

## **Módulo: Confeção de Peças Artísticas, Elementos Decorativos e Decoração de Bolos**

Carga Horária: 100 horas

### Objetivos

- Confeccionar, sob supervisão, peças artísticas, elementos decorativos e decoração de bolos.

### Conteúdos

- Principais variedades de peças artísticas de pastelaria e padaria;
- Elementos decorativos (por exemplo folhas – açúcar, chocolate, massa pain -, fitas, laços, outros);
- Produtos decorativos (por exemplo flores, bases, figuras, fitas, laços, outros);
- Letragem (diferentes tipos de letras);
- Técnicas de decoração (por exemplo utilizando o método de queda, o método deslizante, a transposição do desenho e a moldagem);
- Leitura - descodificação de documentos;
- Tecnologia das matérias-primas;
- Composições e utilizações das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes;
- Processos de decoração;
- O trabalho do açúcar, o enrolar, moldar e o cortar da massa;
- Os diferentes tipos de moldes;
- Preparação e aplicação de coberturas;
- A decoração com saco, com espátula, outros;
- A transposição de desenhos;
- A aplicação de letragem;
- A aplicação de placas ornamentais e outras coberturas;
- A realização, o encadeamento e acabamento das peças;

- Controlo do processo de decoração/confeção;
- Controlo da qualidade dos produtos finais;
- Acondicionamento e conservação das peças artísticas e dos elementos decorativos confeccionados;
- Boas práticas de higiene e segurança.