

## PERFIL PROFISSIONAL



### PASTELEIRO/A - PADEIRO/A

---

#### **Publicação e atualizações**

Publicado no Despacho n.º13456/2008, de 14 de Maio, que aprova a versão inicial do Catálogo Nacional de Qualificações.

1ª Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) n.º 40 de 29 de outubro de 2012 com entrada em vigor a 29 de janeiro de 2013.

2ª Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) n.º 16 de 29 de abril de 2013 com entrada em vigor a 29 de julho de 2013.

3ª Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) n.º 17 de 08 de maio de 2014 com entrada em vigor a 08 de maio de 2014.

4ª Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) n.º 12 de 29 de março de 2015 com entrada em vigor a 29 de março de 2015.

---

**QUALIFICAÇÃO: PASTELEIRO/A - PADEIRO/A**

**DESCRIÇÃO GERAL:**

Organizar e preparar o serviço de pastelaria/padaria, confeccionar bolos e outros produtos de pastelaria, pão e produtos afins, respeitando as normas de higiene e segurança, em unidades de produção ou em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

**ATIVIDADES**

- 1. Efetuar a pré-preparação e armazenamento das matérias-primas utilizadas no serviço de pastelaria/padaria, assegurando o estado de conservação das mesmas.**
- 2. Preparar o serviço de pastelaria/padaria, efetuando a mise-en-place do serviço, de forma a possibilitar a confeção dos produtos necessários.**
- 3. Confeccionar o receituário em função da programação estabelecida: confeccionar e decorar bolos e outros produtos de pastelaria, confeccionar pão e produtos afins.**
- 4. Efetuar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios do serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação.**

**COMPETÊNCIAS**

**SABERES**

1. Noções de:
2. Língua inglesa e outra língua estrangeira (comunicação ao nível do utilizador elementar utilizando vocabulário técnico específico).
3. Controlo de qualidade.
4. Nutrição e dietética (composição dietética dos alimentos e seu valor alimentar).
5. Microbiologia dos alimentos (desenvolvimento de bactérias, leveduras e bolores e seus fatores condicionantes).
6. Informática na ótica do utilizador.
7. Técnicas básicas de emergência.
8. Conhecimentos de:
9. Conhecimentos aprofundados de:

**SABERES-FAZER**

1. Verificar as características e a qualidade das matérias-primas e dos produtos semi-preparados.
2. Acondicionar e armazenar as matérias-primas e produtos semi-preparados, tendo em conta as normas de higiene alimentar e de segurança.
3. Recolher as informações relativas à programação da produção do dia e à organização/distribuição do trabalho.
4. Identificar e determinar as quantidades das matérias-primas e outros ingredientes necessários às confeções programadas, consultando receitas e especificações técnicas.
5. Selecionar e preparar os equipamentos e utensílios necessários, respeitando as condições de higiene e de utilização.
6. Interpretar receituários e proceder à transformação/confeção de produtos de pastelaria/padaria.
7. Proceder à cozedura das composições preparadas, regulando tempos e temperaturas de fornos, ou submetê-las a outros processos de conservação.
8. Efetuar os acabamentos e a decoração dos produtos.

9. Manter as condições de higienização e de utilização dos equipamentos e utensílios, utilizando as técnicas e os produtos adequados, no respeito pelas normas de conservação e de higiene.
10. Diagnosticar as necessidades de reposição de produtos e matérias-primas.

#### **SABERES-SER**

1. Facilitar o relacionamento interpessoal com os colegas e a chefia, com vista à criação de um bom ambiente de trabalho.
2. Organizar o seu posto de trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço, interagindo com os outros elementos da equipa.
3. Demonstrar sentido de responsabilidade, capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia, empenho e disponibilidade.
4. Propor as soluções mais adequadas na resolução de problemas decorrentes das solicitações dos clientes.
5. Agir em conformidade com as normas de segurança e higiene alimentar.
6. Adaptar-se a novos equipamentos, tecnologias e utensílios.
7. Evidenciar cuidados de higiene pessoal.