

## **Módulo: Confeção de Salgados**

Carga Horária: 50 horas

### Objetivos

- Confeccionar, sob supervisão, salgados.

### Conteúdos

- Principais variedades de recheios salgados (por exemplo recheio carne, recheio frango e recheio camarão);
- Leitura - decodificação de documentos;
- Tecnologia das matérias-primas;
- Composições e utilizações;
- Matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes;
- Processos de confeção;
- Manuseamento e preparação de utensílios e material;
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes;
- Confeção de pastéis, rissóis, croquetes, folhados, etc.;
- Controlo do processo de confeção;
- Controlo da qualidade dos produtos finais;
- Acondicionamento e conservação dos pastéis, rissóis, croquetes, folhados, etc. confeccionados;
- Boas práticas de higiene e segurança.