

Módulo: Confeção de Batidos – Pastas e Entremeios

Carga Horária: 100 horas

Objetivos

- Preparar e confeccionar, sob supervisão, batidos – pastas e entremeios.

Conteúdos

- Tipos de batidos (por exemplo pastas e entremeios);
- Leitura - decodificação de documentos;
- Tecnologia das matérias-primas;
- Composições e utilizações dos cremes;
- Matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes;
- Guarnecimentos e condimentos;
- Técnicas de preparação de batidos (pastas e entremeios);
- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes;
- Processo de fabrico (por exemplo xadrez, tortas, guardanapos, biscoitela, palitos, pão-de-ló);
- Controlo do processo de fabrico;
- Controlo da qualidade dos produtos finais;
- Acondicionamento e conservação dos bolos confeccionados;
- Boas práticas de higiene e segurança.