Escola Profissional do Vale do Tejo



DESIGNAÇÃO DA UFCD: Preparação e Confeção de Doçaria Tradicional Portuguesa

CÓDIGO DA UFCD: 8293

CARGA HORÁRIA: 50 horas

Objetivos

- Elaborar fichas técnicas.
- Preparar doces e bolos regionais e conventuais.
- Confecionar doces e bolos regionais e conventuais.
- Empratar e decorar doces e bolos regionais e conventuais.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- 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
 - o Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - o Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
 - o Mise-en-place
 - o Ordem de introdução das matérias-primas
 - o Importância dos pontos de açúcar
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - o Preparação
 - Confeção
 - o Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confecionados







- Empratamento e decoração criativa
- Normas de higiene e segurança

