ANO LETIVO 2018 / 2019

|  |
| --- |
| **CURSO | CICLO DE FORMAÇÃO:** Curso Profissional de Restauração variante de Cozinha e Pastelaria | 2017/2020 |
| **DISCIPLINA:** Serviço de Cozinha e Pastelaria |

|  |
| --- |
| N.º TOTAL DE MÓDULOS/UFCD’S: 4 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N.º ORDEM** | **N.º DE HORAS** | **DESIGNAÇÃO DO MÓDULO/ UFCD’S** |
|  | 50h | 8294 - Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM** | **CONTEÚDOS** | **SITUAÇÕES DE APRENDIZAGEM/ AVALIAÇÃO** | **RECURSOS | BIBLIOGRAFIA** |
| * **Identificar as diferentes confeções de pastelaria de sobremesa.**
* **Preparar e Confecionar diversas receitas aplicando técnicas apropriadas de pastelaria de sobremesa.**
* **Empratar e decorar produtos de pastelaria de sobremesa.**
* **Acondicionar e conservar os produtos confecionados.**
* **Cumprir as normas de higiene e segurança.**
 | **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 matérias­primas** * 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 confecionados** **Empratamento e decoração criativa****Normas de higiene e segurança** | * Trabalhos em cozinha
* Pedido das matérias-primas
* Arrumo e colocação das matérias-primas
* Análise de fichas técnicas
* Higienização do local de trabalho

**Avaliação** - continua de acordo com os parâmetros de avaliação definidos. | Aulas práticas de cozinhaManual técnico de pastelaria – Turismo de Portugal |

A ordem dos módulos definida para a lecionação dos módulos/UFCD’S corresponde à proposta do programa homologado pelo Ministério da Educação?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sim |  | Não |  |

Justificação didática da alteração:

Observações / Recomendações:

O Professor

O Diretor de Curso

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Visto

O Diretor