

Módulo: Organização e Gestão da Pastelaria/Panificação

Carga Horária: 50 horas

Objetivos

- Reconhecer os elementos básicos da organização e gestão de uma pastelaria / panificação com vista a atividade diária.

Conteúdos

- Organização de uma pastelaria/panificação;
- Tipos de estabelecimentos de pastelaria/panificação;
- Instalações, equipamentos e utensílios;
- Hierarquia profissional;
- Equipa de trabalho;
- Indumentária utilizada no serviço de pastelaria/panificação;
- Terminologia utilizada em pastelaria/panificação;
- Noções de tecnologia dos equipamentos e utensílios;
- Características, funções e manutenção dos equipamentos utilizados (fogões, fornos, câmaras de fermentação);
- Características, funções e manutenção dos equipamentos de frio e processos de conservação (frigoríficos, câmaras de refrigeração e de conservação de congelação, congelação rápida);
- Técnicas e evolução dos processos de conservação;
- Características, funções e manutenção dos utensílios de pastelaria/panificação;
- Fundamentos técnicos e procedimentos operativos inerentes à organização da pastelaria/panificação;
- O planeamento da produção a realizar;
- A organização do trabalho;
- Previsão dos meios necessários;

- Receção, conferência, verificação da qualidade e do estado dos produtos alimentares (quantitativa e qualitativa), e registo (lote, validade, temperatura, conservação, embalagem e rotulagem);
- Regras de acondicionamento das matérias-primas perecíveis e não perecíveis nas zonas de conservação e na despensa;
- Boas práticas de higiene e segurança.