

**UNIDADE DE COMPETÊNCIA**

<b>UC E04108A</b>	<b>2612</b>	<b>Preparar e confeccionar pastelaria de sobremesa</b>
<b>UFCD E04108A</b>	<b>8294</b>	<b>Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa</b>

**1. Pontos de Crédito.**

4,50 pontos de crédito.

**2. Nível de Proficiência.**

a. QNQ:

4

b. NATO:

200

**3. Realizações.**

R1. Aplicar os processos de preparação e confeção de pastelaria de sobremesa.

**4. Resultados de aprendizagem.**

a. Conhecimentos:

- Leitura e elaboração de receitas e fichas técnicas;
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens;
- Técnicas de preparação e confeção de pastelaria de sobremesa;
- Controlo de qualidade e processo de fabrico;
- Técnicas de preparação de pastelaria de sobremesa;
- Técnicas de confeção de pastelaria de sobremesa;
- Tecnologia das matérias-primas;
- Técnicas de regeneração;
- Empratamento e decoração criativa;
- Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos;
- Limpeza e desinfeção;
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados.

b. Aptidões:

- Elaborar fichas técnicas de receitas de pastelaria de sobremesa;
- Preparar receitas de pastelaria de sobremesa;
- Confeccionar diversas receitas de pastelaria de sobremesa;
- Empratar e decorar os produtos de pastelaria de sobremesa confeccionados;
- Acondicionar e conservar os produtos de pastelaria de sobremesa confeccionados.

**c. Atitudes:**

- Organizar o seu posto de trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço;
- Agir em conformidade com as normas de segurança e higiene alimentar;
- Trabalhar em equipa, estabelecendo relações interpessoais e resolvendo situações imprevistas;
- Demonstrar sentido de responsabilidade e capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia, empenho e disponibilidade;
- Demonstrar responsabilidade na utilização de mobiliário, equipamento, roupa, baixela e utensílios ao seu cargo;
- Adaptar-se a novos equipamentos, tecnologias e utensílios;
- Evidenciar cuidados de higiene pessoal.

**5. Critérios de Desempenho.**

Preparar e confeccionar pastelaria de sobremesa.
CD1.1. Elaborando fichas técnicas de receitas de pastelaria de sobremesa, quantificando produtos, ingredientes, proporções e pesagens.
CD1.2. Preparando receitas de pastelaria de sobremesa, com base na aplicação da técnica de preparação mais adequada.
CD1.3. Confeccionando receitas de pastelaria de sobremesa, com base na aplicação da técnica de confeção mais adequada.
CD1.4. Empratando os produtos de pastelaria de sobremesa confeccionados de forma criativa.
CD1.5. Acondicionando e conservando os produtos de pastelaria de sobremesa confeccionados.
CD1.6. Aplicando normas de higiene e segurança específicas da confeção de pastelaria de sobremesa.

**6. Contexto (Exemplos de uso da competência).**

- Em qualquer Secção de Alimentação de uma U/E/O e em campanha, fazendo o uso de técnicas e métodos de confeção de pastelaria de sobremesa que sejam menos danosos e prejudiciais à saúde dos militares que fazem um consumo diário de alimentação proveniente das cozinhas do Exército.

**7. Recursos.**

- Manuais, publicações e fichas técnicas sobre a confeção de sobremesas.
- Equipamentos e utensílios de confeção de pastelaria de sobremesa.

**8. Observações.**

- Nada a referir.

**9. Qualificações.**

- Nada a referir.