



## Técnicas de Pastelaria, Confeitaria e Padaria

(Área de Formação n.º 811 – Hotelaria e Restauração)

<b>Descrição do curso:</b>	Curso de Formação Profissional teórico-prático que pretende capacitar os formandos de saberes práticos na área da pastelaria, confeitaria e padaria, permitindo a aquisição de conhecimentos e competências técnicas no planeamento, coordenação e execução nas atividades de pastelaria, confeitaria e padaria, conscientes da obrigação de respeitar as normas de higiene e segurança e de uma gestão de espaço e tempo coordenados para o sucesso e para a realidade do mercado de trabalho.
<b>Carga Horária:</b>	<b>240 Horas</b> (acresce o estágio curricular, opcional de 60 horas)
<b>Código de profissões:</b>	CPP/2010 – código de profissão do grupo n.º 7512 – “Padeiros, pasteleiros e confeitadores.”
<b>Data de início previsto:</b>	(data de início previsto e condicionado ao preenchimento do número mínimo de inscritos)
<b>Dias da semana:</b>	A programar
<b>Horário da Formação:</b>	A programar
<b>Duração:</b>	5 meses de formação presencial teórico-prática
<b>Data limite de inscrições:</b>	Inscrições até 10 dias úteis, antes da data prevista para início.
<b>Pré-requisitos:</b>	Idade igual ou superior a 18 anos.
<b>Destinatário / População Alvo:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ativo empregado que pretende formação para situação de aperfeiçoamento, reciclagem e atualização de conhecimento.</li> <li>– Pessoas que estando a trabalhar na área não têm qualquer formação ou certificado de formação profissional;</li> <li>– Jovens ou Adultos à procura de conhecimentos básicos e técnicas de planeamento, execução e organização do trabalho na área da pastelaria/confeitaria/padaria.</li> <li>– Jovens ou Adultos à procura de 1º emprego que lhes confira bases e capacidade de executar estas tarefas.</li> <li>– Ativos empregados ou desempregados, que pretendam desenvolver competências básicas e profissionais na área.</li> </ul>
<b>Competências de Entrada:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gostos e muita apetência em adquirir competências e saberes específicos na <b>área de Pastelaria, Confeitaria e Padaria</b>.</li> <li>– Apetência pela aprendizagem de conhecimentos e procedimentos de transformação e confeção dos alimentos, de acordo com as tecnologias de confeitaria/pastelaria/padaria.</li> <li>– Gosto em ter formação no âmbito do para enriquecimento do profissional e pessoal;</li> <li>– Interesse por razões de vocação e/ou para reforço de competências profissionais. Gosto para exercer funções nas mais variadas instituições da <b>área da pastelaria, padaria, restauração hoteleira ou comercial</b>.</li> </ul>
<b>Competências e Saídas profissionais:</b>	Pretendemos formar profissionais conscientes dos requisitos nesta área profissional, no respeitante às normas de qualidade, ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho, conhecedores do procedimento de armazenamento e conservação das matérias-primas, organização do serviço de padaria/pastelaria para os trabalhos do dia, como a elaboração de pães, bolos e a sua decoração, com o auxílio de máquinas e utensílios apropriados. Sejam capazes de confeccionar receitas de pastelaria e padaria funcional, em função da programação de produção estabelecida, assim como colaborar e articular com os serviços de distribuição e/ou os pontos de venda dos produtos de pastelaria/padaria. Devem ainda saber assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação. Esta formação torna o formando apto às técnicas de pastelaria, confeitaria e padaria em diversas unidades, tais como pastelarias, confeitarias, padarias, restaurantes, unidades hoteleiras e outros.
<b>Local da formação:</b>	FUNCHAL - Rua Dr. Fernão de Ornelas n.º 50 - Funchal (sede da QUALIFICAR F.P.) Em parceiros deste projeto:
<b>Modalidade formação:</b>	Formação de Qualificação Inicial.
<b>Organização:</b>	Formação presencial, formação acção, com estágio curricular opcional.
<b>* Estágio Curricular - opcional:</b>	O Estágio é curricular opcional é realizado segundo a disponibilidade do formando(a) e em acordo com as entidades recetora e parceira da QUALIFICAR.
<b>Requisitos de Frequência:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enquadrar-se no público-alvo e nas competências de entrada previstas;</li> <li>- Possuir os pré-requisitos;</li> <li>- Preencher e entregar a ficha de inscrição e a documentação necessária à formalização da inscrição;</li> <li>- No processo de seleção será dada preferência aos candidatos com desempregados e com disponibilidade para trabalhar ou ter acesso ao mercado de trabalho imediato após o curso.</li> </ul>
<b>Documentos para Inscrição:</b>	<p><b>Fase n.º 1</b> = cópia do Bilhete de Identidade ou cartão de cidadão + cópia do cartão de contribuinte + Certificado de Habilitações + 1 fotos tipo B.I. + preencher assinar a Ficha de Inscrição + pagamento da inscrição/matricula.</p> <p><b>Fase n.º 2</b> - Boletim de vacinas em dia (recomenda-se a vacinas do tétano e hepatite)</p>



<b>Conteúdo programático do curso:</b>	<p><b>FORMAÇÃO GERAL</b></p> <p>Higiene e Segurança Alimentar</p> <p>Higiene e Segurança no Trabalho</p> <p>Nutrição e Dietética na Pastelaria / Confeitaria / Padaria</p> <p>Primeiros Socorros no trabalho</p> <p>Atendimento – Gestão de Vendas e Reclamações</p> <p>Vitrinismo em Pastelaria / Confeitaria / Padaria</p> <p>Competências Empreendedoras e Desenvolvimento Pessoal</p>	<p><b>Horas</b></p> <p>8 H</p> <p>8 H</p> <p>8 H</p> <p>8 H</p> <p>12 H</p> <p>8 H</p> <p>8 H</p>
	<p><b>FORMAÇÃO ESPECÍFICA:</b></p> <p>Técnicas de PASTELARIA</p> <p>Técnicas de CONFEITARIA</p> <p>Técnicas de PADARIA</p>	<p><b>Horas</b></p> <p>60 H</p> <p>60 H</p> <p>60 H</p>
	<p><b>Carga horária total:</b></p> <p>* Estágio Curricular facultativo:</p> <p>Carga horária total com estágio:</p>	<p>240 Horas</p> <p>60 Horas</p> <p>300 Horas</p>
<b>Material disponibilizado:</b>	<p>- Disponibilizado todos os produtos consumíveis e descartáveis para as aulas práticas. - Material e bibliografia de estudo em suporte de papel.</p>	
<b>Material necessário:</b>	<p>Para as aulas práticas uso de calça branca e t-shirt ou polo branco e socas brancas ou calçado adequado e confortável. Fardamento devidamente higienizado e sempre para usar na formação prática.</p>	
<p><b>OUTROS BENEFÍCIOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Curso ministrado por uma <b>Entidade Certificada</b> pelo I.Q., IP-RAM.</li> <li>▪ <b>Programa atual e ajustado</b> ao mercado de trabalho.</li> <li>▪ <b>Acompanhamento</b> por equipa técnica local e formadores especializados.</li> <li>▪ <b>Acesso a Bolsa de Emprego</b> da QUALIFICAR (mediante aprovação).</li> <li>▪ Benefícios Fiscais - com <b>isenção da taxa de IVA</b>, de acordo com o código em vigor.</li> <li>▪ Benefícios Fiscais - quando investimentos em Educação e Formação são <b>dedutíveis à coleta de 30 % das despesas</b> suportadas, de acordo com a legislação em vigor do código do IRS e IRC.</li> </ul> <p>Fazendo cumprir a <b>NOVA alteração à lei laboral, Código do Trabalho</b>, por meio de <i>Lei n.º 93/2019, Artigo 131.º de 4 de setembro, aprovado pela Lei n.º 7/2009, de 12 de Fevereiro, Subsecção II - Formação Profissional</i>, o empregador deve proporcionar aos trabalhadores ações de formação profissional adequadas à sua qualificação e no artigos 131, no ponto n.º 2 "O trabalhador tem direito, em cada ano, a um número mínimo de <u>quarenta horas de formação contínua</u> ou, sendo contratado a termo por período igual ou superior a três meses, a um número mínimo de horas proporcional à duração do contrato nesse ano." Formação deve ser ministrada entidade formadora acreditada.(certificada).</p>		
R1-2020		