

Escola Profissional do Vale do Tejo



DESIGNAÇÃO DA UFCD: Confeção de Pastelaria de Natal

CÓDIGO DA UFCD: 8237

CARGA HORÁRIA: 25 horas

Objetivos

- Identificar diferentes tipos de pastelaria de Natal.
- Preparar pastelaria de Natal.
- Confeccionar pastelaria de Natal.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Pastelaria de Natal
 - Filhós
 - Sonhos
 - Coscorões
 - Azevias
 - Tronco de Natal
 - Bolo-rei e bolo-rainha
 - Lampreias de ovos
 - 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 de Natal
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- Processo de fabrico de pastelaria de Natal
 - Preparação

- Cozedura/fritura
 - Decoração
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - Preparação
 - Confeção
 - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança