

Formação Modular Certificada

Código	UFCD	Horas
1765	Confeção de pastelaria e doçaria conventual	25

Objectivo(s)

- Identificar diferentes tipos de pastelaria e doçaria conventual
- Preparar pastelaria e doçaria conventual
- Confeccionar pastelaria e doçaria conventual
- Cumprir as normas de higiene e segurança

Conteúdos

- Pastelaria e doçaria conventual
 - Pão-de-rala
 - Pudim Abade de Priscos
 - Sericaia
 - Toucinho-do-céu
 - Papo-de-anjo
 - Outros
- Tecnologia de matérias-primas
 - Composições
 - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação de pastelaria e doçaria conventual
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- Processo de fabrico de pastelaria e doçaria conventual
 - Preparação
 - Cozedura
 - Decoração
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - Preparação
 - Confeção
 - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

Condições de acesso

- Ter idade igual ou superior a 18 anos, à data do início da formação
-

Horário

- Pós-laboral
-

Certificação

- Certificado de Qualificações
 - Registo na Plataforma do Sistema de Informação e Gestão da Oferta Educativa e Formativa (SIGO)
-