

8293 - Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa

Modalidade de Formação: Formação Modular Certificada

Forma de Organização: Formação a distância

Carga Horária: 50 horas

Destinatários

Adultos ativos (empregados ou desempregados) com idade igual ou superior a 18 anos que necessitam desta formação para o exercício das respetivas funções e/ou requalificação profissional.

Enquadramento

As formações modulares, integradas no âmbito da formação contínua de ativos, dão a possibilidade aos adultos de adquirir competências escolares e profissionais, com vista a uma (re) inserção ou progressão no mercado de trabalho e/ou adaptação aos processos de melhoria organizacional.

Objetivos

Elaborar fichas técnicas

Preparar doces e bolos regionais e conventuais

Confeccionar doces e bolos regionais e conventuais

Empratar e decorar doces e bolos regionais e conventuais

Cumprir as normas de higiene e segurança

Conteúdos

Icebreak de apresentação

Variedades de doces e bolos regionais e conventuais

Tecnologia de matérias-primas

- Composições

- Utilizações

Receitas e fichas técnicas

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação e confeção de produtos de doçaria regional e conventual

- Manuseamento e preparação de utensílios e material

- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas

- Mise-en-place

- Ordem de introdução das matérias-primas

Importância dos pontos de açúcar

Controlo de qualidade do processo de fabrico

Preparação

Confeção

Produtos finais

Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Empratamento e decoração criativa

Normas de higiene e segurança

Avaliação e encerramento

Avaliação: Qualitativa - Formativa e Sumativa

Metodologias: Método expositivo, participativo, trabalho prático

Regime de Assiduidade: As faltas não podem exceder 10% do total das horas de formação