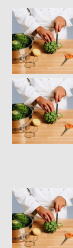


## REFERENCIAL DE FORMAÇÃO - FORMAÇÃO TECNOLÓGICA

EM VIGOR



**Área de Educação e Formação**

**541 . Indústrias Alimentares**

**Código e Designação do Referencial de Formação**

541099 - Pasteleiro/a - Padeiro/a

**Nível de Qualificação do QNQ: 2**

**Nível de Qualificação do QEQ: 2**

Modalidades de **Educação e Formação**

**Educação e Formação de Adultos**  
**Formação Modular**

Total de pontos de **crédito**

**84,25**  
(inclui 10,00 pontos de fffff crédito da Formação Prática em Contexto de Trabalho)

**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.

**Observações**

## 1. Organização do Referencial de Formação

### Formação Tecnológica

Código <sup>a</sup>		UFCD pré-definidas	Horas	Pontos de crédito
7731	1	Higiene e segurança alimentar na restauração	25	2,25
8211	2	Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	2,25
8212	3	Operações de cálculo e unidades de medida	25	2,25
8213	4	Conduta profissional na restauração	25	2,25
3328	5	Princípios da nutrição	25	2,25
8214	6	Língua inglesa – pastelaria/padaria	25	2,25
1749	7	Pastelaria/padaria – organização e produção	50	4,50
4415	8	Confeção de massas folhadas	50	4,50
1750	9	Confeção de massas lêvedas de pastelaria	25	2,25
5302	10	Confeção de massas de panificação	50	4,50
1759	11	Confeção de massas cake	25	2,25
5303	12	Confeção de bolos secos	25	2,25
1751	13	Confeção de salgados	25	2,25
1762	14	Confeção de massas especiais de panificação	50	4,50
1767	15	Confeção de batidos - pastas e entremeios	25	2,25
1764	16	Confeção de sobremesas	25	2,25
1765	17	Confeção de pastelaria e doçaria conventual	25	2,25
1766	18	Confeção de gelados e sorvetes	25	2,25
1770	19	Confeção de massas cozidas	25	2,25
8215	20	Confeção de queijadas e tartes	50	4,50
8216	21	Confeção de pastéis	50	4,50
1771	22	Modelagem e decoração em pastelaria	50	4,50
8217	23	Matérias-primas na pastelaria/padaria	25	2,25
<b>Total da carga horária e de pontos de crédito:</b>			<b>750</b>	<b>67,50</b>

Para obter a qualificação de Pasteleiro/a - Padeiro/a, para além das UFCD pré-definidas, **terão também de ser realizadas 75 horas da Bolsa de UFCD (25 horas da Área A de UFCD e 25 horas da Área B de UFCD e 25 horas da Área C de UFCD)**

Bolsa de UFCD

Código		Área A UFCD	Horas	Pontos de crédito
8218	24	Língua inglesa - informação turística da região	25	2,25
8219	25	Língua francesa - informação turística da região	25	2,25
8220	26	Língua italiana - informação turística da região	25	2,25
8221	27	Língua alemã - informação turística da região	25	2,25
8222	28	Língua espanhola - informação turística da região	25	2,25
8223	29	Língua holandesa - informação turística da região	25	2,25
8224	30	Língua finlandesa - informação turística da região	25	2,25
8225	31	Língua norueguesa - informação turística da região	25	2,25
8226	32	Língua sueca - informação turística da região	25	2,25
8227	33	Língua chinesa - informação turística da região	25	2,25
8726	34	Língua russa - informação turística da região	25	2,25

Código		Área B UFCD	Horas	Pontos de crédito
1772	35	Língua francesa – pastelaria/padaria	25	2,25
8228	36	Língua italiana – pastelaria/padaria	25	2,25
8229	37	Língua alemã – pastelaria/padaria	25	2,25
8230	38	Língua espanhola – pastelaria/padaria	25	2,25
8231	39	Língua holandesa – pastelaria/padaria	25	2,25
8232	40	Língua finlandesa – pastelaria/padaria	25	2,25
8233	41	Língua norueguesa – pastelaria/padaria	25	2,25
8234	42	Língua sueca – pastelaria/padaria	25	2,25
8235	43	Língua chinesa – pastelaria/padaria	25	2,25
8733	44	Língua russa – pastelaria/padaria	25	2,25

Código		Área C UFCD	Horas	Pontos de crédito
5306	45	Trabalhos em pão	25	2,25
5308	46	Trabalhos em chocolate	25	2,25
5305	47	Técnicas em açúcar	50	4,50
1768	48	Confeção de bombons	25	2,25
5307	49	Decoração de bolos de noiva	50	4,50
5309	50	Trabalhos em pastilhagem	50	4,50
5304	51	Confeção de pastelaria fina	25	2,25
8236	52	Cake design	50	4,50
8237	53	Confeção de pastelaria de natal	25	2,25
8374	54	Vitrinismo em pastelaria/padaria	25	2,25
1122	55	Noções e normas da qualidade	25	2,25
3297	56	Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	25	2,25
7852	57	Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento	25	2,25
7853	58	Ideias e oportunidades de negócio	50	4,50
7854	59	Plano de negócio – criação de micronegócios	25	2,25
7855	60	Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios	50	4,50
8598	61	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8599	62	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8600	63	Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego	25	2,25
<b>Total da carga horária e de pontos de crédito da Formação Tecnológica</b>			<b>825</b>	<b>74,25</b>

<sup>1</sup> Os códigos assinalados a laranja correspondem a UFCD comuns a dois ou mais referenciais, ou seja, transferíveis entre referenciais de formação.

<sup>2</sup> À carga horária da formação tecnológica podem ser acrescidas 120 horas de formação prática em contexto de trabalho, à qual correspondem 10,00 pontos de crédito, sendo esta de carácter obrigatório para o adulto que não exerça atividade correspondente à saída profissional do curso frequentado ou uma atividade profissional numa área afim.