

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC E04122A	TBD	Organizar a Pastelaria/Padaria
UFCD E04122A	9230	Organização de pastelaria/padaria

1. Pontos de Crédito.

2,25 Pontos de crédito.

2. Nível de Proficiência.

a. QNQ:

4

b. NATO:

200

3. Realizações.

R1. Aplicar regras de utilização e funcionamento de uma pastelaria/padaria e seus utensílios.

R2. Cumprir procedimentos e normas de organização, distribuição e de segurança.

4. Resultados de aprendizagem.

a. Conhecimentos:

- Tipologias de pastelaria/padaria do Exército;
- Utilização de equipamentos e utensílios de pastelaria/padaria;
- Terminologia e funções da secção de panificação;
- Características, funções e procedimentos de higienização, manutenção e conservação dos equipamentos e utensílios de pastelaria/padaria;
- Procedimentos de organização (planeamento do serviço, organização do trabalho, disposição dos meios físicos e previsão dos meios necessários, interface entre serviços);
- Procedimentos de produção e de distribuição;
- Normas de higiene e segurança.

b. Aptidões:

- Aplicar as regras de funcionamento de uma pastelaria/padaria;
- Utilizar os equipamentos e utensílios de uma pastelaria/padaria;
- Aplicar os procedimentos inerentes à organização e produção de uma pastelaria/padaria;
- Identificar os circuitos de distribuição dos produtos de pastelaria/padaria;
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

c. Atitudes:

- Organizar o seu posto de trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço;

NÃO CLASSIFICADO

- Trabalhar em equipa, estabelecendo relações interpessoais e resolvendo situações imprevistas;
- Agir em conformidade com as normas de segurança e higiene alimentar;
- Adaptar-se a novos equipamentos, tecnologias e utensílios;
- Demonstrar responsabilidade na utilização de mobiliário, equipamento, roupa, baixela e utensílios.

5. Critérios de Desempenho.

Organizar a Pastelaria/Padaria.	
CD1.	Aplicando as regras de funcionamento de uma secção de panificação, de acordo com normas internas em vigor.
CD2.	Mantendo os equipamentos e utensílios devidamente organizados e higienizados, prontos para utilização.
CD3.	Utilizando sempre a indumentária, os equipamentos e utensílios adequados ao tipo de pastelaria/padaria que se pretende produzir.
CD4.	Aplicando os procedimentos inerentes à organização e produção de uma pastelaria/padaria, atendendo nomeadamente ao processo e suporte documental e mantendo a limpeza da Secção.
CD5.	Identificando os circuitos de distribuição dos produtos de pastelaria/padaria.
CD6.	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 referentes à organização do serviço de pastelaria/padaria.
- Equipamentos e utensílios de confeção.

8. Observações.

- Nada a referir.

9. Qualificações.

- Nada a referir.