

UNIDADE DE COMPETÊNCIA

UC E04124A		TBD	Confeccionar e aplicar massas
UFCD E04124A		9235	Confeção e aplicação de massas

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 confeção e de aplicação de massas base de pastelaria.

R2. Cumprir regras de higiene e segurança e de acondicionamento de massas base de pastelaria.

4. Resultados de aprendizagem.

a. Conhecimentos:

- Tipologias de massas base de pastelaria e as suas técnicas de preparação;
- Elaboração e leitura de fichas técnicas;
- Preparação e confeção de massas base e respetivas aplicações;
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados;
- Normas de higiene e segurança específicas da área da pastelaria/padaria.

b. Aptidões:

- Identificar as diferentes tipologias de massas base de pastelaria, as suas técnicas de preparação e confeção e as suas aplicações;
- Elaborar as fichas técnicas de acordo com as capacitações;
- Preparar e confeccionar as massas base, bem como as suas principais aplicações;
- 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 bom funcionamento de todo o equipamento 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 massas.	
CD1.	Identificando as diferentes tipologias de massas base de pastelaria, aplicando as suas técnicas de preparação e confeção e as suas aplicações.
CD2.	Elaborando as fichas técnicas de acordo com as capacitações.
CD3.	Preparando e confeccionando as massas base, bem como as suas principais aplicações, garantindo a correta preparação e confeção.
CD4.	Acondicionando e conservando os produtos confeccionados, evitando o desenvolvimento de micro-organismos.
CD5.	Cumprindo as normas de higiene e segurança (princípios HACCP).

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 acondicionamento e conservação de produtos de confeção.

8. Observações.

- Nada a referir.

9. Qualificações.

- Nada a referir.