

REFERENCIAL DE RVCC PROFISSIONAL

Área de educação e formação: 541 - Indústrias Alimentares

Qualificação: 541099 - Pasteleiro/a - Padeiro/a

Nível de Qualificação do QNQ: 2

Nível de Qualificação do QEQ: 2

Data de entrada em vigor do referencial de formação associado: 22 de maio de 2020

Unidades de Competência (UC) PRÉ-DEFINIDAS*

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação** (1 a 5)
UC 1 - Organizar a produção da pastelaria/padaria		
UFCD 1749 - Pastelaria/padaria – organização e produção		
1.1 - Executa as tarefas de organização de uma pastelaria/padaria	Organização e funcionamento de uma pastelaria/padaria (UFCD 1749); Tecnologia dos equipamentos e utensílios de uma pastelaria/padaria (UFCD 1749); Procedimentos de organização e produção de uma pastelaria/padaria (UFCD 1749); Distribuição e comercialização (UFCD 1749); Normas de higiene e segurança (UFCD 1749); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213); Língua inglesa - pastelaria/padaria (UFCD 8214).	2
1.2 - Aprovisiona os diversos produtos alimentares de uma pastelaria/padaria	Aprovisionamento dos diversos produtos alimentares (UFCD 1749); Normas de higiene e segurança (UFCD 1749); Noções de microbiologia dos alimentos (UFCD 7731); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Contaminação dos alimentos (UFCD 7731); Conservação e armazenamento de géneros alimentícios (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Sistema preventivo de segurança alimentar (UFCD 7731); Regras profissionais específicas (UFCD 8213); Língua inglesa - pastelaria/padaria (UFCD 8214).	2
UC 2 - Confeccionar massas folhadas		
UFCD 4415 - Confeção de massas folhadas		
2.1 - Prepara diversos tipos de massas folhadas	Receitas e fichas técnicas (UFCD 4415); Tecnologia das matérias-primas (UFCD 4415); Operações de quantificação, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 4415); Técnicas de preparação e confeção de massas folhadas e respetivas aplicações (UFCD 4415); Normas de higiene e segurança (UFCD 4415); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Princípios da nutrição (UFCD 3328); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
2.2 - Confecciona folhado francês e respetivas aplicações	Processo de fabrico de massas folhadas e respetivas aplicações (UFCD 4415); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 4415); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 4415); Normas de higiene e segurança (UFCD 4415); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
2.3 - Confecciona outros tipos de massas folhadas e respetivas aplicações	Massas folhadas: à espátula, italiano, espanhol, dinamarquês, misto direto, inverso (UFCD 4415); Processo de fabrico de massas folhadas e respetivas aplicações (UFCD 4415); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 4415); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 4415); Normas de higiene e segurança (UFCD 4415); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	4
UC 3 - Confeccionar massas lêvedas de pastelaria		
UFCD 1750 - Confeção de massas lêvedas de pastelaria		
3.1 - Prepara diversos tipos de massas lêvedas de pastelaria	Receitas e fichas técnicas (UFCD 1750); Tecnologia das matérias-primas (UFCD 1750); Operações de quantificação, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 1750); Técnicas de preparação e confeção de massas lêvedas de pastelaria e respetivas aplicações (UFCD 1750); Normas de higiene e segurança (UFCD 1750); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Princípios da nutrição (UFCD 3328); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
3.2 - Confecciona brioche e respetivas aplicações	Processo de fabrico de massas lêvedas de pastelaria e respetivas aplicações (UFCD 1750); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 1750); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 1750); Normas de higiene e segurança (UFCD 1750); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
3.3 - Confecciona outros tipos de massas lêvedas de pastelaria e respetivas aplicações	Massas lêvedas de pastelaria: bolo rei, bolo rainha, folares, babás e outras (UFCD 1750); Processo de fabrico de massas lêvedas de pastelaria e respetivas aplicações (UFCD 1750); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 1750); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 1750); Normas de higiene e segurança (UFCD 1750); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	4
UC 4 - Confeccionar massas de panificação		
UFCD 5302 - Confeção de massas de panificação		

4.1 - Prepara diversos tipos de massas de panificação	Receitas e fichas técnicas (UFCD 5302); Tecnologia das matérias-primas (UFCD 5302); Operações de quantificação, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 5302); Técnicas de preparação e confeção de massas lêvedas de padaria e respetivas aplicações (UFCD 5302); Normas de higiene e segurança (UFCD 5302); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Princípios da nutrição (UFCD 3328); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
4.2 - Confecciona pão de trigo e respetivas aplicações	Processo de fabrico de massas lêvedas de padaria e respetivas aplicações (UFCD 5302); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 5302); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 5302); Normas de higiene e segurança (UFCD 5302); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
4.3 - Confecciona outros tipos de massas lêvedas de panificação e respetivas aplicações	Massas lêvedas de padaria: pão de milho, pão de centeio, pão de mistura (UFCD 5302); Processo de fabrico de massas lêvedas de padaria e respetivas aplicações (UFCD 5302); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 5302); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 5302); Normas de higiene e segurança (UFCD 5302); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	4
UC 5 - Confeccionar massas cake UFCD 1759 - Confeção de massas cake		
5.1 - Prepara diversos tipos de massas cake	Receitas e fichas técnicas (UFCD 1759); Tecnologia das matérias-primas (UFCD 1759); Operações de quantificação, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 1759); Técnicas de preparação e confeção de massas cake e respetivas aplicações (UFCD 1759); Normas de higiene e segurança (UFCD 1759); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Princípios da nutrição (UFCD 3328); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213); Língua inglesa - pastelaria/padaria (UFCD 8214).	3
5.2 - Confecciona bolos de arroz e queques e respetivas aplicações	Processo de fabrico de massas cake e respetivas aplicações (UFCD 1759); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 1759); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 1759); Normas de higiene e segurança (UFCD 1759); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213); Língua inglesa - pastelaria/padaria (UFCD 8214).	3
5.3 - Confecciona outros tipos de massas cake e respetivas aplicações	Massas cake: bolo inglês, bolo mármore, bolo bruxelas, outros (UFCD 1759); Processo de fabrico de massas cake e respetivas aplicações (UFCD 1759); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 1759); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 1759); Normas de higiene e segurança (UFCD 1759); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213); Língua inglesa - pastelaria/padaria (UFCD 8214).	3
UC 6 - Confeccionar bolos secos UFCD 5303 - Confeção de bolos secos		
6.1 - Prepara diversos tipos de bolos secos	Receitas e fichas técnicas (UFCD 5303); Tecnologia das matérias-primas (UFCD 5303); Operações de quantificação, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 5303); Técnicas de preparação e confeção de bolos secos e respetivas aplicações (UFCD 5303); Normas de higiene e segurança (UFCD 5303); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Princípios da nutrição (UFCD 3328); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
6.2 - Confecciona bolacha francesa e respetivas aplicações	Processo de fabrico de bolos secos e respetivas aplicações (UFCD 5303); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 5303); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 5303); Normas de higiene e segurança (UFCD 5303); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
6.3 - Confecciona outros tipos de bolos secos e respetivas aplicações	Bolos secos: areias de cascais, bolos de amor e canela, bolacha holandesa, petit four de amêndoa, outros (UFCD 5303); Processo de fabrico de bolos secos e respetivas aplicações (UFCD 5303); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 5303); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 5303); Normas de higiene e segurança (UFCD 5303); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	4
UC 7 - Confeccionar salgados UFCD 1751 - Confeção de salgados		
7.1 - Prepara diversos tipos de salgados	Receitas e fichas técnicas (UFCD 1751); Tecnologia das matérias-primas (UFCD 1751); Operações de quantificação, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 1751); Técnicas de preparação e confeção de salgados e respetivas aplicações (UFCD 1751); Normas de higiene e segurança (UFCD 1751); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Princípios da nutrição (UFCD 3328); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213); Língua inglesa - pastelaria/padaria (UFCD 8214).	3
7.2 - Prepara diversos tipos de aparelhos	Receitas e fichas técnicas (UFCD 1751); Operações de quantificação, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 1751); Técnicas de preparação e confeção de aparelhos e respetivas aplicações (UFCD 1751); Normas de higiene e segurança (UFCD 1751); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213); Língua inglesa - pastelaria/padaria (UFCD 8214).	3
7.3 - Confecciona rissóis e respetivas aplicações	Processo de fabrico de rissóis e respetivas aplicações (UFCD 1751); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 1751); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 1751); Normas de higiene e segurança (UFCD 1751); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
UC 8 - Confeccionar massas especiais de panificação UFCD 1762 - Confeção de massas especiais de panificação		

8.1 - Prepara diversos tipos de massas especiais de panificação	Receitas e fichas técnicas (UFCD 1762); Tecnologia das matérias-primas (UFCD 1762); Operações de quantificação, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 1762); Técnicas de preparação e confeção de massas especiais de panificação e respetivas aplicações (UFCD 1762); Normas de higiene e segurança (UFCD 1762); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Princípios da nutrição (UFCD 3328); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
8.2 - Confecciona pão especial de trigo branco e respetivas aplicações	Processo de fabrico de pão especial trigo branco e respetivas aplicações (UFCD 1762); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 1762); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 1762); Normas de higiene e segurança (UFCD 1762); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
8.3 - Confecciona outros tipos de massas especiais de panificação e respetivas aplicações	Massas lêvedas especiais de padaria: pão integral; pão com sementes; pão com legumes; pão com frutos; pães recheados; produtos afins (UFCD 1762); Processo de fabrico de massas lêvedas de padaria e respetivas aplicações (UFCD 5302); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 1762); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 1762); Normas de higiene e segurança (UFCD 1762); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	4
UC 9 - Confeccionar batidos - pastas e entremeios UFCD 1767 - Confeção de batidos - pastas e entremeios		
9.1 - Prepara batidos - pastas e entremeios	Receitas e fichas técnicas (UFCD 1767); Tecnologia das matérias-primas (UFCD 1767); Operações de quantificação, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 1767); Técnicas de preparação e confeção de batidos - pastas e entremeios e respetivas aplicações (UFCD 1767); Normas de higiene e segurança (UFCD 1767); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Princípios da nutrição (UFCD 3328); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	2
9.2 - Confecciona pão-de-ló e respetivas aplicações	Processo de fabrico de pão de ló e respetivas aplicações (UFCD 1767); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 1767); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 1767); Normas de higiene e segurança (UFCD 1767); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
9.3 - Confecciona outros tipos de batidos - pastas e entremeios e respetivas aplicações	Batidos - pastas e entremeios: xadrez, tortas, guardanapos, outros (UFCD 1767); Processo de fabrico de batidos - pastas e entremeios e respetivas aplicações (UFCD 1767); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 1767); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 1767); Normas de higiene e segurança (UFCD 1767); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	4
UC 10 - Confeccionar sobremesas UFCD 1764 - Confeção de sobremesas		
10.1 - Prepara sobremesas	Receitas e fichas técnicas (UFCD 1764); Tecnologia das matérias-primas (UFCD 1764); Operações de quantificação, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 1764); Técnicas de preparação e confeção de sobremesa e respetivas aplicações (UFCD 1764); Normas de higiene e segurança (UFCD 1764); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Princípios da nutrição (UFCD 3328); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213); Língua inglesa - pastelaria/padaria (UFCD 8214).	3
10.2 - Confecciona cheesecake	Processo de fabrico de cheesecake (UFCD 1764); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 1764); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 1764); Normas de higiene e segurança (UFCD 1764); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213); Língua inglesa - pastelaria/padaria (UFCD 8214).	3
10.3 - Confecciona outros tipos de sobremesa	Sobremesas: arroz doce, farólias, molotov, mousse de chocolate, torta de laranja, torta algarvia, bomba de morango, outras (UFCD 1764); Processo de fabrico de sobremesas (UFCD 1764); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 1764); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 1764); Normas de higiene e segurança (UFCD 1764); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213); Língua inglesa - pastelaria/padaria (UFCD 8214).	3
UC 11 - Confeccionar pastelaria e doçaria conventual UFCD 1765 - Confeção de pastelaria e doçaria conventual		
11.1 - Prepara pastelaria e doçaria conventual	Receitas e fichas técnicas (UFCD 1765); Tecnologia das matérias-primas (UFCD 1765); Operações de quantificação, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 1765); Técnicas de preparação e confeção de pastelaria e doçaria conventual e respetivas aplicações (UFCD 1765); Normas de higiene e segurança (UFCD 1765); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Princípios da nutrição (UFCD 3328); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
11.2 - Confecciona toucinho-do-céu	Processo de fabrico de toucinho-do-céu (UFCD 1765); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 1765); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 1765); Normas de higiene e segurança (UFCD 1765); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
11.3 - Confecciona outros tipos de pastelaria e doçaria conventual	Pastelaria e doçaria conventual: pão de rala, pudim abade de priscos, sericaia, papos de anjo, outros (UFCD 1765); Processo de fabrico de pastelaria e doçaria conventual (UFCD 1765); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 1765); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 1765); Normas de higiene e segurança (UFCD 1765); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
UC 12 - Confeccionar gelados e sorvetes UFCD 1766 - Confeção de gelados e sorvetes		

12.1 - Prepara gelados e sorvetes	Receitas e fichas técnicas (UFCD 1766); Tecnologia das matérias-primas (UFCD 1766); Operações de quantificação, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 1766); Técnicas de preparação e confeção de gelados e sorvetes e respetivas aplicações (UFCD 1766); Normas de higiene e segurança (UFCD 1766); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Princípios da nutrição (UFCD 3328); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
12.2 - Confecciona gelado de baunilha e respetivas aplicações	Processo de fabrico do gelado de baunilha (UFCD 1766); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 1766); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 1766); Normas de higiene e segurança (UFCD 1766); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
12.3 - Confecciona outros tipos de gelados, sorvetes e respetivas aplicações	Processo de fabrico de gelados e sorvetes e respetivas aplicações (UFCD 1766); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 1766); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 1766); Normas de higiene e segurança (UFCD 1766); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
UC 13 - Confeccionar massas cozidas		
UFCD 1770 - Confeção de massas cozidas		
13.1 - Prepara massas cozidas	Receitas e fichas técnicas (UFCD 1770); Tecnologia das matérias-primas (UFCD 1770); Operações de quantificação, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 1770); Técnicas de preparação e confeção de massas cozidas e respetivas aplicações (UFCD 1770); Normas de higiene e segurança (UFCD 1770); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Princípios da nutrição (UFCD 3328); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
13.2 - Confecciona ducheses	Processo de fabrico do ducheses (UFCD 1770); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 1770); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 1770); Normas de higiene e segurança (UFCD 1770); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
13.3 - Confecciona outros tipos de massas cozidas e respetivas aplicações	Massas cozidas: choux, rins, écleres, cavacas, outros (UFCD 1770); Processo de fabrico de massas cozidas e respetivas aplicações (UFCD 1770); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 1770); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 1770); Normas de higiene e segurança (UFCD 1770); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	4
UC 14 - Confeccionar queijadas e tartes		
UFCD 8215 - Confeção de queijadas e tartes		
14.1 - Prepara queijadas e tartes	Receitas e fichas técnicas (UFCD 8215); Tecnologia das matérias-primas (UFCD 8215); Operações de quantificação, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8215); Técnicas de preparação e confeção de queijadas e tartes e respetivas aplicações (UFCD 8215); Normas de higiene e segurança (UFCD 8215); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Princípios da nutrição (UFCD 3328); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Princípios da nutrição (UFCD 3328).	3
14.2 - Confecciona queijadas de laranja	Processo de fabrico de queijadas de laranja (UFCD 8215); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8215); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 8215); Normas de higiene e segurança (UFCD 8215); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
14.3 - Confecciona uma tarte de fruta	Processo de fabrico de tartes de fruta (UFCD 8215); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8215); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 8215); Normas de higiene e segurança (UFCD 8215); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
14.4 - Confecciona outros tipos de queijadas e tartes	Queijadas e tartes: queijadas de cenoura, de coco, de queijo fresco, tartes de fruta, de queijo, de chocolate, outras queijadas e tartes (UFCD 8215); Processo de fabrico de queijadas e tartes (UFCD 8215); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8215); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 8215); Normas de higiene e segurança (UFCD 8215); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	4
UC 15 - Confeccionar pastéis		
UFCD 8216 - Confeção de pastéis		
15.1 - Prepara pastéis	Receitas e fichas técnicas (UFCD 8216); Tecnologia das matérias-primas (UFCD 8216); Operações de quantificação, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8216); Técnicas de preparação e confeção de pastéis respetivas aplicações (UFCD 8216); Normas de higiene e segurança (UFCD 8216); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Princípios da nutrição (UFCD 3328); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
15.2 - Confecciona pastéis de nata	Processo de fabrico de pastéis de nata (UFCD 8216); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8216); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 8216); Normas de higiene e segurança (UFCD 8216); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	5
15.3 - Confecciona outros tipos de pastéis	Pastéis: pastéis de coco, de feijão, de grão (UFCD 8216); Processo de fabrico de pastéis (UFCD 8216); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8216); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 8216); Normas de higiene e segurança (UFCD 8216); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	4

UC 16 - Moldar e decorar em pastelaria		
UFCD 1771 - Modelagem e decoração em pastelaria		
16.1 - Prepara elementos decorativos em pastelaria	Receitas e fichas técnicas (UFCD 1771); Tecnologia das matérias-primas (UFCD 1771); Operações de quantificação, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 1771); Técnicas de preparação e confeção de elementos decorativos e respetivas aplicações (UFCD 1771); Normas de higiene e segurança (UFCD 1771); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Princípios da nutrição (UFCD 3328); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
16.2 - Prepara técnicas de decoração em pastelaria	Receitas e fichas técnicas (UFCD 1771); Tecnologia das matérias-primas (UFCD 1771); Operações de quantificação, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 1771); Técnicas de preparação e confeção de técnicas decorativas e respetivas aplicações (UFCD 1771); Normas de higiene e segurança (UFCD 1771); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Princípios da nutrição (UFCD 3328); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
16.3 - Molda flores em pasta de açúcar	Elementos decorativos: flores (UFCD 1771); Controlo de qualidade dos produtos finais (UFCD 1771); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 1771); Normas de higiene e segurança (UFCD 1771); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
16.4 - Executa a transposição de desenhos na decoração de bolos	Processo de decoração - transposição de desenho (UFCD 1771); Controlo de qualidade dos produtos finais (UFCD 1771); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 1771); Normas de higiene e segurança (UFCD 1771); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
16.5 - Molda outros tipos de elementos decorativos em pastelaria	Elementos decorativos: folhas, fitas, laços, figuras, letragem (UFCD 1771); Técnicas de decoração: métodos deslizante e queda (UFCD 1771); Processo de fabrico de elementos e técnicas decorativas (UFCD 1771); Controlo de qualidade dos produtos finais (UFCD 1771); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 1771); Normas de higiene e segurança (UFCD 1771); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3

UNIDADES DE COMPETÊNCIA (UC) DA BOLSA ***
- Deverão ser selecionadas 1 UC da área C -

Tarefas	Conhecimentos e saberes sociais e relacionais	Ponderação** (1 a 5)
UC 17 - Confeccionar trabalhos em pão		
UFCD 5306 - Trabalhos em pão		
17.1 - Prepara trabalhos decorativos em pão	Tecnologia das matérias-primas (UFCD 5306); Preparação das massas (UFCD 5306); Técnicas de trabalhos artísticos em pão (UFCD 5306); Normas de higiene e segurança (UFCD 5306); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
17.2 - Executa uma peça artística em pão (um quadro)	Processo de execução de trabalhos artísticos em pão (UFCD 5306); Controlo de qualidade dos produtos finais (UFCD 5306); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 5306); Normas de higiene e segurança (UFCD 5306); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
17.3 - Executa outros tipos de peças artísticas em pão	Processo de execução de outros tipos de trabalhos artísticos em pão (UFCD 5306); Controlo de qualidade dos produtos finais (UFCD 5306); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 5306); Normas de higiene e segurança (UFCD 5306); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
UC 18 - Confeccionar trabalhos em chocolate		
UFCD 5308 - Trabalhos em chocolate		
18.1 - Prepara trabalhos decorativos em chocolate	Tecnologia das matérias-primas (UFCD 5308); Técnicas de trabalhos artísticos em chocolate (UFCD 5308); Têmpera do chocolate (UFCD 5308); Normas de higiene e segurança (UFCD 5308); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
18.2 - Executa uma peça artística em chocolate (coelho)	Processo de execução de trabalhos artísticos em chocolate (UFCD 5308); Controlo de qualidade dos produtos finais (UFCD 5308); Acondicionamento e conservação dos produtos finais (UFCD 5308); Normas de higiene e segurança (UFCD 5308); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
18.3 - Executa outros tipos de peças artísticas em chocolate	Processo de execução de outros tipos de trabalhos artísticos em chocolate (UFCD 5308); Controlo de qualidade dos produtos finais (UFCD 5308); Acondicionamento e conservação dos produtos finais (UFCD 5308); Normas de higiene e segurança (UFCD 5308); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3

UC 19 - Confeccionar trabalhos em açúcar		
UFCD 5305 - Técnicas em açúcar		
19.1 - Prepara trabalhos decorativos em açúcar	Técnicas em açúcar (UFCD 5305); Preparação da pasta de açúcar (UFCD 5305); Normas de higiene e segurança (UFCD 5305); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
19.2 - Executa uma peça artística em açúcar soprado	Processo de execução de trabalhos artísticos em açúcar soprado (UFCD 5305); Controlo de qualidade dos produtos finais (UFCD 5305); Acondicionamento e conservação dos produtos finais (UFCD 5305); Normas de higiene e segurança (UFCD 5305); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
19.3 - Executa outros tipos de trabalhos artísticos em açúcar	Técnicas em açúcar: acetinado, puxado (UFCD 5305); Processo de execução de trabalhos de outros tipos de peças artísticas em açúcar (UFCD 5305); Controlo de qualidade dos produtos finais (UFCD 5305); Acondicionamento e conservação dos produtos finais (UFCD 5305); Normas de higiene e segurança (UFCD 5305); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
UC 20 - Confeccionar bombons		
UFCD 1768 - Confeção de bombons		
20.1 - Prepara bombons	Receitas e fichas técnicas (UFCD 1768); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 1768); Operações de quantificação, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 1768); Técnicas de preparação de bombons (UFCD 1768); Normas de higiene e segurança (UFCD 1768); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
20.2 - Confecciona bombons de molde	Processo de fabrico de bombons de molde (UFCD 1768); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 1768); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 1768); Normas de higiene e segurança (UFCD 1768); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
20.3 - Confecciona outros tipos de bombons	Variedades de bombons: corte, trufas e outros (UFCD 1768); Processo de fabrico de bombons (UFCD 1768); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 1768); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 1768); Normas de higiene e segurança (UFCD 1768); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
UC 21 - Confeccionar bolos de noiva		
UFCD 5307 - Decoração de bolos de noiva		
21.1 - Prepara elementos decorativos em pasta de açúcar	Receitas e fichas técnicas (UFCD 5307); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 5307); Operações de quantificação, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 5307); Técnicas de preparação de elementos decorativos em pasta de açúcar (UFCD 5307); Normas de higiene e segurança (UFCD 5307); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
21.2 - Prepara massas e cremes	Receitas e fichas técnicas (UFCD 5307); Tecnologia de matérias-primas (UFCD 5307); Operações de quantificação, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 5307); Técnicas de preparação de batidos (UFCD 5307); Normas de higiene e segurança (UFCD 5307); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
21.3 - Confecciona elementos decorativos para bolos de noiva	Processo de fabrico de elementos decorativos para bolos de noiva (UFCD 5307); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 5307); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 5307); Normas de higiene e segurança (UFCD 5307); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
21.4 - Confecciona massas e cremes	Processo de fabrico de massas e cremes (UFCD 5307); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 5307); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 5307); Normas de higiene e segurança (UFCD 5307); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
21.5 - Executa bolos de noiva	Processo de fabrico de bolos de noiva (UFCD 5307); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 5307); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 5307); Normas de higiene e segurança (UFCD 5307); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
UC 22 - Confeccionar trabalhos em pastilhagem		
UFCD 5309 - Trabalhos em pastilhagem		
22.1 - Prepara trabalhos decorativos em pastilhagem	Tecnologia das matérias-primas (UFCD 5309); Técnicas em pastilhagem (UFCD 5309); Normas de higiene e segurança (UFCD 5309); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
22.2 - Elabora uma peça artística em pastilhagem (padrão dos descobrimentos)	Processo de execução de trabalhos artísticos em pastilhagem (UFCD 5309); Controlo de qualidade dos produtos finais (UFCD 5309); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 5309); Normas de higiene e segurança (UFCD 5309); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
22.3 - Elabora outros tipos de peças artísticas em pastilhagem	Processo execução de trabalhos artísticos em pastilhagem (UFCD 5309); Controlo de qualidade dos produtos finais (UFCD 5309); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 5309); Normas de higiene e segurança (UFCD 5309); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3

UC 23 - Confeccionar pastelaria fina		
UFCD 5304 - Confeção de pastelaria fina		
23.1 - Prepara pastelaria fina	Receitas e fichas técnicas (UFCD 5304); Operações de quantificação, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 5304); Técnicas de preparação de pastelaria fina (UFCD 5304); Normas de higiene e segurança (UFCD 5304); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
23.2 - Confecciona pastelaria fina	Processo de fabrico de pastelaria fina (UFCD 5304); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 5304); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 5304); Normas de higiene e segurança (UFCD 5304); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
UC 24 - Confeccionar cake design		
UFCD 8236 - Cake design		
24.1 - Executa o projeto do cake design	Receitas e fichas técnicas (UFCD 8236); Operações de quantificação, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8236); Técnicas de preparação e confeção de elementos decorativos (UFCD 8236); Normas de higiene e segurança (UFCD 5307); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
24.2 - Prepara elementos decorativos para o cake design	Receitas e fichas técnicas (UFCD 8236); Tecnologia das matérias-primas (UFCD 8236); Operações de quantificação, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8236); Técnicas de preparação e confeção de elementos decorativos (UFCD 8236); Normas de higiene e segurança (UFCD 8236); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
24.3 - Prepara massas e cremes para o cake design	Receitas e fichas técnicas (UFCD 8236); Tecnologia das matérias-primas (UFCD 8236); Operações de quantificação, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8236); Técnicas de preparação e confeção de elementos decorativos (UFCD 8236); Normas de higiene e segurança (UFCD 8236); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
24.4 - Confecciona elementos decorativos para o cake design	Processo de fabrico de elementos decorativos para cake design (UFCD 8236); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8236); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 8236); Normas de higiene e segurança (UFCD 8236); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8236); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
24.5 - Confecciona massas e cremes para o cake design	Processo de fabrico de massas e cremes (UFCD 8236); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8236); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 8236); Normas de higiene e segurança (UFCD 8236); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8236); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
24.6 - Executa o cake design	Processo de fabrico de bolos com decoração inovadora (UFCD 8236); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8236); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 8236); Normas de higiene e segurança (UFCD 8236); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
UC 25 - Confeccionar pastelaria de natal		
UFCD 8237 - Confeção de pastelaria de natal		
25.1 - Prepara diversos tipos de pastelaria de natal	Receitas e fichas técnicas (UFCD 8237); Operações de quantificação, ingredientes, proporções e pesagens (UFCD 8237); Técnicas de preparação de pastelaria de natal (UFCD 8237); Normas de higiene e segurança (UFCD 8237); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Operações de cálculo e unidades de medida (UFCD 8212); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
25.2 - Confecciona um tronco de natal	Processo de fabrico de tronco de natal (UFCD 8237); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8237); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 8237); Normas de higiene e segurança (UFCD 8237); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
25.3 - Confecciona outros tipos de pastelaria de natal	Pastelaria de natal: filhós, sonhos, coscorões, azevias, bolo-rei e rainha, lampreias de ovos (UFCD 8237); Processo de fabrico de pastelaria de natal (UFCD 8237); Controlo de qualidade do processo de fabrico (UFCD 8237); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 8237); Normas de higiene e segurança (UFCD 8237); Matérias-primas na pastelaria/padaria (UFCD 8217); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211); Regras profissionais específicas (UFCD 8213).	3
UC 26 - Executar técnicas de vitrinismo em pastelaria/padaria		
UFCD 8374 - Vitrinismo em pastelaria/padaria		
26.1 - Executa a decoração da área de exposição de uma vitrine de pastelaria/padaria (espaço montra)	Vitrinismo (UFCD 8374); Espaço de venda (UFCD 8374); Ambiente (UFCD 8374); Exposição (UFCD 8374); Técnicas de vitrinismo em pastelaria/padaria (UFCD 8374); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 1768); Normas de higiene e segurança (UFCD 1768); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211).	3
26.2 - Executa a decoração do espaço de exposição interior de uma vitrine de pastelaria/padaria - merchandising	Vitrinismo (UFCD 8374); Espaço de venda (UFCD 8374); Ambiente (UFCD 8374); Exposição/interligação entre espaços (UFCD 8374); Exposição/pontos quentes e pontos frios (UFCD 8374); Merchandising e promoção comercial (UFCD 8374); Técnicas de vitrinismo em pastelaria/padaria (UFCD 8374); Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados (UFCD 1768); Normas de higiene e segurança (UFCD 1768); Procedimentos de manipulação dos alimentos (UFCD 7731); Noções de limpeza e desinfeção (UFCD 7731); Normas de segurança e higiene na restauração (UFCD 8211).	3

Notas:

* - Unidades elementares que integram a qualificação e, como tal, constituem unidades de validação e certificação obrigatórias.

** - A ponderação traduz o grau de importância de cada uma das tarefas no âmbito da UC respetiva. As tarefas com ponderação 5, consideradas fundamentais e imprescindíveis no âmbito da UC, assumem um carácter eliminatório para a sua validação.

*** - Unidades opcionais que apesar de não constituírem o essencial da qualificação, são necessárias para perfazer a qualificação. Para a obtenção da certificação é fixado um número de UC a selecionar da bolsa.