

Técnicas de Pastelaria, Confeitaria e Padaria



(Área de Formação n.º 811 – Hotelaria e Restauração)

Descrição do curso:	Formação Profissional teórico-prático que pretende capacitar os formandos de saberes práticos na área da pastelaria, confeitaria e padaria, permitindo a aquisição de conhecimentos e competências técnicas no planeamento, coordenação e execução nas atividades de pastelaria, confeitaria e padaria, conscientes da obrigação de respeitar as normas de higiene e segurança e de uma gestão de espaço e tempo coordenados para o sucesso e para a realidade do mercado de trabalho.
Carga Horária:	240 horas <i>(acresce o estágio curricular opcional)</i>
Código de profissões:	CPP/2010 – código de profissão do grupo n.º 7512 – “Padeiros, pasteleiros e confeitários.”
Duração:	5 meses de formação presencial teórico-prática
Data limite de inscrições:	Inscrições até 15 dias úteis, antes da data prevista para início.
Pré-requisitos:	Idade igual ou superior a 18 anos.
Destinatário / População Alvo:	<ul style="list-style-type: none"> – Ativo empregado que pretende formação para situação de aperfeiçoamento, reciclagem e atualização de conhecimento. – Pessoas que estando a trabalhar na área não têm qualquer formação ou certificado de formação profissional; – Jovens ou Adultos à procura de conhecimentos básicos e técnicas de planeamento, execução e organização do trabalho na área da pastelaria/confeitaria/padaria. – Jovens ou Adultos à procura de 1º emprego que lhes confira bases e capacidade de executar estas tarefas. – Ativos empregados ou desempregados, que pretendam desenvolver competências básicas e profissionais na área.
Competências de Entrada:	<ul style="list-style-type: none"> – Gostos e muita apetência em adquirir competências e saberes específicos na área de Pastelaria, Confeitaria e Padaria. – Apetência pela aprendizagem de conhecimentos e procedimentos de transformação e confeção dos alimentos, de acordo com as tecnologias de confeitaria/pastelaria/padaria. – Gosto em ter formação no âmbito do para enriquecimento do profissional e pessoal; – Interesse por razões de vocação e/ou para reforço de competências profissionais. Gosto para exercer funções nas mais variadas instituições da área da pastelaria, padaria, restauração hoteleira ou comercial.
Competências e Saídas profissionais:	Pretendemos formar profissionais conscientes dos requisitos nesta área profissional, no respeitante às normas de qualidade, ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho, conhecedores do procedimento de armazenamento e conservação das matérias-primas, organização do serviço de padaria/pastelaria para os trabalhos do dia, como a elaboração de pães, bolos e a sua decoração, com o auxílio de máquinas e utensílios apropriados. Sejam capazes de confeccionar receitas de pastelaria e padaria funcional, em função da programação de produção estabelecida, assim como colaborar e articular com os serviços de distribuição e/ou os pontos de venda dos produtos de pastelaria/padaria. Devem ainda saber assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação. Esta formação torna o formando apto às técnicas de pastelaria, confeitaria e padaria em diversas unidades, tais como pastelarias, confeitarias, padarias, restaurantes, unidades hoteleiras e outros.
Local da formação:	Rua Dr. Fernão de Ornelas n.º 50 - sede da QUALIFICAR e / ou em instalações de entidade(s) parceira(s).
Modalidade formação:	Formação de Qualificação Inicial.
Organização:	Formação presencial, formação acção, com estágio curricular opcional.
* Estágio Curricular - opcional:	O Estágio é curricular opcional de carga mínima de 60 horas, realizado segundo a disponibilidade do formando(a) e em acordo com as entidades recetora e parceira da QUALIFICAR.
Requisitos de Frequência:	<ul style="list-style-type: none"> - Enquadrar-se no público-alvo e nas competências de entrada previstas; - Possuir os pré-requisitos; - Preencher e entregar a ficha de inscrição e a documentação necessária à formalização da inscrição; - No processo de seleção será dada preferência aos candidatos com desempregados e com disponibilidade para trabalhar ou ter acesso ao mercado de trabalho imediato após o curso.
Documentos para Inscrição:	Fase n.º 1 = cópia do Bilhete de Identidade ou cartão de cidadão + cópia do cartão de contribuinte + Certificado de Habilitações + 1 foto tipo B.I. + Preencher assinar a Ficha de Inscrição + Pagamento da inscrição/matricula

<p>Certificação & Certificado:</p>	<p>A QUALIFICAR F.P. – Formação Profissional, Educação e Serviços, Lda é uma Entidade Formadora Certificada, desde 2010, pelo Instituto para a Qualificação, IP-RAM, tutela da Secretaria Regional da Educação (SRE) desde 8 de fevereiro de 2016. Processo n.º 21. O Certificado Profissional da QUALIFICAR é emitido gratuitamente no fim da formação nos termos do disposto na Portaria n.º 474/2010 de 8 de Julho publicada no Diário da República nº 131.</p>																														
<p>Objetivos Gerais:</p>	<p>Confeccionar, sob supervisão, 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, integrado ou não em unidades hoteleiras. Proporcionar ao formando a formação técnico-profissional: planejar, coordenar, e executar as atividades de produção de pastelaria/padaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em unidades de produção ou em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não integrados em unidades hoteleiras. Fornecer conhecimento nesta área, onde abrange a estrutura organizacional, os materiais, bases de confeção, pastelaria nacional e novas tecnologias de pastelaria e padaria; organização da Pastelaria; massas e molhos de Pastelaria; cremes base de pastelaria; doçaria Tradicional portuguesa; artes decorativas de pastelaria.</p>																														
<p>Conteúdo programático do curso:</p>	<table border="0"> <tr> <td>FORMAÇÃO GERAL</td> <td style="text-align: right;">Horas</td> </tr> <tr> <td>Higiene e Segurança Alimentar</td> <td style="text-align: right;">8 H</td> </tr> <tr> <td>Higiene e Segurança no Trabalho</td> <td style="text-align: right;">8 H</td> </tr> <tr> <td>Nutrição e Dietética na Pastelaria / Confeitaria / Padaria</td> <td style="text-align: right;">8 H</td> </tr> <tr> <td>Primeiros Socorros no trabalho</td> <td style="text-align: right;">8 H</td> </tr> <tr> <td>Atendimento – Gestão de Vendas e Reclamações</td> <td style="text-align: right;">12 H</td> </tr> <tr> <td>Vitrinismo em Pastelaria / Confeitaria / Padaria</td> <td style="text-align: right;">8 H</td> </tr> <tr> <td>Competências Empreendedoras e Desenvolvimento Pessoal</td> <td style="text-align: right;">8 H</td> </tr> <tr> <td>FORMAÇÃO ESPECÍFICA:</td> <td style="text-align: right;">Horas</td> </tr> <tr> <td>Técnicas de PASTELARIA</td> <td style="text-align: right;">60 H</td> </tr> <tr> <td>Técnicas de CONFEITARIA</td> <td style="text-align: right;">60 H</td> </tr> <tr> <td>Técnicas de PADARIA</td> <td style="text-align: right;">60 H</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">Carga horária total:</td> <td style="text-align: right;">240 Horas</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">* Estágio Curricular facultativo:</td> <td style="text-align: right;">60 Horas</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">Carga horária total com estágio:</td> <td style="text-align: right;">300 Horas</td> </tr> </table>	FORMAÇÃO GERAL	Horas	Higiene e Segurança Alimentar	8 H	Higiene e Segurança no Trabalho	8 H	Nutrição e Dietética na Pastelaria / Confeitaria / Padaria	8 H	Primeiros Socorros no trabalho	8 H	Atendimento – Gestão de Vendas e Reclamações	12 H	Vitrinismo em Pastelaria / Confeitaria / Padaria	8 H	Competências Empreendedoras e Desenvolvimento Pessoal	8 H	FORMAÇÃO ESPECÍFICA:	Horas	Técnicas de PASTELARIA	60 H	Técnicas de CONFEITARIA	60 H	Técnicas de PADARIA	60 H	Carga horária total:	240 Horas	* Estágio Curricular facultativo:	60 Horas	Carga horária total com estágio:	300 Horas
FORMAÇÃO GERAL	Horas																														
Higiene e Segurança Alimentar	8 H																														
Higiene e Segurança no Trabalho	8 H																														
Nutrição e Dietética na Pastelaria / Confeitaria / Padaria	8 H																														
Primeiros Socorros no trabalho	8 H																														
Atendimento – Gestão de Vendas e Reclamações	12 H																														
Vitrinismo em Pastelaria / Confeitaria / Padaria	8 H																														
Competências Empreendedoras e Desenvolvimento Pessoal	8 H																														
FORMAÇÃO ESPECÍFICA:	Horas																														
Técnicas de PASTELARIA	60 H																														
Técnicas de CONFEITARIA	60 H																														
Técnicas de PADARIA	60 H																														
Carga horária total:	240 Horas																														
* Estágio Curricular facultativo:	60 Horas																														
Carga horária total com estágio:	300 Horas																														
<p>OUTROS BENEFÍCIOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Curso ministrado por uma Entidade Certificada pelo I.Q., IP-RAM. ▪ Programa atual e ajustado ao mercado de trabalho. ▪ Acompanhamento por equipa técnica local e formadores especializados. ▪ Acesso a Bolsa de Emprego da QUALIFICAR (mediante aprovação). ▪ Benefícios Fiscais - com isenção da taxa de IVA, de acordo com o código em vigor. ▪ Benefícios Fiscais - quando investimentos em Educação e Formação são dedutíveis à coleta de 30 % das despesas suportadas, de acordo com a legislação em vigor do código do IRS e IRC. <p>De acordo com a Regulamentação em vigor do Código do Trabalho (Lei nº 55/2014, de 25 de Agosto, sétima alteração ao código, aprovado pela Lei nº 7/2009, de 12 de Fevereiro, Subsecção II - Formação Profissional), o empregador deve proporcionar aos trabalhadores ações de formação profissional adequada à sua qualificação e assegurar um número mínimo de 35 horas anuais de formação por trabalhador, formação que deve ser ministrada entidade formadora acreditada.(certificada).</p>																															

**RESERVE JÁ O SEU LUGAR,
FAÇA JÁ.... A SUA MATRÍCULA.**