

# Escola Profissional do Vale do Tejo



**DESIGNAÇÃO DA UFCD:** Preparação e Confeção de Pastelaria Internacional

**CÓDIGO DA UFCD:** 8295

**CARGA HORÁRIA:** 50 horas

## Objetivos

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

## Conteúdos

- Pastelaria e doçaria internacional
  - Tendências de evolução da pastelaria e doçaria
  - Evolução dos Receituários
  - Tipologias de pastelaria
- Confeções de pastelaria
  - Com fruta
  - Sortido seco
  - À base de chocolate
  - Unitária
  - 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 internacional

- 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