

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC E04125A	TBD	Confeccionar e aplicar cremes e recheios
UFCD E04125A	9236	Confeção e aplicação de cremes e recheios

1. Pontos de Crédito.

2,25 Pontos de crédito.

2. Nível de Proficiência.

a. QNQ:

4

b. NATO:

200

3. Realizações.

R1. Aplicar os processos de confeção e aplicação de cremes e recheios.

R2. Cumprir regras de higiene e segurança e de acondicionamento de cremes e recheios.

4. Resultados de aprendizagem.

a. Conhecimentos:

- Diferentes cremes base e molhos de pastelaria, merengues, compotas e doces, as suas técnicas de preparação e confeção e respetivas aplicações;
- Elaboração de receitas e de fichas técnicas;
- Preparação, confeção e aplicação de cremes base de pastelaria e derivados;
- Processos de controlo da qualidade do processo de fabrico;
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados;
- Normas de higiene e segurança específicas da área da pastelaria/padaria.

b. Aptidões:

- Identificar os diferentes cremes base e molhos de pastelaria, merengues, compotas e doces, as suas técnicas de preparação e confeção e respetivas aplicações;
- Elaborar as fichas técnicas de acordo com as capacitações;
- Preparar, confeccionar e aplicar cremes base de pastelaria e derivados;
- Preparar, confeccionar e aplicar molhos de pastelaria;
- Preparar, confeccionar e aplicar merengues;
- Preparar, confeccionar e aplicar compotas, doces e geleias;
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados;
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

c. Atitudes:

- Cumprir as regras de segurança e assegurar que todos os elementos à sua responsabilidade cumprem as mesmas;
- Zelar pelo bom estado e funcionamento de todos os equipamentos e utensílios à sua responsabilidade;
- Ter um papel ativo e cooperante com os elementos da secção/equipa podendo ser, por vezes, o seu dinamizador;
- Adequar corretamente os conhecimentos técnicos, inerentes à sua função, às solicitações requeridas.

5. Critérios de Desempenho.

Confecionar e aplicar cremes e recheios.	
CD1.	Identificando os diferentes cremes base e molhos de pastelaria, merengues, compotas e doces, as suas técnicas de preparação e confeção e respetivas aplicações.
CD2.	Elaborando as fichas técnicas de acordo com as capacitações.
CD3.	Preparando, confeccionando e aplicando cremes base de pastelaria e derivados.
CD4.	Preparando, confeccionando e aplicando molhos de pastelaria.
CD5.	Preparando, confeccionando e aplicando merengues.
CD6.	Preparando, confeccionando e aplicando compotas, doces e geleias.
CD7.	Acondicionando e conservando os cremes e recheios confeccionados.
CD8.	Cumprindo as normas de higiene e segurança.

6. Contexto (Exemplos de uso da competência).

- Integrado na secção de alimentação de uma U/E/O e em campanha, desenvolvendo/promovendo uma organização e funcionamento harmonioso da secção.
- Em situações de ausência de orientação superior, do comandante da secção de alimentação ou da secção de panificação (fim de semana, por exemplo).

7. Recursos.

- Manuais e publicações técnicas de apoio.
- Equipamentos de confeção, acondicionamento e conservação de produtos de confeção.

8. Observações.

- Nada a referir.

9. Qualificações.

- Nada a referir.