

Pastelaria/Padaria – Organização e Produção

Objetivos Gerais:

Este curso pretende dotar os participantes dos conhecimentos e competências necessárias da indústria hoteleira na para de organização e produção da área de Pastelaria e Produção

Objetivos Específicos:

No final deste curso os participantes ficarão aptos a:

- Identificar as características e regras de funcionamento de uma pastelaria/padaria;
- Identificar os equipamentos e utensílios de uma pastelaria/padaria;
- Efetuar o aprovisionamento dos diversos produtos, assegurando o estado de conservação dos mesmos;
- Aplicar os procedimentos inerentes à organização do serviço de uma pastelaria/padaria;
- Identificar os circuitos de distribuição e comercialização de produtos de pastelaria/padaria;
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Destinatários:

Todos os profissionais que pretendam obter conhecimentos sobre gestão de uma padaria ou pastelaria.

Carga Horária:

50 Horas

Conteúdos:

Módulo I - Organização e Funcionamento de uma Pastelaria/Padaria

- Tipologia de estabelecimentos
- Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares
- Instalações
- Equipamentos
- Utensílios
- Indumentária
- Funções da brigada de pastelaria/padaria
- Terminologia

Módulo II - Tecnologia dos Equipamentos e Utensílios de uma Pastelaria/Padaria

- Características
- Funções
- Higienização, manutenção e conservação

Módulo III - Aprovisionamento dos Diversos Produtos Alimentares

- Formulários de encomenda
- Formulário de entrega
- Registo de receção, conferência e verificação de qualidade
- Não conformidades e reclamações
- Regras de acondicionamento, armazenamento e conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis
- Controlo de stocks

Módulo IV - Procedimentos de Organização e Produção de uma Pastelaria/Padaria

- Processo e suporte documental
- Planeamento do serviço
- Disposição dos meios físicos
- Organização do trabalho
- Interface entre serviços
- Previsão dos meios necessários
- Limpeza da secção

Módulo V - Distribuição e Comercialização

Módulo VI - Normas de Higiene e Segurança