

# Matriz da Prova de Avaliação Final

Ano lectivo 2009/2010

## Cursos de Educação e Formação

(Despacho conjunto nº 453/2004, de 27 de Julho)

**ÁREA DE FORMAÇÃO – 541 Indústrias Alimentares**

**ITINERÁRIO DE QUALIFICAÇÃO – 54104 – Pastelaria/Panificação**  
**Saída Profissional – Pasteleiro/Padeiro**

**PERCURSO:** Tipo 2

**NÍVEL:** 2

### DESCRIÇÃO GERAL DO PERFIL DE SAÍDA

O **Pasteleiro/Padeiro** é o profissional que, no respeito pelas normas de higiene e segurança, procede ao armazenamento e conservação das matérias-primas, organiza o serviço de padaria / pastelaria para os trabalhos do dia, confecciona pães, bolos e outros produtos afins, com o auxílio de máquinas e utensílios apropriados, executa decorações em peças de doçaria e colabora com os serviços de distribuição.

### Actividades Principais

- Executar serviços de pastelaria e panificação
- Confeccionar produtos de pastelaria e panificação
- Executar pastelaria decorativa

**DATA DA PROVA:** 30 de Junho de 2010, das 8 horas e 30 minutos às 18 horas

**TIPO DE PROVA:** Prática.

### DURAÇÃO TOTAL DA PROVA

- 90 minutos, mais 30 minutos de tolerância.

## LOCAL

- Padaria/Pastelaria Alpina, Rua 16 de Maio com Rua Dr. Simões dos Reis, nº 105, 3720-245 Oliveira de Azeméis

## ESTRUTURA DA PROVA

- A prova incide nos três domínios do Itinerário Qualificante;
- A prova é classificada de 0 a 100 pontos;
- A prova engloba os seguintes conteúdos, competências e cotações:

| Conteúdos  | Competências  | Cotações   |
|--|---|------------|
| <b>Organização do Serviço de Pastelaria e Panificação</b><br><br>- Preparação do serviço de padaria/pastelaria;<br>- Preparação e cozedura de massa;<br>- Preparação de massas: lêveda e areada.   | - Organizar e preparar o serviço de padaria/pastelaria;<br><br>- Fabricar diferentes tipos de pães;<br><br>- Preparar massas simples;<br><br>- Aplicar as normas de segurança e higiene;<br><br>- Argumentar de forma válida às questões colocadas pelo júri.   | <b>50%</b> |
| <b>Confecção de Produtos de Pastelaria e Panificação</b><br><br>- Preparação e fabrico de produtos de panificação;<br><br>- Preparação e fabrico de produtos de pastelaria;<br><br>- Preparação e fabrico de pastelaria especial.<br><br>Preparação de produtos decorativos;<br><br>- Decoração. | - Fabricar broas de milho;<br>- Fabricar pães de Deus e afins;<br>- Fabricar bolos de massa brioche;<br><br>- Preparar massas de forrar;<br>- Fabricar bolos de massas batidas;<br>- Preparar e aplicar massas folhadas;<br>- Preparar e confeccionar cremes;<br>- Fabricar bolos de massa pâte-à-choux;<br>- Fabricar bolos de massas lêvedas;<br>- Fabricar bolos secos;<br><br>- Preparar e confeccionar massas de pastelaria especiais;<br>- Preparar e confeccionar coberturas;<br>- Confeccionar diferentes tipos de doce;<br>- Fazer acabamentos nos produtos e preparar a sua apresentação / empratamento final<br><br>- Aplicar as normas de segurança e higiene;<br>- Argumentar de forma válida às questões colocadas pelo júri. | <b>50%</b> |

A prova de carácter prático reveste-se de uma participação individual mediante enunciado fornecido no início da prova. Será composta por três momentos:

- Preparação e confecção de um produto de panificação;
- Preparação e confecção de um produto de pastelaria;
- Apresentação e avaliação.

O júri observa e avalia o trabalho desenvolvido e poderá colocar questões aos formandos no decorrer da prova.

O trabalho desenvolvido poderá ser complementado com o corte de alguns bolos e apresentação de montra.

## **MATERIAL A UTILIZAR**

- Caneta Azul/Preta;
- Uniforme completo de Pasteleiro/Padeiro;
- Equipamentos, utensílios e matérias-primas necessários ao desenvolvimento da prova.

## **RECOMENDAÇÕES**

- A prova é realizada em simulação de ambiente profissional;
- Não há intervalos durante a realização da prova;
- Devem incorporar-se no enunciado da prova todos os documentos informativos para a realização das actividades propostas;
- Os formandos não podem entrar nas salas acompanhados de qualquer suporte escrito, electrónico e telemóveis;
- Os objectos pessoais não necessários (mochilas, carteiras, etc.) para a realização da prova devem ser colocados à entrada da sala de prova;
- As provas prestadas pelos formandos que cometem ou tentem cometer fraude em seu proveito ou em proveito de outrem, são sujeitas a anulação;
- A prova poderá ser realizada em simultâneo, ou por repetição, conforme as condições de instalações e equipamentos, podendo-se agrupar os alunos em função do espaço, mobiliário, equipamento específico e material disponível.

Oliveira de Azeméis, 1 de Junho de 2010

A Directora,