

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.

5ª Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) n.º 38 de 15 de outubro de 2019 com entrada em vigor a 15 de outubro de 2019.

QUALIFICAÇÃO: PASTELEIRO/A - PADEIRO/A

DESCRIÇÃO GERAL: Confeccionar bolos, pão e outros produtos alimentares de pastelaria e padaria por processos manuais e mecânicos, em unidades de produção ou em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras.

ACTIVIDADES

1. Assegurar a gestão corrente de aprovisionamento e armazenagem das matérias-primas e produtos semi-preparados utilizados.

- 1.1. Acondicionar e armazenar as matérias-primas e produtos semi-preparados, tendo em conta as normas de higiene alimentar e de segurança;
- 1.2. Controlar as existências, de forma a garantir o abastecimento regular do serviço;
- 1.3. Assegurar o bom estado de conservação das matérias-primas e produtos semi-preparados a utilizar no serviço, verificando a sua qualidade, efetuando a sua limpeza e inutilizando os que estejam fora de prazo ou estragados.

2. Preparar o serviço, de forma a possibilitar a confeção dos produtos alimentares necessários.

- 2.1. Obter as informações relativas à programação da produção do dia e à organização/distribuição do trabalho;
- 2.2. Identificar e determinar as quantidades das matérias-primas e outros ingredientes necessários às confeções programadas, consultando receitas e especificações técnicas e procedendo aos cálculos necessários;
- 2.3. Preencher as requisições e efetuar o levantamento das matérias-primas e produtos necessários, verificando a quantidade e a qualidade dos mesmos;
- 2.4. Preparar os equipamentos e utensílios necessários, respeitando as condições de higiene e de utilização.

3. Confeccionar produtos de pastelaria, confeitaria e geladaria de acordo com receituários e em função da programação estabelecida.

- 3.1. Misturar e amassar os ingredientes, por processos manuais e mecânicos, nas quantidades adequadas e respeitando a sequência e os tempos pré-determinados;
- 3.2. Tender e dar forma à massa obtida, manualmente e utilizando processos mecânicos;
- 3.3. Proceder à cozedura das composições preparadas ou submetê-las a outros processos de transformação/confeção, regulando tempos e temperaturas de fornos, de câmaras frigoríficas e de outros equipamentos utilizados;
- 3.4. Controlar o processo de transformação/confeção dos alimentos, atendendo à temperatura e tempo adequados e retificando, sempre que necessário, a quantidade de ingredientes;
- 3.5. Efetuar a decoração dos produtos, recheando-os e guarnecendo-os com cremes, frutos, chocolate, massapão e outros produtos adequados.

4. Fabricar pão e outros produtos de padaria, de acordo com receituários e em função da programação estabelecida.

- 4.1. Misturar e amassar farinhas e outros ingredientes, por processos manuais e mecânicos, nas quantidades adequadas e respeitando a sequência, as temperaturas e os tempos pré-determinados;
- 4.2. Dividir, pesar, enrolar e tender a massa obtida, manual e mecanicamente, de acordo com os parâmetros definidos e as características do produto a obter;
- 4.3. Controlar o processo de levedação da massa, regulando e vigiando o funcionamento das estufas apropriadas;
- 4.4. Enfornar os produtos e controlar o tempo de cozedura de acordo com o tipo de massa utilizado, colocando-os em formas e tabuleiros adequados, regulando a temperatura e humidade do forno e vigiando o seu funcionamento.

5. Conceber e executar peças artísticas em doçaria-pastelaria ou em panificação.

- 5.1. Definir e planear a peça a executar, esboçando a figura pretendida, consultando desenhos e outras especificações técnicas e determinando as formas e as dimensões do produto a obter, os ingredientes e as quantidades a utilizar e os

processos e as técnicas de execução;

5.2. Executar a peça artística, confeccionando os produtos necessários de acordo com o estabelecido, moldando, montando e ligando os diversos elementos da peça e efetuando a sua decoração.

6. Articular com o serviço de distribuição dos produtos confeccionados.

6.1. Verificar e/ou obter informações sobre os pedidos/encomendas;

6.2. Contar, pesar e embalar os produtos pretendidos;

6.3. Registrar a quantidade e o tipo de produtos fornecidos.

7. Efetuar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios do serviço, verificando existências e controlando o seu estado de conservação.

COMPETÊNCIAS

SABERES

1. Língua inglesa (utilização de vocabulário técnico específico).
2. Língua francesa (utilização de vocabulário técnico específico).
3. Noções de matemática ao nível das operações básicas de cálculo numérico, proporções e percentagens.
4. Noções do sistema internacional de unidades de medida - pesos, distâncias, volumes e temperaturas.
5. Noções de desenho à mão livre, geométrico e em perspetiva.
6. Legislação alimentar e da atividade profissional.
7. Saúde, higiene e segurança alimentar e profissional.
8. Noções de controlo de qualidade.
9. Noções básicas de nutrição e dietética - composição dietética dos alimentos e seu valor alimentar.
10. Noções básicas de microbiologia dos alimentos - desenvolvimento de bactérias, leveduras e bolores e seus fatores condicionantes.
11. Tecnologia das matérias-primas utilizadas em pastelaria.
12. Tecnologia das matérias-primas utilizadas em padaria.
13. Princípios de funcionamento e de conservação dos equipamentos e utensílios de pastelaria.
14. Princípios de funcionamento e de conservação dos equipamentos e utensílios de padaria.
15. Tipologia e processos de fabricação dos produtos de pastelaria, confeitaria e geladaria.
16. Tipologia e processos de fabricação dos produtos de panificação.
17. Artes decorativas em pastelaria.
18. Artes decorativas em panificação.
19. Noções de informática na ótica do utilizador.

SABERES-FAZER

1. Diagnosticar as necessidades de reposição de produtos/matérias-primas e efetuar as respetivas requisições.
2. Verificar a qualidade das matérias-primas e dos produtos semi-preparados e armazená-los, tendo em conta os processos de conservação adequados.
3. Aplicar as operações de cálculo numérico adequadas na determinação das quantidades de ingredientes necessários à confeção dos produtos.
4. Interpretar receituários e outras especificações técnicas.
5. Selecionar e preparar as matérias-primas e os produtos adequados às confeções de pastelaria, em função da sua qualidade e do produto a obter.

6. Seleccionar, preparar e utilizar os equipamentos e utensílios adequados às confeções de pastelaria.
7. Utilizar os diferentes processos e técnicas de transformação/confeção de produtos de pastelaria, confeitaria e geladaria.
8. Seleccionar e preparar as matérias-primas e os produtos adequados às confeções de padaria, em função da sua qualidade e do produto a obter.
9. Seleccionar, preparar e utilizar os equipamentos e utensílios adequados às confeções de padaria.
10. Utilizar os diferentes processos e técnicas de transformação/confeção de produtos de padaria.
11. Efetuar desenhos e esboços de suporte à conceção de peças artísticas em pastelaria ou em panificação, a partir de modelos originais ou segundo a sua imaginação.
12. Utilizar as técnicas adequadas de decoração e embalagem dos produtos confeccionados.
13. Utilizar as técnicas e os produtos adequados a manter as condições de limpeza e de utilização dos equipamentos e utensílios, com respeito pelas normas de conservação e de higiene.
14. Utilizar os meios informáticos adotados no serviço de pastelaria/padaria.

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. Criar peças artísticas em doçaria-pastelaria ou em panificação tendo em conta conceitos estéticos e exigências técnicas específicas.

ATIVIDADES E COMPETÊNCIAS ASSOCIADAS ÀS SAÍDAS PROFISSIONAIS

Pasteleiro(a)

Atividades: 1 - 2 - 3 - 5 - 6 - 7.

Competências:

Saberes: 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 13 - 15 - 17 - 19.

Saberes-Fazer: 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 11 - 12 - 13 - 14.

Saberes-Ser: 1 - 2 - 3.

Padeiro(a)

Atividades: 1 - 2 - 4 - 5 - 6 - 7.

Competências:

Saberes: 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 19.

Saberes-Fazer: 1 - 2 - 3 - 4 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 13 - 14.

Saberes-Ser: 1 - 2 - 3.