



## REFERENCIAL DE FORMAÇÃO

EM VIGOR



**Área de Educação e Formação**

**Código e Designação do Referencial de Formação**

**811 . Hotelaria e Restauração**

**811183 - Técnico/a de Cozinha/Pastelaria**

**Nível de Qualificação do QNQ: 4**

**Nível de Qualificação do QEQ: 4**

Modalidades de **Educação e Formação**

Cursos Profissionais

Total de pontos de **crédito**

198,00

**Publicação e atualizações**

Publicado no Despacho n.º13456/2008, de 14 de Maio, que aprova a versão inicial do Catálogo Nacional de Qualificações.

1ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 16 de 29 de abril de 2013 com entrada em vigor a 29 de julho de 2013.

2ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 17 de 08 de maio de 2014 com entrada em vigor a 08 de maio de 2014.

3ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 12 de 29 de março de 2015 com entrada em vigor a 29 de março de 2015.

4ª Atualização em 01 de setembro de 2016.

**Observações**

8294

## Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa

**Carga horária**  
50 horas

### Objetivo(s)

- Identificar as diferentes confeções de pastelaria de sobremesa.
- Preparar e Confeccionar diversas receitas aplicando técnicas apropriadas de pastelaria de sobremesa.
- Empratar e decorar produtos de pastelaria de sobremesa.
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

### Conteúdos

- Pastelaria de sobremesa
  - Tendências de evolução da pastelaria de sobremesa
  - Tipologias de pastelaria
- Confeções de sobremesa
  - De colher
  - De fatia
  - Sobremesas geladas
  - Sobremesas quente
  - Outros
- 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 pastelaria de sobremesa
  - Manuseamento e preparação de utensílios e material
  - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
  - Mise-en-place
  - Ordem da introdução da matéria-prima
  - Tempo de cozedura e temperatura
  - Empratamento
- 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