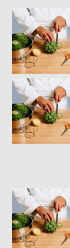


REFERENCIAL DE FORMAÇÃO - FORMAÇÃO TECNOLÓGICA



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

88,75
(inclui 10,00 pontos de 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.

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.

Observações

1. Organização do Referencial de Formação

Formação Tecnológica

Código ^a		UFCD pré-definidas	Horas	Pontos de crédito
3296	1	Higiene e segurança alimentar	25	2,25
3297	2	Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	25	2,25
3308	3	Cuidados básicos de saúde	25	2,25
1749	4	Organização e gestão da pastelaria/panificação	50	4,50
3328	5	Princípios da nutrição	25	2,25
1753	6	Tecnologia de fabrico em pastelaria/panificação	25	2,25
1754	7	Confeção de massas, bases e cremes	50	4,50
4415	8	Confeção de massas folhadas	50	4,50
1757	9	Confeção de pães de trigo	25	2,25
1750	10	Confeção de massas lêvedas de pastelaria	25	2,25
5302	11	Confeção de massas de panificação	50	4,50
1758	12	Confeção de massas de forrar e açucaradas	25	2,25
1759	13	Confeção de massas cake	50	4,50
5303	14	Confeção de bolos secos	25	2,25
1751	15	Confeção de salgados	25	2,25
1752	16	Confeção de pastéis, queijadas e tartes doces	50	4,50
1762	17	Confeção de massas especiais de panificação	50	4,50
1767	18	Confeção de batidos - pastas e entremeios	25	2,25
1764	19	Confeção de sobremesas	25	2,25
1765	20	Confeção de pastelaria e doçaria conventual	25	2,25
1766	21	Confeção de gelados	25	2,25
5304	22	Pastelaria fina gelada	25	2,25
1770	23	Confeção de massas cozidas	25	2,25
1771	24	Confeção de peças artísticas, elementos decorativos e decoração de bolos	50	4,50
1768	25	Confeção de bombons	25	2,25
1772	26	Língua francesa na pastelaria/panificação - vocabulário técnico	25	2,25

3298	27	Gestão da qualidade	25	2,25
Total da carga horária e de pontos de crédito:			875	78,75

As seguintes UFCD não integram o itinerário de qualificação, constituem-se como unidades complementares

Código		Complementares UFCD	Horas	Pontos de crédito
7731	28	Higiene e segurança alimentar na restauração	25	2,25
5305	29	Técnicas em açúcar	50	4,50
5306	30	Trabalhos em pão	50	4,50
5307	31	Decoração de bolos de noiva	50	4,50
5308	32	Trabalhos em chocolate	50	4,50
5309	33	Peças montadas	50	4,50
5310	34	Frio na panificação	50	4,50
Total da carga horária e de pontos de crédito da Formação Tecnológica			875	78,75

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

² 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.