ANO LETIVO 2018 / 2019

|  |
| --- |
| **CURSO | CICLO DE FORMAÇÃO:** Curso Profissional de Restauração variante de Cozinha e Pastelaria | 2017/2020 |
| **DISCIPLINA:** Serviço de Cozinha e Pastelaria |

|  |
| --- |
| N.º TOTAL DE MÓDULOS/UFCD’S: 4 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N.º ORDEM** | **N.º DE HORAS** | **DESIGNAÇÃO DO MÓDULO/ UFCD’S** |
|  | 50h | 8294 - Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **OBJETIVOS DA APRENDIZAGEM** | **CONTEÚDOS** | **SITUAÇÕES DE APRENDIZAGEM/ AVALIAÇÃO** | **RECURSOS | BIBLIOGRAFIA** |
| * **Identificar as diferentes confeções de pastelaria de sobremesa.** * **Preparar e Confecionar diversas receitas aplicando técnicas apropriadas de pastelaria de sobremesa.** * **Empratar e decorar produtos de pastelaria de sobremesa.** * **Acondicionar e conservar os produtos confecionados.** * **Cumprir as normas de higiene e segurança.** | **Pastelaria de sobremesa**   * Tendências de evolução da  pastelaria de sobremesa * Tipologias de pastelaria   **Confeções de sobremesa**   * De colher * De fatia * Sobremesas geladas * Sobremesas quente * Outros   **Tecnologia de matérias­primas**   * Composições * Utilizações   **Receitas e fichas técnicas**  **Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens**  **Técnicas de preparação e confeção de pastelaria de sobremesa**   * Manuseamento e preparação de utensílios e material * Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas * Mise-en-place * Ordem da introdução da   matéria-prima   * Tempo de cozedura e temperatura * Empratamento   **Controlo de qualidade do processo de fabrico**   * Preparação * Confeção * Produtos finais   **Acondicionamento e conservação dos produtos confecionados**  **Empratamento e decoração criativa**  **Normas de higiene e segurança** | * Trabalhos em cozinha * Pedido das matérias-primas * Arrumo e colocação das matérias-primas * Análise de fichas técnicas * Higienização do local de trabalho   **Avaliação** - continua de acordo com os parâmetros de avaliação definidos. | Aulas práticas de cozinha  Manual técnico de pastelaria – Turismo de Portugal |

A ordem dos módulos definida para a lecionação dos módulos/UFCD’S corresponde à proposta do programa homologado pelo Ministério da Educação?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sim |  | Não |  |

Justificação didática da alteração:

Observações / Recomendações:

O Professor

O Diretor de Curso

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Visto

O Diretor