

Ficha Técnica - Pastelaria

Designação

Pastelaria – Técnicas de Preparação, Confeção e Decoração de Produtos de Pastelaria

Área

Hotelaria, Restauração e Turismo

Subárea

Pastelaria | Gastronomia | Produção Alimentar | Decoração de Bolos e Sobremesas

Nível

Iniciação a Intermédio

Carga Horária

60 horas

Modalidade

Presencial

Regime

Teórico-prático

Objectivo Geral

Capacitar os formandos para preparar, confeccionar, rechear, montar e decorar produtos de pastelaria, aplicando técnicas fundamentais de produção, utilização de equipamentos, higiene e segurança alimentar, conservação de produtos e controlo básico dos custos, de modo a desenvolver competências para a actividade profissional ou para a criação de um pequeno negócio.

Objectivos Específicos

No final da formação, os formandos deverão ser capazes de:

1. Identificar os principais ingredientes, utensílios e equipamentos utilizados na preparação de produtos de pastelaria.
2. Interpretar receitas e aplicar técnicas correctas de pesagem, medição e preparação dos ingredientes.
3. Aplicar procedimentos de higiene pessoal, limpeza, segurança alimentar e prevenção da contaminação cruzada.
4. Preparar massas básicas para bolos, biscoitos, bolachas e tartes, respeitando as proporções e os métodos de confecção.
5. Elaborar cremes, recheios, coberturas e caldas adequados a diferentes produtos de pastelaria.
6. Aplicar técnicas de cozedura, controlo de temperaturas e verificação da qualidade dos produtos.
7. Executar técnicas básicas de recheio, montagem, cobertura e decoração de bolos e sobremesas.
8. Aplicar métodos adequados de conservação, acondicionamento e apresentação dos produtos acabados.
9. Calcular os custos básicos de produção, estimar preços de venda e organizar os recursos necessários à actividade.
10. Desenvolver e apresentar um projecto prático final, demonstrando competências de preparação, confecção, decoração e apresentação de produtos de pastelaria.

Módulos da Formação

Nº	Módulo	Carga Horária
1	Fundamentos da Pastelaria, Ingredientes e Equipamentos	10 horas
2	Higiene, Segurança Alimentar e Técnicas de Preparação	10 horas
3	Preparação de Massas, Bolos e Biscoitos	10 horas
4	Cremes, Recheios, Coberturas e Tartes	10 horas
5	Decoração, Montagem e Apresentação de Produtos	10 horas
6	Produção Comercial, Custos e Projecto Prático Final	10 horas
Total	6 módulos	60 horas

Público-Alvo

- Pessoas interessadas em iniciar uma actividade na área da pastelaria.
- Iniciantes que pretendam adquirir competências práticas de confeção.
- Profissionais de padarias, pastelarias, hotéis e restaurantes.
- Trabalhadores do sector da restauração que pretendam ampliar os seus conhecimentos.
- Empreendedores interessados em criar um negócio de bolos e sobremesas.
- Pessoas que produzam bolos e doces para venda por encomenda.
- Estudantes de hotelaria, restauração e gastronomia.
- Profissionais que pretendam aperfeiçoar técnicas de preparação e decoração de produtos de pastelaria.

Pré-Requisitos

- Escolaridade mínima recomendada: ensino básico concluído.
- Não é obrigatória experiência anterior na área da pastelaria.
- Capacidade básica de leitura, escrita e realização de cálculos simples.
- Interesse pela preparação e confeção de alimentos.
- Disponibilidade para participar em actividades práticas e trabalhar em equipa.
- Cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar durante toda a formação.

Metodologia

A formação será desenvolvida através de uma metodologia teórico-prática, combinando explicações técnicas, demonstrações do formador e execução orientada de receitas e procedimentos de pastelaria.

Serão utilizados os seguintes métodos:

- Exposição dos fundamentos da pastelaria e das características dos ingredientes.
- Demonstração da utilização correcta de utensílios e equipamentos.
- Leitura e interpretação de receitas e fichas de produção.
- Exercícios de pesagem, medição e preparação de ingredientes.
- Confeção prática de massas, bolos, biscoitos, tartes e sobremesas.
- Preparação de cremes, recheios e coberturas.
- Exercícios de montagem, acabamento e decoração de bolos.
- Aplicação de procedimentos de higiene, conservação e acondicionamento.
- Cálculo orientado dos custos de produção e preços de venda.
- Desenvolvimento de um projecto prático final com apresentação dos produtos confeccionados.

Critérios de Avaliação

Critério	Percentagem
Participação, assiduidade e envolvimento nas actividades	20%
Exercícios e trabalhos práticos realizados durante a formação	30%
Projecto prático final	50%
Total	100%

Certificação

Certificado de Aproveitamento mediante:

- Frequência mínima de **75%**.
- Aproveitamento mínimo de **70%**.