

## **8243 - Doçaria tradicional portuguesa**

**Modalidade de Formação:** Formação Modular Certificada

**Forma de Organização:** Formação em Sala

**Carga Horária:** 50 horas

### **Destinatários**

Adultos ativos (empregados ou desempregados) com idade igual ou superior a 18 anos que necessitam desta formação para o exercício das respetivas funções e/ou requalificação profissional.

### **Enquadramento**

As formações modulares, integradas no âmbito da formação contínua de ativos, dão a possibilidade aos adultos de adquirir competências escolares e profissionais, com vista a uma (re) inserção ou progressão no mercado de trabalho e/ou adaptação aos processos de melhoria organizacional.

### **Objetivos**

- Preparar sobremesas tradicionais portuguesas.
- Confeccionar sobremesas tradicionais portuguesas.
- Empratar e decorar sobremesas tradicionais portuguesas.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

### **Conteúdos**

Icebreak de apresentação

- Tipos de sobremesas regionais e conventuais portuguesas
  - Pudim abade de priscos
  - Barrigas de freira
  - Toucinho-do-céu
  - Papo-de-anjo

- Outras
- Tecnologia de matérias-primas
- Receitas e fichas técnicas
  - Capitações
  - Composições
  - Utilizações
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação e confeção de sobremesas regionais e conventuais portuguesas
  - Manuseamento e preparação de utensílios e material
  - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
  - Processo de confeção
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
  - Preparação
  - Confeção
  - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Empratamento e decoração
- Normas de higiene e segurança

Avaliação e encerramento

**Avaliação:** Qualitativa - Formativa e Sumativa

**Metodologias:** Método expositivo, participativo, trabalho prático

**Regime de Assiduidade:** As faltas não podem exceder 10% do total das horas de formação