



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

Operações Básicas de Padaria e Pastelaria

HRT010_3

Família Profissional Hotelaria, Restauração e Turismo

ACRÓNIMOS

HACCP - *Hazard Analysis and Critical Control Points* (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo)

UC - Unidade de Competência

EC - Elemento de Competência

CD - Critério de Desempenho

MF - Módulo Formativo

UF - Unidade Formativa

RA - Resultado de Aprendizagem

CA - Critério de Avaliação

MFCRT - Módulo Formativo em Contexto Real de Trabalho

Índice

PERFIL PROFISSIONAL	2
UNIDADES DE COMPETÊNCIA (UC).....	3
UC1: Realizar operações de abastecimento e conservação em padaria e pastelaria (UC345_3)	3
UC2: Desenvolver atividades básicas de padaria e pastelaria (UC346_3)	5
PROGRAMA FORMATIVO DA QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL	9
UNIDADE FORMATIVA (Transversal)	10
UF2.2: Segurança e higiene alimentar	10
MÓDULOS FORMATIVOS (MF).....	14
MF1: Operações de abastecimento e conservação em padaria e pastelaria (MF345_3)	14
MF2: Atividades básicas de padaria e pastelaria (MF346_3)	18
MÓDULO FORMATIVO EM CONTEXTO REAL DE TRABALHO	25

PERFIL PROFISSIONAL

HRT010_3

OPERAÇÕES BÁSICAS DE PADARIA E PASTELARIA

PERFIL PROFISSIONAL			
Código: HRT010_ 3	Denominação: Operações Básicas de Padaria e Pastelaria		
Nível: 3	Família profissional: Hotelaria, Restauração e Turismo (HRT)		
COMPETÊNCIA GERAL	Desenvolver atividades de abastecimento e participar nos processos de pré-preparação, preparação e conservação dos produtos de padaria e pastelaria, sob supervisão hierárquica, respeitando as normas de SHST.		
UNIDADES DE COMPETÊNCIA	N.º	Denominação	Código
	1	Realizar operações de abastecimento e conservação em padaria e pastelaria.	UC345_3
	2	Desenvolver atividades básicas de padaria e pastelaria.	UC346_3
AMBIENTE PROFISSIONAL	Âmbito profissional: O profissional qualificado em operações básicas de padaria/pastelaria atuará no departamento de abastecimento ou 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) <u>Sugestões:</u> • Auxiliar de produção em padaria • Auxiliar de produção em pastelaria • Ajudante de armazém/economato de padaria/pastelaria		

UNIDADES DE COMPETÊNCIA (UC)

UC1: Realizar operações de abastecimento e conservação em padaria e pastelaria	
Código: UC345_3	Nível: 3

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

EC1: Realizar atividades de montagem de equipamentos e utensílios nas áreas de produção de padaria/pastelaria de acordo com as normas de higiene e saúde e as instruções recebidas pelo responsável, de forma a garantir a segurança e a qualidade do processo.

- CD 1.1. Os equipamentos e ferramentas das áreas de produção são preparados, utilizando os protocolos de segurança exigidos.
- CD 1.2. As instruções de uso e manuseio dos equipamentos e ferramentas utilizados na montagem do local de trabalho como proteção, distância de segurança, poluição ambiental entre outros são cumpridas, levando em consideração o sistema de Análise de Pontos Críticos
- CD 1.3. As avarias e anomalias observadas nos equipamentos e nas ferramentas são comunicadas e medidas de reparação e/ou de notificação do pessoal externo são tomadas para a segurança e prevenção dos riscos profissionais.

EC2: Desenvolver atividades de abastecimento interno e/ou externo de matérias-primas em padarias/pastelarias, de acordo com a sua origem (biológica ou industrial), colaborando na distribuição e conservação, de forma a garantir a rastreabilidade.

- CD 2.1. As matérias-primas de origem biológica e/ou industrial, em situações de abastecimento externo de padaria/pastelaria são recebidas, auxiliando a pessoa responsável na verificação de rótulos, estado do produto, número de encomenda, entre outros, para garantir a qualidade e integridade das mesmas.
- CD 2.2. As matérias-primas de origem biológica e/ou industrial, em situações de abastecimento interno em padaria/pastelaria de hotéis, restaurantes, entre outros, são solicitadas ao economato ou armazém, assistindo na recolha de acordo com o vale de pedidos, para garantir o stock das mesmas.
- CD 2.3. As matérias-primas de origem biológica e/ou industrial para a preparação dos produtos são distribuídas pelas secções de trabalho, de acordo com as instruções solicitadas, para garantir o aprovisionamento.
- CD 2.4. Os equipamentos e utensílios da área de aprovisionamento e distribuição são limpos, utilizando os produtos e roupas necessários para que a segurança do pessoal e a higiene sejam cumpridas.
- CD 2.5. As avarias ou anomalias detetadas nas matérias-primas são comunicadas, notificando as baixas por mau estado ou rutura, de formas a serem substituídas e as preparações previstas possam ser efetuadas.
- CD 2.6. Os estoques mínimos estabelecidos de materiais de uso comum nas áreas de pré-preparação, preparo e apresentação de produtos de pastelaria, como farinhas, açúcar, laticínios, revestimentos, entre outros, são verificados comunicando o estoque por meio de documentos como relevé (inventários internos), folhas de estoque, entre outros, de forma a serem fornecidos nos prazos estabelecidos.

EC3: Realizar atividades de conservação de matérias-primas de origem biológica e/ou industrial, embalando-as, para sua posterior aplicação, distribuição e/ou consumo, seguindo técnicas e instruções de armazenamento de forma a garantir a qualidade e rastreabilidade uma vez regeneradas.

- CD 3.1. As matérias-primas são preparadas, embaladas para armazenamento, de acordo com a sua aplicação, distribuição e/ou consumo, seguindo instruções e tendo em conta:
 - A origem orgânica ou industrial;
 - As características do género ou da preparação;

- Os recipientes, embalagens e equipamentos designados;
 - As temperaturas adequadas;
 - Técnicas de descida rápida de temperatura e/ou congelação;
 - Técnicas pré-estabelecidas de acondicionamento tradicional e/ou em vácuo.
- CD 3.2.** A temperatura requerida durante o processo de conservação é mantida, atuando sobre os reguladores dos equipamentos de calor e/ou de resfriamento.
- CD 3.3.** Os equipamentos e utensílios para a realização dos processos de conservação e/ou elaboração são utilizados, evitando consumos, custos e desgastes desnecessários de forma a cumprir as normas de sustentabilidade e respeito ao meio ambiente.
- CD 3.4.** A limpeza dos equipamentos e utensílios da zona de armazenamento e transformação das oficinas de padaria/pastelaria é efetuada com os produtos e o vestuário necessários para garantir as normas de segurança e higiene.

Conteúdos

Meios de produção

Padaria/pastelaria. Equipamentos, utensílios e ferramentas utilizados na área da padaria/pastelaria. Produtos de limpeza. Uniformes e roupa. Matérias-primas. Contentores e embalagens. Sistemas de fornecimento de energia. Termómetros. Etiquetas. Carrinhos de mão ou carrinhos de transporte. Luvas de proteção. Máquinas geradoras de frio (câmaras frigoríficas, câmaras de congelação). Máquinas de embalagem a vácuo. Sacos de vácuo.

Produtos e resultados

Atividades de ajuste fino dos equipamentos e ferramentas desenvolvidas. Atividades de compras internas e/ou externas realizadas. Atividades de conservação de matérias-primas desenvolvidas.

Informação utilizada ou gerada

Normas higiénico-sanitárias aplicáveis. Regulamentação sobre prevenção de riscos ocupacionais e manipulação de alimentos. Manuais de operação de equipamentos, máquinas e instalações. Encomendar vales de compra. Ordens internas. Folhas de trabalho ou especificações. Regulamentos ambientais aplicáveis. Regulamentação aplicável aos produtos biológicos. Plano de prevenção de riscos ocupacionais em confeitarias. Ordens de serviço. Relatórios de trabalho. Planilhas de controle e monitoramento.

UC2: Desenvolver atividades básicas de padaria e pastelaria

Código: UC346_3

Nível: 3

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

EC1: Organizar *Mise-en-place* dos ingredientes, utensílios e equipamentos.

- CD 1.1. A indumentária profissional selecionada e utilizada, tendo em conta as normas de higiene pessoal e de segurança no trabalho.
- CD 1.2. 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, sob orientação do superior hierárquico.
- CD 1.3. Os equipamentos e utensílios necessários para a preparação das massas, são selecionados e preparados para utilização.
- CD 1.4. Os ingredientes/matérias-primas são selecionados e pesados, verificando o seu estado de conservação, de acordo com a ficha técnica do produto a confeccionar, sob supervisão do superior hierárquico e tendo em conta as regras e as normas de Higiene e Segurança Alimentar.

EC2: Auxiliar na preparação e confeção de massas base de padaria, tendo em conta as regras e as normas de SHST.

- CD 2.1. As massas base (pão de água, rústica, brioche, choux, pizza...) são preparadas, sob orientação e supervisão do superior hierárquico, aplicando os métodos e as técnicas de mistura, de acordo com a ficha técnica de produção.
- CD 2.2. As massas são pesadas, divididas em porções e modeladas no formato pré-definido na ficha técnica de produção sob supervisão do superior hierárquico.
- CD 2.3. As quebras/desperdícios são registadas e reportadas em fichas específicas.
- CD 2.4. As temperaturas, os tempos e o fornecimento de vapor dos fornos de cozimento são programados ou, no caso de fritura, a fritadeira e o óleo a ser utilizado são preparados, sob orientação e supervisão do superior hierárquico.
- CD 2.5. O carregamento do forno ou fritadeira é planeado e realizado nas quantidades e frequências adequadas, para otimizar o processo, sob orientação e supervisão do superior hierárquico.
- CD 2.6. O método de cozimento/fritura é aplicado para cada produto, de acordo com a ficha técnica ou orientações do superior hierárquico.
- CD 2.7. A temperatura, o tempo e a humidade são controlados durante o cozimento ou fritura, tomando as medidas corretivas necessárias em caso de desvios, de acordo com a ficha técnica ou orientações do superior hierárquico.
- CD 2.8. As manipulações do produto necessárias ao seu correto cozimento são realizadas de acordo com a ficha técnica ou orientações do superior hierárquico.
- CD 2.9. Os produtos são resfriados, quando necessário, na forma estabelecida, até atingirem a temperatura adequada.
- CD 2.10. Os regulamentos aplicáveis ao manuseio de alimentos são cumpridos, durante todo o processo.
- CD 2.11. A limpeza das superfícies, utensílios e equipamentos das zonas de preparação é realizada, utilizando os produtos adequados, cumprindo o plano de higienização, sempre que necessário.

EC3: Auxiliar na preparação e confeção de massas base de pastelaria, tendo em conta as regras e normas de SHST.

- CD 3.1. As massas (massa quebrada, folhada, de fartos, genoise, pão de ló, biscoitos e merengue) são preparadas, sob orientação e supervisão do superior hierárquico, aplicando os métodos e as técnicas de mistura, de acordo com a ficha técnica de produção.

- CD 3.2. As massas são pesadas, divididas em porções e modeladas no formato pré-definido na ficha técnica de produção.
- CD 3.3. As temperaturas e os tempos dos fornos de cozimento são programados ou, no caso de fritura, são preparados a fritadeira e o óleo a serem utilizados, sob orientação do superior hierárquico.
- CD 3.4. As manipulações do produto necessárias ao seu correto cozimento são realizadas de acordo com a ficha técnica ou orientações do superior hierárquico
- CD 3.5. O carregamento do forno ou fritadeira é planeado e realizado nas quantidades e frequências adequadas, para otimizar o processo, de acordo com orientações superiores.
- CD 3.6. O método de cozimento/fritura é aplicado para cada produto, de acordo com a ficha técnica, seguindo orientações do superior hierárquico.
- CD 3.7. A temperatura e o tempo são controlados durante o cozimento ou fritura, de acordo com a ficha técnica e seguindo orientações do superior hierárquico.
- CD 3.8. Os produtos são resfriados, quando necessário, na forma estabelecida, até atingirem a temperatura adequada.
- CD 3.9. 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.
- CD 3.10. As instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo são higienizados, aplicando os produtos de acordo com o plano de higienização e sempre que necessário.

EC4: Auxiliar na preparação e confecção de molhos e recheios de pastelaria.

- CD 4.1. Os molhos e recheios, tais como creme pasteleiro, de ovos, chantilly e ganache, são preparados ou confeccionados, sob supervisão do superior hierárquico, de acordo com a especificação e as instruções definidas na ficha técnica de produção.
- CD 4.2. 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.
- CD 4.3. As instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo são higienizadas, aplicando os produtos de acordo com o plano de higienização e sempre que necessário

EC5: Auxiliar na preparação de recheios e na confecção de cremes e molhos para massas base de padaria, tendo em conta as regras e as normas de SHST.

- CD 5.1. Os ingredientes para recheios (tais como chouriço, salsicha, fiambre, queijo, entre outros) são selecionados e preparados, de acordo com a ficha técnica do produto a preparar, verificando o seu estado de conservação.
- CD 5.2. As matérias-primas para confeccionar molhos e cremes, são selecionadas e preparadas, de acordo com a ficha técnica do produto a preparar, verificando o seu estado de conservação.
- CD 5.3. Os molhos e cremes (tais como: creme pasteleiro, de ovos, ganache e molho de tomate) são confeccionados de acordo com a ficha técnica, sob orientação e supervisão do superior hierárquico
- CD 5.4. As manipulações do produto necessárias ao seu correto cozimento são realizadas de acordo com a ficha técnica ou orientações do superior hierárquico
- CD 5.5. O método de cozimento é aplicado para cada produto, de acordo com a ficha técnica ou orientações do superior hierárquico.
- CD 5.6. A temperatura e o tempo são controlados durante o cozimento, tomando as medidas corretivas necessárias em caso de desvios, de acordo com a ficha técnica ou orientações do superior hierárquico.
- CD 5.7. Os produtos são resfriados, quando necessário, na forma estabelecida, até atingirem a temperatura adequada.

- CD 5.8.** Os regulamentos aplicáveis ao manuseio de alimentos são cumpridos, durante todo o processo, seguindo as normas de SHST.
- CD 5.9.** A limpeza, das superfícies, utensílios e equipamentos das zonas de preparação, utilizando os produtos adequados, cumprindo o plano de higienização e sempre que necessário.

EC6: Conservar massas base, molhos e recheios de padaria e pastelaria, tendo em conta as regras e as normas de SHST.

- CD 6.1.** As condições de limpeza das câmaras frias, que previnem contaminações (física, química e microbiológica) são verificadas, de acordo com os planos de higienização do estabelecimento e as normas de SHST, garantindo a qualidade de conservação.
- CD 6.2.** As massas, molhos, e recheios são conservadas, recorrendo as técnicas de conservação, refrigeração, congelação, ou embalagem em vácuo, entre outras, consoante a utilização posterior, seguindo o plano de trabalho e sob supervisão do superior hierárquico e de acordo com as normas de SHST.
- CD 6.3.** A temperatura dos equipamentos de refrigeração e congelação é mantida nas condições requeridas, e de acordo com as normas de SHST.
- CD 6.4.** A ficha de controlo é preenchida de acordo com os procedimentos estabelecidos.
- CD 6.5.** 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

Instalações; Equipamentos e utensílios de padaria e pastelaria; Produtos básicos para massas base de padaria e pastelaria e para recheios; Material de embalagem e rotulagem; Materiais, equipamentos e produtos de limpeza. Maquinaria geradora de frio (câmaras frigoríficas, câmaras de congelação, arrefecedores, entre outros). Máquinas geradoras de calor (fornos, placas, fritadeiras, grelhadores, etc.). Máquinas auxiliares (misturadoras, laminadoras, máquinas, entre outras).

Produtos e resultados

Massas base de padaria simples ou recheadas preparadas, conservadas ou confeccionadas; Massas base de pastelaria, recheios e molhos preparados/confeccionados; Produtos acondicionados e conservados.

Informação utilizada ou gerada

Plano de trabalho/produção; Fichas técnicas de produção; Instruções sobre segurança, uso e manuseio de produtos de limpeza e desinfecção; Nota de entrega e fichas de armazém; Tabela de temperatura para conservação de alimentos; Fichas técnicas dos produtos ou recomendações dos fornecedores. Regulamentos aplicáveis à manipulação de alimentos e riscos profissionais; Regras de armazenamento. Plano e fichas de limpeza. Normas de SHST. Manuais técnicos de padaria e pastelaria. Registo de produtos confeccionados. Fichas de controlo e de temperaturas preenchidas.

PROGRAMA FORMATIVO ASSOCIADO AO PERFIL PROFISSIONAL

HRT010_3

OPERAÇÕES BÁSICAS DE PADARIA E PASTELARIA

PROGRAMA FORMATIVO DA QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL			
Código: HRT010_3	Denominação: Operações Básicas de Padaria e Pastelaria		
Nível: 3	Família Profissional: Hotelaria, Restauração e Turismo (HRT)		
Duração indicativa: 710 horas			
Unidades de Competência (UC)	N.º	Denominação	Código
	1	Realizar operações de abastecimento e conservação em padaria e pastelaria	UC345_3
	2	Desenvolver atividades básicas de padaria e pastelaria	UC346_3
UNIDADE FORMATIVA (UF) TRANSVERSAL			
Denominação		Duração	Código
Segurança e higiene alimentar		40 h	UF2.2
MÓDULOS FORMATIVOS (MF)			
Denominação		Duração	Código
Operações de abastecimento e conservação em padaria e pastelaria		80 h	MF345_3
Atividades básicas de padaria e pastelaria		230h	MF346_3
Módulo Formativo em Contexto Real de Trabalho		360 h	MT_HRT010

UNIDADE FORMATIVA (Transversal)

UF2.2: Segurança e higiene alimentar

Duração: 40 horas

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

RA1. Descrever as normas e as medidas vigentes e necessárias para assegurar a qualidade higiénico-sanitária na atividade de restauração.

CA 1.1. Identificar e interpretar as normas de Saúde, Higiene e Segurança alimentar

CA 1.2. Descrever as principais fontes de contaminação dos alimentos

RA2. Reconhecer as principais doenças transmitidas por alimentos e intoxicações alimentares

CA 2.1. Identificar os tipos de intoxicações alimentares, relacionando-os com os agentes causadores.

CA 2.2. Identificar as principais formas de transmissão de doenças provocadas pela má manipulação dos alimentos.

CA 2.3. Explicar as consequências originadas pelo manuseamento inadequado dos alimentos na produção sobre a segurança alimentar dos consumidores.

CA 2.4. Descrever as boas práticas na manipulação de alimentos

CA 2.5. Explicar as medidas de higiene pessoal do manipulador de alimentos

CA 2.6. Descrever os comportamentos suscetíveis de causar riscos de contaminação de alimentos

CA 2.7. Enumerar as boas práticas e legislação vigente referentes à manipulação de alimentos

RA3. Descrever o correto layout de uma cozinha no âmbito da higiene, saúde e segurança alimentar

CA 3.1. Indicar o correto layout de uma cozinha e a sua importância

CA 3.2. Descrever o conceito “sempre em frente”

CA 3.3. Descrever as formas de contaminação cruzada

RA4. Reconhecer as medidas vigentes para assegurar os processos de higienização e segurança na atividade de restauração.

CA 4.1. Identificar os fatores e as situações de risco na atividade de restauração.

CA 4.2. Explicar as medidas de prevenção e proteção aplicáveis na atividade de restauração.

CA 4.3. Identificar o regulamento e os planos de segurança, aplicáveis a atividade de restauração.

CA 4.4. Explicar as medidas de atuação em situações de emergência

CA 4.5. Explicar o conceito e processos de limpeza

CA 4.6. Descrever o processo de limpeza de instalações e equipamentos de restauração, tendo em conta:

- Requisitos higiénicos gerais de instalações e equipamentos.
- Sistemas, métodos e equipamentos de limpeza.
- Sinalização e isolamento de áreas ou equipamentos

CA 4.7. Numa situação prática, elaborar um plano de higienização na atividade de restauração, tendo em conta:

- Identificação do processo de limpeza
- Documentos de controlo a preencher
- Normas vigentes

RA5. Reconhecer a problemática ambiental originada na atividade de restauração e o controlo dos resíduos

- CA 5.1. Classificar os diferentes tipos de resíduos gerados de acordo com a sua origem, o seu estado, a sua reciclagem e necessidade de depuração.
- CA 5.2. Explicar os sistemas e procedimentos adequados para a gestão e eliminação de resíduos na atividade de restauração.
- CA 5.3. Reconhecer os efeitos ambientais dos resíduos contaminantes e outras originadas pela atividade de restauração.

RA6. Reconhecer a importância da água e das fontes de energia e identificar as medidas para o seu uso eficiente nas atividades de restauração.

- CA 6.1. Reconhecer as boas práticas no consumo da água e da energia num estabelecimento de restauração e identificar possíveis ações de redução de gastos.
- CA 6.2. Reconhecer o uso das energias renováveis e as suas possibilidades num estabelecimento de restauração.
- CA 6.3. 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:

- 1.1. Regulamento geral de higiene 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 e 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. Tipos de Intoxicações alimentares:

- 2.1. Biológicas: Perigos Biológicos (vírus, bactérias, fungos, parasitas)
- 2.2. Físicas
- 2.3. Químicas

3. Doenças Transmitidas por alimentos e pelo manipulador:

- 3.1. Formas de transmissão;
- 3.2. Principais intoxicações
- 3.3. Normas de Manipulação de alimentos
- 3.4. Boas práticas para a diminuição de riscos

4. Layout da cozinha:

- 4.1. Conceito de Layout
- 4.2. Serviço “sempre em frente”
- 4.3. Formas de contaminação: Contaminações cruzadas

5. Limpeza de instalações e equipamentos de restauração:

- 5.1. Conceito e tipos de limpeza.
- 5.2. Requisitos higiênicos gerais de instalações e equipamentos.
- 5.3. Processos de limpeza: desinfecção, esterilização, desinfestação e desratização.
- 5.4. Produtos de limpeza de uso comum.
- 5.5. Sistemas, métodos e equipamentos de limpeza.
- 5.6. Sinalização e isolamento de áreas ou equipamentos.
- 5.7. Importância da Rotulagem:
 - 5.7.1. Produtos Alergênicos;
 - 5.7.2. Identificação de Produtos
- 5.8. Plano de higienização:
 - 5.8.1. Documentos de controle
 - 5.8.2. Legislação vigente

6. Incidência ambiental da atividade de restauração

- 6.1. Agentes e fatores de impacto ambiental.
- 6.2. Tratamento de resíduos.
- 6.3. Regulamento aplicável sobre proteção ambiental.

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

- 7.1 Compras e abastecimento.
- 7.2 Elaboração e serviço de alimentos e bebidas.
- 7.3 Limpeza e manutenção.

8. Gestão da água e da energia em estabelecimentos de restauração

- 8.1 Consumo de água. Boas práticas ambientais no uso eficiente da água.
- 8.2 Consumo de energia. Poupança e alternativas energéticas. Boas práticas ambientais no uso eficiente da energia.

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

9.1. Segurança:

- Fatores e situações de risco mais comuns.
- Identificação e interpretação das normas específicas de segurança.
- 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.

9.2. Medidas de prevenção e proteção:

- Nas instalações.
- Na utilização de máquinas, equipamentos e utensílios.
- Os equipamentos de proteção individual e coletivo:
 - Tipos.
 - Adequação.

- normativa.

9.3. Situações de emergência:

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

MÓDULOS FORMATIVOS (MF)

MF1: Operações de abastecimento e conservação em padaria e pastelaria		
Código: MF345_3	Nível: 3	Duração: 80 horas
Associado à UC345_3: Realizar operações de abastecimento e conservação em padaria e pastelaria.		

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

RA1. Indicar o equipamento e os utensílios habitualmente utilizados na padaria e pastelaria, descrevendo os tipos e a utilização.

- CA 1.1. Identificar os equipamentos habitualmente utilizados em padaria/ pastelaria, descrevendo as suas características de manuseamento, prevenção e limpeza, com base em pontos críticos de segurança e prevenção de riscos profissionais.
- CA 1.2. Identificar os utensílios básicos habitualmente utilizados na padaria/pastelaria, descrevendo as suas características de manuseamento, prevenção e limpeza, com base em pontos críticos de segurança e prevenção de riscos profissionais.
- CA 1.3. Relacionar os equipamentos e utensílios de pastelaria e padaria com as aplicações e técnicas, adaptando-os aos resultados pretendidos, com base nas fichas de material e de preparação.

RA2. Realizar o abastecimento interno e/ou externo, de matérias-primas em padarias/pastelarias de acordo com a sua origem (biológica ou industrial), colaborando na distribuição e conservação, de forma a garantir a rastreabilidade.

- CA 2.1. Identificar e caracterizar as famílias de produtos alimentares
- CA 2.2. Explicar as diferenças na distribuição das matérias-primas, consoante o estabelecimento, para separar as aquisições internas das externas.
- CA 2.3. Descrever as normas de higiene pessoal e de segurança alimentar, utilizadas na manipulação e no armazenamento de alimentos.
- CA 2.4. Distinguir o local, os utensílios e os equipamentos para a receção das mercadorias.
- CA 2.5. Identificar os produtos adequados para a higienização do espaço, os utensílios e os equipamentos, de acordo com as normas de SHST aplicáveis.
- CA 2.6. Num caso prático de receção de mercadorias:
 - Ajudar no controlo de etiquetas e documentação, garantindo a rastreabilidade.
 - Verificar o estado de conservação das mercadorias recebidas (deteriorações, prazo de validade, entre outros), realizando as operações de remoção e informando o responsável.
 - Auxiliar na realização de operações de controlo, utilizando os meios e instruções previstos para o efeito, detetando desvios entre as quantidades e qualidades referentes às mercadorias solicitadas e as recebidas;
 - Ajudar na formalização dos documentos de pedidos e controlo de receção
- CA 2.7. Num caso prático de distribuição de mercadorias:
 - Realizar operações de armazenamento interno de mercadorias seguindo as fichas técnicas.
 - Manusear corretamente as mercadorias, de acordo com as normas de SHST;
 - Utilizar a documentação de controlo para distinguir as mercadorias destinadas ao armazenamento ou ao consumo imediato.

- Ordenar cronologicamente nos cartões a distribuição do produto de acordo com o pedido do departamento e respeitando os sistemas FIFO (first in, first out) e LIFO (last in, first out).
- Ajudar na formalização dos documentos de pedidos.

RA3. Enumerar as técnicas de base para o armazenamento e a conservação de produtos orgânicos e/ou industriais crus e para a regeneração e acondicionamento de preparações.

- CA 3.1.** Num caso prático de regeneração, embalagem, armazenamento e conservação de géneros alimentícios, identificar a necessidade dos mesmos em função dos produtos crus, pré-preparados ou preparados.
- CA 3.2.** Num caso prático de conservação e armazenamento de produtos semielaborados e preparações, atendendo ao seu destino ou consumo atribuído:
- Identificar os métodos de conservação, determinando-os de acordo com a natureza dos seus componentes.
 - Identificar os locais de armazenamento, determinando-os de acordo com a natureza dos seus componentes.
 - Auxiliar na formalização das faturas de encomendas, em função das solicitações.
- CA 3.3.** Explicar os métodos e equipamentos de regeneração, embalagem e conservação mais utilizados na padaria/pastelaria em função do produto e do uso posterior.
- CA 3.4.** Em caso prático de regeneração, embalagem e conservação de mercadorias, executar operações auxiliares de produtos crus, pré-processamento e preparação de padaria/pastelaria, dependendo do método ou equipamento escolhido, instruções recebidas e destino.

RA4. Identificar as normas de segurança no trabalho, higiénico-sanitárias e de limpeza das superfícies, equipamentos e ferramentas relacionadas com as unidades de produção ou de serviço alimentar, de modo a evitar riscos profissionais, ambientais e de origem alimentar.

- CA 4.1.** Identificar as normas de saúde e higiene obrigatórias, de segurança no trabalho e de manipulação de alimentos relativas às instalações, equipamentos e utensílios.
- CA 4.2.** Compreender a rotulagem dos produtos e utensílios de limpeza, de acordo com as suas aplicações, descrevendo as suas propriedades, vantagens e utilização, de modo a garantir o respeito pelo ambiente.
- CA 4.3.** Identificar os produtos e utensílios de limpeza autorizados e a sua aplicação nas tarefas de limpeza e desinfeção, de acordo com as características das unidades de produção ou de serviço alimentar.
- CA 4.4.** Identificar os perigos e intoxicações alimentares, relacionando-os com doenças e acidentes com base em exemplos inerentes ao serviço.

Conteúdos

1. O sector da padaria e pastelaria:

- 1.1. Estabelecimentos de produção e venda de produtos de padaria e pastelaria.
- 1.2. Estruturas típicas das instalações e áreas de produção de produtos de padaria e pastelaria.
- 1.3. Especificidades da produção artesanal e industrial (orgânica, intolerâncias alimentares, etc.).
- 1.4. Competências básicas dos profissionais envolvidos no departamento.
- 1.5. Máquinas e equipamentos básicos de padaria e pastelaria.
- 1.6. Especificidades da produção artesanal e industrial.
- 1.7. Aplicação de técnicas, procedimentos e modos de funcionamento, controlo e manutenção característicos.

2. Segurança nas áreas de abastecimento e conservação em padaria/pastelaria:

- 2.1. Condições específicas de segurança: instalações, mobiliário, equipamentos e ferramentas destinados ao abastecimento e conservação de estabelecimentos de produção e comercialização

de produtos de padaria e pastelaria.

- 2.2. Identificação e aplicação de normas de prevenção de riscos ocupacionais.
- 2.3. Limpeza de instalações e equipamentos em áreas de abastecimento e conservação em padaria e pastelaria: medidas de segurança e padrões de armazenamento de produtos de limpeza.
- 2.4. Interpretação das especificações dos produtos de limpeza.
- 2.5. Sistemas e métodos de limpeza: aplicações de equipamentos e materiais básicos.
- 2.6. Materiais em contato com alimentos: tipos e requisitos.
- 2.7. Qualidade higiênico-sanitária em áreas de abastecimento e conservação em estabelecimentos produção e comercialização de produtos de padaria e pastelaria: conceitos e aplicações.
- 2.8. Autocontrole em áreas de abastecimento e conservação em estabelecimentos de produção e comercialização de pastelaria: sistemas de análise de perigos e pontos críticos de controle.
- 2.9. Indumentária e equipamentos de segurança individual típicos de áreas de abastecimento e conservação em estabelecimento de padaria e pastelaria.
- 2.10. Uniformes: tipos.
- 2.11. Vestuário de proteção.

3. Fornecimento de matérias-primas de padaria/pastelaria:

- 3.1. Requisição e receção de mercadorias: métodos simples, documentação e aplicações.
- 3.2. Matérias-primas mais comuns. -
 - 3.2.1. Produtos secos: farinha, fermento, sementes, melhorantes, entre outros
 - 3.2.2. Produtos líquidos: leites e derivados, água, entre outros
 - 3.2.3. Frutas, verduras e legumes
 - 3.2.4. Oleaginosas e derivados
 - 3.2.5. Proteínas animais e vegetais
 - 3.2.6. Gorduras animais e vegetais
 - 3.2.7. Outros produtos complementares de utilização em padaria
- 3.3. Classificação comercial: origem (ecológica/industrial), comercialização e tratamentos habituais que lhes são inerentes; necessidades básicas de regeneração e conservação.
- 3.4. Desenvolvimento do processo interno de fornecimento de matéria-prima.
- 3.5. Formalização e transferência de pedidos simples. Operações no tempo e forma necessários.

4. Regeneração, acondicionamento, armazenamento e conservação de géneros e os produtos de padaria e pastelaria ecológicos e/ou industriais de uso comum.

- 4.1. Regeneração: identificação, equipamentos, técnicas e processos.
- 4.2. Riscos na execução.
- 4.3. Aplicativos.
- 4.4. Armazenamento: métodos e aplicações.
- 4.5. Controlos de armazém.
- 4.6. Diferenças entre o método FIFO e LIFO em armazéns.
- 4.7. Embalagem: identificação do equipamento.
- 4.8. Processos.
- 4.9. Riscos na execução.
- 4.10. Aplicativos.
- 4.11. Conservação: identificação.
- 4.12. Sistemas e métodos usuais de conservação e apresentação comercial de bens e produtos orgânicos/industriais.
- 4.13. Identificação dos equipamentos associados.
- 4.14. Fases do processo e riscos na execução.
- 4.15. Operações simples de conservação e apresentação comercial de produtos e produtos culinários de uso comum: técnicas e métodos.
- 4.16. Organização dos processos na oficina: circuitos e forward start, documentação associada aos processos: ordem de serviço, ficha técnica do produto e ficha técnica de produção, formulário de pedido e inventário.

Outras capacidades associadas ao Módulo

- Assumir a responsabilidade pelo trabalho que realiza e pela realização dos objetivos.
- Definir objetivos ambiciosos que impliquem um nível de desempenho e de eficiência superior ao anteriormente alcançado.
- Atuar rapidamente em situações problemáticas e não se limitar a esperar.
- Demonstrar profissionalismo. Demonstrar cordialidade, simpatia e uma atitude conciliadora e sensível para com os outros.
- Tratar os clientes com cortesia, respeito e discrição.
- Demonstrar interesse e preocupação em atender satisfatoriamente as necessidades dos clientes.
- Cumprir as medidas que favoreçam o princípio da igualdade de tratamento e de oportunidades entre homens e mulheres.
- Valorizar o talento e o desempenho profissional independentemente do género.

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).

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 do Módulo Formativo.
- O professor ou formador deve ter experiência profissional mínima de 3 anos, 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 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.

MF2: Atividades básicas de padaria e pastelaria

Código: MF346_3

Nível: 3

Duração: 230 horas

Associado à UC346_3: Desenvolver atividades básicas de padaria e pastelaria

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

RA1. Descrever 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. Distinguir padaria artesanal, semi-industrial e industrial.
- CA 1.3. Indicar os tipos, as funções e as responsabilidades das brigadas de padaria.

RA2. Descrever a organização física e o processo de funcionamento de uma pastelaria.

- CA 2.1. Conhecer a evolução histórica e o modelo de funcionamento de uma pastelaria.
- CA 2.2. Distinguir padaria artesanal, semi-industrial e industrial.
- CA 2.3. Indicar os tipos, as funções e as responsabilidades das brigadas de pastelaria.

RA3. Interpretar a ficha técnica do produto a ser confeccionado.

- CA 3.1. Indicar a importância da ficha técnica, como ferramenta de controlo e padronização da produção.
- CA 3.2. Identificar os equipamentos, utensílios e matérias primas necessárias para a mise-en-place, com base na ficha técnica
- CA 3.3. Numa prática simulada de interpretação de uma ficha técnica de produção de massa base de padaria:
 - Quantificar a matéria-prima
 - Descrever o modo de preparo da receita, indicando os métodos e técnicas de confeção do produto descritas

RA4. Enumerar técnicas básicas de pré-processamento de matérias-primas de origem orgânica e/ou industrial em padaria/pastelaria descrevendo tipos e fases.

- CA 4.1. Identificar matérias-primas, de origem orgânica e/ou industrial de padaria/pastelaria para a realização de pré-preparativos de múltiplas aplicações.
- CA 4.2. Identificar equipamentos e ferramentas dos estabelecimentos de padaria/pastelaria, para garantir o cumprimento das normas de segurança e higiene aplicáveis, descrevendo:
 - Funções.
 - Regras de uso.
 - Riscos associados ao seu manuseio.
 - Limpeza.
 - Manutenção do uso necessário.

RA5. Auxiliar na preparação de massas base de padaria

- CA 5.1. Identificar matérias-primas, de origem orgânica e/ou industrial de padaria/pastelaria para a realização de pré-preparativos de múltiplas aplicações. Identificar a indumentária profissional utilizada na panificação e as suas funções.
- CA 5.2. Interpretar as normas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos.
- CA 5.3. Indicar os produtos a serem utilizados na higienização do local de trabalho
- CA 5.4. Identificar as características básicas dos ingredientes e as suas aplicações no processo de confeção da massa base de padaria.

- CA 5.5.** Indicar os métodos e as técnicas de mistura dos ingredientes utilizados na preparação das massas base de padaria.
- CA 5.6.** Descrever os métodos e as técnicas de sovar.
- CA 5.7.** Indicar as propriedades (elasticidade e extensibilidade) do ponto de véu da massa.
- CA 5.8.** Explicar o processo de fermentação da massa base de padaria.
- CA 5.9.** Numa situação prática de preparação da massa 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 e orientação do superior hierárquico.
 - Colocar e misturar os ingredientes nos equipamentos/utensílios de preparação de massa, aplicando métodos e técnicas de mistura, de acordo com a ficha técnica e sob orientação e supervisão superior.
 - Sovar a massa até atingir o ponto de véu e deixada a descansar, de acordo com o tempo estipulado na ficha técnica de produção, sob orientação superior
 - Dividir, pesar a massa em porções no formato pré-definido na ficha técnica de produção, sob orientação e supervisão superior.
 - Modelar a massa, de acordo com o modelo pré-definido na ficha técnica de produção, sob orientação e supervisão superior
 - Colocar as massas em tabuleiros e deixar a levedar, de acordo com o tempo e a temperatura estipulados na ficha de produção.
 - Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, de acordo com o plano de higienização, e sempre que necessário

RA6. Auxiliar na preparação de massas base de pastelaria

- CA 6.1.** Identificar a indumentária profissional utilizada na pastelaria 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
- CA 6.4.** Identificar as características básicas dos ingredientes e as suas aplicações no processo de preparação da massa base de pastelaria.
- CA 6.5.** Indicar os métodos e as técnicas de mistura dos ingredientes utilizados na preparação das massas base de pastelaria.
- CA 6.6.** Numa situação prática de preparação da massa base 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.
 - 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 e orientação do superior hierárquico.
 - Colocar e misturar os ingredientes nos equipamentos/utensílios de preparação de massa, aplicando métodos e técnicas de mistura, de acordo com a ficha técnica e sob orientação e supervisão superior.
 - Trabalhar a massa, de acordo com a técnica e o tempo estipulado na ficha técnica de produção, sob orientação superior
 - Dividir e pesar a massa em porções no formato pré-definido na ficha técnica de produção, sob orientação e supervisão superior

- Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, de acordo com o plano de higienização, e sempre que necessário

RA7. Auxiliar na confecção de massas base de padaria

- CA 7.1. Descrever as temperaturas, os tempos e o fornecimento de vapor dos fornos de cozimento, de acordo com a ficha técnica
- CA 7.2. Descrever as temperaturas de fritura, de acordo com a ficha técnica
- CA 7.3. Descrever a relevância do carregamento do forno ou fritadeira para a otimização/racionalização do processo
- CA 7.4. Numa situação prática procede à confecção de massas base, sob orientação e supervisão superior, tendo em conta:
- As técnicas adequadas de confecção
 - As temperaturas, o tempo e a humidade adequados
 - O resfriamento dos produtos consoante a ficha técnica
 - O Preenchimento das fichas de produção
 - Higienização das instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos de acordo com o plano de higienização, e sempre que necessário

RA8. Auxiliar na confecção de massas base de pastelaria

- CA 8.1. Descrever as temperaturas e os tempos de cozimento, de acordo com a ficha técnica
- CA 8.2. Descrever as temperaturas de fritura, de acordo com a ficha técnica
- CA 8.3. Descrever a relevância do carregamento do forno ou fritadeira para a otimização/racionalização do processo
- CA 8.4. Numa situação prática procede à confecção de massas base, sob orientação e supervisão superior, tendo em conta:
- As técnicas adequadas de confecção
 - As temperaturas, o tempo adequados
 - O resfriamento dos produtos consoante a ficha técnica
- CA 8.5. Preencher as fichas de produção de acordo com o plano de trabalho
- CA 8.6. Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos de acordo com o plano de higienização, e sempre que necessário

RA9. Auxiliar na preparação de recheios e na confecção de cremes e molhos para massas base de padaria

- CA 9.1. Identificar os principais recheios, cremes e molhos.
- CA 9.2. Numa situação prática efetuar a preparação de recheios e confeccionar cremes e molhos para as massas base de padaria sob orientação e supervisão superior, tendo em conta:
- As técnicas adequadas de preparação e confecção
 - O resfriamento dos produtos consoante a ficha técnica
 - O Preenchimento das fichas de produção
 - Higienização das instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos de acordo com o plano de higienização, e sempre que necessário

RA10. Auxiliar na preparação de recheios e na confecção de cremes e molhos para massas base de pastelaria

- CA 10.1. Identificar os principais recheios, cremes e molhos.

CA 10.2. Numa situação prática efetuar a preparação de recheios e confeccionar cremes e molhos, para as massas base de pastelaria sob orientação e supervisão superior, tendo em conta:

- As técnicas adequadas de preparação e confeção
- O resfriamento dos produtos consoante a ficha técnica
- O Preenchimento das fichas de produção
- Higienização das instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos de acordo com o plano de higienização, e sempre que necessário

RA11. Conservar massas base de padaria e pastelaria e molhos, recheios e cremes de padaria e pastelaria

CA 11.1. Descrever métodos e formas de limpeza das câmaras frias, que previnem contaminações (física, química e microbiológica) de acordo com os planos de higienização do estabelecimento e as normas de SHST.

CA 11.2. Interpretar o plano de trabalho, descrevendo as técnicas de conservação pré-definidas (refrigeração ou congelação) e seguindo as normas de SHST

CA 11.3. Numa situação prática:

- Selecionar recipientes de conservação
- Verificar as temperaturas
- Preencher as fichas de controlo de conservação

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

Conteúdos

1. Organização e funcionamento de uma padaria.

1.1 Padaria (enquadramento histórico, conceitos e tipos).

1.1.1 Padaria artesanal, semi-industrial e industrial.

1.2 Organização física

1.3 Equipamentos e utensílios

1.3.1 Classificação, descrição, funções e aplicações

1.3.2 Localização e distribuição

1.3.3 Procedimentos e modos de funcionamento

1.3.4 Manutenção e controlo

1.4 Organigrama da padaria

1.4.1 As funções e as responsabilidades das brigadas de padaria

1.5 Normas, regras e boas práticas de Higiene e Segurança Alimentar e Segurança no Trabalho na padaria

1.5.1 Espaços físicos

1.5.2 Equipamentos e Utensílios

- 1.5.3 Manuseamento de alimentos
- 1.5.4 A Indumentária Profissional
- 1.5.5 O plano de higienização
- 1.5.6 Legislação aplicável

2. Organização e funcionamento de uma pastelaria.

- 2.1 Pastelaria (enquadramento histórico, conceitos e tipos).
 - 2.1.1 Pastelaria artesanal, semi-industrial e industrial.
- 2.2 Organização física
- 2.3 Equipamentos e utensílios
 - 2.3.1 Classificação, descrição, funções e aplicações
 - 2.3.2 Localização e distribuição
 - 2.3.3 Procedimentos e modos de funcionamento
 - 2.3.4 Manutenção e controlo
- 2.4 Organigrama da pastelaria
 - 2.4.1 As funções e as responsabilidades das brigadas de pastelaria
- 2.5 Normas, regras e boas práticas de Higiene e Segurança Alimentar e Segurança no Trabalho na pastelaria
 - 2.5.1 Espaços físicos
 - 2.5.2 Equipamentos e Utensílios
 - 2.5.3 Manuseamento de alimentos
 - 2.5.4 A Indumentária Profissional
 - 2.5.5 O plano de higienização
 - 2.5.6 Legislação aplicável

3. A Ficha Técnica

- 3.1 Composição e Preenchimento
- 3.2 A importância da Ficha Técnica no Sistema de Controlo
- 3.3 Interpretação de uma ficha técnica
- 3.4 Mise-en-Place: conceito

4. As massas base de Padaria

- 4.1 Tipos e definições de massas base
- 4.2 Matérias-primas
- 4.3 Características básicas e aplicações das Matérias-primas
- 4.4 Métodos e as técnicas de mistura na preparação das massas base de padaria.
 - 4.4.1 Métodos e Técnicas de Sovar
 - 4.4.2 O ponto de véu
 - 4.4.3 O processo de fermentação da massa
- 4.5 A conservação das massas base
 - 4.5.1 Métodos e técnicas de conservação de massas base
 - 4.5.1.4 Pré-cozedura
 - 4.5.1.5 Refrigeração
 - 4.5.1.6 Congelação

4.5.2 Rotulagem e ficha de controlo

4.5.2.1 Legislação aplicável

4.6 Confeção das massas base

4.6.1 Técnicas de cozedura

4.5.3 Técnicas de fritura

4.5.4 Resfriamento das massas base

4.5.5 Fichas de Produção

5. Recheios, Cremes e Molhos para massas base de padaria

5.1 Recheios

5.1.2 Tipos, preparação e Aplicação

5.2 Cremes e Molhos

5.2.1 Tipos, Preparação e Aplicação

5.3 Conservação de recheios, cremes e molhos

6. As massas base de Pastelaria

6.1 Tipos e definições de massas base

6.2 Matérias-primas

6.3 Características básicas e aplicações das Matérias-primas

6.4 Métodos e as técnicas de mistura na preparação das massas base de pastelaria.

6.5 A conservação das massas base

6.6 Métodos e técnicas de conservação de massas base

6.6.1 Pré-cozedura

6.6.2 Refrigeração

6.6.3 Congelação

6.7 Rotulagem e ficha de controlo

6.7.1 Legislação aplicável

6.8 Confeção das massas base de pastelaria

6.8.1 Técnicas de cozedura

6.8.2 Técnicas de fritura

6.8.3 Resfriamento das massas base

6.8.4 Fichas de Produção

7. Recheios, Cremes e Molhos para massas base de pastelaria

7.1 Recheios

7.1.1 Tipos, preparação e Aplicação

7.2 Cremes e Molhos

7.2.1 Tipos, Preparação e Aplicação

7.3 Conservação de recheios, cremes e molhos

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 do Módulo Formativo.
- O professor ou formador deve ter experiência profissional mínima de 3 anos, 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 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

MÓDULO FORMATIVO EM CONTEXTO REAL DE TRABALHO		
Código: MT_HRT010	Nível:3	Duração indicativa: 360 horas
Associado a todas as Unidades de Competência		

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

RA1. Auxiliar na receção e controlo de mercadorias solicitadas, respeitando as normas de Saúde, Higiene e Segurança Alimentar (SHST).

CA 1.1. Interpretar as orientações recebidas, de acordo com o plano diário de trabalho.

CA 1.2. Interpretar as etiquetas e a documentação habitual que acompanham as mercadorias.

CA 1.3. Numa situação prática:

- Selecionar os locais, os equipamentos e os utensílios, para a receção das mercadorias;
- Verificar o estado de conservação das mercadorias recebidas (deteriorações, prazo de validade, entre outros);
- Auxiliar na realização de operações de controlo, utilizando os meios e instruções previstos para o efeito, detetando desvios entre as quantidades e qualidades referentes às mercadorias solicitadas e as recebidas;
- Receber as mercadorias, organizando-as de acordo com o local, as dimensões, os equipamentos e o sistema estabelecido e aplicando rigorosamente as normas de SHST;
- Manusear corretamente as mercadorias, de acordo com as normas de SHST
- Utilizar a documentação de controlo para distinguir as mercadorias destinadas ao armazenamento ou ao consumo imediato.

RA2. Auxiliar no armazenamento das mercadorias/matérias-primas solicitadas, respeitando as normas de SHST.

CA 2.1. Interpretar as orientações recebidas, de acordo com o plano diário de trabalho.

CA 2.2. Numa situação prática:

- Selecionar o espaço, os equipamentos e os utensílios de armazenamento da mercadoria;
- Preparar e higienizar o local, os utensílios e os equipamentos para o armazenamento das mercadorias, cumprindo o plano de higiene e segurança;
- Realizar operações básicas de armazenamento das mercadorias, organizando-as de acordo com o local, as dimensões, os equipamentos e o sistema estabelecido, aplicando rigorosamente as normas de SHST, bem como as regras de armazenamento.
- Efetuar o registo das mercadorias recebidas, para posterior controlo do stock.

RA3. Interpretar a ficha técnica do produto de padaria a ser confeccionado.

CA 3.1. Identificar os equipamentos, utensílios e matérias primas necessárias para a mise-en-place, com base na ficha técnica.

CA 3.2. Interpretar ficha técnica de produção de massa base de padaria para a:

- Quantificação da matéria-prima
- Descrever o modo de preparo da receita, indicando os métodos e técnicas de confeção do produto descritas

RA4. Auxiliar na preparação de massas base de padaria

- CA 4.1. 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.
- CA 4.2. Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as regras e normas de saúde, higiene e segurança alimentar.
- CA 4.3. Efetuar a *mise in place*, conforme a ficha técnica de produção e sob orientação e supervisão superior
- CA 4.4. Colocar e misturar os ingredientes nos equipamentos/utensílios de preparação de massa, aplicando métodos e técnicas de mistura, de acordo com a ficha técnica e sob orientação e supervisão superior
- CA 4.5. Sovar a massa até atingir o ponto de véu e deixada a descansar, de acordo com o tempo estipulado na ficha técnica de produção, sob orientação e supervisão superior
- CA 4.6. Dividir, pesar a massa em porções no formato pré-definido na ficha técnica de produção, sob orientação e supervisão superior
- CA 4.7. Modelar a massa, de acordo com o modelo pré-definido na ficha técnica de produção, sob orientação e supervisão superior
- CA 4.8. Colocar as massas em tabuleiros e deixadas a levedar, de acordo com o tempo e a temperatura estipulados na ficha de produção.
- CA 4.9. Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, de acordo com o plano de higienização, e sempre que necessário

RA5. Auxiliar na confeção de massas base de padaria

- CA 5.1. Efetuar a confeção de massas base, sob orientação e supervisão superior, tendo em conta:
 - As técnicas adequadas de confeção
 - As temperaturas, o tempo e a humidade adequados
 - O resfriamento dos produtos consoante a ficha técnica
 - O Preenchimento das fichas de produção
 - Higienização das instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos de acordo com o plano de higienização, e sempre que necessário

RA6. Auxiliar na preparação de recheios e confeção de cremes e molhos para massas base de padaria

- CA 6.1. Efetuar a preparação de recheios e confeção de cremes e molhos, e a sua aplicação nas massas base sob orientação e supervisão superior, tendo em conta:
 - As técnicas adequadas de preparação e confeção
 - O resfriamento dos produtos consoante a ficha técnica
 - O Preenchimento das fichas de produção
 - Higienização das instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos de acordo com o plano de higienização, e sempre que necessário

RA7. Auxiliar na preparação de massas base de pastelaria

- CA 7.1. 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.
- CA 7.2. Verificar o estado de conservação das matérias-primas, tendo em conta as regras e normas de saúde, higiene e segurança alimentar.
- CA 7.3. Efetuar a *mise in place*, conforme a ficha técnica de produção e sob orientação e supervisão superior.

- CA 7.4. Colocar e misturar os ingredientes nos equipamentos/utensílios de preparação de massa, aplicando métodos e técnicas de mistura, de acordo com a ficha técnica e sob orientação e supervisão superior
- CA 7.5. Trabalhar a massa, de acordo com a técnica e o tempo estipulado na ficha técnica de produção, sob orientação e supervisão superior
- CA 7.6. Dividir e pesar a massa em porções no formato pré-definido na ficha técnica de produção, sob orientação e supervisão superior
- CA 7.7. Higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, de acordo com o plano de higienização, e sempre que necessário

RA8. Auxiliar na confecção de massas base de pastelaria

- CA 8.1. Efetuar a confecção de massas base, sob orientação e supervisão superior, tendo em conta:
 - As técnicas adequadas de confecção
 - As temperaturas, o tempo adequados
 - O resfriamento dos produtos consoante a ficha técnica
 - O Preenchimento das fichas de produção
 - Higienização das instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos de acordo com o plano de higienização, e sempre que necessário.

RA9. Auxiliar na preparação de recheios e confeccionar cremes e molhos e aplicar nas massas base de pastelaria

- CA 9.1. Efetuar a preparação de recheios e confecção de cremes e molhos, e a sua aplicação nas massas base sob orientação e supervisão superior, tendo em conta:
 - As técnicas adequadas de preparação e confecção
 - O resfriamento dos produtos consoante a ficha técnica
 - O Preenchimento das fichas de produção
 - Higienização das instalações, os equipamentos e os utensílios utilizados no processo, aplicando os produtos de acordo com o plano de higienização, e sempre que necessário

RA10. Auxiliar na conservação de massas base de padaria e pastelaria e molhos, recheios e cremes de padaria e pastelaria

- CA 10.1. Descrever métodos e formas de limpeza das câmaras frias, que previnem contaminações (física, química e microbiológica) de acordo com os planos de higienização do estabelecimento e as normas de SHST.
- CA 10.2. Interpretar o plano de trabalho, descrevendo as técnicas de conservação pré-definidas e seguindo as normas de SHST
- CA 10.3. Numa situação prática:
 - Selecionar recipientes de conservação
 - Verificar as temperaturas
 - Preencher as fichas de controlo de conservação.