis de qualidade dos géneros, tendo em conta as variáveis básicas como:
 - Categoria e o tipo do serviço,
 - Os objetivos económicos
 - Os Fornecedores;
 - Preencher fichas de especificação técnica para os géneros, justificando possíveis alternativas em função de variáveis sazonais, de fornecimento/disponibilidade económicas, e utilizando de forma eficaz as informações disponíveis para o preenchimento das fichas.

RA3. Calcular custos de matérias-primas para estipular possíveis preços das ofertas gastronómicas associadas.

- CA 3.1.** Explicar a documentação necessária para a obtenção de custos de matérias-primas.
- CA 3.2.** Descrever os métodos de orçamentação e fixação de preços de acordo com os custos de matérias-primas.
- CA 3.3.** Numa situação prática de determinadas ofertas gastronómicas devidamente caracterizadas:
- Indicar os documentos utilizados na realizando no registo
 - Definir os custos de pratos;
 - Preencher a documentação específica;

- Fixar preços da oferta gastronómica.

Conteúdos

1. As ofertas gastronómicas

- 1.1. Grupos de alimentos.
- 1.2. Definição dos elementos e variáveis das ofertas gastronómicas.
- 1.3. Ofertas gastronómicas hoteleiras e não hoteleiras.
- 1.4. Planificação e desenho de ofertas: menus, eventos especiais (galas, banquetes/buffets, outras).
- 1.5. Cálculo de necessidades de abastecimento de acordo com as ofertas estabelecidas.

2. Controlo de consumos e de custos

- 2.1. Definição e classes de custos.
- 2.2. Cálculo do custo de matérias-primas e registo documental.
- 2.3. Controlo de consumos. Aplicação de métodos.
- 2.4. Componentes do preço.
- 2.5. Métodos de fixação de preços.

3. Nutrição e dietética aplicada na restauração

- 3.1. Diferença entre alimentação e nutrição.
- 3.2. Grupos de alimentos
- 3.3. Relação entre grupos de alimentos, nutrientes e necessidades energéticas, funcionais e estruturais do organismo humano.
- 3.4. Caracterização dos grupos de alimentos.
- 3.5. Aplicação dos princípios dietéticos na elaboração de ofertas gastronómicas dirigidas a distintos grupos. Particularidades da alimentação coletiva.

MÓDULOS FORMATIVOS (MF)

MF1: Planificação e preparação de massas base de padaria		
Código: MF317_3	Nível: 3	Duração: 120horas
Associado à UC317_3: Planificar e preparar massas base de padaria.		

Resultados de Aprendizagem (RA) e Critérios de Avaliação (CA)

RA1. Conhecer a organização física e o processo de funcionamento de uma padaria.

- CA 1.1. Conhecer a evolução histórica e o modelo de funcionamento de uma padaria.
- CA 1.2. Interpretar as legislações reguladoras do comércio de produtos alimentares.
- CA 1.3. Indicar as diferentes entidades reguladoras e de fiscalização do setor.
- CA 1.4. Distinguir padaria artesanal, semi-industrial e industrial.
- CA 1.5. Indicar os tipos, as funções e as responsabilidades das brigadas de padaria.
- CA 1.6. Identificar as regras e as normas básicas de organização e funcionamento da secção de panificação.

RA2. Elaborar a ficha técnica do produto a ser confeccionado.

- CA 2.1. Definir a ficha técnica de um produto.
- CA 2.2. Indicar a importância da ficha técnica, como ferramenta de controlo, gestão de *stock* e padronização da produção.
- CA 2.3. Indicar os passos necessários para a elaboração de uma ficha técnica de produção.
- CA 2.4. Descrever as regras de proporção utilizadas na quantificação das matérias-primas.
- CA 2.5. Numa prática simulada de elaboração de uma ficha técnica de produção de massa base de padaria:
 - Definir a receita da massa, de acordo com o plano diário de produção;
 - Quantificar a matéria-prima, aplicando as regras de proporção em conformidade com a tabela de padeiro;
 - Calcular o custo da receita, tendo em conta o preço do mercado e a quantidade da matéria-prima a ser utilizada;
 - Descrever o modo de preparo da receita, tendo em conta os métodos e técnicas de confeção do produto final.

RA3. Efetuar a verificação do stock, aprovisionamento, acondicionamento e conservação das matérias-primas.

- CA 3.1. Interpretar as normas de saúde, higiene e segurança alimentar (HACCP), utilizados no controle de alimentos frescos e não perecíveis e nos seus aprovisionamentos.
- CA 3.2. Interpretar as normas de conservação, manipulação e utilização dos produtos de higiene e limpeza.
- CA 3.3. Descrever as características básicas das matérias-primas, utilizadas na confeção de massa de padaria e as normas das suas conservações.
- CA 3.4. Descrever as normas básicas de organização das prateleiras por agrupamentos e categorias de produtos.
- CA 3.5. Explicar os procedimentos de embalagem, transporte e receção das matérias-primas.
- CA 3.6. Indicar as regras de acondicionamento e conservação das matérias-primas.
- CA 3.7. Indicar os diferentes tipos de formulários, utilizados no controlo e circuitos de mercadorias.

CA 3.8. Numa prática simulada de verificação do stock, aprovisionamento, acondicionamento e conservação das matérias-primas:

- Verificar a organização das prateleiras por agrupamento e categorias dos produtos;
- Verificar as matérias-primas (existente, em falta, prazos de validade, prioridades de consumo/utilização) e elaborar a lista de requisição em função do plano de produção, com e sem recursos informáticos;
- Rececionar e verificar as mercadorias frescas e não perecíveis, tendo em conta as normas de HACCP;
- Armazenar e conservar as mercadorias de acordo com as normas de HACCP aplicando as normas (LIFO/FIFO).

RA4. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de massa base de padaria.

CA 4.1. Explicar o conceito e a importância de plano de trabalho diário.

CA 4.2. Indicar os passos necessários para a elaboração de um plano de trabalho diário e a sua importância.

CA 4.3. Interpretar um plano diário de trabalho e as requisições de produção externa.

CA 4.4. Interpretar a tabela de padeiro e a fórmula de cálculo das proporções dos ingredientes.

CA 4.5. Numa prática simulada de elaboração do plano diário da produção de massa base de padaria:

- Definir a ordem dos produtos a serem confeccionados, de acordo com a produção diária, encomendas, serviços especiais ou outros;
- Definir a quantidades dos produtos a serem produzidos, de acordo com a produção diária, encomendas, e outros tendo em conta plano diário da produção;
- Quantificar os ingredientes necessários para a produção diária, de acordo com plano diário da produção tendo em conta a tabela de padeiro.

RA5. Efetuar *mise-en-place*.

CA 5.1. Explicar o conceito de *mise-en place*.

CA 5.2. Identificar os equipamentos e utensílios.

CA 5.3. Identificar as matérias-primas.

CA 5.4. Explicar o processo de separação e pesagem das matérias-primas.

RA6. Preparar massas base de padaria (massa de sal, semi-doce e doce).

CA 6.1. Identificar a indumentária profissional utilizada na panificação e as suas funções.

CA 6.2. Interpretar as normas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos.

CA 6.3. Indicar os produtos a serem utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, estufa, fornos, travessas, entre outros)

CA 6.4. Identificar as características básicas dos ingredientes e as suas aplicações no processo de confeção da massa base de padaria.

CA 6.5. Indicar os métodos e as técnicas de mistura dos ingredientes secos e líquidos utilizados na confeção da massa base de padaria.

CA 6.6. Descrever os métodos e as técnicas de sovar.

CA 6.7. Indicar as propriedades (elasticidade e extensibilidade) do ponto de véu da massa.

CA 6.8. Explicar o processo de fermentação da massa base de padaria.

CA 6.9. Numa situação prática de preparação e confeção da massa do base de padaria:

- Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional.
- Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as regras e normas de saúde, higiene e segurança alimentar.
- Efetuar a *mise in place*, conforme a ficha técnica de produção.
- Colocar e misturar os ingredientes secos (farinha, açúcar, fermento, melhorante/melhorador, entre outros) nos equipamentos/utensílios de preparação de massa (amassadeira, tigela, bancadas, entre outros), aplicando métodos e técnicas de mistura, de acordo com a ficha técnica.
- Incorporar aos poucos o líquido (água, leite, entre outros) aos ingredientes secos, aplicando métodos e técnicas de sovar até formar uma massa.
- Sovar a massa até atingir o ponto de véu e deixada a descansar, de acordo com o tempo estipulado na ficha técnica de produção.
- Pesar e dividir a massa em porções no formato pré-definido na ficha técnica de produção.
- Modelar a massa, de acordo com o modelo pré-definido na ficha técnica de produção.
- Colocar as massas em tabuleiros e deixadas a levedar, de acordo com o tempo e a temperatura estipulado na ficha de produção.
- Cozer a massa, de acordo com o tempo e a temperatura estipulado na ficha técnica de produção.
- Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA7. Preparar e confeccionar pão de trigo (pão carcaça, pão de leite, entre outros).

- CA 7.1.** Identificar a indumentária profissional utilizada na panificação e suas funções.
- CA 7.2.** Interpretar as normas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos.
- CA 7.3.** Indicar os produtos a serem utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, estufa, fornos, travessas, bandejas entre outros).
- CA 7.4.** Identificar as características básicas dos ingredientes e as suas aplicações no processo de confeção da massa pão de trigo.
- CA 7.5.** Indicar os métodos e as técnicas de mistura dos ingredientes secos e líquidos utilizados na confeção da massa pão de trigo.
- CA 7.6.** Descrever os métodos e as técnicas de sovar.
- CA 7.7.** Indicar as propriedades (elasticidade e extensibilidade) do ponto de véu da massa.
- CA 7.8.** Explicar o processo de fermentação da massa pão de trigo.
- CA 7.9.** Numa situação prática de preparação e confeção da massa do pão de trigo:
 - Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional;
 - Selecionar as matérias-primas/ingredientes, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar;
 - Verificar o estado de conservação das matérias-primas tendo em conta as regras e normas de saúde, higiene e segurança alimentar;
 - Efetuar a *mise in place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção;
 - Colocar e misturar os ingredientes secos (farinha, açúcar, fermento, melhorante/melhorador, entre outros) nos equipamentos/utensílios de

preparação de massa (amassadeira, tigela, bancadas, entre outros), aplicando métodos e técnicas de mistura, de acordo com a ficha técnica;

- Incorporar aos poucos o líquido (água, leite, entre outros) aos ingredientes secos, aplicando métodos e técnicas de sovar até formar uma massa;
- Sovar a massa até atingir o ponto de véu e deixada a descansar, de acordo com o tempo estipulado na ficha técnica de produção.
- Pesar e dividir a massa depois de descansada em porções no formato pré-definido na ficha técnica de produção.
- Modelar a massa, de acordo com o modelo pré-definido na ficha técnica de produção.
- Colocar as massas em tabuleiros e deixadas a levedar, de acordo com o tempo e a temperatura estipulado na ficha de produção.
- Cozer a massa, de acordo com o tempo e a temperatura estipulado na ficha técnica de produção.
- Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA8. Preparar e confeccionar massa brioche de padaria e derivados (pão de coco, pão de frango, pão de queijo, pão de fiambre, enroladinhos de salchicha, pão de leite, pão de custarda, centopeia entre outros).

CA 8.1. Identificar a indumentária profissional utilizada na panificação e suas funções.

CA 8.2. Interpretar as normas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos.

CA 8.3. Indicar os produtos a serem utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, estufa, fornos, travessas, entre outros).

CA 8.4. Identificar as características básicas dos ingredientes e as suas aplicações no processo de confeção da massa brioche.

CA 8.5. Descrever os métodos e as técnicas de mistura dos ingredientes secos e líquidos utilizados na confeção da massa brioche.

CA 8.6. Descrever os métodos e as técnicas de sovar.

CA 8.7. Indicar as propriedades e o ponto de véu da massa brioche.

CA 8.8. Explicar os processos de fermentação da massa brioche.

CA 8.9. Numa situação prática de preparação e confeção de massa brioche de panificação:

- Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional;
- Selecionar as matérias-primas/ingredientes, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Verificar o estado de conservação das matérias-primas tendo em conta as regras e normas de saúde, higiene e segurança alimentar;
- Efetuar a *mise in place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção;
- Colocar e misturar os ingredientes secos (farinha, açúcar, fermento, melhorante/melhorador, entre outros) nos equipamentos/utensílios de preparação de massa (amassadeira, tigela, bancadas, entre outros), aplicando métodos e técnicas de mistura, de acordo com a ficha técnica;
- Adicionar os ingredientes, ovos frescos ou pasteurizados, manteiga, entre outros aos ingredientes secos;
- Incorporar aos poucos o líquido (água, leite, essências, entre outros) aos ingredientes secos, aplicando os métodos e técnicas de sovar até formar uma

massa;

- Amassar a massa até atingir o ponto de véu e deixar estancar, de acordo com o tempo estipulado na ficha técnica/produção.
- Acondicionar a massa, tendo em conta o tempo e a temperatura estipulada na ficha técnica/produção.

RA9. Preparar e confeccionar pães recheados (coco, frango, queijo, fiambre, enroladinhos de salchicha, entre outros) a partir da massa brioche ou outro tipo de massa.

CA 9.1. Identificar a indumentária profissional, utilizada na panificação e suas funções.

CA 9.2. Interpretar as normas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos.

CA 9.3. Indicar os produtos a serem utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, estufa, fornos, travessas, entre outros).

CA 9.4. Identificar as características básicas dos ingredientes e as suas aplicações no processo de confeção da massa para pães recheados.

CA 9.5. Descrever os métodos e as técnicas de mistura dos ingredientes secos e líquidos utilizados na confeção da massa para pães recheados.

CA 9.6. Descrever os métodos e as técnicas de sovar.

CA 9.7. Indicar as propriedades e o ponto de véu da massa para pães recheados.

CA 9.8. Explicar os processos de fermentação da massa para pães recheados.

CA 9.9. Numa situação prática de preparação e confeção de massa brioche de panificação:

- Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional;
- Selecionar os equipamentos e os utensílios, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento;
- Selecionar as matérias-primas/ingredientes, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Verificar o estado de conservação das matérias –primas, tendo em conta as regras e normas de saúde, higiene e segurança alimentar;
- Pesar e/ou medir as matérias-primas/ingredientes, de acordo com a ficha técnica/produção do produto pré-definido;
- Colocar e misturar os ingredientes secos (farinha, açúcar, fermento, melhorante/melhorador, entre outros), utilizando os equipamentos/utensílios de preparação de massa, aplicando os métodos e as técnicas de mistura, de acordo com a ficha técnica de produção.
- Adicionar os ovos frescos ou pasteurizados, manteiga, entre outros aos ingredientes secos.
- Incorporar os líquidos (água, leite, essências, entre outros) aos poucos à mistura, utilizando métodos e técnicas de sovar, formando uma massa lisa e homogênea.
- Sovar a massa até atingir o ponto de véu e deixar a descansar, de acordo com o tempo estipulado na ficha técnica de produção.
- Pesar e dividir a massa depois de descansada, em porções no formato pré-definido, de acordo com a ficha técnica de produção do produto a confeccionar.
- Rechear a massa, com os ingredientes (cremes, molhos, queijo, fiambre, coco, canela, entre outros), de acordo com a ficha técnica de produção e o modelo do produto a confeccionar, respeitando as regras de higiene e segurança alimentar.
- Colocar em tabuleiros as massas, em porções, e deixar a levedar, de acordo com o tempo e a temperatura estipulada na ficha de produção.

- Cozer a massa, aplicando as técnicas de cocção adequadas ao produto a ser confeccionado, respeitando o tempo e a temperatura estipulada na ficha técnica de produção.
- Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA10.Preparar e confeccionar outros tipos de pães através das massas lêvedas/fermentada de panificação respetivamente (pão rústicos, pão de fermentação natural, pão de avo, entre outros).

- CA 10.1.** Identificar a indumentária profissional utilizada na panificação e suas funções.
- CA 10.2.** Identificar e interpretar as normas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos.
- CA 10.3.** Indicar os produtos a serem utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, estufa, fornos, travessas, etc.)
- CA 10.4.** Identificar as características básicas dos ingredientes e as suas aplicações no processo de confeção de pães das massas lêvedas/fermentada.
- CA 10.5.** Indicar os métodos e as técnicas de mistura dos ingredientes secos e líquidos, utilizados na confeção de pães das massas lêvedas/fermentada.
- CA 10.6.** Descrever os métodos e as técnicas de sovar.
- CA 10.7.** Indicar as propriedades (elasticidade e extensibilidade) do ponto de véu da massa.
- CA 10.8.** Explicar o processo de fermentação da massa de pães das massas lêvedas/fermentada
- CA 10.9.** Numa situação prática de preparação e confeção da massa de pães através das massas lêvedas/fermentada:
 - Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de saúde, higiene e segurança alimentar e a indumentária profissional;
 - Selecionar os equipamentos e os utensílios, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento;
 - Selecionar as matérias-primas/ingredientes, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar;
 - Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as regras e normas de Higiene e Segurança Alimentar;
 - Efetuar a *mise in place* dos ingredientes necessários para a produção (pesar ou medir as matérias-primas/ingredientes), conforme a ficha técnica de produção;
 - Colocar e misturar os ingredientes secos (farinha, açúcar, fermento, melhorante/melhorador, entre outros) nos equipamentos/utensílios de preparação de massa (amassadeira, tigela, bancadas, entre outros), aplicando os métodos e técnicas de mistura, de acordo com a ficha técnica;
 - Incorporar aos poucos o líquido (água, leite, massa fermentada entre outros) aos ingredientes secos, aplicando os métodos e técnicas de sovar até formar uma massa;
 - Sovar a massa até atingir o ponto de véu e deixada a descansar, de acordo com o tempo estipulado na ficha técnica de produção.
 - Pesar e dividir a massa depois de descansada, em porções, no formato pré-definido na ficha técnica de produção.
 - Modelar a massa, de acordo com o modelo pré-definido na ficha técnica de produção.
 - Colocar as porções das massas em tabuleiros e deixadas a levedar, de acordo com o tempo e a temperatura estipulado na ficha de produção.

- Cozer a massa, de acordo com o tempo e a temperatura estipulado na ficha técnica de produção.
- Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA11.Preparar e confeccionar massas de pão sem glúten (massa de pão de milho, de centeio, de mandioca, de mistura, entre outros).

CA 11.1. Identificar a indumentária profissional utilizada na panificação e suas funções

CA 11.2. Identificar e explicar as normas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos.

CA 11.3. Indicar a diferença entre uma massa de pão com e sem glúten.

CA 11.4. Identificar os produtos utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, estufa, fornos, travessas, entre outros), tendo em conta as normas das suas aplicações.

CA 11.5. Identificar os ingredientes utilizados na confeção de massas de pão sem glúten e as suas características básicas.

CA 11.6. Indicar os métodos e as técnicas de mistura dos ingredientes secos e líquidos utilizados na confeção de pão sem glúten.

CA 11.7. Descrever os métodos e as técnicas de sovar.

CA 11.8. Indicar as propriedades (elasticidade e extensibilidade) do ponto de véu da massa.

CA 11.9. Explicar o processo de fermentação da massa de pães, a partir das massas lêvedas/fermentada.

CA 11.10. Numa situação prática de preparação e confeção de massas de pão sem glúten:

- Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de saúde, higiene e segurança alimentar e a indumentária profissional;
- Selecionar os equipamentos e os utensílios, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento;
- Selecionar as matérias-primas/ingredientes, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as regras e normas de SHSA;
- Efetuar a *mise-en-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção;
- Colocar a farinha na amassadeira, tigela ou bancadas e misturar com água e sal, aplicando os métodos e técnicas de mistura, de acordo com a ficha técnica de produção;
- Adicionar aos poucos a água à massa formada e amassar até ficar lisa e homogênea e deixar a descansar (no formato de uma bola), de acordo com o tempo estipulado na ficha técnica de produção;
- Pesar e dividir em porções a massa descansada no formato pré-definido na ficha técnica de produção;
- Colocar as porções da massa modelada nos tabuleiros e deixar levedar, de acordo com o tempo e temperatura estipulado na ficha técnica de produção;
- Cozer a massa, aplicando as técnicas de cocção adequadas ao produto a ser confeccionado, respeitando o tempo e a temperatura estipulado na ficha técnica de produção.
- Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização

Conteúdos

- 1. Organização e funcionamento de uma padaria.**
 - 1.1. Introdução à cozinha
 - 1.2. Padaria (enquadramento histórico, conceitos e tipos).
 - 1.3. Organização física
 - 1.4. Equipamentos e utensílios (Função, higienização, manutenção e conservação)
- 2. Saúde, Higiene e segurança alimentar e no trabalho.**
- 3. Controlo e circuito das mercadorias (Formulários de encomenda; Formulário de entrega, Registo de receção, de conferência e verificação de qualidade)**
- 4. Acondicionamento e armazenamento das matérias-primas perecíveis e não perecíveis**
- 5. Controlo de stocks**
- 6. Ingredientes básicos (Tipos, características e função).**
- 7. Fichas técnicas;**
- 8. Operações básicas de quantificação de ingredientes, proporções, pesagens e custo de produção.**
- 9. Elaboração de produtos de panificação.**
 - 9.1. Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
 - 9.2. Processo de produção – mistura, amassadura, descanso, fermentação, assadura e embalagem.
 - 9.3. Técnicas de preparação e confeção de massas fermentada e respetivas aplicações (pães – carcaças, baguete, integral, pão de forma e tosta, hambúrguer, *hot dog*, pão de frutas, legumes entre outros.
 - 9.4. Técnicas de preparação de massa de pizza, molho de tomate (preparação de vários tipos de pizza tradicionais e modernas).
 - 9.5. Técnicas de preparação de massa folhadas (folhada tradicional e croissants, com vários tipos de cortes tradicionais).
 - 9.6. Técnicas de preparar recheios e creme (principais cremes de pastelaria e recheios).

Outras capacidades associadas ao módulo formativo

- Respeito pelos procedimentos internos da instituição.
- Cumprimento de normas de descrição, de indexação entre outras.
- Prudência e rigor no tratamento e gestão de informações e documentos;
- Segurança no tratamento da informação;
- Responsabilidade no manuseamento da informação;
- Respeito pelo código de ética deontológica da profissão.

Requisitos básicos do contexto formativo do Módulo

Espaços:

Os espaços onde deve decorrer o contexto formativo devem preencher os requisitos básicos estipulados pelo Sistema de Acreditação das Entidades Formadoras. (cf. Decreto-Lei nº6/2013, de 11 de fevereiro; Boletim Oficial nº9; I Série).

Plano de contingência de prevenção e controlo COVID 19.

Professor / Formador:

- O Professor ou formador deve possuir um Certificado de Aptidão Profissional que prove que o mesmo é detentor de formação pedagógica na abordagem por competências, segundo a lei.
- O professor ou formador deve ter a formação técnica relacionada com os conteúdos da Unidade/Módulo Formativo.
- O professor ou formador deve ter experiência profissional de um mínimo de 3 anos nas competências incluídas na Unidade de Competência associada à Unidade/Módulo Formativo.

Requisitos de acesso ao módulo formativo

As condições de acesso ao módulo formativo constam no BO nº 20, I Série, Portaria Conjunta nº 09/2020 de 20 de fevereiro - Estrutura e Organização do Catálogo Nacional de Qualificações.
Portaria Conjunta nº 10/2020 de 20 de fevereiro - Quadro Nacional de Qualificações.

REVOGADO

MF2: Planificação e confeção de massa base, recheios, cremes e molhos de pastelaria

Código: MF318_3

Nível: 3

Duração: 180 horas

Associado à UC318_3: Planear e confeccionar massa base, recheios, cremes e molhos de pastelaria.

Resultados de Aprendizagem (RA) e critérios de avaliação (CA)

RA 1. Conhecer a organização física e o processo de funcionamento de uma pastelaria.

- CA 1.1.** Conhecer a evolução histórica e o modelo de funcionamento de uma padaria.
- CA 1.2.** Interpretar as legislações reguladoras do comércio de produtos alimentares.
- CA 1.3.** Indicar as diferentes entidades reguladoras e de fiscalização do setor.
- CA 1.4.** Distinguir padaria artesanal, semi-industrial e industrial.
- CA 1.5.** Indicar os tipos, as funções e as responsabilidades das brigadas de pastelaria.
- CA 1.6.** Identificar as regras e as normas básicas de organização e funcionamento da secção de panificação.

RA 2. Elaborar a ficha técnica/produção de uma massa base, recheios, cremes e molhos de pastelaria.

- CA 2.1.** Indicar a importância da ficha técnica na gestão da padronização da produção.
- CA 2.2.** Descrever os passos necessários para a elaboração de uma ficha técnica da produção.
- CA 2.3.** Identificar e interpretar as regras de proporção utilizadas na quantificação das matérias-primas.
- CA 2.4.** Numa prática simulada de elaboração de fichas técnicas para produção de massa base, recheios, cremes e molhos de pastelaria:
 - Definir as receitas da massa base, recheios, cremes e molhos;
 - Quantificar a matéria-prima, aplicando as regras de proporção para a elaboração da receita;
 - Descrever o modo de preparo da receita, tendo em conta os métodos e as técnicas de confeção do produto final;
 - Calcular o custo da receita, tendo em conta o preço do mercado e a quantidade da matéria-prima a ser utilizada.

RA 3. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de massa base, recheios, cremes e molhos de pastelaria.

- CA 3.1.** Identificar as regras e as normas básicas de organização e funcionamento da secção de pastelaria.
- CA 3.2.** Indicar os passos necessários para a elaboração de um plano de trabalho diário de produção de massa base, recheios, cremes e molhos de pastelaria.
- CA 3.3.** Descrever as fórmulas de cálculo das proporções dos ingredientes.
- CA 3.4.** Explicar a importância do plano de trabalho diário.
- CA 3.5.** Numa prática simulada de elaboração do plano diário da produção de massa base, recheios, cremes e molhos de pastelaria:
 - Definir a ordem dos produtos a serem confeccionados, de acordo com a produção diária, encomendas, serviços especiais, entre outros;
 - Calcular e quantificar as proporções dos ingredientes necessários para a produção diária;

- Selecionar os equipamentos e os utensílios necessários para a confeção.

RA 4. Preparar e confeccionar massa brioche de pastelaria e os produtos derivados da massa brioche (centopeia, merenda, bola de Berlim, croissant, brioche, entre outros).

- CA 4.1.** Identificar a indumentária profissional utilizada na pastelaria, indicando as suas funções.
- CA 4.2.** Descrever as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar utilizadas na manipulação de alimentos.
- CA 4.3.** Diferenciar os produtos utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, estufa, fornos, travessas).
- CA 4.4.** Identificar os equipamentos, utensílios e matérias-primas/ingredientes necessários para a confeção de massa brioche e derivados.
- CA 4.5.** Relacionar as características básicas dos ingredientes com as suas aplicações no processo de confeção da massa brioche e derivados.
- CA 4.6.** Descrever os métodos e as técnicas de mistura dos ingredientes secos e líquidos utilizados na confeção da massa brioche e derivados.
- CA 4.7.** Descrever os métodos e as técnicas de sovar.
- CA 4.8.** Reconhecer as propriedades e o ponto de véu da massa brioche e derivados.
- CA 4.9.** Explicar o processo de fermentação da massa brioche e derivados.
- CA 4.10.** Explicar o processo de confeção de produtos básicos de confeitaria.
- CA 4.11.** Numa situação prática de preparação e confeção de massa brioche e derivados:
- Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional;
 - Selecionar as matérias-primas/ingredientes, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar;
 - Verificar o estado de conservação das matérias-primas/ingredientes, tendo em conta as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar;
 - Efetuar a *mise-en-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção;
 - Misturar os ingredientes secos (farinha, açúcar, fermento, melhorante/melhorador, entre outros) utilizando equipamentos/utensílios de preparação de massa (amassadeira, tigela, bancadas, entre outros), aplicando os métodos e as técnicas de mistura, de acordo com a ficha técnica;
 - Adicionar ovos frescos ou pasteurizados, manteiga, entre outros, aos ingredientes secos;
 - Incorporar aos poucos os líquidos (água, leite, essências, entre outros) aos ingredientes secos, utilizando métodos e técnicas de sovar até formar uma massa lisa e homogênea;
 - Amassar a massa formada até atingir o ponto de véu e deixar descansar, de acordo com o tempo estipulado na ficha técnica de produção;
 - Pesar e dividir a massa em porções, de acordo com o formato pré-definido na ficha técnica de produção;
 - Rechear a massa (frutas cristalizadas, creme pasteleiros, queijo, fiambre, salsichas, chouriços, entre outros) e modelar, de acordo com o modelo pré-definido na ficha técnica de produção.
 - Colocar as massas modeladas nos tabuleiros e deixar a levedar, de acordo com o tempo e a temperatura estipulado na ficha de produção;
 - Cozer a massa, de acordo com o tempo e a temperatura estipulado na ficha técnica de produção.

- Confeccionar os produtos básicos de confeitaria;
- Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA 5. Preparar e confeccionar massa folhada massa folhada e dos produtos derivados (pasteis de nata, *jesuíta*, *palmier*, rolinhos variados, mil folhas, *croissant*, entre outros).

CA 5.1. Definir massa folhada.

CA 5.2. Identificar a indumentária profissional utilizada na pastelaria, indicando as suas funções.

CA 5.3. Descrever as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar utilizadas na manipulação de alimentos.

CA 5.4. Diferenciar os produtos utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, régua, fornos, travessas).

CA 5.5. Identificar os equipamentos, utensílios e matérias-primas/ingredientes necessários para a confeção de massa folhada.

CA 5.6. Relacionar as características básicas dos ingredientes com as suas aplicações no processo de confeção da massa folhada.

CA 5.7. Descrever os métodos e as técnicas de mistura dos ingredientes secos e líquidos utilizados na confeção da massa folhada.

CA 5.8. Descrever o processo de confeção da massa folhada.

CA 5.9. Descrever o processo de dobragem da massa para a obtenção das camadas (folha).

CA 5.10. Identificar os diferentes tipos de corte/modelo tradicionais aplicados na massa folhada.

CA 5.11. Explicar o processo de confeção de produtos básicos de confeitaria.

CA 5.12. Numa situação prática de preparação e confeção de massa folhada:

- Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional;
- Selecionar as matérias-primas/ingredientes, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Verificar o estado de conservação das matérias-primas/ingredientes, tendo em conta as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar;
- Efetuar a *mise-en-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção;
- Misturar os ingredientes (farinha, água e sal), aplicando os métodos e as técnicas de mistura, de acordo com a ficha técnica;
- Adicionar a água aos poucos à massa e amassá-la até ficar homogênea ou atingir o ponto de véu, e deixada a descansar, no formato de uma bola, de acordo com o tempo estipulado na ficha técnica de produção;
- Adicionar a manteiga à massa, utilizando as técnicas adequadas de acordo com a ficha técnica de produção;
- Folhar a massa, utilizando técnicas de dobras adequadas, e deixada a descansar de acordo com a ficha técnica de produção.
- Conservar a massa folhada na temperatura adequada;
- Cortar, rechear, modelar e cozer a massa folhada, conforme a ficha técnica;
- Levar a massa folhada para cozer no forno de acordo com a temperatura estipulada na ficha técnica de produção;
- Confeccionar os produtos básicos de confeitaria;
- Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no

processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA 6. Preparar e confeccionar massa de tarte/quebrada.

CA 6.1. Indicar o conceito da massa tarte/quebrada.

CA 6.2. Identificar a indumentária profissional utilizada na pastelaria e suas funções.

CA 6.3. Identificar e interpretar as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar utilizadas na manipulação de alimentos.

CA 6.4. Indicar os produtos utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, fornos, travessas, formas, entre outros).

CA 6.5. Indicar os equipamentos e os utensílios, necessários para a produção da massa tarte/quebrada.

CA 6.6. Indicar as características básicas dos ingredientes e as suas aplicações no processo de confeção da massa de tarte/quebrada.

CA 6.7. Indicar os métodos e as técnicas de mistura dos ingredientes secos e líquidos utilizados na confeção da massa de tarte/quebrada.

CA 6.8. Indicar as características da homogeneidade da massa de tarte/quebrada.

CA 6.9. Explicar o processo de confeção de produtos básicos de confeitaria.

CA 6.10. Numa situação prática de preparação e confeção de massa de tarte/quebrada:

- Selecionar os equipamentos e os utensílios, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento;
- Selecionar as matérias-primas/ingredientes de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar;
- Efetuar a *mise-in-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção;
- Colocar e misturar os ingredientes secos (farinha de trigo/milho, puré de batatas doce/inglesa/mandioca, entre outros) nos equipamentos/utensílios de preparação da massa (amassadeira, tigela, bancadas, entre outros), utilizando métodos e técnicas de mistura, de acordo com a ficha técnica;
- Adicionar os ingredientes, ovos frescos ou pasteurizados, entre outros aos ingredientes secos;
- Incorporar aos poucos o líquido (água, caso necessário) aos ingredientes secos, utilizando métodos e as técnicas de mistura até formar uma massa lisa e homogênea;
- Deixar a massa a repousar tapada no frio, de acordo com o tempo estipulado na ficha técnica/produção;
- Conservar a massa quebrada na temperatura adequada;
- Cortar, rechear, modelar e cozer a massa quebrada, conforme a ficha técnica.
- Levar a massa quebrada para cozer no forno, de acordo com a temperatura estipulada na ficha técnica/produção;
- Confeccionar os produtos básicos de confeitaria;
- Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA 7. Preparar e confeccionar massa génoise/pão- de- ló.

- CA 7.1.** Definir massa génoise/pão- de- ló.
- CA 7.2.** Identificar a indumentária profissional utilizada na pastelaria e suas funções.
- CA 7.3.** Identificar e interpretar as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar utilizadas na manipulação de alimentos.
- CA 7.4.** Indicar os equipamentos e os utensílios, necessários para a produção da massa génoise/pão- de- ló.
- CA 7.5.** Indicar os produtos utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, fornos, travessas, formas, etc.).
- CA 7.6.** Indicar as características básicas dos ingredientes e as suas aplicações no processo de confeção da massa génoise/pão- de- ló.
- CA 7.7.** Indicar os métodos e técnicas de mistura dos ingredientes para a formação da massa génoise/pão- de- ló.
- CA 7.8.** Explicar o processo de confeção de produtos básicos de confeitaria.
- CA 7.9.** Numa situação prática de preparação e confeção de massa génoise/pão- de- ló:
 - Preparar e higienizar o local de trabalho tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional;
 - Selecionar as matérias-primas/ingredientes, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar;
 - Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar;
 - Efetuar a *mise-in-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção.
 - Misturar e bater os ingredientes (ovo e açúcar) em equipamentos adequados para ganhar a oxigenação, até multiplicar de volume e ficar um creme esbranquiçado;
 - Incorporar farinha, fermento, chocolate, entre outros) ao creme, utilizando movimentos envolventes para formar a massa, de acordo com a ficha técnica/produção do produto a confeccionar;
 - Colocar a massa formada numa forma previamente preparada (com manteiga/farinha ou manteiga/papel vegetal) e levar a cozer no forno de acordo com a temperatura estipulada na ficha técnica/produção;
 - Confeccionar os produtos básicos de confeitaria;
 - Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA 8. Preparar e confeccionar massa de pizza.

- CA 8.1.** Definir a massa de pizza.
- CA 8.2.** Identificar a indumentária profissional utilizada na pastelaria, indicando as suas funções.
- CA 8.3.** Descrever as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar utilizadas na manipulação de alimentos.
- CA 8.4.** Diferenciar os produtos utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, bandejas, forma de pizza, fornos, travessas).
- CA 8.5.** Identificar os equipamentos, utensílios e matérias-primas/ingredientes necessários para a confeção de massa de pizza.
- CA 8.6.** Relacionar as características básicas dos ingredientes com as suas aplicações no processo de confeção da massa de pizza.

CA 8.7. Descrever os métodos e as técnicas de mistura dos ingredientes secos e líquidos utilizados na confecção da massa pizza.

CA 8.8. Descrever os métodos e as técnicas de sovar.

CA 8.9. Reconhecer as propriedades e o ponto de véu da massa de pizza.

CA 8.10. Explicar o processo de fermentação da massa pizza caso necessário.

CA 8.11. Numa situação prática de preparação e confecção de massa pizza:

- Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional.
- Selecionar os equipamentos e os utensílios, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento.
- Selecionar as matérias-primas/ingredientes, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
- Verificar o estado de conservação das matérias-primas/ingredientes tendo em conta as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar.
- Efetuar a *mise-en-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção.
- Misturar os ingredientes secos (farinha, açúcar, fermento, entre outros) utilizando equipamentos/utensílios de preparação de massa (amassadeira, tigela, bancadas, entre outros), aplicando os métodos e as técnicas de mistura, de acordo com a ficha técnica.
- Adicionar ovos frescos ou pasteurizados, manteiga, entre outros, aos ingredientes secos caso necessário.
- Incorporar aos poucos os líquidos (água, leite, entre outros) aos ingredientes secos, utilizando métodos e técnicas de sovar até formar uma massa lisa e homogênea.
- A massa é sovada até atingir o ponto de véu e deixada a descansar, de acordo com o tempo estipulado na ficha técnica de produção.
- A massa depois de descansada é pesada e dividida em porções no formato pré-definido na ficha técnica de produção.
- A massa é modelada, de acordo com o modelo e tamanho pré-definido na ficha técnica de produção.
- A massa depois de modelada é colocada em tabuleiro/bandeja e recheada, de acordo com a ficha de produção.
- A massa é levada a cozer, de acordo com o tempo e a temperatura estipulada na ficha técnica de produção.
- As instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo são higienizadas, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- Os regulamentos aplicáveis ao manuseio de alimentos são cumpridos, durante todo o processo de conservação, evitando possíveis fontes de contaminação e mantendo a qualidade estabelecida.

RA 9. Preparar e confeccionar massas para salgados (pastéis, rissóis, coxinha, croquetes, *pate-choux*, entre outros).

CA 9.1. Identificar a indumentária profissional utilizada na pastelaria e suas funções.

CA 9.2. Identificar e interpretar as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar utilizadas na manipulação de alimentos.

CA 9.3. Indicar os equipamentos e os utensílios, necessários para a produção de massas para salgados

- CA 9.4.** Indicar os produtos utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, fornos, travessas, fritadeiras, entre outros).
- CA 9.5.** Identificar os diferentes tipos de salgados e as suas formas de confecção.
- CA 9.6.** Identificar as características básicas dos ingredientes e as suas aplicações no processo de confecção de massas para salgados.
- CA 9.7.** Indicar os métodos e técnicas de mistura dos ingredientes secos e líquidos utilizados na confecção de massas para salgados.
- CA 9.8.** Descrever o processo de confecção da massa para salgados.
- CA 9.9.** Descrever os métodos e as técnicas de sovar.
- CA 9.10.** Numa situação prática de preparação e confecção de massa para salgados:
- Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional;
 - Selecionar as matérias-primas/ingredientes, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar;
 - Verificar o estado de conservação das matérias –primas, tendo em conta as regras de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar;
 - Efetuar a *mise-in-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção;
 - Colocar e misturar os ingredientes secos (farinha de trigo/milho, puré de batatas doce/inglesa/mandioca, entre outros) nos equipamentos/utensílios de preparação da massa (amassadeira, tigela, bancadas, entre outros), utilizando métodos e técnicas de mistura, de acordo com a ficha técnica;
 - Adicionar os ingredientes líquidos (ovos frescos ou pasteurizados, manteiga, entre outros);
 - Amassar a massa, de acordo com a especificação de cada receita para a obtenção do produto a confeccionar.
 - Cortar, rechear, modelar e cozer a massa, conforme a ficha técnica.
 - Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA 10. Preparar e confeccionar massa de bolo simples.

- CA 10.1.** Identificar a indumentária profissional utilizada na pastelaria e suas funções.
- CA 10.2.** Identificar e interpretar as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar utilizadas na manipulação de alimentos.
- CA 10.3.** Indicar os equipamentos e os utensílios, necessários para a produção de bolos simples.
- CA 10.4.** Indicar os produtos utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, fornos, travessas, formas, batadeiras etc.).
- CA 10.5.** Indicar as características básicas dos ingredientes e as suas aplicações no processo de confecção da massa de bolos simples.
- CA 10.6.** Indicar os métodos e técnicas de mistura dos ingredientes para a formação da massa de bolos simples.
- CA 10.7.** Explicar o processo de confecção de produtos básicos de confeitaria.
- CA 10.8.** Numa situação prática de preparação e confecção de massa de bolos simples:
- Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional;

- Selecionar as matérias-primas/ingredientes, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar;
- Efetuar a *mise-in-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção;
- Misturar e bater os ingredientes (açúcar e manteiga ou óleo, ovos e açúcar) em equipamentos e utensílios adequados para ganhar a oxigenação, até multiplicar de volume e ficar um creme homogêneo e esbranquiçado;
- Adicionar sem deixar de bater ovos, leite, essências, entre outros ao creme de acordo com a ficha técnica de produção do produto a confeccionar;
- Incorporar a parte sólida (farinha, fermento, chocolate, entre outros) ao creme, utilizando movimentos envolventes para formar a massa, de acordo com a ficha técnica de produção do produto a confeccionar;
- Colocar a massa numa forma previamente preparada (com manteiga/farinha ou manteiga/papel vegetal) e levar a cozer, de acordo com a temperatura estipulada na ficha técnica de produção;
- Confeccionar os produtos básicos de confeitaria;
- Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA 11. Preparar e confeccionar a partir da massa de bolo simples (bolos mármore, chocolate, cenoura, laranja, amêndoas, bolo inglês entre outros).

- CA 11.1.** Identificar a indumentária profissional utilizada na pastelaria e suas funções.
- CA 11.2.** Identificar e interpretar as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar utilizadas na manipulação de alimentos.
- CA 11.3.** Indicar os equipamentos e os utensílios, necessários para a produção de bolos a partir da massa de bolo simples.
- CA 11.4.** Indicar os produtos utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, fornos, travessas, formas, batedeiras etc.).
- CA 11.5.** Indicar as características básicas dos ingredientes e as suas aplicações no processo de confecção da massa de bolos a partir da massa de bolo simples.
- CA 11.6.** Indicar os métodos e técnicas de mistura dos ingredientes para a formação da massa de bolos a partir da massa de bolo simples.
- CA 11.7.** Explicar o processo de confecção de produtos básicos de confeitaria.
- CA 11.8.** Numa situação prática de preparação e confecção de massa de bolos a partir da massa de bolo simples.
- Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional;
 - Selecionar as matérias-primas/ingredientes, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar;
 - Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar;
 - Efetuar a *mise-in-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção;
 - Misturar e bater os ingredientes (açúcar e manteiga ou óleo, açúcar e ovos) em equipamentos e utensílios adequados para ganhar a oxigenação, até multiplicar

de volume e ficar um creme homogêneo e esbranquiçado;

- Adicionar sem deixar de bater ovos, leite, cenoura, laranja, iogurte, essências, entre outros ao creme de acordo com a ficha técnica de produção do produto a confeccionar;
- Incorporar a parte sólida (farinha de trigo, farinha de amêndoas, de milho, de arroz, fermento, chocolate ou cacau em pó, entre outros) ao creme, utilizando movimentos envolventes para formar a massa, de acordo com a ficha técnica da produção do produto a confeccionar;
- Adicionar a massa depois de finalizadas, chocolate granulado, gotas de chocolate, frutas cristalizadas, frutos secos, entre outros, de acordo com a ficha técnica de produção do produto a confeccionar;
- Colocar a massa numa forma previamente preparada (com manteiga/farinha ou manteiga/papel vegetal) e levar a cozer, de acordo com a temperatura estipulada na ficha técnica/produção;
- Confeccionar os produtos básicos de confeitaria;
- Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA 12. Preparar e confeccionar recheios de pastelaria a base de nata, chocolate, amêndoa, bechamel, legumes, queijo, carne, peixe, entre outros.

- CA 12.1.** Identificar a indumentária profissional utilizada na pastelaria e suas funções.
- CA 12.2.** Identificar e interpretar as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar utilizadas na manipulação de alimentos.
- CA 12.3.** Indicar os equipamentos e os utensílios, necessários para confecção de recheios.
- CA 12.4.** Indicar os produtos utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, fornos, travessas, formas, panelas, frigideiras entre outros).
- CA 12.5.** Indicar as características básicas dos ingredientes e as suas aplicações no processo de confecção de recheios.
- CA 12.6.** Indicar os métodos e técnicas de mistura dos ingredientes para a confecção de recheios.
- CA 12.7.** Explicar o processo de confecção de produtos básicos de confeitaria.
- CA 12.8.** Numa situação prática de preparação e confecção de recheios:
- Preparar e higienizar o local de trabalho tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional;
 - Selecionar as matérias-primas/ingredientes de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar;
 - Verificar o estado de conservação das matérias-primas tendo em conta as regras e normas de Higiene e Segurança Alimentar;
 - Efetuar a *mise-in-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção;
 - Confeccionar recheios consoante as especificações e instruções definidas na ficha técnica/produção;
 - Utilizar ou conservar os recheios para posterior utilização, conforme a ficha técnica;
 - Confeccionar os produtos básicos de confeitaria;
 - Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA 13. Preparar e confeccionar cremes de manteiga, pasteleiro, amêndoas, ovos, chocolate, chantilly, mousse, *mousseline*, *fondant*, entre outros.

- CA 13.1.** Identificar a indumentária profissional utilizada na pastelaria e suas funções.
- CA 13.2.** Identificar e interpretar as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar utilizadas na manipulação de alimentos.
- CA 13.3.** Indicar os equipamentos e os utensílios, necessários para confecção de cremes.
- CA 13.4.** Indicar os produtos utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, batedeiras, panelas, *fuét*, travessas, formas, entre outros).
- CA 13.5.** Indicar as características básicas dos ingredientes e as suas aplicações no processo de confecção de cremes.
- CA 13.6.** Descrever o processo de confecção de diferentes tipos de cremes.
- CA 13.7.** Distinguir os diferentes tipos de cremes.
- CA 13.8.** Explicar o processo de confecção de produtos básicos de confeitaria.
- CA 13.9.** Numa situação prática de preparação e confecção de cremes:
- Preparar e higienizar o local de trabalho tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional;
 - Selecionar as matérias-primas/ingredientes, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar;
 - Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as regras e normas de Higiene e Segurança Alimentar;
 - Efetuar a *mise-in-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção;
 - Confeccionar cremes consoante as especificações e instruções definidas na ficha técnica/produção;
 - Utilizar ou conservar os cremes para posterior utilização, conforme a ficha técnica;
 - Confeccionar os produtos básicos de confeitaria;
 - Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA 14. Preparar e confeccionar molhos de pastelaria (*ganache*, *bechamel*, caramelo, frutas, entre outros)

- CA 14.1.** Identificar a indumentária profissional utilizada na pastelaria e suas funções.
- CA 14.2.** Identificar e interpretar as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar utilizadas na manipulação de alimentos.
- CA 14.3.** Indicar os equipamentos e os utensílios, necessários para confecção de molhos de pastelaria.
- CA 14.4.** Indicar os produtos utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, batedeiras, panelas, *fuét*, travessas, formas, entre outros).
- CA 14.5.** Indicar as características básicas dos ingredientes e as suas aplicações no processo de confecção de molhos de pastelaria.
- CA 14.6.** Descrever os diferentes tipos de métodos e técnicas de mistura dos ingredientes para a confecção de molhos de pastelaria.
- CA 14.7.** Distinguir os tipos de molhos de pastelaria.
- CA 14.8.** Explicar o processo de confecção de produtos básicos de confeitaria.
- CA 14.9.** Numa situação prática de preparação e confecção de molhos de pastelaria:

- Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional;
- Selecionar as matérias-primas/ingredientes, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar;
- Efetuar a *mise-in-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção;
- Confeccionar molhos consoante as especificações e instruções definidas na ficha técnica/produção;
- Utilizar ou conservar os molhos para posterior utilização, conforme a ficha técnica;
- Confeccionar os produtos básicos de confeitaria;
- Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

Conteúdos

- 1. Organização e funcionamento de uma pastelaria**
 - 1.1 Enquadramento básico sobre a Hotelaria e os departamentos
 - 1.2 Normas de organização em cozinha
 - 1.3 Pastelaria: Enquadramento histórico, conceitos e tipos.
 - 1.4 Organização física de uma pastelaria.
 - 1.5 Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares.
 - 1.6 Equipamentos e utensílios (Função, higienização, manutenção e conservação)
- 2. Saúde, Higiene e segurança alimentar e no trabalho.**
 - 2.1 Regulamentação em vigor
 - 2.2 Higiene pessoal e do meio
 - 2.3 Procedimentos de manipulação de alimentos (preparação, processamento, conservação, distribuição)
 - 2.4 Conservação e armazenamento de géneros alimentícios.
 - 2.5 Noções de limpeza, higienização e desinfeção.
- 3. Fichas técnicas: Passos para elaboração; custo e quantidade de produção;**
- 4. Aproveitamento, controlo e verificação de stock**
 - 4.1 Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares.
 - 4.2 Controlo e circuito das mercadorias (Formulários de encomenda; Formulário de entrega, Registo de receção, de conferência e verificação de qualidade, registo de temperatura)
 - 4.3 Regras de acondicionamento, armazenamento e conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis
 - 4.4 Controlo de stock: Regras FIFO, LIFO
- 4. Ingredientes básicos (Tipos, características e função).**
- 5. Elaborar a ficha técnica do produto a ser confeccionado.**
- 6. Massa brioche**
 - 6.1 Noção básica
 - 6.2 Tecnologias de matérias-primas: composições e utilizações
 - 6.3 Receitas
 - 6.4 Ficha técnica (Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens e, custo de produção)
 - 6.5 Processo de produção – mistura, amassadura, descanso, fermentação, assadura e embalagem.
 - 6.6 Técnicas de preparação e confeção de massas brioche e respetivas aplicações.

- 6.7 Acondicionamento e conservação de produtos confeccionados.
- 6.8 Normas de higiene e segurança.
- 7. Confeção de salgados**
 - 7.1 Tipos de salgados
 - 7.1 Tecnologias de matérias-primas: composições e utilizações.
 - 7.2 Receitas e fichas técnicas
 - 7.3 Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens e, custo de produção
 - 7.4 Processo de produção – mistura, amassadura, descanso, cocção e embalagem.
 - 7.5 Técnicas de preparação e confeção de salgados e respetivas aplicações.
 - 7.6 Acondicionamento e conservação de produtos confeccionados.
 - 7.7 Normas de higiene e segurança.
- 8. Massa de tarte/quebrada**
 - 8.1 Tecnologias de matérias-primas: composições e utilizações.
 - 8.2 Receitas e fichas técnicas.
 - 8.3 Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens e, custo de produção
 - 8.4 Processo de produção – mistura, amassadura, descanso, cocção e embalagem.
 - 8.5 Técnicas de preparação e confeção de massas de tarte/quebrada e respetivas aplicações.
 - 8.6 Técnicas de recheio, cobertura e decoração de tartes.
 - 8.7 Acondicionamento e conservação de produtos confeccionados.
 - 8.8 Normas de higiene e segurança.
- 9. Massa genoise/pão-de-lô**
 - 9.1 Tecnologias de matérias-primas: composições e utilizações.
 - 9.2 Receitas e fichas técnicas
 - 9.3 Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens e, custo de produção
 - 9.4 Processo de produção – mistura, batimento, cocção e embalagem.
 - 9.5 Técnicas de preparação e confeção de massas genoise/pã-de-lô e respetivas aplicações.
 - 9.6 Técnicas de recheio, cobertura e decoração de bolos.
 - 9.7 Acondicionamento e conservação de produtos confeccionados.
 - 9.8 Normas de higiene e segurança.
- 10. Massa de bolos simples (bolo mármore, chocolate, baunilha, cenoura, Cupcake entre outros)**
 - 10.1 Tecnologias de matérias-primas: composições e utilizações.
 - 10.2 Receitas e fichas técnicas
 - 10.3 Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens e, custo de produção
 - 10.4 Processo de produção – mistura, batimento, cocção e embalagem.
 - 10.5 Técnicas de preparação e confeção de massas de bolo simples e respetivas aplicações.
 - 10.6 Técnicas de recheio, cobertura e decoração de bolos.
 - 10.7 Acondicionamento e conservação de produtos confeccionados.
 - 10.8 Normas de higiene e segurança.
- 11. Recheios de pastelaria a base de nata, chocolate, amêndoa, bechamel, legumes, queijo, carne, peixe, entre outros**
- 12. Cremes de manteiga, pasteleiro, amêndoas, ovos, chocolate, *chantilly*, *mousse*, *mousseline*, *fondant*, entre outros.**
- 13. Molhos de pastelaria**

Requisitos básicos do contexto formativo do Módulo

Espaços:

O espaço onde deve decorrer o contexto formativo deve preencher os requisitos básicos estipulados pelo Sistema de Acreditação das Entidades Formadoras (cf. Decreto-Regulamentar nº2/2011, de 24 de Janeiro; Boletim Oficial nº4; I Série).

- Sala polivalente com mínimo de 2 m² por aluno

Professor(a) / Formador(a):

- O(A) Professor(a) ou formador(a) deve possuir um Certificado de Aptidão Profissional que prove que o(a) mesmo(a) é detentor(a) de formação pedagógica segundo a lei.
- O(A) professor(a) ou formador(a) deve ter a formação técnica relacionada com os conteúdos do módulo formativo.
- O(A) professor(a) ou formador(a) deve ter experiência profissional mínima de 5 anos, comprovada nas competências incluídas na Unidade de Competência associada ao Módulo Formativo.

Requisitos de acesso ao módulo formativo:

As condições de acesso ao módulo formativo constam no Artigo 15º, 16º, 17º 18º e 19º do Decreto-Lei nº 66/2010, de 27 de Dezembro (Cf. Boletim Oficial nº 50/2010; I Série, de 27 de Dezembro).

REVOGADO

MF3: Planificação e confeção de sobremesas

Código: MF319_3

Nível: 3

Duração: 120 horas

Associado à UC319_3: Planear e confeccionar sobremesas

Resultados de Aprendizagem (RA) e Critérios de Avaliação (CA)

RA 1. Conhecer a organização física e o processo de funcionamento de uma pastelaria.

- CA 1.1. Conhecer a evolução histórica e o modelo de funcionamento de uma pastelaria.
- CA 1.2. Interpretar as legislações reguladoras do comércio de produtos alimentares.
- CA 1.3. Indicar as diferentes entidades reguladoras e de fiscalização do setor.
- CA 1.4. Distinguir padaria artesanal, semi-industrial e industrial.
- CA 1.5. Indicar os tipos, as funções e as responsabilidades das brigadas de pastelaria.
- CA 1.6. Identificar as regras e as normas básicas de organização e funcionamento da secção de panificação.

RA 2. Elaborar a ficha técnica de produção de sobremesas.

- CA 2.1. Reconhecer a importância da ficha técnica como ferramenta de controlo e gestão de *stock* e, padronização da produção.
- CA 2.2. Indicar os passos necessários para a elaboração de uma ficha técnica de produção.
- CA 2.3. Interpretar as regras de proporção utilizadas na quantificação das matérias-primas.
- CA 2.4. Numa prática simulada de elaboração de uma ficha técnica/produção de sobremesa:
 - Definir a receita de sobremesa, de acordo com o plano diário de produção;
 - Quantificar a matéria-prima, aplicando as regras de proporção para a elaboração da receita.
 - Descrever o modo de preparo da receita, tendo em conta os métodos e as técnicas de confeção do produto final.
 - Calcular o custo da receita, tendo em conta o preço do mercado e a quantidade da matéria-prima a ser utilizada.

RA 3. Efetuar a verificação do stock, aprovisionamento, acondicionamento e conservação das matérias-primas.

- CA 3.1. Identificar e interpretar as normas de HACCP, utilizados no controle de alimentos frescos e não perecíveis e nos seus aprovisionamentos.
- CA 3.2. Identificar e interpretar as normas de conservação, manipulação e utilização dos produtos de higiene e limpeza.
- CA 3.3. Identificar as características básicas das matérias-primas utilizadas na confeção de sobremesas e as normas das suas conservações.
- CA 3.4. Identificar e interpretar as normas básicas de organização das prateleiras por agrupamentos e categorias de produtos.
- CA 3.5. Identificar e interpretar as legislações reguladoras do comércio de produtos alimentares.
- CA 3.6. Indicar as diferentes entidades reguladoras e de fiscalização do setor.
- CA 3.7. Identificar e interpretar as normas de embalagem, transporte e receção das matérias-primas.

- CA 3.8.** Indicar as regras de acondicionamento e conservação das matérias-primas.
- CA 3.9.** Indicar os diferentes tipos de formulários utilizados no controlo e circuitos de mercadorias.
- CA 3.10.** Numa prática simulada de verificação do stock, aprovisionamento, acondicionamento e conservação das matérias-primas:
- Verificar a organização das prateleiras por agrupamento e categorias dos produtos
 - Verificar as matérias-primas (existente, em falta, prazos de validade, prioridades de consumo/utilização) e elaborar a lista de requisição em função do plano de produção, com e sem recursos informáticos.
 - Rececionar e verificar as mercadorias frescas e não perecíveis, tendo em conta as normas HACCP.
 - Armazenar e conservar as mercadorias, de acordo com as normas de HACCP e as regras de (LIFO/FIFO).

RA 4. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de sobremesas.

- CA 4.1.** Identificar e interpretar as regras e as normas básicas de organização e funcionamento da secção de pastelaria.
- CA 4.2.** Indicar os passos necessários para a elaboração de um plano de trabalho diário de produção de sobremesas e a sua importância.
- CA 4.3.** Interpretar um plano diário de trabalho e as requisições de produção externa.
- CA 4.4.** Indicar as fórmulas de cálculo das proporções dos ingredientes.
- CA 4.5.** Numa prática simulada de elaboração do plano diário da produção de sobremesas:
- Definir a ordem dos produtos a serem confeccionados, de acordo com a produção diária, encomendas, serviços especiais, entre outros;
 - Calcular e quantificar as proporções dos ingredientes necessários para a produção diária;
 - Selecionar os equipamentos e os utensílios necessários para a confeção.

RA 5. Efetuar *mise-en place*.

- CA 5.1.** Explicar o conceito de *mise-en place*.
- CA 5.2.** Identificar os equipamentos e utensílios.
- CA 5.3.** Identificar as matérias-primas.
- CA 5.4.** Explicar o processo de separação e pesagem das matérias-primas.

RA 6. Preparar e confeccionar sobremesas (clássicas, modernas ou contemporâneas) a base de massas, produtos láteos, frutas, gelatina, doces (compotas), cremes, chocolate, queijos, entre outros.

- CA 6.1.** Identificar a indumentária profissional utilizada na pastelaria e suas funções.
- CA 6.2.** Identificar e interpretar as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar utilizadas na manipulação de alimentos.
- CA 6.3.** Indicar os produtos utilizados na higienização do local de trabalho.
- CA 6.4.** Distinguir os diferentes tipos de sobremesas, indicando as suas características.
- CA 6.5.** Indicar as características básicas dos ingredientes e as suas aplicações no processo de confeção de sobremesas.
- CA 6.6.** Indicar os métodos e técnicas de confeção das sobremesas.
- CA 6.7.** Identificar os diferentes tipos de equipamentos, utensílios e loiças utilizados na

apresentação de sobremesas.

CA 6.8. Numa situação prática de preparação e confeção de sobremesas:

- Preparar e higienizar local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido e o plano de higiene e segurança;
- Selecionar as matérias-primas/ingredientes, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
- Efetuar a *mise-in-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção.
- Preparar os elementos decorativos (molhos, cremes, ervas, flores, entre outros) para confeccionar sobremesas.
- Decorar e apresentar as sobremesas respeitando os princípios básicos do empratamento.
- Dispor as iguarias nas louças (pratarias, taças, travessas, entre outros), respeitando os princípios básicos do empratamento (equilíbrio, quantidades, disposição no prato, temperatura, entre outros) e as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar;
- Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA 7. Confeccionar e decorar sorvetes e gelados.

CA 7.1. Identificar a indumentária profissional utilizada na pastelaria e suas funções.

CA 7.2. Interpretar as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar utilizadas na manipulação de alimentos.

CA 7.3. Indicar os produtos utilizados na higienização do local de trabalho.

CA 7.4. Identificar os diferentes tipos e características de sorvetes e gelados.

CA 7.5. Indicar as características básicas dos ingredientes e as suas aplicações no processo de confeção e decoração de sorvetes e gelados.

CA 7.6. Descrever os métodos e técnicas de confeção e decoração de sorvetes e gelados.

CA 7.7. Identificar os diferentes tipos de equipamentos, utensílios e louças utilizados na confeção e apresentação de sorvetes e gelados.

CA 7.8. Numa prática simulada de confeção e decoração de sorvetes e gelados.

- Preparar e higienizar local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido e o plano de higiene e segurança;
- Selecionar as matérias-primas/ingredientes, de acordo com o tipo de sorvete ou gelado e a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Efetuar a *mise-in-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção;
- Confeccionar sorvete ou gelado consoante a especificação e as instruções definidos na ficha técnica de produção, aplicando as técnicas adequadas.
- Preparar os elementos decorativos (molhos, cremes, ervas, flores, entre outros) para a apresentação do sorvete ou gelado, respeitando os princípios e as técnicas básicas do empratamento;
- Dispor o sorvete ou gelado nas louças (pratarias, taças, travessas, entre outros) respeitando os princípios básicos do empratamento (equilíbrio, quantidades, disposição no prato, temperatura, entre outros);
- Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

Conteúdos

1. Organização e funcionamento de uma pastelaria.

- 1.1. Introdução à cozinha
- 1.2. Pastelaria: Enquadramento histórico, conceitos e tipos.
- 1.3. Organização física
- 1.4. Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares.
- 1.5. Equipamentos e utensílios (Função, higienização, manutenção e conservação)

2. Saúde, Higiene e segurança alimentar e no trabalho.

- 2.1. Regulamentação em vigor.
- 2.2. Higiene pessoal.
- 2.3. Procedimentos de manipulação de alimentos (preparação, processamento, conservação, distribuição).
- 2.4. Conservação e armazenamento de géneros alimentícios.
- 2.5. Nuções de limpeza, higienização e desinfecção.

3. Aprovisionamento, controlo e verificação de stocks

- 3.1. Controlo e circuito das mercadorias (Formulários de encomenda; Formulário de entrega, Registo de receção, de conferência e verificação de qualidade, Registo de temperatura).
- 3.2. Regras de acondicionamento, armazenamento e conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis.
- 3.3. Controlo de stock.

5. Ingredientes básicos (Tipos, características e função).

6. Fichas técnicas;

7. Confeção de Sobremesas

- 4.1. Tecnologias de matérias-primas: composições e utilizações.
- 4.2. Receitas e fichas técnicas.
- 4.3. Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens e, custo de produção.
- 4.4. Técnicas de preparação de sobremesas.
 - 4.4.1 Manuseamento e preparação de utensílios e material.
 - 4.4.2 Seleção, quantificação e preparação de matérias-primas.
- 4.5 Processo de fabrico de sobremesas: Preparação, cocção, decoração e apresentação.
- 4.6 Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

8. Confeção de sorvetes e gelados

- 8.1 Tecnologias de matérias-primas: composições e utilizações.
- 8.2 Receitas e fichas técnicas.
- 8.3 Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens e, custo de produção.
- 8.4 Técnicas de preparação de sobremesas.
- 8.5 Manuseamento e preparação de utensílios e material.
- 8.6 Seleção, quantificação e preparação de matérias-primas.
- 8.7 Processo de fabrico de sobremesas: Preparação, cocção, decoração e apresentação.
- 8.8 Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionado

Requisitos básicos do contexto formativo do Módulo

Espaços:

O espaço onde deve decorrer o contexto formativo deve preencher os requisitos básicos estipulados pelo Sistema de Acreditação das Entidades Formadoras (cf. Decreto-Regulamentar nº2/2011, de 24 de Janeiro; Boletim Oficial nº4; I Série).

- Sala polivalente com mínimo de 2 m² por aluno

Professor(a) / Formador(a):

- O(A) Professor(a) ou formador(a) deve possuir um Certificado de Aptidão Profissional que prove que o(a) mesmo(a) é detentor(a) de formação pedagógica segundo a lei.
- O(A) professor(a) ou formador(a) deve ter a formação técnica relacionada com os conteúdos do módulo formativo.
- O(A) professor(a) ou formador(a) deve ter experiência profissional mínima de 5 anos, comprovada nas competências incluídas na Unidade de Competência associada ao Módulo Formativo.

Requisitos de acesso ao módulo formativo:

As condições de acesso ao módulo formativo constam no Artigo 15º, 16º, 17º 18º e 19º do Decreto-Lei nº 66/2010, de 27 de Dezembro (Cf. Boletim Oficial nº 50/2010; I Série, de 27 de Dezembro).

REVOGADO

MF4: Planificação e confeção de produtos de pastelaria e doçaria tradicional Cabo-Verdiana

Código: MF320_3

Nível: 3

Duração: 100 horas

Associado à UC320_3: Planear e confeccionar produtos de pastelaria e doçaria tradicional Cabo-Verdiana.

Resultados de Aprendizagem (RA) e Critérios de Avaliação (CA)

RA1. Conhecer a organização física e o processo de funcionamento de uma pastelaria.

- CA 1.1.** Conhecer a evolução histórica da pastelaria e doçarias tradicionais Cabo-Verdiana.
- CA 1.2.** Interpretar as legislações reguladoras do comércio de produtos alimentares.
- CA 1.3.** Indicar as diferentes entidades reguladoras e de fiscalização do setor.
- CA 1.4.** Distinguir pastelaria artesanal, semi-industrial e industrial.
- CA 1.5.** Indicar os tipos, as funções e as responsabilidades das brigadas de pastelaria.
- CA 1.6.** Identificar as regras e as normas básicas de organização e funcionamento da secção de pastelaria.

RA2. Elaborar a ficha técnica de produção de produtos de pastelaria e doçarias tradicionais Cabo-Verdiana.

- CA 2.1.** Reconhecer a importância da ficha técnica como ferramenta de controlo e gestão de stock e, padronização da produção.
- CA 2.2.** Indicar os passos necessários para a elaboração de uma ficha técnica de produção.
- CA 2.3.** Interpretar as regras de proporção utilizadas na quantificação das matérias-primas.
- CA 2.4.** Numa prática simulada de elaboração de uma ficha técnica de produção de produtos de doçarias tradicionais Cabo-verdiana:
 - Definir a receita de produtos de doçarias tradicionais Cabo-verdiana, de acordo com o plano diário de produção;
 - Quantificar a matéria-prima aplicando as regras de proporção para a elaboração da receita.
 - Descrever o modo de preparo da receita, tendo em conta os métodos e técnicas de confeção do produto final.
 - Calcular o custo da receita, tendo em conta o preço do mercado e a quantidade da matéria-prima a ser utilizada;

RA3. Efetuar a verificação do stock, aprovisionamento, acondicionamento e conservação das matérias-primas

- CA 3.1.** Identificar e interpretar as normas de HACCP, utilizados no controle de alimentos frescos e não perecíveis e nos seus aprovisionamentos.
- CA 3.2.** Identificar e interpretar as normas de conservação, manipulação e utilização dos produtos de higiene e limpeza.
- CA 3.3.** Identificar as características básicas das matérias-primas, utilizadas na confeção de produtos de pastelaria e as normas das suas conservações.
- CA 3.4.** Interpretar as normas básicas de organização das prateleiras por agrupamentos e categorias de produtos.
- CA 3.5.** Interpretar as legislações reguladoras do comércio de produtos alimentares.
- CA 3.6.** Indicar as diferentes entidades reguladoras e de fiscalização do setor.
- CA 3.7.** Interpretar as normas de embalagem, transporte e receção das matérias-primas.

CA 3.8. Indicar as regras de acondicionamento e conservação das matérias-primas.

CA 3.9. Indicar os diferentes tipos de formulários, utilizados no controlo e circuitos de mercadorias

CA 3.10. Numa prática simulada de verificação do stock, aprovisionamento, acondicionamento e conservação das matérias-primas:

- Verificar a organização das prateleiras por agrupamento e categorias dos produtos
- Verificar as matérias-primas (existente, em falta, prazos de validade, prioridades de consumo/utilização) e elaborar a lista de requisição em função do plano de produção, com e sem recursos informáticos.
- Rececionar e verificar as mercadorias frescas e não perecíveis, tendo em conta as normas de HACCP.
- Armazenar e conservar as mercadorias, de acordo com as normas de HACCP.

RA4. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de doçarias tradicionais Cabo-Verdiana.

CA 4.1. Identificar e interpretar as regras e as normas básicas de organização e funcionamento da secção de pastelaria.

CA 4.2. Indicar os passos necessários para a elaboração de um plano de trabalho diário de produção de doçarias tradicionais cabo-verdiana e a sua importância.

CA 4.3. Interpretar um plano diário de trabalho e as requisições de produção externa.

CA 4.4. Identificar as fórmulas de cálculo das proporções dos ingredientes.

CA 4.5. Interpretar as normas de embalagem, transporte e receção das matérias-primas.

CA 4.6. Indicar as regras de acondicionamento e conservação das matérias-primas.

CA 4.7. Numa prática simulada de elaboração do plano diário da produção de doçarias tradicionais Cabo-verdiana:

- Definir a ordem dos produtos a serem confeccionados de acordo com a produção diária, encomendas, serviços especiais ou outros;
- Calcular e quantificar as proporções dos ingredientes necessários para a produção diária;
- Identificar os equipamentos e os utensílios necessários para a confeção.

RA5. Efetuar *mise-en-place*.

CA 5.1. Explicar o conceito de *mise-en place*.

CA 5.2. Identificar os equipamentos e utensílios.

CA 5.3. Identificar as matérias-primas.

CA 5.4. Explicar o processo de separação e pesagem das matérias-primas.

RA6. Preparar e confeccionar doçarias tradicionais Cabo-Verdiana (clássicas, modernas ou contemporâneas) a base de massas, produtos láteos, frutas, gelatina, doces ou compotas, cremes, chocolate, queijos, entre outros.

CA 6.1. Identificar a indumentária profissional utilizada na pastelaria e suas funções.

CA 6.2. Interpretar as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar utilizadas na manipulação de alimentos.

CA 6.3. Indicar os produtos utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, fornos, travessas, formas, panelas, vasilhas, entre outros).

CA 6.4. Identificar os diferentes tipos e características dos produtos de doçarias tradicionais Cabo-Verdiana.

CA 6.5. Indicar as características básicas dos ingredientes e as suas aplicações no processo de

confeção de produtos de doçarias tradicionais Cabo-Verdiana.

- CA 6.6.** Descrever os métodos e técnicas de confeção de produtos de doçarias tradicionais Cabo-Verdiana.
- CA 6.7.** Identificar os diferentes tipos de loiças utilizados na apresentação dos produtos de doçarias tradicionais cabo-verdianas.
- CA 6.8.** Explicar o processo de confeção de produtos básicos de confeitaria.
- CA 6.9.** Numa situação prática de preparação e confeção de produtos de doçarias tradicional Cabo-Verdiana:
- Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido e o plano de higiene e segurança;
 - Selecionar as matérias-primas/ingredientes, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar;
 - Efetuar a *mise-in-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção
 - Preparar os elementos decorativos (molhos, cremes, ervas, flores, entre outros);
 - Confeccionar/montar os produtos de doçarias tradicionais Cabo-Verdiana.
 - Confeccionar os produtos básicos de confeitaria;
 - Decorar e apresentar doces, respeitando os princípios básicos do empratamento;
 - Dispor as iguarias nas louças (pratarias, taças, travessas, entre outros), respeitando os princípios básicos do empratamento (equilíbrio, quantidades, disposição no prato, temperatura, entre outros) e as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar;
 - Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

Conteúdos

1. Organização e funcionamento de uma pastelaria.

- 1.1. Introdução á cozinha
- 1.2. Pastelaria: Enquadramento histórico, conceitos e tipos.
- 1.3. Organização física
- 1.4. Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares.
- 1.5. Equipamentos e utensílios (Função, higienização, manutenção e conservação)

2. Saúde, Higiene e segurança alimentar e no trabalho.

- 2.1. Regulamentação em vigor.
- 2.2. Higiene pessoal.
- 2.3. Procedimentos de manipulação de alimentos (preparação, processamento, conservação, distribuição).
- 2.4. Conservação e armazenamento de géneros alimentícios.
- 2.5. Nuções de limpeza, higienização e desinfeção.

3. Aprovisionamento, controlo e verificação de stocks

- 3.1. Controlo e circuito das mercadorias (Formulários de encomenda; Formulário de entrega, Registo de receção, de conferencia e verificação de qualidade, Registo de temperatura).
- 3.2. Regras de acondicionamento, armazenamento e conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis.
- 3.3. Controlo de stock.

4. Ingredientes básicos (Tipos, características e função).

5. Fichas técnicas;

6. Confeção de doçarias tradicionais Cabo-Verdiana.

- 6.1. Tecnologias de matérias-primas: composições e utilizações.
- 6.2. Receitas e fichas técnicas.
- 6.3. Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens e, custo de produção.
- 6.4. Técnicas de preparação de doçarias tradicionais Cabo-Verdiana.
 - 6.4.1. Manuseamento e preparação de utensílios e material.
 - 6.4.2. Seleção, quantificação e preparação de matérias-primas.
- 6.5. Processo de fabrico de sobremesas: Preparação, cocção, decoração e apresentação.
- 6.6. Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Requisitos básicos do contexto formativo do Módulo

Espaços:

O espaço onde deve decorrer o contexto formativo deve preencher os requisitos básicos estipulados pelo Sistema de Acreditação das Entidades Formadoras (cf. Decreto-Regulamentar nº2/2011, de 24 de Janeiro; Boletim Oficial nº4; I Série).

- Sala polivalente com mínimo de 2 m² por aluno

Professor(a) / Formador(a):

- O(A) Professor(a) ou formador(a) deve possuir um Certificado de Aptidão Profissional que prove que o(a) mesmo(a) é detentor(a) de formação pedagógica segundo a lei.
- O(A) professor(a) ou formador(a) deve ter a formação técnica relacionada com os conteúdos do módulo formativo.
- O(A) professor(a) ou formador(a) deve ter experiência profissional mínima de 5 anos, comprovada nas competências incluídas na Unidade de Competência associada ao Módulo Formativo.

Requisitos de acesso ao módulo formativo:

As condições de acesso ao módulo formativo constam no Artigo 15º, 16º, 17º 18º e 19º do Decreto-Lei nº 66/2010, de 27 de Dezembro (Cf. Boletim Oficial nº 50/2010; I Série, de 27 de Dezembro).

MF5: Planificação e confeção de produtos de pastelaria internacional

Código: MF321_3

Nível: 3

Duração: 100 horas

Associado à UC321_3: Planear e confeccionar produtos de pastelaria internacional.

Resultados de Aprendizagem (RA) e critérios de avaliação (CA)

RA 1. Conhecer a organização física e o processo de funcionamento de uma pastelaria.

- CA 1.1.** Conhecer a evolução histórica e o modelo de funcionamento da pastelaria internacional.
- CA 1.2.** Interpretar as legislações reguladoras do comércio de produtos alimentares.
- CA 1.3.** Indicar as diferentes entidades reguladoras e de fiscalização do setor.
- CA 1.4.** Distinguir pastelaria artesanal, semi-industrial e industrial.
- CA 1.5.** Indicar os tipos, as funções e as responsabilidades das brigadas de pastelaria.
- CA 1.6.** Identificar as regras e as normas básicas de organização e funcionamento da secção de pastelaria.

RA 2. Elaborar a ficha técnica/produção de pastelaria internacional.

- CA 2.1.** Reconhecer a importância da ficha técnica como ferramenta de controlo e gestão de stock e, padronização da produção.
- CA 2.2.** Indicar os passos necessários para a elaboração de uma ficha técnica de produção.
- CA 2.3.** Interpretar as regras de proporção utilizadas na quantificação das matérias-primas.
- CA 2.4.** Numa prática simulada de elaboração de uma ficha técnica de produção pastelaria internacional:
 - Definir a receita, de acordo com o plano diário de produção;
 - Quantificar a matéria-prima, aplicando as regras de proporção para a elaboração da receita;
 - Descrever o modo de preparo da receita, tendo em conta os métodos e técnicas de confeção do produto final;
 - Calcular o custo da receita, tendo em conta o preço do mercado e a quantidade da matéria-prima a ser utilizada.

RA 3. Efetuar a verificação do stock, aprovisionamento, acondicionamento e conservação das matérias-primas.

- CA 3.1.** Interpretar as normas de HACCP, utilizados no controle de alimentos frescos e não perecíveis e nos seus aprovisionamentos.
- CA 3.2.** Interpretar as normas de conservação, manipulação e utilização dos produtos de higiene e limpeza.
- CA 3.3.** Identificar as características básicas das matérias-primas, utilizadas na confeção de produtos de pastelaria e as normas das suas conservações.
- CA 3.4.** Interpretar as normas básicas de organização das prateleiras por agrupamentos e categorias de produtos.
- CA 3.5.** Interpretar as legislações reguladoras do comércio de produtos alimentares.
- CA 3.6.** Indicar as diferentes entidades reguladoras e de fiscalização do setor.
- CA 3.7.** Interpretar as normas de embalagem, transporte e receção das matérias-primas.
- CA 3.8.** Indicar as regras de acondicionamento e conservação das matérias-primas.

CA 3.9. Indicar os diferentes tipos de formulários utilizados no controlo e circuitos de mercadorias.

CA 3.10. Numa prática simulada de verificação do *stock*, aprovisionamento, acondicionamento e conservação das matérias-primas:

- Verificar a organização das prateleiras por agrupamento e categorias dos produtos;
- Verificar as matérias-primas (existente, em falta, prazos de validade, prioridades de consumo/utilização) e elaborar a lista de requisição em função do plano de produção, com e sem recursos informáticos;
- Rececionar e verificar as mercadorias frescas e não perecíveis, tendo em conta as normas de HACCP;
- Armazenar e conservar as mercadorias, de acordo com as normas de HACCP.

RA 4. Elaborar o plano de trabalho diário da produção de pastelaria internacional.

CA 4.1. Interpretar as regras e as normas básicas de organização e funcionamento da secção de pastelaria.

CA 4.2. Indicar os passos necessários para a elaboração de um plano de trabalho diário de produção de produtos de pastelaria e a sua importância.

CA 4.3. Interpretar um plano diário de trabalho e as requisições de produção externa.

CA 4.4. Indicar as fórmulas de cálculo das proporções dos ingredientes.

CA 4.5. Numa prática simulada de elaboração do plano diário da produção de pastelaria internacional:

- Definir a ordem dos produtos a serem confeccionados de acordo com a produção diária, encomendas, serviços especiais ou outros;
- Quantificar os ingredientes necessários para a produção diária de acordo com a ficha técnica de produção.

RA 5. Efetuar a *mise-en -place*.

CA 5.1. Explicar o conceito de *mise-en place*.

CA 5.2. Identificar os equipamentos e utensílios.

CA 5.3. Identificar as matérias-primas.

CA 5.4. Explicar o processo de separação e pesagem das matérias-primas.

RA 6. Preparar e confeccionar produtos de pastelaria internacional.

CA 6.1. Identificar a indumentária profissional utilizada na pastelaria e suas funções.

CA 6.2. Interpretar as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar utilizadas na manipulação de alimentos.

CA 6.3. Indicar os produtos utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, fornos, travessas, formas, entre outros).

CA 6.4. Identificar os diferentes tipos e características de produtos de pastelaria internacional.

CA 6.5. Indicar as características básicas dos ingredientes e as suas aplicações no processo de confeção de produtos de pastelaria internacional.

CA 6.6. Descrever os métodos e técnicas de confeção dos diferentes produtos de pastelaria internacional.

CA 6.7. Identificar os diferentes tipos de loiças utilizados na apresentação de produtos de pastelaria internacional.

CA 6.8. Explicar o processo de confeção de produtos básicos de confeitaria.

CA 6.9. Numa situação prática de preparação e confeção de produtos de pastelaria internacional:

- Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança e a indumentária profissional;
- Selecionar os equipamentos e os utensílios, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento;
- Selecionar as matérias-primas/ingredientes, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar;
- Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar;
- Efetuar a *mise-in-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção;
- Confeccionar produtos de pastelaria internacional, de acordo com as especificações definidas na ficha técnica de produção;
- Confeccionar os produtos básicos de confeitaria;
- Utilizar ou conservar os produtos de pastelaria internacional para posterior utilização, conforme a ficha técnica;
- Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

Conteúdos

1. Organização e funcionamento de uma pastelaria.

- 1.1. Introdução á cozinha
- 1.2. Pastelaria: Enquadramento histórico, conceitos e tipos.
- 1.3. Organização física
- 1.4. Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares.
- 1.5. Equipamentos e utensílios (Função, higienização, manutenção e conservação)

2. Saúde, Higiene e segurança alimentar e no trabalho.

- 2.1. Regulamentação em vigor.
- 2.2. Higiene pessoal.
- 2.3. Procedimentos de manipulação de alimentos (preparação, processamento, conservação, distribuição).
- 2.4. Conservação e armazenamento de géneros alimentícios.
- 2.5. Noções de limpeza, higienização e desinfeção.

3. Aprovisionamento, controlo e verificação de stocks.

- 3.1. Controlo e circuito das mercadorias (Formulários de encomenda; Formulário de entrega, Registo de receção, de conferência e verificação de qualidade, Registo de temperatura).
- 3.2. Regras de acondicionamento, armazenamento e conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis.
- 3.3. Controlo de stock.

4. Ingredientes básicos (Tipos, características e função).

5. Fichas técnicas;

6. Confeção de pastelaria internacional.

- 6 1. Tecnologias de matérias-primas: composições e utilizações.
- 6 2. Receitas e fichas técnicas.
- 6 3. Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens e, custo de produção.
- 6 4. Técnicas de preparação de produtos de pastelaria internacional.
- 6 5. Manuseamento e preparação de utensílios e material.
- 6 6. Seleção, quantificação e preparação de matérias-primas.
- 6 7. Processo de fabrico de produtos de pastelaria internacional: Preparação, cocção, decoração e apresentação.
- 6 8. Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Requisitos básicos do contexto formativo do Módulo

Espaços:

O espaço onde deve decorrer o contexto formativo deve preencher os requisitos básicos estipulados pelo Sistema de Acreditação das Entidades Formadoras (cf. Decreto-Regulamentar nº2/2011, de 24 de Janeiro; Boletim Oficial nº4; I Série).

- Sala polivalente com mínimo de 2 m² por aluno

Professor(a) / Formador(a):

- O(A) Professor(a) ou formador(a) deve possuir um Certificado de Aptidão Profissional que prove que o(a) mesmo(a) é detentor(a) de formação pedagógica segundo a lei.
- O(A) professor(a) ou formador(a) deve ter a formação técnica relacionada com os conteúdos do módulo formativo.
- O(A) professor(a) ou formador(a) deve ter experiência profissional mínima de 5 anos, comprovada nas competências incluídas na Unidade de Competência associada ao Módulo Formativo.

Requisitos de acesso ao módulo formativo:

As condições de acesso ao módulo formativo constam no Artigo 15º, 16º, 17º 18º e 19º do Decreto-Lei nº 66/2010, de 27 de Dezembro (Cf. Boletim Oficial nº 50/2010; I Série, de 27 de Dezembro).

REVOGADO

MÓDULO FORMATIVO EM CONTEXTO REAL DE TRABALHO		
Código: MT_HRT009	Nível:3	Duração indicativa: 360 Horas
Associado a todas as Unidades de Competência		

Resultados de Aprendizagem (RA) e critérios de avaliação (CA)

RA1. Apoiar na elaboração da ficha técnica de produção de massa base de padaria.

- CA 1.1. Apoiar na definição da receita da massa, de acordo com o plano diário de produção.
- CA 1.2. Quantificar as matérias-primas, aplicando as regras de proporção em conformidade com a tabela de padeiro.
- CA 1.3. Calcular o custo da receita, tendo em conta o preço do mercado e a quantidade da matéria-prima a ser utilizada.
- CA 1.4. Descrever o modo de preparo da receita, tendo em conta os métodos e técnicas de confeção do produto final.

RA2. Colaborar no processo de verificação do stock, aprovisionamento, acondicionamento e conservação das matérias-primas.

- CA 2.1. Auxiliar na organização das prateleiras por agrupamento e categorias dos produtos.
- CA 2.2. Apoiar na verificação das matérias-primas (existente, em falta, prazos de validade, prioridades de consumo/utilização) e elaborar a lista de requisição em função do plano de produção.
- CA 2.3. Rececionar e verificar as mercadorias frescas e não perecíveis, tendo em conta as normas de higiene e segurança alimentar (HACCP).
- CA 2.4. Aplicar as regras e as normas básicas de organização e funcionamento da secção de panificação.
- CA 2.5. Armazenar e conservar as mercadorias, de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar (HACCP).

RA3. Apoiar na elaboração do plano de trabalho diário da produção de massa base de padaria.

- CA 3.1. Auxiliar na definição da ordem dos produtos a serem confeccionados, de acordo com a produção diária, encomendas, serviços especiais ou outros
- CA 3.2. Apoiar no processo de quantificação dos ingredientes necessários para a produção diária, de acordo com a tabela de padeiro.

RA4. Colaborar no processo de *mise-en -place* dos ingredientes.

- CA 4.1. Apoiar no processo de identificação dos equipamentos e utensílios.
- CA 4.2. Selecionar as matérias-primas/ingredientes.
- CA 4.3. Apoiar no processo de separação e pesagem das matérias-primas/ingredientes.

RA5. Colaborar na preparação e confeção da massa do pão de trigo (carcaça, pão de leite, entre outros).

- CA 5.1. Utilizar a indumentária profissional.
- CA 5.2. Aplicar as normas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos.
- CA 5.3. Selecionar os produtos a serem utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, estufa, fornos, travessas, etc.)
- CA 5.4. Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança.
- CA 5.5. Selecionar os equipamentos e os utensílios, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento.
- CA 5.6. Selecionar as matérias-primas/ingredientes, de acordo com a ficha técnica do produto a

confeccionar.

- CA 5.7. Verificar o estado de conservação das matérias-primas tendo em conta as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar.
 - CA 5.8. Efetuar a *mise-en-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção
 - CA 5.9. Colaborar na preparação e confeção da massa do pão de trigo, aplicando as técnicas adequadas.
 - CA 5.10. Colocar as porções da massa modelada nos tabuleiros e deixar levedar de acordo com o tempo e temperatura estipulado na ficha técnica de produção.
 - CA 5.11. Levar a cozer a massa, utilizando as técnicas de cocção adequadas ao produto a ser confeccionado, respeitando o tempo e a temperatura estipulado na ficha técnica de produção.
 - CA 5.12. Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- RA6. Auxiliar na preparação e confeção da massa brioche de panificação e derivados da massa brioche (pão de custarda, pão de Deus, bolo rei, entre outros).**
- CA 6.1. Utilizar a indumentária profissional.
 - CA 6.2. Aplicar as normas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos.
 - CA 6.3. Apoiar na seleção/definição dos derivados da massa brioche a confeccionar.
 - CA 6.4. Selecionar os produtos a serem utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, estufa, fornos, travessas, entre outros)
 - CA 6.5. Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança.
 - CA 6.6. Selecionar os equipamentos e utensílios, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento.
 - CA 6.7. Selecionar as matérias-primas/ingredientes, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
 - CA 6.8. Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar.
 - CA 6.9. Escolher o tipo de pão derivado da massa brioche a produzir, de acordo com a ficha de produção.
 - CA 6.10. Efetuar a *mise-en-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção.
 - CA 6.11. Apoiar no processo da produção da massa brioche, aplicando as técnicas adequadas de acordo com a ficha de produção.
 - CA 6.12. Auxiliara no processo da produção de produtos derivados da massa brioche, de acordo com a ficha de produção.
 - CA 6.13. Apoiar no processo de pesagem e divisão da massa brioche no formato pré-definido na ficha técnica de produção do produto a confeccionar.
 - CA 6.14. Misturar ou adicionar os ingredientes (recheios, cremes, molhos, queijo, fiambre entre outros) à massa de acordo com a ficha técnica/produção do produto a confeccionar, respeitando as regras de SHSA.
 - CA 6.15. Colocar as porções da massa modelada nos tabuleiros e deixar levedar, de acordo com o tempo e temperatura estipulado na ficha técnica/produção.
 - CA 6.16. Levar a cozer a massa utilizando as técnicas de cocção adequadas ao produto a ser confeccionado, respeitando o tempo e a temperatura estipulado na ficha técnica/produção.
 - CA 6.17. Apoiar na confeção dos produtos básicos de confeitaria.

- CA 6.18.** Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- RA7. Apoiar na preparação e confecção de pães recheados (coco, frango, queijo, fiambre, enroladinhos de salchicha, entre outros) a partir das outras massas ou da massa brioche.**
- CA 7.1.** Utilizar a indumentária profissional.
- CA 7.2.** Aplicar as normas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos.
- CA 7.3.** Apoiar na seleção/definição dos derivados da massa brioche a confeccionar.
- CA 7.4.** Selecionar os produtos a serem utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, estufa, fornos, travessas, entre outros).
- CA 7.5.** Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança.
- CA 7.6.** Selecionar os equipamentos e utensílios, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento.
- CA 7.7.** Selecionar as matérias-primas/ingredientes, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
- CA 7.8.** Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as regras e normas de Higiene e Segurança Alimentar.
- CA 7.9.** Efetuar a *mise-en-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção
- CA 7.10.** Apoiar na preparação da massa para pães recheados, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
- CA 7.11.** Auxiliar na produção de pães recheados, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
- CA 7.12.** Misturar os ingredientes (cremes, molhos, queijo, fiambre, coco, canela entre outros) à massa, de acordo com a ficha técnica de produção e o modelo do produto a confeccionar, respeitando as regras de higiene e segurança alimentar.
- CA 7.13.** Colocar as porções das massas depois de recheadas e modeladas nos tabuleiros e deixadas a levedar, de acordo com o tempo e a temperatura estipulada na ficha de produção.
- CA 7.14.** Levar a cozer a massa utilizando as técnicas de cocção adequadas ao produto a ser confeccionado, respeitando o tempo e a temperatura estipulada na ficha técnica de produção.
- CA 7.15.** Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- RA8. Auxiliar na preparação e confecção de outros tipos de pães através das massas lêvedas/fermentada de panificação respetivamente (pão rústicos, pão de fermentação natural, pão de avo, entre outros).**
- CA 8.1.** Utilizar a indumentária profissional.
- CA 8.2.** Aplicar as normas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos
- CA 8.3.** Selecionar os produtos a serem utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, estufa, fornos, travessas, entre outros)
- CA 8.4.** Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança.
- CA 8.5.** Apoiar na definição do pão através das massas lêvedas/fermentada.
- CA 8.6.** Selecionar os equipamentos e os utensílios, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento.
- CA 8.7.** Selecionar as matérias-primas/ingredientes, de acordo com a ficha técnica do produto a

confeccionar.

- CA 8.8. Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as regras e normas de Higiene e Segurança Alimentar.
 - CA 8.9. Efetuar a *mise-en-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção
 - CA 8.10. Colaborar na preparação e confeção da massa dos pães através das massas lêvedas/fermentada, aplicando as técnicas adequadas.
 - CA 8.11. Colocar as porções da massa modelada nos tabuleiros e deixar levedar, de acordo com o tempo e temperatura estipulado na ficha técnica de produção.
 - CA 8.12. Levar a cozer a massa utilizando as técnicas de cocção adequadas ao produto a ser confeccionado, respeitando o tempo e a temperatura estipulado na ficha técnica de produção.
 - CA 8.13. Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- RA9. Auxiliar na preparação e confeção das massas de pão sem glúten (massa de pão de milho, de centeio, de mandioca, de mistura, entre outros).**
- CA 9.1. Utilizar a indumentária profissional.
 - CA 9.2. Aplicar as normas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos.
 - CA 9.3. Selecionar os produtos a serem utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, estufa, fornos, travessas, entre outros).
 - CA 9.4. Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança.
 - CA 9.5. Apoiar na definição do pão sem glúten a confeccionar.
 - CA 9.6. Selecionar os equipamentos e os utensílios, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento.
 - CA 9.7. Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar.
 - CA 9.8. Efetuar a *mise-en-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção.
 - CA 9.9. Colaborar na preparação e confeção da massa e do pão sem glúten, aplicando as técnicas adequadas.
 - CA 9.10. Pesar e dividir a massa em porções no formato pré-definido na ficha técnica/produção.
 - CA 9.11. Colocar as porções da massa dividida e modelada nos tabuleiros/formas e deixar levedar, de acordo com o tempo e temperatura estipulada na ficha técnica de produção.
 - CA 9.12. Levar a cozer a massa utilizando as técnicas de cocção adequadas ao produto a ser confeccionado, respeitando o tempo e a temperatura estipulado na ficha técnica de produção.
 - CA 9.13. Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- RA10. Preparar e confeccionar massa brioche de pastelaria e os seus produtos derivados (centopeia, merenda, bola de Berlim, *croissant*, brioche entre outros).**
- CA 10.1. Utilizar a indumentária profissional.
 - CA 10.2. Aplicar as normas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos.
 - CA 10.3. Apoiar na seleção/definição dos derivados da massa brioche a confeccionar.
 - CA 10.4. Selecionar os produtos a serem utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, estufa, fornos, travessas, entre outros).

- CA 10.5.** Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança.
- CA 10.6.** Selecionar os equipamentos e os utensílios.
- CA 10.7.** Apoiar no processo da produção da massa de brioche, aplicando as técnicas adequadas.
- CA 10.8.** Auxiliar no processo de produção dos produtos derivados da massa brioche, aplicando as técnicas adequadas.
- CA 10.9.** Apoiar no processo de pesagem e divisão da massa brioche no formato pré-definido na ficha técnica/produção do produto a confeccionar.
- CA 10.10.** Misturar ou adicionar os ingredientes (recheios, cremes, molhos, queijo, fiambre entre outros) à massa de acordo com a ficha técnica/produção do produto a confeccionar, respeitando as regras de SHSA.
- CA 10.11.** Colocar as porções da massa recheadas e modelada nos tabuleiros e deixar levedar, de acordo com o tempo e temperatura estipulado na ficha técnica de produção.
- CA 10.12.** Levar a cozer a massa utilizando as técnicas de cocção adequadas ao produto a ser confeccionado, respeitando o tempo e a temperatura estipulado na ficha técnica de produção.
- CA 10.13.** Apoiar na confeção dos produtos básicos de confeitaria.
- CA 10.14.** Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- RA11. Auxiliar na confeção da massa folhada e dos produtos derivados (pasteis de nata, jesuíta, palmier, rolinhos variados, mil folhas, croissant, entre outros).**
- CA 11.1.** Utilizar a indumentária profissional.
- CA 11.2.** Aplicar as normas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos.
- CA 11.3.** Apoiar na seleção/definição dos derivados da massa folhada a confeccionar.
- CA 11.4.** Selecionar os produtos a serem utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, fornos, travessas, bandejas entre outros).
- CA 11.5.** Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança.
- CA 11.6.** Selecionar os equipamentos, os utensílios e as matérias-primas/ingredientes, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
- CA 11.7.** Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar.
- CA 11.8.** Efetuar a *mise-en-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção.
- CA 11.9.** Auxiliar no processo de confeção da massa folhada, aplicando as técnicas adequadas.
- CA 11.10.** Efetuar a dobra da massa para a formação de camadas, utilizando as técnicas de dobras adequadas.
- CA 11.11.** Acondicionar é condicionada para uma posterior utilização, tendo em conta o tempo e a temperatura estipulada na ficha técnica de produção.
- CA 11.12.** Auxiliar no processo de confeção dos produtos derivados da massa folhada, aplicando as técnicas adequadas.
- CA 11.13.** Auxiliar no processo de divisão, recheio e divisão da massa folhada, aplicando as técnicas adequadas.
- CA 11.14.** Levar a cozer a massa utilizando as técnicas de cocção adequadas ao produto a ser confeccionado, respeitando o tempo e a temperatura estipulado na ficha técnica/produção.
- CA 11.15.** Apoiar na confeção dos produtos básicos de confeitaria.

- CA 11.16.** Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA12.Preparar e confeccionar massa de tarte/quebrada.

- CA 12.1.** Utilizar a indumentária profissional
- CA 12.2.** Aplicar as normas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos.
- CA 12.3.** Apoiar na seleção/definição dos derivados da massa folhada a confeccionar.
- CA 12.4.** Selecionar os produtos a serem utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, fornos, travessas, bandejas entre outros).
- CA 12.5.** Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança.
- CA 12.6.** Selecionar os equipamentos, os utensílios e as matérias-primas/ingredientes, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
- CA 12.7.** Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as normas de saúde, Higiene e Segurança Alimentar.
- CA 12.8.** Efetuar a *mise-en-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção.
- CA 12.9.** Auxiliar no processo de confeção da massa tarte/quebrada, aplicando as técnicas adequadas.
- CA 12.10.** A massa formada é deixada a descansar no frio, respeitando o tempo pré-definido na ficha técnica de produção.
- CA 12.11.** Auxiliar no processo de confeção dos produtos derivados da massa tarte/quebrada, aplicando as técnicas adequadas.
- CA 12.12.** Apoiar na confeção dos produtos básicos de confeitaria.
- CA 12.13.** Levar a massa a descansar, de acordo com o tempo e a temperatura estipulada na ficha de produção.
- CA 12.14.** Apoiar no processo de corte e modelagem, de acordo com o produto a ser confeccionado.
- CA 12.15.** Levar a cozer no forno, de acordo com o tempo e a temperatura estipulado na ficha de produção.
- CA 12.16.** Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- CA 12.17.** Os regulamentos aplicáveis ao manuseio de alimentos são cumpridos, durante todo o processo de conservação, evitando possíveis fontes de contaminação e mantendo a qualidade estabelecida.

RA13.Colaborar na preparação e confeção da massa génoise/pão- de- ló.

- CA 13.1.** Utilizar a indumentária profissional.
- CA 13.2.** Aplicar as normas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos.
- CA 13.3.** Selecionar os produtos a serem utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, estufa, fornos, travessas, entre outros).
- CA 13.4.** Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança.
- CA 13.5.** Apoiar na definição confeção da massa génoise/pão- de- ló.
- CA 13.6.** Selecionar os equipamentos e os utensílios, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento.
- CA 13.7.** Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as regras e normas de Higiene e Segurança Alimentar.
- CA 13.8.** Efetuar a *mise-en-place* dos ingredientes necessários para, conforme a ficha técnica de

produção.

- CA 13.9.** Colaborar na preparação e confeção da massa génoise/pão- de- ló, aplicando as técnicas adequadas.
- CA 13.10.** Colocar a massa formada numa forma previamente preparada (com manteiga/farinha ou manteiga/papel vegetal) e levar a cozer no forno de acordo com a temperatura estipulada na ficha técnica/produção.
- CA 13.11.** Apoiar na confeção dos produtos básicos de confeitaria.
- CA 13.12.** Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- CA 13.13.** Aplicar os regulamentos do manuseio de alimentos, durante todo o processo de produção ou conservação, evitando possíveis fontes de contaminação e mantendo a qualidade estabelecida.

RA14.Preparar e confeccionar massa de pizza.

- CA 14.1.** Utilizar a indumentária profissional
- CA 14.2.** Aplicar as normas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos.
- CA 14.3.** Apoiar na seleção/definição dos derivados da massa folhada a confeccionar.
- CA 14.4.** Selecionar os produtos a serem utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, fornos, travessas, bandejas entre outros).
- CA 14.5.** Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança.
- CA 14.6.** Selecionar os equipamentos, os utensílios e as matérias-primas/ingredientes, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar.
- CA 14.7.** Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as regras e normas de Higiene e Segurança Alimentar.
- CA 14.8.** Selecionar o tipo e tamanho da pizza, de acordo com a ficha de produção.
- CA 14.9.** Efetuar a mise-en-place dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção.
- CA 14.10.** Auxiliar no processo de preparação e confeção de pizza.
- CA 14.11.** Apoiar no processo de descanso, pesagem e divisão da massa em porções no formato pré-definido na ficha técnica de produção.
- CA 14.12.** Modelar massa, de acordo com o modelo e tamanho pré-definido na ficha técnica de produção.
- CA 14.13.** Modelar e colocar a massa no tabuleiro/bandeja e rechear, de acordo com a ficha de produção.
- CA 14.14.** Levar a cozer a massa utilizando as técnicas de cocção adequadas ao produto a ser confeccionado, respeitando o tempo e a temperatura estipulado na ficha técnica de produção.
- CA 14.15.** Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- CA 14.16.** Aplicar os regulamentos do manuseio de alimentos, durante todo o processo de produção ou conservação, evitando possíveis fontes de contaminação e mantendo a qualidade estabelecida

RA15.Apoiar na preparação e confeção de massas para salgados (pastéis, rissóis, coxinha, croquetes, pate-choux, entre outros).

- CA 15.1.** Utilizar a indumentária profissional.
- CA 15.2.** Aplicar as normas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos.
- CA 15.3.** Selecionar os produtos a serem utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, estufa, fornos, travessas, etc.)

- CA 15.4. Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança.
- CA 15.5. Apoiar na definição confeção da massa *génoise*/pão- de- ló.
- CA 15.6. Selecionar os equipamentos e os utensílios de acordo, com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento.
- CA 15.7. Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as regras e normas de Higiene e Segurança Alimentar.
- CA 15.8. Efetuar a *mise-en-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção.
- CA 15.9. Colaborar na preparação e confeção da massa para salgados, aplicando as técnicas adequadas.
- CA 15.10. Cortar, rechear, modelar e cozer a massa, conforme a ficha técnica.
- CA 15.11. Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA16.Auxiliar na preparação e confeção massa de bolo simples.

- CA 16.1. Utilizar a indumentária profissional.
- CA 16.2. Aplicar as normas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos.
- CA 16.3. Selecionar os produtos a serem utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, estufa, fornos, travessas, etc.)
- CA 16.4. Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança.
- CA 16.5. Apoiar na definição confeção da massa de bolo simples.
- CA 16.6. Selecionar os equipamentos e os utensílios de acordo, com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento.
- CA 16.7. Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar.
- CA 16.8. Efetuar a *mise-en-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção.
- CA 16.9. Colaborar na preparação e confeção da massa de bolo simples, aplicando as técnicas adequadas.
- CA 16.10. Colocar a massa formada numa forma previamente preparada (com manteiga/farinha ou manteiga/papel vegetal) e levar a cozer no forno de acordo com a temperatura estipulada na ficha técnica/produção.
- CA 16.11. Apoiar na confeção dos produtos básicos de confeitaria.
- CA 16.12. Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA17.Apoiar na preparar e confeção a partir da massa de bolo simples (bolos mármore, chocolate, cenoura, laranja, amêndoas, bolo inglês entre outros).

- CA 17.1. Utilizar a indumentária profissional.
- CA 17.2. Aplicar as normas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos.
- CA 17.3. Selecionar os produtos a serem utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, estufa, fornos, travessas, etc.)
- CA 17.4. Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança.
- CA 17.5. Apoiar na definição confeção da massa de bolo simples.
- CA 17.6. Selecionar os equipamentos e os utensílios de acordo, com a ficha técnica do produto

a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento.

- CA 17.7.** Verificar o estado de conservação das matérias-primas tendo em conta as normas de saúde, Higiene e Segurança Alimentar.
- CA 17.8.** Efetuar a *mise-en-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção.
- CA 17.9.** Colaborar na confeção a partir da massa de bolo simples os seus derivados, aplicando as técnicas adequadas.
- CA 17.10.** Colocar a massa formada numa forma previamente preparada (com manteiga/farinha ou manteiga/papel vegetal) e levar a cozer no forno, de acordo com a temperatura estipulada na ficha técnica/produção.
- CA 17.11.** Apoiar na confeção dos produtos básicos de confeitaria.
- CA 17.12.** Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- RA18. Colaborar na preparação e confeção de recheios de pastelaria a base de nata, chocolate, amêndoa, bechamel, legumes, queijo, carne, peixe, entre outros.**
- CA 18.1.** Utilizar a indumentária profissional.
- CA 18.2.** Aplicar as normas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos.
- CA 18.3.** Selecionar os produtos a serem utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, panelas, frigideira, frigoríficos, etc.)
- CA 18.4.** Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança.
- CA 18.5.** Apoiar na definição confeção de recheios de pastelaria.
- CA 18.6.** Selecionar os equipamentos e os utensílios de acordo, com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento.
- CA 18.7.** Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar.
- CA 18.8.** Efetuar a *mise-en-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção.
- CA 18.9.** Colaborar na preparação e confeção de recheios de pastelaria, aplicando as técnicas adequadas.
- CA 18.10.** Apoiar na confeção dos produtos básicos de confeitaria.
- CA 18.11.** Utilizar ou conservar os recheios para posterior utilização, conforme a ficha técnica.
- CA 18.12.** Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- RA19. Auxiliar na preparação e confeção de cremes de pastelaria a base de manteiga, pasteleiro, amêndoas, ovos, chocolate, chantilly, mousse, mousseline, fondant, entre outros.**
- CA 19.1.** Utilizar a indumentária profissional.
- CA 19.2.** Aplicar as normas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos.
- CA 19.3.** Selecionar os produtos a serem utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, panelas, frigideira, frigoríficos, etc.)
- CA 19.4.** Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança.
- CA 19.5.** Apoiar na definição confeção de cremes de pastelaria.
- CA 19.6.** Selecionar os equipamentos e os utensílios de acordo, com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento.
- CA 19.7.** Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as normas de

Saúde, Higiene e Segurança Alimentar.

- CA 19.8.** Efetuar a *mise-en-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção.
- CA 19.9.** Colaborar na preparação e confeção de cremes de pastelaria, aplicando as técnicas adequadas.
- CA 19.10.** Utilizar ou conservar os cremes de pastelaria para posterior utilização, conforme a ficha técnica.
- CA 19.11.** Apoiar na confeção dos produtos básicos de confeitaria.
- CA 19.12.** Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- RA20. Apoiar na preparação e confeção de molhos de pastelaria (*ganache, bechamel, caramelo, frutas, entre outros*).**
- CA 20.1.** Utilizar a indumentária profissional.
- CA 20.2.** Aplicar as normas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos.
- CA 20.3.** Selecionar os produtos a serem utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, panelas, frigideira, frigoríficos, etc.)
- CA 20.4.** Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança.
- CA 20.5.** Apoiar na definição confeção de molhos de pastelaria de pastelaria.
- CA 20.6.** Selecionar os equipamentos e os utensílios de acordo, com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento.
- CA 20.7.** Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as normas Saúde, Higiene e Segurança Alimentar.
- CA 20.8.** Efetuar a *mise-en-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção.
- CA 20.9.** Colaborar na preparação e confeção molhos de pastelaria de pastelaria, aplicando as técnicas adequadas.
- CA 20.10.** Utilizar ou conservar os molhos de pastelaria para posterior utilização, conforme a ficha técnica.
- CA 20.11.** Apoiar na confeção dos produtos básicos de confeitaria.
- CA 20.12.** Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.
- RA21. Colaborar na preparação e confeção de sobremesas (clássicas, modernas ou contemporâneas) a base de massas, produtos láteos, frutas, gelatina, doces (compotas), cremes, chocolate, queijos, entre outros.**
- CA 21.1.** Utilizar a indumentária profissional.
- CA 21.2.** Aplicar as normas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos.
- CA 21.3.** Selecionar os produtos a serem utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, panelas, frigideira, frigoríficos, etc.)
- CA 21.4.** Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança.
- CA 21.5.** Apoiar na definição confeção de sobremesas.
- CA 21.6.** Selecionar os equipamentos e os utensílios de acordo, com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento.
- CA 21.7.** Verificar o estado de conservação das matérias-primas tendo em conta as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar.

- CA 21.8. Efetuar a *mise-en-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção.
- CA 21.9. Colaborar na preparação e confeção de sobremesas, aplicando as técnicas adequadas.
- CA 21.10. Preparar os elementos decorativos (molhos, cremes, ervas, flores, entre outros)
- CA 21.11. Decorar e apresentar as sobremesas, respeitando os princípios básicos do empratamento.
- CA 21.12. Dispor as iguarias nas louças (pratarias, taças, travessas, etc), respeitando os princípios básicos do empratamento (equilíbrio, quantidades, disposição no prato, temperatura, entre outros) e as regras e normas de Higiene e Segurança Alimentar.
- CA 21.13. Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA22. Auxiliar na confeção e decoração de sorvetes e gelados.

- CA 22.1. Utilizar a indumentária profissional.
- CA 22.2. Aplicar as normas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos.
- CA 22.3. Selecionar os produtos a serem utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, panelas, frigideira, frigoríficos, etc.)
- CA 22.4. Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança.
- CA 22.5. Apoiar na definição, confeção e decoração de sorvetes e gelados.
- CA 22.6. Selecionar os equipamentos e os utensílios, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento.
- CA 22.7. Verificar o estado de conservação das matérias-primas tendo em conta as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar.
- CA 22.8. Efetuar a *mise-en-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção.
- CA 22.9. Colaborar na preparação e confeção de sorvetes e gelados, aplicando as técnicas adequadas.
- CA 22.10. Preparar os elementos decorativos (molhos, cremes, ervas, flores, biscoitos, entre outros).
- CA 22.11. Decorar e apresentar sorvetes e gelados, respeitando os princípios básicos do empratamento.
- CA 22.12. Dispor o sorvete ou gelado nas louças (pratarias, taças, travessas, cones para gelados entre outros), respeitando os princípios básicos do empratamento (equilíbrio, quantidades, disposição no prato, temperatura, entre outros).
- CA 22.13. Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA23. Apoiar na preparação e confeção das doçarias tradicionais Cabo-Verdiana (clássicas, modernas ou contemporâneas) a base de massas, produtos láteos, frutas, gelatina, doces ou compotas, cremes, chocolate, queijos, entre outros

- CA 23.1. Utilizar a indumentária profissional.
- CA 23.2. Aplicar as normas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos.
- CA 23.3. Selecionar os produtos a serem utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, panelas, frigideira, frigoríficos, etc.)
- CA 23.4. Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança.
- CA 23.5. Apoiar na definição das doçarias tradicionais Cabo-Verdiana.

- CA 23.6.** Selecionar os equipamentos e os utensílios de acordo, com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento.
- CA 23.7.** Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as normas Saúde, Higiene e Segurança Alimentar.
- CA 23.8.** Efetuar a *mise-en-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção.
- CA 23.9.** Colaborar na preparação e confeção das doçarias tradicionais Cabo-Verdiana, aplicando as técnicas adequadas.
- CA 23.10.** Preparar os elementos decorativos (molhos, cremes, ervas, flores, entre outros).
- CA 23.11.** Colaborar na preparação, confeção e montagem dos produtos de doçarias tradicionais Cabo-Verdiana.
- CA 23.12.** Apoiar na decoração e apresentação dos doces, respeitando os princípios básicos do empratamento.
- CA 23.13.** Dispor as iguarias nas louças (pratarias, taças, travessas, etc.) respeitando os princípios básicos do empratamento (equilíbrio, quantidades, disposição no prato, temperatura, entre outros) e as regras e normas de Higiene e Segurança Alimentar.
- CA 23.14.** Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.

RA24. Colaborar na preparação e confeção de produtos de pastelaria internacional.

- CA 24.1.** Utilizar a indumentária profissional.
- CA 24.2.** Aplicar as normas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos.
- CA 24.3.** Selecionar os produtos a serem utilizados na higienização do local de trabalho (bancadas, piso, panelas, frigideira, *foet*, batedeira, espátula, saco pasteleiro, bicos para sacos pasteleiros, frigoríficos, entre outros.)
- CA 24.4.** Preparar e higienizar o local de trabalho, tendo em conta o plano de produção pré-definido, o plano de higiene e segurança.
- CA 24.5.** Apoiar na definição, preparação e confeção de produtos de pastelaria internacional.
- CA 24.6.** Selecionar os equipamentos e os utensílios de acordo, com a ficha técnica do produto a confeccionar e verificar os seus estados de funcionamento.
- CA 24.7.** Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar.
- CA 24.8.** Efetuar a *mise-en-place* dos ingredientes necessários para produção, conforme a ficha técnica de produção.
- CA 24.9.** Colaborar na preparação e confeção de produtos de pastelaria internacional, aplicando as técnicas adequadas.
- CA 24.10.** Preparar os elementos decorativos (molhos, frutas, compotas, cremes, ervas, flores, entre outros).
- CA 24.11.** Apoiar na decoração e apresentação dos doces, respeitando os princípios básicos do empratamento.
- CA 24.12.** Dispor as iguarias de pastelaria internacional nas louças (pratarias, taças, travessas, etc.) respeitando os princípios básicos do empratamento (equilíbrio, quantidades, disposição no prato, temperatura, entre outros) e as normas Saúde, Higiene e Segurança Alimentar.
- CA 24.13.** Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos com a frequência estabelecida e de acordo com o plano de higienização.