



DESCRITIVO TÉCNICO
(2017-2019)

PASTELARIA



FICHA TÉCNICA

TÍTULO

WorldSkills Portugal - Descrição Técnica da Competição de Pastelaria

PROMOTOR E CONCETOR

Instituto do Emprego e Formação Profissional, I.P. - Departamento de Formação Profissional

R. de Xabregas, 52, 1900-003 Lisboa

Tel: (+351) 21 861 41 00

Website: www.iefp.pt

<https://worldskillsportugal.iefp.pt>

Facebook: www.facebook.com/WorldskillsPortugal

APROVAÇÃO

- Paulo Feliciano - WorldSkills Portugal | Delegado Oficial
- Conceição Matos - Diretora do departamento de Formação profissional

CONCEÇÃO METODOLÓGICA E COORDENAÇÃO GERAL

- Carlos Fonseca - WorldSkills Portugal | Delegado Técnico

EQUIPA TÉCNICA/CONCETORES

- Carlos Diogo - Delegado Técnico Assistente da WorldSkills Portugal
- Silvino Galvão - Presidente de Júri do WorldSkills Portugal

DESIGN

- Sandra Sousa Bernardo – WorldSkills Portugal | Marketing & Comunicação

Nos termos do Regulamento em vigor, esta Descrição Técnica está aprovada pela Comissão Organizadora da *WorldSkills* Portugal.

[palavras com aplicação em género devem aplicar-se automaticamente também ao outro]

CLUSTER/ÁREA DE ATIVIDADE: SERVIÇOS, PESSOAS, SOCIAIS E TURISMO

Correspondência com referenciais técnicos nacionais e internacionais	<ul style="list-style-type: none">• 541099 Pasteleiro/a – Padeiro/a (Referencial CNQ)• Pastry (WorldSkills Europe)• Pastry (WorldSkills International)
--	--

OBSERVAÇÕES

Portugal, através do Instituto do Emprego e Formação Profissional, I.P. (IEFP), é membro fundador da *WorldSkills International* (WSI) e da *WorldSkills Europe* (WSE), estando representado nos Comitês Estratégicos e Técnicos das referidas Organizações. Cabe ao IEFP a promoção, organização e realização de todas as atividades relacionadas com os Campeonatos das Profissões.

A *Descrição Técnica* é o instrumento que elenca as condições de desenvolvimento da competição contextualizada no âmbito de uma determinada profissão.

ÍNDICE

1 INTRODUÇÃO	4
1.1 ENQUADRAMENTO	4
1.2 RELEVÂNCIA E SIGNIFICADO DO DESCRITIVO TÉCNICO (DT)	4
1.3 DOCUMENTOS ASSOCIADOS AO DESENVOLVIMENTO DO DT.....	4
2 REFERENCIAL DE EMPREGO	5
2.1 DESIGNAÇÃO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADEPROFISSIONAL	5
2.2 ATIVIDADES OPERACIONAIS	5
2.3 ÁREAS/UNIDADES DE COMPETÊNCIA	5
2.4 PROJETO-TIPO NO ÂMBITO DO MERCADO DE TRABALHO (PROVA-TIPO).....	8
2.5 QUADRO: UNIDADES DE COMPETÊNCIA vs PROJETO-TIPO A DESENVOLVER	9
3 REFERENCIAL DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO	10
3.1 ORIENTAÇÕES GERAIS	10
3.2 NATUREZA DA AVALIAÇÃO	10
3.3 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	11
3.4 ESTRUTURA GLOBAL DA PROVA	11
3.5 RELAÇÃO ENTRE CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E MÓDULOS DE COMPETIÇÃO	12
3.6 SUBCRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	12
3.7 PRINCÍPIOS A OBSERVAR NA ELABORAÇÃO DA GRELHA DE AVALIAÇÃO	13
3.8 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO	14
3.9 MÓDULOS DE COMPETIÇÃO: FASES DE PRÉ-SELEÇÃO, REGIONAL E NACIONAL	15
3.10 CRITÉRIOS/SUBCRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	16
4 ESTRUTURA DA PROVA	18
4.1 NOTAS GERAIS	18
4.2 FORMATO/ESTRUTURA DA PROVA	18
4.3 DESENVOLVIMENTO DA PROVA	20
4.4 VALIDAÇÃO, SELEÇÃO E DIVULGAÇÃO DA PROVA.....	21
5 REQUISITOS DE SEGURANÇA	21
5.1 GERAIS	21
5.2 ESPECÍFICOS	22
6 GESTÃO DA COMPETIÇÃO/PROVA	22
6.1 PRESIDENTE DE JÚRI	22
6.2 JURADOS.....	23
6.3 CHEFE DE OFICINA	23
7 ORGANIZAÇÃO DA COMPETIÇÃO	23
7.1 MATERIAIS GENÉRICOS.....	24
7.2 INFRAESTRUTURAS TÉCNICAS	24
7.3 EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS.....	24
7.4 FERRAMENTAS E MATÉRIAS PRIMAS TIPO.....	25
7.5 FERRAMENTAS E MATERIAIS DA RESPONSABILIDADE DO CONCORRENTE	25
7.6 MATERIAIS E EQUIPAMENTOS PROIBIDOS NA ÁREA DE COMPETIÇÃO	26
7.7 LAY-OUT TIPO DA COMPETIÇÃO/PROVA.....	26
7.8 ATIVIDADES DE PROMOÇÃO DA PROFISSÃO	27
7.9 SUSTENTABILIDADE ECONÓMICA / FINANCEIRA E AMBIENTAL.....	27
8 ANEXOS	
1 – Link a vídeos de promoção da atividade profissional e do processo de trabalho	
2 - Ficha de Segurança da Profissão	
3 - Exemplo de ficha de avaliação de desempenho (SkillsPortugal, Coimbra 2016)	
4 - Conceitos	

1 INTRODUÇÃO

1.1 ENQUADRAMENTO

ATIVIDADE: PASTELARIA

Natureza da competição:

- Individual

Aplicação:

- Preparação e organização das provas de avaliação de desempenho profissional do SkillsPortugal;
- Como referência a outros eventos associados à preparação e organização de provas de desempenho profissional, como por exemplo as previstas no âmbito da formação profissional.

Condições de participação no campeonato das profissões:

- ≤ 25 anos (a 31 de dezembro de 2018)
- Experiência: **Atividades de produção de pastelaria/padaria**

1.2 RELEVÂNCIA E SIGNIFICADO DO PRESENTE DESCRITIVO TÉCNICO (DT)

O Campeonato das Profissões desenvolvido no âmbito da *Worldskills* Portugal (WSP), caracteriza-se por ser uma competição onde os jovens põem à prova o seu talento profissional, considerando os **critérios de desempenho profissional** exigidos pelo mercado de trabalho, tendo em vista a resolução de problemas concretos ao nível do desenvolvimento, pelos jovens concorrentes, de um produto ou serviço, com valor económico para o mercado de trabalho.

O presente Descritivo Técnico (DT) é o instrumento de harmonização das condições técnicas de desenvolvimento do campeonato das profissões a nível local, regional e nacional, para a profissão de **Pastelaria** (interligada às internacionalmente estabelecidas), constituindo-se como um guia para a organização e participação dos jovens e formadores nos campeonatos e para a própria qualidade do campeonato e da formação profissional desenvolvida pelos diversos operadores de formação.

O DT enquadra para a profissão em apreço: i) Referencial de competências; ii) Referencial de avaliação de desempenho; iii) A estrutura da prova; iv) Os Requisitos de segurança; v) A gestão da competição; vi) A organização da competição (infraestruturas, materiais genéricos, equipamentos, ferramentas e matérias primas, Layout-tipo do espaço da competição e fatores de sustentabilidade e de promoção/divulgação da profissão).

Este DT é alvo de atualização permanente pela equipa de jurados no final de cada Campeonato, e servirá de base à organização e elaboração da prova para o campeonato seguinte.

Todos os intervenientes na competição - presidentes de júri, chefes de oficina, concorrentes, comissão organizadora, patrocinadores e outros participantes - devem conhecer, compreender e aplicar escrupulosamente o presente DT.

1.3 DOCUMENTOS ASSOCIADOS AO DESENVOLVIMENTO DO DT

O presente DT foi elaborado na base dos padrões definidos a nível nacional e internacional, aconselhando-se a consulta dos seguintes instrumentos:

- *WorldSkills International* - Regras da Competição
<https://www.worldskills.org/about/organization/wsi/official-documents/>
- WorldSkills Portugal - Regulamento do Campeonato das Profissões, Regulamento de Segurança e Saúde
<https://worldskillsportugal.iefp.pt/>
- Catálogo Nacional de Qualificações - Perfil profissional e de formação
<https://www.catalogo.anqeq.gov.pt/Qualificacoes>

2 REFERENCIAL DE EMPREGO

2.1 DESIGNAÇÃO E DESCRIÇÃO DA PROFISSÃO

2.1.1 Designação da Profissão

TÉCNICO/A DE PASTELARIA/PADARIA (nota: de acordo com a designação do WSP)

2.1.2 Descrição Geral da Atividade Profissional

O Padeiro/a é o profissional que planeia, coordena, e executa as atividades de produção de pastelaria/padaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em unidades de produção ou em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não integrados em unidades hoteleiras.

(Descrição CNQ - <http://www.catalogo.anqep.gov.pt/Qualificacoes/Referenciais/1517>)

Nota: de acordo com a descrição do perfil profissional

2.2 ATIVIDADES OPERACIONAIS

No âmbito da sua atividade profissional, Padeiro desenvolve as seguintes atividades operacionais:

1. Efetuar a pré-preparação e armazenamento das matérias-primas utilizadas na produção de pastelaria/padaria, assegurando o estado de conservação das mesmas.
2. Planear e preparar a produção de pastelaria/padaria, efetuando a mise-en-place, de forma a possibilitar a confeção dos produtos necessários, de acordo com as normas de higiene e segurança.
3. Confeccionar e decorar bolos e outros produtos de pastelaria em função da programação de produção estabelecida.
4. Confeccionar pão e produtos afins em função da programação de produção estabelecida.
5. Conceber e executar peças artísticas em pastelaria e padaria.
6. Confeccionar gelados em função da programação de produção estabelecida.
7. Confeccionar, executar e montar trabalhos em chocolate.
8. Confeccionar receitas de pastelaria e padaria funcional, em função da programação de produção estabelecida.
9. Criar e executar receitas inovadoras de pastelaria experimental.
10. Coordenar equipas de trabalho.
11. Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.
12. Controlar os custos dos alimentos.
13. Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação.
14. Articular com os pontos de venda dos produtos de pastelaria/padaria

Nota: de acordo com as atividades do perfil profissional

2.3 ÁREAS DE COMPETÊNCIA

Área de competência	Importância relativa (%)
PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO DO POSTO DE TRABALHO	15

Os concorrentes têm de **conhecer e compreender**:

- organizar o seu posto de trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço, interagir com os outros elementos da equipa.
- a legislação em vigor (regulamento comunitário nº 852/2004)
- os procedimentos na utilização, conservação e manutenção das ferramentas, matérias-primas;
- os procedimentos inerentes à higiene, segurança e saúde no trabalho;
- os procedimentos associados à limpeza e arrumação do local de trabalho;
- os procedimentos inerentes à preservação do meio ambiente;

Área de competência	Importância relativa (%)
---------------------	--------------------------

- Os concorrentes têm de **conseguir**:
- ler e interpretar receitas, fichas de segurança e outras especificações técnicas;
 - determinar as quantidades de matéria prima, consumíveis, tempos de execução, bem como os respetivos custos;
 - selecionar as matérias primas, as ferramentas e os meios auxiliares a utilizar;
 - efetuar a organização do posto de trabalho de acordo com as atividades a desenvolver, as matérias primas e equipamentos a utilizar;
 - aplicar as regras de higiene e segurança no trabalho e de proteção do meio ambiente;

UNIDADES DE COMPETÊNCIA

- Planeamento e organização do trabalho
- Higienização do local de trabalho
- Segurança /proteção ambiental
- Seleção de matérias primas, ferramentas e utensílios

Área de competência	Importância relativa (%)
RELACIONAMENTO INTERPESSOAL	5

- Os concorrentes **terão de demonstrar**:
- facilidade de relacionamento interpessoal com os colegas e a chefia, com vista à criação de um bom ambiente de trabalho;
 - iniciativa no sentido de encontrar soluções na resolução de novos problemas;
 - um bom relacionamento interpessoal com os colaboradores internos e externos com vista ao desenvolvimento de um bom nível de colaboração;
 - a aplicação das regras de segurança, higiene e saúde no trabalho e de proteção do meio ambiente;
 - adaptação à evolução das matérias primas, equipamentos e novas tecnologias;

UNIDADES DE COMPETÊNCIA

- Linguagem técnica
- Interpretação de fichas técnicas
- Relacionamento com os clientes

Área de competência	Importância relativa (%)
. Planear, preparar e executar sobremesas	25

- Os concorrentes têm de **conhecer e compreender**:
- as ferramentas, utensílios e equipamentos;
 - os cálculos de matéria prima a aplicar;
 - os processos e método de fabrico de sobremesas;
 - as características das matérias primas a utilizar;

- Os concorrentes têm de **conseguir**:
- calcular e elaborar as fichas técnicas;
 - identificar as matérias primas;
 - selecionar e manusear as ferramentas, utensílios
 - preparar e utilizar equipamentos;
 - aplicar os vários processos/métodos de fabrico;
 - desenvolver as tarefas dentro do tempo proposto;
 - confeccionar sobremesas;
 - apresentar o produto final;
 - acondicionar e conservar o produto final;
 - cumprir as normas de higiene e segurança;

UNIDADES DE COMPETÊNCIA

- Interpretação de fichas técnicas
- Seleção de matérias primas, ferramentas e utensílios
- Confeção de sobremesas
- Acondicionamento do produto final
- Apresentar final do produto

Área de competência	Importância relativa (%)
Planear, preparar e executar bolos	25

Os concorrentes têm de **conhecer e compreender**:

- as ferramentas, utensílios e equipamentos;
- os cálculos de matéria prima à aplicar;
- os processos e método de fabrico de bolos;
- as características das matérias primas a utilizar;

Os concorrentes têm de **conseguir**:

- calcular e elaborar as fichas técnicas;
- identificar as matérias primas;
- selecionar e manusear as ferramentas, utensílios;
- preparar e utilizar os equipamentos;
- aplicar os vários processos/métodos de fabrico de bolos;
- desenvolver as tarefas dentro do tempo proposto;
- confeccionar diversos tipos de bolos;
- apresentar, acondicionar e conservar o produto final;
- cumprir as normas de higiene e segurança;

UNIDADES DE COMPETÊNCIA

- Interpretação de fichas técnicas
- Seleção de matérias primas, ferramentas e utensílios
- Confeção de diversos tipos de bolos
- Acondicionamento do produto final
- Apresentação final do produto

Área de competência	Importância relativa (%)
Planear, preparar e executar trabalhos de pastelaria artística	30

Os concorrentes têm de **conhecer e compreender**:

- as ferramentas, utensílios e equipamentos;
- os cálculos de matéria prima à aplicar;
- Identificar diferentes técnicas de trabalhos artísticos;
- as características das matérias primas a utilizar;

Os concorrentes têm de **conseguir**:

- Projetar o trabalho
- criar e utilizar moldes para os trabalhos
- modelar e decorar elementos decorativos
- executar trabalhos decorativos com diversas técnicas;
- acondicionar e conservar os elementos decorativos;
- aplicar os elementos decorativos;
- apresentar a peça final

UNIDADES DE COMPETÊNCIA

- Interpretação fichas técnicas
- Seleção de matérias primas, ferramentas e utensílios
- Execução de trabalhos decorativos
- Aplicação de elementos decorativos
- Apresentação final do produto

2.4 PROJETO-TIPO NO ÂMBITO DO MERCADO DE TRABALHO (PROVA-TIPO)

Para efeito de aferição das competências e de avaliação do desempenho profissional, **o concorrente terá de solucionar um problema concreto do mercado de trabalho**, associado ao planeamento, coordenação e execução das atividades de produção de pastelaria/padaria.

A **estrutura do projeto** a desenvolver, de acordo com especificações técnicas pré-estabelecidas, deverá assentar em 6 grandes áreas:

- i) Modelagem;
- ii) Sobremesa empratada;
- iii) Petit-fours;
- iv) Bombons
- v) Entremeio
- vi) Peça artística

Como **aspetos críticos de sucesso** associados ao projeto a desenvolver, importa considerar: i) Portefólio; ii) Criatividade; iii) Dimensões; iv) Organização do posto de trabalho; v) Desperdício; vi) Técnica aplicada; vii) Degustação.

2.5 QUADRO: UNIDADES DE COMPETÊNCIA vs PROJETO-TIPO A DESENVOLVER

Critérios de Avaliação (relação com os diversos módulos da competição)		ÁREAS DE COMPETÊNCIA																				
		Planeamento e organização do posto de trabalho				Comunicação e relação interpessoal			Planear, preparar e executar sobremesas			Planear, preparar e executar bolos					Planear, preparar e executar trabalhos de pastelaria artística					
		Planear e organizar o trabalho	Higienização do local de trabalho	Segurança /proteção ambiental	Seleção das matérias primas, ferramentas e utensílios	Linguagem técnica	Interpretar fichas técnicas	Relacionamento com os clientes	Interpretar fichas técnicas	Selecionar matérias primas e ferramentas e utensílios	Confecionar sobremesas	Acondicionar produto final	Apresentar o produto final	Interpretar fichas técnicas	Selecionar matérias primas, ferramentas e utensílios	Confecionar diversos tipos de bolos	Acondicionar produto final	Apresentar produto final	Interpretar fichas técnicas	Selecionar matérias primas, ferramentas e utensílios	Executar trabalhos decorativos	Aplicar elementos decorativos
A	Portefólio	x				x	x		x			x	x			x		x	x			x
B	Criatividade									x	x		x		x		x		x	x	x	x
C	Dimensões								x	x	x		x	x	x		x	x	x	x	x	x
D	Organização do posto de trabalho	x	x	x	x					x	x	x			x	x	x			x	x	x
E	Desperdício													x	x					x	x	
F	Técnica aplicada										x				x		x				x	x
G	Degustação											x					x					

3 REFERENCIAL DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

3.1 ORIENTAÇÕES GERAIS

A avaliação do desempenho profissional é regida pela estratégia de avaliação da WSI Portugal. A estratégia estabelece os princípios e as técnicas que suportam a avaliação no âmbito do campeonato das profissões. As práticas de avaliação dos Jurados (*Experts*) são a pedra basilar das competições da WSI Portugal, razão pela qual esta matéria é objeto de permanente escrutínio e de desenvolvimento profissional.

Esta secção incide sobre a forma como os *Experts* devem avaliar o trabalho dos concorrentes nas provas bem como os procedimentos e requisitos para a avaliação. Os critérios de avaliação e os indicadores de desempenho (aspetos) constituem-se como um instrumento fundamental na medida em que associa a avaliação do desempenho ao referencial de emprego.

A ficha de avaliação e a prova podem ser desenvolvidos por uma ou por várias pessoas, ou por todos os *Experts*. As versões detalhadas e finais da ficha de avaliação e da prova devem ser aprovados por todos os *Experts* antes do início da competição, de forma a assegurar critérios de qualidade e de independência. A exceção a este procedimento aplica-se nas provas desenvolvidas por um elemento externo.

3.2 NATUREZA DA AVALIAÇÃO

3.2.1 AVALIAÇÃO OBJETIVA

Cada aspeto deve ser avaliado por um mínimo de 3 *Experts*. A menos que expressamente referido, apenas a pontuação máxima ou o “0” (zero) devem ser atribuídos. Quando usadas pontuações parciais (com base em tolerâncias), as mesmas devem estar claramente definidas no aspeto.

3.2.2 AVALIAÇÃO SUBJETIVA

A avaliação subjetiva utiliza a escala de 10 pontos indicada no quadro da página seguinte. Para aplicar a escala com rigor e consistência a avaliação subjetiva deve considerar referências (critérios) que orientem a avaliação face a cada aspeto.

1	Não pode ser avaliado
2	Muito mau
3	Mau
4	Insuficiente
5	Médio
6	Suficiente
7	Razoavelmente bom
8	Bom
9	Muito bom
10	Perfeito

De acordo com o prescrito no regulamento da competição, a avaliação de natureza subjetiva deverá ser efetuada por uma equipa de 3 jurados, os quais utilizarão um cartão de votação próprio da Worldskills Portugal.

A diferença entre a votação máxima e mínima não deverá, nunca, ser superior a 3 pontos. Sempre que se verifique uma diferença superior, a equipa de jurados argumentará as suas votações e voltará a classificar até que a diferença se situe dentro do parâmetro previsto. A classificação final dessa avaliação é a média aritmética das classificações observadas.

Em alternativa a avaliação de natureza subjetiva poderá ser efetuada por uma equipa de 5 jurados, o processo de avaliação é idêntico ao anteriormente descrito, sendo que neste caso a diferença entre a votação máxima e mínima não deverá, nunca, ser superior a 5 pontos.

De seguida são eliminados o valor máximo assim como o valor mínimo. As restantes 3 pontuações atribuídas serão os valores a ser considerados para efeitos de média.

3.3 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Decorrente da análise do perfil de emprego, ponderadas as importâncias relativas das diversas áreas de competência, os critérios de avaliação a considerar na elaboração da prova são os seguintes:

Os critérios de avaliação e a respetiva notação para esta prova em concreto, na sua totalidade de natureza objetiva, são as constantes do quadro seguinte:

Critérios de Avaliação		Notação		
		Subjetiva	Objetiva	Total
A	Portefólio		10	10
B	Criatividade	8	12	20
C	Dimensões		21	21
D	Organização do posto de trabalho		6	6
E	Desperdício		6	6
F	Técnicas aplicadas	10	15	25
G	Degustação	7	5	12
Total		25	75	100

3.4 ESTRUTURA DA PROVA

O objetivo da prova é fornecer condições de avaliação completas, equilibradas, justas e transparentes de acordo com as exigências técnicas da profissão. A relação entre a prova, o referencial de competências e os critérios de avaliação é um dos indicadores chave para a garantia da qualidade do campeonato.

A prova assume contornos de uma competição modular, visando a avaliação individual das diferentes competências necessárias a um desempenho profissional exemplar. Consiste no desenvolvimento de trabalhos práticos, na base de um conjunto de atividades associadas à resolução de problemas e ao desenvolvimento de um bem ou serviço, e a avaliação do conhecimento teórico está, apenas, limitado ao necessário para levar a efeito o projeto.

Os módulos de avaliação estruturam a forma de organização da prova e correlacionam os critérios de avaliação com as atividades operacionais (do módulo) a que os concorrentes serão sujeitos. Os módulos de competição decorrem, no caso em concreto, das atividades relacionadas com a profissão de pasteleiro.

Neste contexto, no caso da competição em apreço, a estrutura da prova assenta no âmbito dos seguintes módulos de competição:

- Módulo 1 - Modelagem
- Módulo 2 - Sobremesas empratadas
- Módulo 3 - Petit-fours
- Módulo 4 - Bombons
- Módulo 5 - Entremeio
- Módulo 6 - Peça artística

No âmbito da presente prova, os postos de trabalho são fixos e as provas desenvolvidas pelos concorrentes no posto de trabalho. Prevê-se uma duração média de 4h por concorrente para cada módulo.

Toma-se como referência a seguinte distribuição da competição pelos 4 dias do campeonato:

Módulo	Tempo	Dia sugerido
Modelagem	4 h	1º
Sobremesa empratada	4 h	2º
Petit-fours	4 h	2º
Bombons	3 h	3º
Entremeio	4 h	3º
Peça artística	3 h	4º

3.5 RELAÇÃO ENTRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E OS MÓDULOS DA COMPETIÇÃO

A relação entre os critérios de avaliação e os módulos de competição, incluindo as pontuações associadas, são as descritas no quadro seguinte:

Critérios de Avaliação (distribuição das pontuação pelos diversos módulos da competição)		Módulos da competição						Total
		1- Modelagem de Figuras	2- Sobremesa empratada	3- Petit-fours	4- Bombons	5- Entremeio	6- Peça artística	
A	Portefólio	2	1,5	1,5	1,5	1,5	2	10
B	Criatividade	5	2	2	1,5	2	7,5	20
C	Dimensões	4	2	4	4	3	4	21
D	Organização do posto de trabalho	1	1	1	1	1	1	6
E	Desperdício	1	1	1	1	1	1	6
F	Técnica aplicada	4	5	3	4	5	4	25
G	Degustação	0	2,5	3,5	3,5	2,5	0	12
Total		17	15	16	16,5	16	19,5	100

3.6 SUBCRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Critério A - Portefólio		Pontos	Módulos					
			1	2	3	4	5	6
[Subcritérios]								
A.1	Conceção (tema, quantidade e receitas)	6	1	1	1	1	1	1
A.2	Criatividade (Composição cores e variedades)	4	1	0,5	0,5	0,5	0,5	1
Total		10	2	1,5	1,5	1,5	1,5	2

Critério B - Criatividade		Pontos	Módulos					
			1	2	3	4	5	6
[Subcritérios]								
B.1	Elegância	3	1,5	0	0	0	0	1,5
B.2	Decoração	7	1	1	1	0,5	1	2,5
B.3	Inovação	9	2	1	1	1	1	3
B.4	Composição de cores	1	0,5	0	0	0	0	0,5
Total		20	5	2	2	1,5	2	7,5

Critério C - Dimensões		Pontos	Módulos					
			1	2	3	4	5	6
[Subcritérios]								
C.1	Tempo	6	1	1	1	1	1	1
C.2	Peso	3	1	0	0	1	1	0
C.3	Quantidade	5	1	1	1	1	1	0
C.4	Medidas	4	0	0	2	0	0	2
C.5	Variedades	3	1	0	1	1	0	0
Total		21	4	2	5	4	3	3

Critério D - Organização do posto de trabalho		Pontos	Módulos					
			1	2	3	4	5	6
[Subcritérios]								
D.1	Organização (ferramentas, utensílios e matéria prima)	3	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
D.2	Higiene e segurança (Segurança e higienização)	3	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Total		6	1	1	1	1	1	1

Critério E - Desperdício		Pontos	Módulos					
			1	2	3	4	5	6
[Subcritérios]								
E.1	Excedente dos produtos utilizados	6	1	1	1	1	1	1
Total		6	1	1	1	1	1	1

Critério F - Técnica aplicada		Pontos	Módulos					
			1	2	3	4	5	6
[Subcritérios]								
F.1	Impressão geral produto final	6	1	1	1	1	1	1
F.2	Cesto mistério	4	0	2	0	0	2	0
F.3	Técnicas	15	3	2	2	3	2	3
Total		25	4	5	3	4	5	4

Critério G - Degustação		Pontos	Módulos					
			1	2	3	4	5	6
[Subcritérios]								
G.1	Textura	4	0	1,5	0,5	0,5	1,5	0
G.2	Sabor	8	0	2	2	2	2	0
Total		12	0	3,5	2,5	2,5	3,5	0

Nota: Os conteúdos dos projetos associados aos critérios avaliação serão desenvolvidos *in site* por uma equipa de jurados, através da elaboração de uma check-list. Para melhor compreensão, junta-se no anexo 3 exemplo de um instrumento dessa natureza.

3.7 PRINCÍPIOS A OBSERVAR NA ELABORAÇÃO DA GRELHA DE AVALIAÇÃO

A grelha de avaliação traduz, ao nível de cada módulo de competição, os aspetos a avaliar decorrentes de cada subcritério de avaliação definido.

Cada um dos aspetos define, em pormenor, um único item a ser avaliado. Os aspetos poderão ser avaliados tanto objetivamente como subjetivamente, constando da respetiva ficha de avaliação. Na elaboração do processo de avaliação, dever-se-á privilegiar, tanto quanto possível, a avaliação objetiva.

A ficha de avaliação lista em detalhe cada aspeto do critério/subcritério a ser avaliado juntamente com a pontuação que lhe foi atribuída. A soma da pontuação atribuída é desenvolvida na escala de 0 a 100.

No anexo 3, apresenta-se exemplo de desagregação dos subcritérios em aspetos, conforme exemplo da figura seguinte. A grelha de avaliação é parte integrante da prova, devendo a sua versão final ser concertada entre os diversos jurados que constituem o júri de avaliação.

Sub Critério A	Subcritérios Nome ou Descrição	Tipo de Aspeto O = Obj S = Sub	Aspeto - Descrição do aspeto a avaliar	Apenas para Avaliação Objetiva		Avaliação Máxima Critério A 17,00
				Requisito ou Dimensão nominal	Inf. extra	
A1		O				
A1.0		O	Utilização das EPI	Sempre		0,20
A1.1	Preparação do trabalho, higiene e	O	Limpoza da área trabalho			0,20

3.8 PROCEDIMENTOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO

No âmbito da profissão em apreço, determina-se a aplicação das seguintes condicionantes de avaliação:

- Não poderá ser atribuída pontuação aos aspetos que o concorrente não consegue completar devido a falta de ferramenta/equipamento na sua caixa de ferramenta (aplicável no caso de ser o concorrente a ter de fornecer a ferramenta/equipamento);
- Se algum concorrente não poder completar aspetos da prova devido a falhas no posto de trabalho – que, claramente, são atribuídas à organização – os pontos devem ser concedidos ao concorrente, ou a todos os concorrentes que tentaram executar o(s) aspeto(s);
- Quando exista falha na ferramenta/equipamento – não imputável a mau uso do concorrente - que impeça a finalização da(s) tarefa(s), devem ser atribuídos todos os pontos respeitantes aos aspetos afetados;
- Os jurados têm de completar todos os aspetos da folha de avaliação de cada concorrente;
- A pontuação dos aspetos pode variar de acordo com a escala definida para cada competição. No entanto, devem ser valorizados tendo em conta o grau de complexidade/dificuldade aceitável pela realidade do sector;
- Na constituição dos grupos de jurados devem ser tidos em consideração a experiência em competições de campeonatos das profissões e a experiência profissional;
- Sempre que possível, os mesmos jurados avaliarão, sempre, os aspetos que lhe foram atribuídos;

No âmbito da presente profissão, serão consideradas as seguintes infrações, com impacto na avaliação. Tais infrações só serão aceites para discussão quando, na falta de prova física, for observada por 2 jurados no mínimo.

- O não cumprimento das regras de higiene e segurança no trabalho e de proteção do meio ambiente;
- A existência de qualquer comunicação com o público ou jurado sem prévia autorização;
- A utilização de materiais ou equipamentos não autorizados no critério/prova;
- A utilização de produtos de marca concorrente à do patrocínio (sem tapar a marca);
- A permanência no local da prova durante os períodos de descanso;
- A coleta de qualquer informação, por qualquer meio, acerca da prova e do espaço em que esta se realiza;

3.9 MÓDULOS: FASES DE PRÉ-SELEÇÃO, REGIONAL E NACIONAL

Critérios de Avaliação (distribuição das pontuação pelos diversos módulos da competição)		Módulos						Fase de Pré-seleção			Fase Regional			Fase Nacional		
		1 - Modelagem de Figuras	2 - Sobremesa empratada	3 - Petit-fours	4 - Bombons	5 - Entremeio	6 - Peça artística	Referência: 25% do previsto no Descritivo Técnico. Carga Horária: 6 horas			Referência: 50% do previsto no Descritivo Técnico. Carga Horária: 14 horas			Referência: 100% do previsto no Descritivo Técnico. Carga Horária: 22 horas		
								Nível de exigência da prova								
								Baixa	Média	Alta	Baixa	Média	Alta	Baixa	Média	Alta
A	Portefólio	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X			X				X
B	Criatividade	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X			X				X
C	Dimensões	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X			X				X
D	Organização do posto de trabalho	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X			X				X
E	Desperdício	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X			X				X
F	Técnica aplicada	✓	✓	✓	✓	✓	✓		X			X				X
G	Degustação		✓	✓	✓	✓			X			X				X
Fases do campeonato	Pré-seleção	X				X		Considera-se como nível de exigência da prova : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Alta: corresponde a níveis de exigência de desempenho estabelecida pela <i>WorldSkills</i> Internacional ou, na ausência desta, a estabelecida pela <i>WorldSkills Europe</i> ou pelo Descritivo Técnico nacional; ▪ Média: a correspondente a 75% do estabelecido para níveis de alta exigência; ▪ Baixa: a correspondente a 50% do estabelecido para níveis de alta exigência. 								
	Regional		X	X	X											
	Nacional	X	X	X	X	X	X									

3.10 SUBCRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Critério A - Portfólio		Ref.	Fase de Pré-Seleção (módulos)						Fase Regional (módulos)						Fase Nacional (módulos)					
[Subcritérios]			1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
A.1	Conceção (tema, quantidade e receitas)	6	3	0	0	0	3	0	0	2	2	2	0	0	1	1	1	1	1	1
A.2	Criatividade (Composição cores e variedades)	4	2	0	0	0	2	0	0	1	1,5	1,5	0	0	1	0,5	0,5	0,5	0,5	1
Sub-Total		10 %	5	0	0	0	5	0	0	3	3,5	3,5	0	0	2	1,5	1,5	1,5	1,5	2
Total			10						10						10					

Critério B - Criatividade		Ref.	Fase de Pré-Seleção (módulos)						Fase Regional (módulos)						Fase Nacional (módulos)					
[Subcritérios]			1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
B.1	Elegância		2	0	0	0	1	0	0	1	2	2	0	0	1,5	0	0	0	0	1,5
B.2	Decoração		1	0	0	0	4	0	0	2	2,5	1,5	0	0	1	1	1	0,5	1	2,5
B.3	Inovação		4	0	0	0	2	0	0	1,5	2	2	0	0	2	1	1	1	1	3
B.4	Composição de cores		3	0	0	0	3	0	0	1,5	1	1	0	0	0,5	0	0	0	0	0,5
Sub-Total		20 %	10	0	0	0	10	0	0	6	7,5	6,5	0	0	5	2	2	1,5	2	7,5
Total			20						20						20					

Critério C - Dimensões		Ref.	Fase de Pré-Seleção (módulos)						Fase Regional (módulos)						Fase Nacional (módulos)					
[Subcritérios]			1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
C.1	Tempo		1,5	0	0	0	1,5	0	0	2	2	2	0	0	1	1	1	1	1	1
C.2	Peso		2	0	0	0	3	0	0	2	1	2	0	0	1	0	0	1	1	0
C.3	Quantidade		3	0	0	0	2	0	0	0,5	1,5	1,5	0	0	1	1	1	1	1	0
C.4	Medidas		2	0	0	0	2	0	0	0,5	2,5	1	0	0	0	0	2	0	0	2
C.5	Variadas		2	0	0	0	2	0	0	0,5	2	1	0	0	1	0	1	1	0	0
Sub-Total		20 %	10,5	0	0	0	10,5	0	0	5,5	8	7,5	0	0	0	2	5	4	3	3
Total			21						21						21					

Critério D - Organização do posto de trabalho		Ref.	Fase de Pré-Seleção (módulos)						Fase Regional (módulos)						Fase Nacional (módulos)					
[Subcritérios]			1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
D.1	Tempo		1,5	0	0	0	1,5	0	0	1	1	1	0	0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
D.2	Peso		1,5	0	0	0	1,5	0	0	1	1	1	0	0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Sub-Total		20 %	3	0	0	0	3	0	0	2	2	2	0	0	1	1	1	1	1	1
Total			6						6						6					

Critério E - Desperdício		Ref.	Fase de Pré-Seleção (módulos)						Fase Regional (módulos)						Fase Nacional (módulos)					
			1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
[Subcritérios]																				
D.1	Excedentes dos produtos utilizados		3	0	0	0	3	0	0	2	2	2	0	0	1	1	1	1	1	1
Sub-Total		20 %	3	0	0	0	3	0	0	2	2	2	0	0	1	1	1	1	1	1
Total			6						6						6					

Critério F - Técnica aplicada		Ref.	Fase de Pré-Seleção (módulos)						Fase Regional (módulos)						Fase Nacional (módulos)					
			1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
[Subcritérios]																				
F.1	Impressão geral do produto final		3	0	0	0	3	0	0	2	2	2	0	0	1	1	1	1	1	1
F.2	Cesto mistério		0	0	0	0	4	0	0	4	0	0	0	0	0	2	0	0	2	0
F.3	Técnicas utilizadas		10	0	0	0	5	0	0	3	6	6	0	0	3	2	2	3	2	3
Sub-Total		20 %	13	0	0	0	12	0	0	9	8	8	0	0	4	5	3	4	5	4
Total			25						25						25					

Critério G - Degustação		Ref.	Fase de Pré-Seleção (módulos)						Fase Regional (módulos)						Fase Nacional (módulos)					
			1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
[Subcritérios]																				
G.1	Textura		2	0	0	0	2	0	0	1,5	1,5	1	0	0	0	1,5	0,5	0,5	1,5	0
G.2	Sabor		0	0	0	0	8	0	0	3	3	2	0	0	0	2	2	2	2	0
Sub-Total		20 %	2	0	0	0	10	0	0	4,5	4,5	3	0	0	0	3,5	2,5	2,5	3,5	0
Total			12						12						12					

Total da Prova			100						100						100					
----------------	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--

4 ESTRUTURA DA PROVA

4.1 NOTAS GERAIS

A prova será desenhada para uma execução num período não superior a 22 horas, sendo constituída pelos seguintes módulos de competição:

- a) Modelagem
- b) Sobremesa empratada
- c) Petit-fours
- d) Bombons
- e) Entremeio
- f) Peça artística

No desenho da prova deverão, ainda, ser levados em consideração os seguintes requisitos:

- Estará em conformidade com o prescrito no presente DT e respeitar as exigências e as normas de avaliação prescritas;
- Será acompanhada por uma grelha de avaliação a validar antes do início da prova (exemplo no anexo 3);
- Será, obrigatoriamente, testada antes de ser proposta à Comissão Técnica, para garantir que foi aferido o seu funcionamento/construção/realização dentro do tempo previsto etc. (segundo as exigências da profissão), assim como a fiabilidade e a adequação da lista de infraestruturas;
- Será acompanhada de meios de prova da sua exequibilidade no tempo previsto. Por exemplo, a fotografia de um projeto realizado segundo os parâmetros da prova, com o auxílio do material e do equipamento previsto, segundo os conhecimentos requeridos e dentro dos tempos definidos;
- Quando preveja um protótipo, deve fazer referência à sua exposição durante o Campeonato;
- Estará de acordo com as regras de Segurança e Higiene específicas para a profissão em questão, não devendo a sua execução colocar os concorrentes em situação de perigo, e quando isso for inevitável, devem ser previstos meios de proteção adequados;
- Terá em atenção aspetos associados à sustentabilidade, visando por um lado a minimização dos custos associados à sua organização, e por outro o respeito pelas normas ambientais e consequentemente a diminuição da pegada ecológica associada ao evento;
- Não incide em áreas não abrangidas pelo referencial de especificações técnicas, nem afeta o equilíbrio da pontuação do referencial;
- Apenas prevê a avaliação do conhecimento e compreensão através da sua aplicação em contexto de prática real de trabalho;
- Não avalia o conhecimento sobre regras e regulamentos da WorldSkills.

4.2 FORMATO/ESTRUTURA DA PROVA

A prova é constituída por:

- Orientações gerais para a equipa de jurados (antes, durante e após a realização das provas);
- Cronograma de desenvolvimento da prova;
- Orientações para os concorrentes;
- Caracterização e descrição da prova: memória descritiva, desenhos técnicos e outras especificações;
- Ficha de classificação por concorrente, critérios, subcritérios, aspetos a avaliar e pontuações associadas;
- Instruções para o responsável do espaço de competição (chefe de oficina);
- Ata, termo de aceitação e outra documentação associada.

Na estruturação da prova dever-se-á, ainda, considerar o seguinte:

- A avaliação estará dividida por 5 módulos, a serem desenvolvidos em rotação de posto de trabalho;
- Todos os concorrentes têm de competir em todos os módulos;

- A prova terá como duração máxima - 22 horas;
- O concorrente tem de executar as tarefas de forma independente;

Especificações de cada módulo a considerar na estruturação da prova;

- **Modelagem de Figuras;**
 - Organização do posto de trabalho
 - Modelagem
 - Inovação
 - Composição de cores
 - Excedente dos produtos utilizados
 - Tempo
 - Quantidade
 - Variedade
 - Peso
 - Elegância
 - Impressão geral produto final
- **Sobremesa empratada;**
 - Organização do posto de trabalho
 - Sabor
 - Textura
 - Inovação
 - Tempo
 - Quantidade
 - Excedente dos produtos utilizados
 - Cesto mistério
 - Impressão geral produto final
- **Petit-fours;**
 - Organização do posto de trabalho
 - Textura e Sabor
 - Excedente dos produtos utilizados
 - Tempo
 - Quantidade e Variedade
 - Inovação
 - Impressão geral produto final
- **Bombons;**
 - Organização do posto de trabalho
 - Modelagem
 - Tempera
 - Brilho
 - Enchimento e Recheio
 - Excedente dos produtos utilizados
 - Textura e Sabor
 - Tempo
 - Quantidade
 - Variedade
 - Inovação
 - Peso
 - Impressão geral produto final
- **Entremeio;**
 - Organização do posto de trabalho
 - Cesto mistério
 - Decoração
 - Excedente dos produtos utilizados
 - Tempo
 - Peso, Inovação e Sabor
 - Decoração
 - Inovação

- **Peça artística;**
 - Organização do posto de trabalho
 - Elegância
 - Decoração
 - Inovação
 - Composição de cores
 - Excedente dos produtos utilizados
 - Medida
 - Tempo

A avaliação assenta em atividades representativas da profissão. O cronograma da prova, sempre que possível, deve ser elaborado de modo a garantir atividades de avaliação durante todo o tempo da competição.

4.3 DESENVOLVIMENTO DA PROVA

A prova terá de ser fornecida em suporte informático, em formato DWG para os desenhos, Folha de Cálculo para as grelhas de avaliação e Processador de Texto para a descrição da prova ou outro em função da especificidade da prova, devendo ser utilizados os formulários fornecidos pelo WSP.

O concorrente recebe as folhas com as tarefas a desenvolver, podendo ser necessário anotar, em folhas de resposta, dados técnicos solicitados. Os concorrentes têm direito a tempo de familiarização, com os módulos, no dia anterior ao início da competição.

4.3.1 Quem desenvolve

A prova (e os módulos que a integra) é desenvolvida por um técnico altamente especializado na profissão em questão, com experiência relevante no âmbito do campeonato das profissões, do mercado de trabalho, formação e avaliação, tendo como fator preferencial formação específica no âmbito da Worldskills Portugal, sendo indicado pela Comissão Organizadora.

O prazo de execução é, por norma, 2 meses antes do início do campeonato. As exceções aos prazos e divulgação são sempre autorizadas pelo Comité Técnico do WSP.

4.3.2 Como e onde a prova ou os módulos são desenvolvidos

A prova pode ser desenvolvida da seguinte forma:

- Pelos jurados através do fórum de discussão, ou outro canal de comunicação que o possibilite;
- Pelos jurados no local da competição;
- Por entidade independente que possua conhecimentos na área;
- Pelo presidente de júri.

4.3.3 Em que momento(s) é a prova desenvolvida

A prova é desenvolvida de acordo com o seguinte calendário:

Período/momento	Atividade
No final da competição	É atualizada a DT para a competição seguinte
Três meses antes da competição	É elaborada a prova tipo
Um mês antes da competição	n.a.
No decurso da competição	A avaliação é escolhida, testada e finalizada nos dias que precedem a competição, e no local da competição. Pode, a qualquer momento, ser alterada até 30% por votação entre a equipa de jurados, sempre que, para tal, exista justificação válida.

Nota: A alteração “até 30%” não pode implicar, em qualquer caso, alterações à lista de infraestruturas previamente aprovada.

4.4 VALIDAÇÃO, SELEÇÃO E DIVULGAÇÃO DA PROVA

A prova será validada cumpridos que estão os requisitos previstos no presente DT, e desde que comprovada a exequibilidade técnica, no tempo previsto, e com os materiais previstos.

O presidente de júri garantirá que os aspetos a avaliar estão validados por todos os jurados que participaram no seu desenvolvimento.

A existir lugar à seleção de uma prova ou de um modelo de suporte ao desenvolvimento da mesma, a sua seleção far-se-á através de votação dos jurados antes da competição, sendo suficiente a maioria simples.

As provas já implementadas em edições de campeonatos anteriores, serão divulgadas no *site* da Worldskills Portugal (<https://worldskillsportugal.iefp.pt/>).

Por uma questão de transparência e igualdade, a prova final, devido às características de desenvolvimento desta, como p. ex. dificuldade em identificar a marca e os modelos das viaturas, em reunir todo o equipamento para teste, etc., não pode ser divulgada na fase de preparação (antes da competição).

5 REQUISITOS DE SEGURANÇA

5.1 GERAIS

Uma Visão Partilhada - Zero Acidentes

Temos o objetivo comum da criação de uma ação preventiva e de uma cultura de segurança nos Campeonatos das Profissões. A Worldskills Portugal quer familiarizar todas as equipas participantes com a visão “zero incidentes”.

A abordagem zero incidente significa promover a consciencialização de todas as equipas participantes para a importância da Segurança e Saúde Ocupacional.

Isto significa avaliar os perigos e os riscos, em conformidade com todas as normas de segurança, a operação segura das ferramentas e máquinas, uso de equipamento de proteção individual, manutenção de equipamentos de proteção individual em bom estado e manutenção de uma boa gestão do local da competição.

Política de segurança

A segurança é uma responsabilidade partilhada entre a organização da Worldskills Portugal, os voluntários, os delegados, observadores, concorrentes, jurados e chefes de oficina.

A segurança deve constituir uma componente integral das atividades da competição. Juntos, queremos criar uma cultura de segurança e assim assegurar uma competição bem sucedida.

Todos os participantes têm o direito de conhecer, participar e direito de recusa. A Worldskills Portugal conta com a compreensão e a responsabilidade de todos no cumprimento e respeito das regras de segurança constantes no Manual de Segurança e Higiene.

5.2 ESPECÍFICOS

O Manual de Segurança encontra-se divulgado no site da Worldskills Portugal e integra uma ficha de segurança específica da profissão, de cumprimento **OBRIGATÓRIO**, e que se organiza em torno dos seguintes itens:

- Procedimentos gerais;
- Segurança de máquinas, substâncias perigosas e limpeza;
- Perigos/riscos significativos da profissão;
- Equipamento de proteção individual.

Para além do previsto na ficha de segurança os participantes e a organização devem observar o seguinte:

- Os concorrentes devem deixar a sua área de trabalho livre de qualquer objeto, de modo a evitar que tropecem, escorreguem ou caiam;
- Os concorrentes estão obrigados a utilizar as EPI sempre que se encontrem na zona de competição;
- Os jurados devem utilizar o equipamento de proteção individual sempre que estão em avaliação, sendo

que o calçado de proteção tem de ser sempre utilizado no local de competição;

- O fato e calçado de trabalho é da responsabilidade dos participantes. Quando necessário, os concorrentes devem trazer as suas luvas e óculos de proteção para a execução das provas.
- Existirá uma zona de descanso para os concorrentes, para utilizar sempre que não estão em prova, ou nos períodos de descanso da mesma;
- Deve existir, no mínimo, um *kit* de primeiros socorros na área de trabalho;
- Devem ser acautelados mecanismos de exaustão de gases de escape;
- Deve existir material que possibilite a absorção/remoção de óleo e combustível;
- No decurso do campeonato nacional, a organização da WSP providenciará no local assistência médica.

Nota: A Ficha de Segurança desta profissão encontra-se no anexo 2 a este DT.

6 GESTÃO DA COMPETIÇÃO/PROVA

6.1 PRESIDENTE DE JÚRI

NOMEAÇÃO

De acordo com o prescrito no Regulamento do Campeonato das Profissões o Presidente do Júri é nomeado pela Comissão Organizadora, sob proposta do Delegado Técnico da Worldskills Portugal, antes do evento, para as diversas fases do Campeonato das Profissões.

O Presidente do Júri deverá, preferencialmente, ser um técnico com experiência reconhecida na área e, preferencialmente, ter participado em vários Campeonatos nas suas fases Regionais, Nacionais e Internacionais sendo, ainda, relevante a participação em ações de formação da Worldskills Portugal.

Sempre que se justifique, nomeadamente em profissões com 6 ou mais concorrentes participantes, atenta a natureza e complexidade da gestão da competição, o Presidente de Júri poderá ser coadjuvado por um Presidente de Júri Assessor, identificado por este no início do campeonato. São fatores preferenciais nesta designação, jurados com experiência relevante em competições anteriores.

RESPONSABILIDADES RELEVANTES

- Elaborar provas para a fase de seleção Regional e Nacional do Campeonato das Profissões;
- Manter atualizado o presente DT através da dinamização dos jurados procurando contributos para a sua revisão, atualização e melhoria. Os contributos deverão ser comunicados por escrito ao Presidente do Júri pelos jurados que as compilará num só documento para ser discutido pelo coletivo de Júri;
- Antes de abandonar o local da competição, o Presidente do Júri e o Delegado Técnico (ou em quem este delegue) organizarão a discussão e revisão da Descrição Técnica da Profissão;
- Gerir a competição de acordo com as normas ditadas pelo Regulamento da Competição e pelo presente Descritivo Técnico, tendo presentes os princípios de equidade e transparência, com vista à seleção do melhor representante de Portugal nas competições internacionais;
- Em caso de conflito durante a competição, deverá o Presidente de Júri conseguir consenso no seio do Júri. Em caso de impossibilidade de resolução do problema, deve ser solicitada a presença do Delegado Técnico dos campeonatos para mediar o conflito;
- Sempre que, no decurso da competição, se detete a necessidade de prolongamento do tempo de competição, esta deverá ser proposta ao Delegado Técnico/Comissão Organizadora para aprovação até ao final do 2º dia de competição. Todas as alternativas possíveis devem ser estudadas antes de pedir ou aprovar um alargamento do tempo da competição;
- Assegurar que a lista de infraestruturas é precisa e satisfatória;
- Garantir que as instruções para os concorrentes são claras e concisas;
- Fazer cumprir os prazos de desenvolvimento, preparação e execução da competição, nomeadamente os que dizem respeito ao fecho e entrega de documentação;
- Nomear jurados com responsabilidades especiais, na área de higiene e segurança; apoio administrativo; sustentabilidade; controlo de documentação, conferência de ferramenta e equipamento ou outras.

6.2 JURADOS

NOMEAÇÃO

De acordo com o prescrito no Regulamento do Campeonato das Profissões o jurado é nomeado pela entidade participante no campeonato, sendo um técnico com experiência na profissão e com conhecimento dos procedimentos inerentes ao campeonato das profissões.

RESPONSABILIDADES RELEVANTES

- Em estreita articulação com o Presidente de Júri, o Jurado é responsável pela preparação, realização e gestão do concurso, de acordo com os regulamentos do Campeonato das Profissões, podendo assessorar o Presidente de Júri em áreas específicas;
- O jurado, para além da responsabilidade associada à gestão da prova, representa o seu concorrente de acordo com previsto no Regulamento;
- Antes da competição, apoia na preparação os detalhes finais da prova, critérios, subcritérios e aspetos a serem avaliados, e a sua ponderação, bem como todos os detalhes associados ao espaço, equipamentos, matérias-primas e ferramentas;
- O Jurado garante que as Provas são explicadas detalhadamente aos concorrentes, designadamente: i) Os critérios de avaliação; ii) A “check-list” de Saúde, Segurança e a “check-list” de Transparência e Equidade, incluindo medidas disciplinares em caso de incumprimento;
- O jurado procede à avaliação das provas de forma imparcial e justa, assegurando os resultados das avaliações em segredo.

6.3 CHEFE DE OFICINA

NOMEAÇÃO

De acordo com o prescrito no Regulamento do Campeonato das Profissões o chefe de oficina é nomeado pela organização, sendo um técnico qualificado na profissão em apreço, sendo desejável possuir conhecimento dos procedimentos inerentes ao campeonato das profissões.

RESPONSABILIDADES RELEVANTES

O chefe de oficina detém as seguintes atribuições e responsabilidade:

- a responsabilidade pela montagem do espaço oficial, instalações, máquinas, ferramentas, conexões elétricas e outras, e todos os itens especiais listados nas “Prescrições Técnicas da Profissão”;
- preparação de instrumentos e equipamentos para as avaliações, materiais necessários à execução da prova, garantindo níveis de qualidade adequados ao evento;
- preparar os postos de trabalho com os equipamentos requeridos de acordo com o layout aprovado e dotações de material por concorrente devidamente organizados e embalados;
- garantir que o local da competição fica conforme as normas de Saúde, Segurança e Higiene, providenciando acessos, locais de trabalho e de passagem devidamente identificados, assim como os meios de proteção coletiva e fixa adequados à profissão pela qual é responsável, garantindo que os meios de socorro e emergência se encontram acessíveis.
- no decurso da profissão, promover a adaptação ao posto trabalho por parte dos concorrentes, dando todas as explicações necessárias e promovendo o treino nas máquinas sempre que necessário, fornecendo para isso os materiais ou equipamentos adequados;
- findo o evento, proceder à desmontagem dos equipamentos de acordo com o programa aprovado e as normas estabelecidas, no que poderá ser coadjuvado por técnicos das empresas patrocinadoras.

7 ORGANIZAÇÃO DA COMPETIÇÃO

A prova deve ser acompanhada da lista exaustiva, que identifique e especifique, de forma precisa, qualitativa e quantitativa, os consumíveis e matérias primas específicas a preparar por concorrente. No âmbito das listas de infraestruturas, materiais e equipamentos referenciados nesta descrição técnica, **não são tidos em consideração**

a indicação a qualquer marca comercial.

Será na base da prova a elaborar que, em função dos apoios e patrocínios que se vierem a verificar ou, na ausência destes, que se identificarão os modelos e/ou marcas dos veículos a considerar no desenvolvimento das provas.

7.1 MATERIAIS GENÉRICOS

Toda a lista de materiais genéricos a seguir identificados são **fornecidos pelo organizador ou entidade(s) patrocinadora(s)** da competição e a quantidade deverá ser adequada ao n.º de concorrentes e jurados em competição.

- Mesa e Cadeiras;
- Materiais de limpeza;
- Extintor de incêndio e kit primeiros socorros;
- Cacifos;
- Computador para jurados
- Balde de recolha do lixo, pá e vassoura;
- Relógio de parede;
- Extensões elétricas.

7.2 INFRAESTRUTURAS TÉCNICAS

Os requisitos de infraestrutura técnica a seguir identificados são **fornecidos pelo organizador** da competição e a quantidade deverá ser adequada ao n.º de concorrentes em competição.

- Potência elétrica adequada ao equipamento/Ferramentas elétricas a utilizar (1 tomada monofásica por concorrente);
- Potência elétrica adequada aos equipamentos comuns
- Energia elétrica mono junto à bancada trabalho e trifásica
- Energia elétrica trifásica para os fornos
- Iluminação apropriada;
- Água quente para o lava loiça

Nota: Em cada competição os Jurados devem rever e atualizar a lista de infraestruturas.

7.3 EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS

Toda a lista de infraestruturas e equipamentos específicos a seguir identificados são **fornecidos pelo organizador ou entidade(s) patrocinadora(s)** da competição e a quantidade deverá ser adequada ao n.º de concorrentes em competição.

- 1 - Bancada de trabalho 180x100 cm por concorrente
- 3 - Bancadas de apoio 150x70 cm
- 2 - Fornos de pastelaria com três câmaras e com capacidade para dois tabuleiros
- 2 - Extratores de fumos para os fornos
- 1 - Arreão carro de transporte de tabuleiros por concorrente
- 4 - Tabuleiros de pastelaria por concorrente por concorrente
- 1 - Congelador/refrigerador “combinado” por concorrente
- 1 - Microondas individual por concorrente
- 1 - Placa de indução por concorrente;
- 1 - Mesa para exposição 120x80 cm por concorrente
- 1 - Armário de refrigeração para acondicionamento de matéria-prima
- 2 - Lava loiça de uma cuba
- 2 - Abatedores de temperatura
- 1 - Batedeira de bancada por concorrente
- 1 - Produtora de gelados
- 1 - Pedra mármore 500x500x20 mm por concorrente

7.4 FERRAMENTAS E MATÉRIAS PRIMAS TIPO

Os concorrentes deverão ser portadores das suas ferramentas individuais, usuais para a profissão, devendo as mesmas estar em bom estado de funcionamento e de proteção.

A seguinte lista de ferramentas deverá ser tida em consideração na elaboração da prova e, como tal, estar garantido pela entidade organizadora no local da competição, exceto se as mesmas forem da responsabilidade do concorrente:

- Prato branco retangular 30x20 cm por concorrente
- Prato branco redondo $\pm \emptyset$ 26 cm por concorrente
- Prato branco redondo $\pm \emptyset$ 26 cm por concorrente
- Espelho 15x40 cm para apresentação por concorrente
- Espelho 25x35 cm para apresentação por concorrente
- Tigelas de inox por concorrente $\pm \emptyset$ 20 cm por concorrente
- Tigelas de inox por concorrente $\pm \emptyset$ 26 cm por concorrente
- Tachos de indução $\pm \emptyset$ 20 cm por concorrente
- Tachos de indução $\pm \emptyset$ 26 cm por concorrente
- Tigelas de plásticas $\pm \emptyset$ 20 cm por concorrente adequada ao micro-ondas
- Tigelas por plásticas $\pm \emptyset$ 20 cm por concorrente adequada ao micro-ondas
- Caixote do lixo 50 l por concorrente
- Coadores “tipo Chinês” por concorrente
- Detergente da loiça
- Detergente de mãos c/doseador
- Esfregões duas faces,
- Esfregona + balde p/esfregona
- Vassouras
- Pás do lixo)

7.5 FERRAMENTAS E MATERIAIS DA RESPONSABILIDADE DO CONCORRENTE

- Espátulas
- Tesoura
- Faca de Chefe, Faca de serra e Faca de pontilha
- Conjunto de instrumentos para bombons
- Silpacks
- Raspadeira metálica
- Termómetro digital/açúcar
- Moldes para bombons
- Formas “aros”
- Formas para petit fours
- Varinha mágica
- Teks para modelagem
- Rolo da massa
- Varas de arame
- Tabua de corte, Boquilhas e Cortantes
- Corante alimentar variados
- Refrigerador alimentar
- Verniz alimentar
- Mesa de açúcar
- Bomba de sopro para açúcar
- Luva para açúcar
- Réguas de silicone
- Ventoinha
- Colheres polietileno
- Raspador de plástico “Salazar”
- Trinchas

- Corantes de base de álcool
- Base para a peça artística
- Prato para entremeio da peça artística
- Outras ferramentas e utensílios não mencionados que sejam indispensáveis para o desenvolvimento das tarefas a concurso

As fardas e calçado de trabalho são da responsabilidade dos concorrentes.

Os concorrentes poderão fazer-se acompanhar das suas ferramentas pessoais de trabalho, desde que, durante a fase de preparação da prova, tal seja autorizado pelo presidente do júri.

7.6 MATERIAIS E EQUIPAMENTOS PROIBIDOS NA ÁREA DE COMPETIÇÃO

Na área de trabalho é apenas permitido o equipamento/material fornecido ou que sendo dos concorrentes tenha aprovação do júri. No caso de um concorrente não seguir esta orientação, poderá sofrer penalização no critério “preparação do trabalho” da respetiva prova.

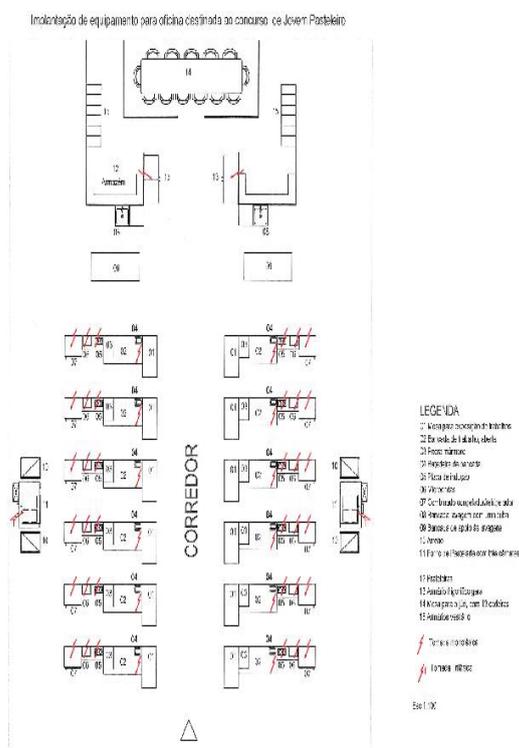
Os jurados devem informar, clara e inequivocamente, sobre os tipos de materiais e equipamentos que não devem circular na área da competição.

Os concorrentes NÃO devem trazer.;

- Qualquer objeto que possa comprometer a sua segurança, p. ex. pulseiras, fios, etc.;
- Ferramentas fora da área alimentar;
- Telemóvel e outros equipamentos de comunicação móvel

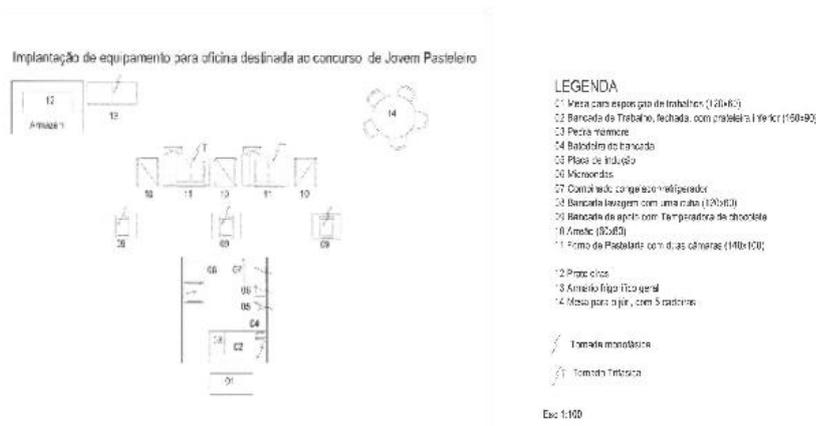
7.7 LAY-OUT TIPO DA COMPETIÇÃO/PROVA

7.7.1. Layout genérico de referência do espaço da competição



Nota: Dimensões, n.º de postos de trabalho e *layout* variam em função das características do espaço e do n.º de concorrentes.

7.7.2. Layout-tipo de referência do posto de trabalho



7.7.3. Outras características adicionais do posto de trabalho

- O Piso deve ser antiderrapante e lavável
- Desejavelmente, o espaço para cada posto de trabalho deverá ser de 9m²;
- Distância mínima do público: 1,5m

7.8 ATIVIDADES DE PROMOÇÃO DA PROFISSÃO

Sempre que as condições o permitam, deverá a organização, os patrocinadores e a equipa de jurados trabalhar nos espaços contíguos à competição formas de promover a profissão, as quais poderão ser de demonstração, através de meios audiovisuais ou de espaços de experimentação, onde os visitantes sejam convidados a experimentar operações específicas da profissão em apreço.

7.9 SUSTENTABILIDADE ECONÓMICA / FINANCEIRA E AMBIENTAL

Em cada competição, os Jurados devem rever e melhorar a lista de infraestruturas, tendo em conta os princípios da sustentabilidade. Tendo em vista a otimização dos recursos, deve constar apenas o indispensável, evitando o desnecessário e o excessivo.

Sempre que possível deverá ser dada preferência a materiais com menor impacto ambiental. Igualmente, deverão ser previstas na ficha de avaliação da prova, formas de penalizar os concorrentes pelo desperdício que produzam. Nas profissões em que o fator criatividade seja determinante, os materiais complementares (que não sejam comuns a todos os concorrentes) devem ser da responsabilidade dos concorrentes. Nestas profissões a sustentabilidade deve constar nos critérios de avaliação

8 ANEXOS

Anexo 1	Links a vídeos e outra informação promocional com exemplos da competição e do processo de trabalho
Anexo 2	Ficha de segurança da profissão
Anexo 3	Exemplo de Check-List de avaliação
Anexo 4	Conceitos

Anexo 1

Links a vídeos e outra informação promocional com exemplos da competição e do processo de trabalho;
<https://www.youtube.com/watch?v=DxpMmsJTrFM>

Anexo 2

Ficha de Segurança



32. PASTELARIA

FICHA DE SEGURANÇA

PROCEDIMENTOS GERAIS

Familiarize-se com as regras de segurança, nomeadamente com a segurança elétrica geral, segurança das máquinas e ferramentas e as exigências do equipamento de proteção individual.

SEGURANÇA DE MÁQUINAS

Não é permitida a utilização de equipamentos de trabalho, máquinas ou ferramentas elétricas sem marcação CE ou em mau estado de conservação e/ou funcionamento.

SUBSTÂNCIAS PERIGOSAS

Leia os rótulos e cumpra as indicações no manuseamento de substâncias perigosas.

LIMPEZA

- As áreas da competição devem ser mantidas limpas e organizadas;
- As zonas de passagem devem ser mantidas limpas e desobstruídas;
- Na área de competição, tenha certeza que nenhum material interfere com o funcionamento do concorrente adjacente à sua área e que as suas ações não impedem o trabalho dele.

PERIGOS

RISCOS SIGNIFICATIVOS

- Contacto com ferramentas cortantes ou pontiagudas;
- Contacto com substâncias irritantes;
- Contacto com superfícies quentes;
- Contacto com corrente elétrica;
- Adoção de posturas forçadas, movimentação manual de cargas e superfícies escorregadias.

- Lesões (cortes e feridas);
- Irritação cutânea e das vias respiratórias;
- Queimaduras;
- Eletrocussão;
- Lesões músculo-esqueléticas;
- Quedas.

EQUIPAMENTO DE PROTECÇÃO INDIVIDUAL

Pessoal autorizado a entrar na área de competição Chefes de Equipa Chefes de Oficina Delegados Técnicos Observador Jurados Concorrentes	       	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="background-color: orange; padding: 10px; margin: 5px;">Equipamento de Segurança e Higiene Alimentar</div> <div style="background-color: orange; padding: 10px; margin: 5px;">Equipamento de Segurança e Higiene Alimentar</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="background-color: orange; width: 40%; text-align: center;">Requerido</div> <div style="background-color: yellow; width: 20%; text-align: center;">Recomendado</div> <div style="background-color: yellow; width: 40%; text-align: center;">😊</div> </div>
--	--	--

Legenda:

Para sua segurança cumpra as regras!

Anexo 3

Exemplo de Ficha de Avaliação de Desempenho

Nome da Profissão		
Pastelaria		
Critérios de avaliação		Valores
A	MISE EN PLACE	8,00
B	MODELAGEM DE FIGURAS	10,00
C	SOBREMESA EMPRATADA	15,00
D	PETIT FOURS	17,00
E	BOMBONS	16,00
F	ENTREMEIO	16,00
G	PEÇA ARTISTICA	18,00
		100,00

Sub Critério A	Subcritérios Nome ou Descrição	Tipo de Aspeto O = Obj S = Sub	Aspeto - Descrição do aspeto a avaliar	Apenas para Avaliação Objetiva		Avaliação Máxima Critério A 8,00
				Requisito ou Dimensão nominal	Informações extra	
A1	Preparação de equipamentos e utensílios	O	A forma como prepara os equipamentos e utensílios	sim/não		1,00
A2	Tratamentos dos ingredientes	O	A forma como trata e acondiciona os ingredientes	sim/não		1,00
A3	Preparação de produtos semi acabados	O	A forma como prepara e acondiciona os produtos semi acabados	sim/não		2,00
A4	Higiene no posto de trabalho	O	A forma como higieniza o posto de trabalho	sim/não		2,00
A5	Higiene pessoal	O	Apresentação do fardamento e higiene	sim/não		1,00
A6	Higiene na confeção	O	A forma como trata e confecciona os produtos	sim/não		1,00

Sub Critério B	Subcritérios Nome ou Descrição	Tipo de Aspeto O = Obj S = Sub	Aspeto - Descrição do aspeto a avaliar	Apenas para Avaliação Objetiva		Avaliação Máxima Critério B 10,00
				Requisito ou Dimensão nominal	Informações extra	
B1	Modelagem	S	Técnica de modelagem			1,00
B2	Criatividade	S	A forma como cria as figuras			1,00
B3	Composição de cores	S	A forma como conjuga as cores			1,00
B4	Impressão geral	S	A conjunção de todos os elementos anteriores			1,00
B5	Higiene	S	Respeito pelas normas básicas de higiene			1,00
B6	Desperdício	S	O excesso de produtos não reutilizáveis			1,00
B7	Utilização do tempo	O	Se cumpre o tempo ou não	sim/não		1,00
B8	Quantidade (1 de cada)	O	Se faz a quantidade solicitada	sim/não		1,00
B9	Variedade (1 de cada de 4 tipos)	O	Se faz a variedade solicitada	sim/não		1,00
B10	Peso (acima ou abaixo perde 0.25 por cada exemplar tolerância 2 gramas)	O	Se o peso se encontra conforme o solicitado	reduz 25% por erro		1,00

Sub Critério C	Subcritérios Nome ou Descrição	Tipo de Aspeto O = Obj S = Sub	Aspeto - Descrição do aspeto a avaliar	Apenas para Avaliação Objetiva		Avaliação Máxima Critério C 15,00
				Requisito ou Dimensão nominal	Informações extra	
c1	Sabor	S	A conjunção de todos os sabores			1,00
c2	Textura	S	Combinação de texturas			2,00
c3	Criatividade	S	A forma como cria e apresenta			1,00
c4	Originalidade	S	Produtos e formas de confeção utilizados			1,00
c5	Impressão geral	S	A conjunção de todos os elementos anteriores			1,00
c6	Higiene	S	Respeito pelas normas básicas de higiene			1,00
c7	Desperdício	S	O excesso de produtos não reutilizáveis			1,00
c8	Método de trabalho	S	A forma como desenvolveu o trabalho			1,00
c9	Tempo	O	Se cumpre o tempo ou não	sim/não		1,00
c10	Quantidade	O	Se fez a quantidade solicitada	sim/não		2,00
c11	Utilização dos três ingredientes mistério	O	Se utilizou três ingredientes	sim/não		3,00

Sub Critério D	Subcritérios Nome ou Descrição	Tipo de Aspeto O = Obj S = Sub	Aspeto - Descrição do aspeto a avaliar	Apenas para Avaliação Objetiva		Avaliação Máxima Critério D
				Requisito ou Dimensão nominal	Informações extra	17,00
D1	Higiene	S	Respeito pelas normas básicas de higiene			1,00
D2	Método de trabalho	S	A forma como planeou/desenvolveu o trabalho			1,00
D3	Desperdício	S	O excesso de produtos não reutilizáveis			1,00
D4	Textura	S	Combinação de texturas			2,00
D5	Sabor	S	A conjugação de todos os sabores			2,00
D6	Acabamento	S	Apresentação final do produto, uniforme e sem defeitos			1,00
D7	Decoração	S	Apresentação final do produto, enfeite e beleza estética			1,00
D8	Impressão geral	S	A conjugação de todos os elementos anteriores			1,00
D9	Tempo	O	Se cumpre o tempo ou não	sim/não		1,00
D10	Quantidade (15 de cada)	O	Se fez a quantidade solicitada	sim/não		2,00
D11	Variedade (2 tipos)	O	Se faz a variedade solicitada	sim/não		2,00
D12	Tamanho (acima ou abaixo perde 0.5 por tipo)	O	Se o tamanho corresponde ao solicitado	reduz 50% por erro		2,00

Sub Critério E	Subcritérios Nome ou Descrição	Tipo de Aspeto O = Obj S = Sub	Aspeto - Descrição do aspeto a avaliar	Apenas para Avaliação Objetiva		Avaliação Máxima Critério E
				Requisito ou Dimensão nominal	Informações extra	16,00
E1	Têmpera	S	Como executa e tempera o chocolate			1,00
E2	Brilho	S	Produto final com ou sem brilho			1,00
E3	Moldagem	S	Como dá forma ao produto			1,00
E4	Enchimento	S	Se as formas são bens preenchidas e sem excedente de chocolate			1,00
E5	Recheio	S	Se o recheio se distingue do chocolate			1,00
E6	Textura	S	Combinação de texturas			1,00
E7	Sabor	S	A conjugação de todos os sabores			1,00
E8	Impressão geral	S	A conjugação de todos os elementos anteriores			1,00
E9	Higiene	S	Respeito pelas normas básicas de higiene			1,00
E10	Método de trabalho	S	A forma como desenvolveu o trabalho			1,00
E11	Desperdício	S	O excesso de produtos não reutilizáveis			1,00
E12	Tempo	O	Se cumpre o tempo ou não	sim/não		1,00
E13	Quantidade (12 peças)	O	Se fez a quantidade solicitada	sim/não		1,00
E14	Variedades (3 tipos)	O	Se faz a variedade solicitada	sim/não		1,00
E15	Tempera dos três chocolates	O	Se executou a tempera a todos os chocolates	sim/não		1,00
E16	Peso (acima perde 0.33 por cada tipo)	O	Se o peso se encontra conforme o solicitado	reduz 33% por erro		1,00

Sub Critério F	Subcritérios Nome ou Descrição	Tipo de Aspeto O = Obj S = Sub	Aspeto - Descrição do aspeto a avaliar	Apenas para Avaliação Objetiva		Avaliação Máxima Critério F
				Requisito ou Dimensão nominal	Informações extra	16,00
F1	Habilidade para decorar	S	Gesto profissional			2,00
F2	Decoração	S	Apresentação final do produto, enfeite e beleza estética			2,00
F3	Sabor	S	A conjugação de todos os sabores			2,00
F4	Higiene	S	Respeito pelas normas básicas de higiene			1,00
F5	Método de trabalho	S	A forma como desenvolveu o trabalho			1,00
F6	Desperdício	S	O excesso de produtos não reutilizáveis			1,00
F7	Impressão geral	S	A conjugação de todos os elementos anteriores			2,00
F8	Tempo	O	Se cumpre o tempo ou não	sim/não		1,00
F9	Utilização dos três ingredientes mistério	O	Se utilizou os ingredientes indicados	sim/não		3,00
F10	Peso (acima ou abaixo perde 0.5 por cada exemplar tolerância 100 gramas)	O	Se o peso se encontra conforme o solicitado	reduz 50% por erro		1,00

Sub Critério G	Subcritérios Nome ou Descrição	Tipo de Aspeto O = Obj S = Sub	Aspeto - Descrição do aspeto a avaliar	Apenas para Avaliação Objetiva		Avaliação Máxima Critério G
				Requisito ou Dimensão nominal	Informações extra	18,00
G1	Utilização de técnicas diferentes	S	Açucar, pastilhagem, açúcar/pastilhagem			2,00
G2	Criatividade	S	A forma como cria e apresenta			2,00
G3	Higiene	S	Respeito pelas normas básicas de higiene			1,00
G4	Desperdício	S	O excesso de produtos não reutilizáveis			1,00
G5	Método de trabalho	S	A forma como desenvolveu o trabalho			1,00
G6	Elegância	S	Definição das formas			2,00
G7	Design	S	Beleza estética			1,00
G8	Impressão geral	S	A junção de todos os elementos anteriores			2,00
G9	Tempo	O	Se cumpre o tempo ou não	sim/não		2,00
G10	Tamanho base (perde 0.5 se exceder as medidas)	O	Se o tamanho corresponde ao solicitado	por erro		2,00
G11	Tamanho altura (perde 0.5 se exceder as medidas)	O	Se o tamanho corresponde ao solicitado	por erro		2,00

Anexo 4

Conceitos

REFERENCIAL DE EMPREGO

O referencial de emprego elenca, para cada profissão, a **designação da profissão** e a **descrição geral da atividade profissional**, as **atividades operacionais** e as **áreas de competência nucleares** identificadas a partir dos referenciais nacionais e internacionais.

DESIGNAÇÃO DA PROFISSÃO

Identifica a designação do profissional no âmbito do mercado de trabalho, tendo por referência a designação estabelecida no âmbito da ANQEP e/ou da *WorldSkills International*.

DESCRIÇÃO DA PROFISSÃO

Descreve, de forma sintética, o objetivo da profissão e a sua importância para o mercado de trabalho, designadamente na produção de um determinado produto ou serviço. É utilizada a descrição existente no Perfil Profissional da ANQEP e/ou da *WorldSkills International*.

ATIVIDADES OPERACIONAIS

Identificação das atividades que integram a profissão, numa lógica de processo produtivo. Compreende a decomposição da profissão em atividades (numa lógica funcional ou processual), identificadas a partir do referencial nacional, designadamente do Perfil profissional da profissão constante do CNQ.

ÁREAS DE COMPETÊNCIA

Refere-se a uma **combinação de conhecimentos, aptidões e atitudes** adequados a um determinado contexto profissional, tendo em vista o desenvolvimento, no todo ou em parte, de um bem, seja ele um produto e/ou serviço, com valor para o mercado de trabalho. A cada área de competência associar-se-á um peso relativo da sua importância para a profissão. Esse peso poderá ser identificado a partir da complexidade, utilização, criticidade ou outro.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO

Considerando que a avaliação pretende aferir se um desempenho está de acordo com um padrão planeado, esperado e desejado, os critérios de avaliação segmentam o referencial de emprego em 4 a 6 grandes áreas (de competência ou funcionais). Ou seja, os critérios de avaliação definem o âmbito da avaliação do desempenho profissional esperado.

SUB-CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO

O subcritério de avaliação é a decomposição do critério de avaliação (em áreas de produção ou do conhecimento), facilitando o desenvolvimento de instrumentos de medição do desempenho (aspetos) de forma clara, justa e transparente.

MÓDULO DA COMPETIÇÃO

Os módulos estruturam a prova, integrando, de forma organizada, um conjunto de tarefas e/ou operações afins, tendo em vista o desenvolvimento de um produto ou serviço com valor para o mercado de trabalho. O módulo de avaliação poderá responder no todo ou em parte a uma área de competência.

ASPETOS (INDICADORES)

Os aspetos (indicadores de avaliação) decorrem da decomposição dos subcritérios em indicadores de desempenho esperados, vertidos numa ficha de avaliação/grelha de observação, que facilite a medição do desempenho no desenvolvimento da prova, considerando as tarefas, operações atitudes e comportamentos esperados e observáveis. Podem ser considerados aspetos a altura, ângulo, peso, nivelamento, erros, tolerâncias, tempo de execução, processo, etc.

PROVA

É o instrumento que fornece a informação necessária e específica de execução das tarefas a executar, de acordo com o perfil de emprego, áreas de competência, critérios e subcritérios de avaliação definidos (para jurados e concorrentes).

FICHA DE AVALIAÇÃO/GRELHA DE OBSERVAÇÃO

É o instrumento de base dos jurados para observação do desempenho dos concorrentes para a correspondente avaliação. A observação poderá desenvolver-se em tempo real (isto é, no decurso da execução), ou na lógica do produto final.

LISTA DE INFRAESTRUTURAS, MATERIAIS, FERRAMENTAS E EQUIPAMENTOS

Refere-se à identificação das características das infraestruturas, materiais, ferramentas e equipamentos necessários à organização e desenvolvimento da prova.

LAYOUT-TIPO DA COMPETIÇÃO

Refere-se à organização do espaço da competição, identificando áreas e posicionamento de postos de trabalho e de áreas associadas a jurados, chefe de oficina e concorrentes.

