



DESCRITIVO TÉCNICO

CAMPEONATO NACIONAL DAS PROFISSÕES | SKILLSPORTUGAL SETÚBAL 2020



PASTELARIA

TÍTULO

WorldSkills Portugal - **Descritivo Técnico** da Competição de Pastelaria

PROMOTOR E CONCETOR

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

R. de Xabregas, 52, 1949-003 Lisboa

Tel: (+351) 21 580 3010 E-mail: wsp@iefp.pt

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
- Maria Germano – Secretariado da WorldSkills Portugal
- Célia Pastor Mendes | Presidente de Júri da WorldSkills Portugal

DESIGN

- Sandra Sousa Bernardo - WorldSkills Portugal | Marketing & Comunicação
- Nuno Viana – Conceção e Design Gráfico

Nos termos do Regulamento em vigor, este Descritivo Técnico está aprovado pela *WorldSkills* Portugal.

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

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

Correspondência com referenciais	<ul style="list-style-type: none"> • 541099 Pasteleiro/a – Padeiro/a (Referencial CNQ) • 811183 Técnico/a de Cozinha/Pastelaria • 811347 Técnico/a Pastelaria/Padaria • 32 – Pâtisserie and Confectionery (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.

O Descritivo Técnico é o instrumento que elenca as condições de desenvolvimento da competição contextualizada no âmbito de uma determinada profissão.

ÍNDICE

1 INTRODUÇÃO	3
1.1 ENQUADRAMENTO	3
1.2 RELEVÂNCIA E SIGNIFICADO DO PRESENTE DESCRITIVO TÉCNICO (DT).....	3
1.3 DOCUMENTOS ASSOCIADOS AO DESENVOLVIMENTO DO DT.....	3
2 REFERENCIAL DE EMPREGO	4
2.1 DESIGNAÇÃO E DESCRIÇÃO DA PROFISSÃO.....	4
2.2 ATIVIDADES OPERACIONAIS.....	4
2.3 ÁREAS/UNIDADES DE COMPETÊNCIA	5
2.4 PROJETO-TIPO NO ÂMBITO DO MERCADO DE TRABALHO (PROVA-TIPO).....	11
2.5 QUADRO: ÁREAS/UNIDADES DE COMPETÊNCIA vs CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO vs MÓDULOS	12
3 REFERENCIAL DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO	13
3.1 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	13
3.2 ESTRUTURA GLOBAL DA PROVA.....	14
3.3 RELAÇÃO ENTRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E OS MÓDULOS DA COMPETIÇÃO.....	15
3.4 MÓDULOS: FASES DE PRÉ-SELEÇÃO, REGIONAL E NACIONAL	16
3.5 PROCEDIMENTOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO	17
4 ESTRUTURA DA PROVA	17
4.1 NOTAS GERAIS	17
4.2 FORMATO/ESTRUTURA DA PROVA	18
4.3 FICHA DE AVALIAÇÃO	20
4.4 DESENVOLVIMENTO DA PROVA.....	21
5 REQUISITOS DE SEGURANÇA	21
5.1 GERAIS.....	21
5.2 ESPECÍFICOS.....	22
6 ORGANIZAÇÃO DA COMPETIÇÃO	22
6.1 INFRAESTRUTURAS TÉCNICAS	22
6.2 EQUIPAMENTOS GENÉRICOS	22
6.3 EQUIPAMENTOS TÉCNICOS	23
6.4 FERRAMENTAS E MATÉRIAS-PRIMAS TIPO a preparar pela organização	23
6.5 FERRAMENTAS E MATERIAIS DA RESPONSABILIDADE DO CONCORRENTE	24
6.6 MATERIAIS E EQUIPAMENTOS PROIBIDOS NA ÁREA DE COMPETIÇÃO.....	26
6.7 LAY-OUT TIPO DA COMPETIÇÃO/PROVA	26
6.8 ATIVIDADES DE PROMOÇÃO DA PROFISSÃO	27
6.9 SUSTENTABILIDADE ECONÓMICA / FINANCEIRA E AMBIENTAL	27
7 ANEXOS	27
1 – Exemplos de materiais e equipamentos	
2 - Ficha de Segurança da Profissão	
3 - Exemplo de ficha de avaliação do CIS	
4 - Conceitos	

1 INTRODUÇÃO

1.1 ENQUADRAMENTO

PROFISSÃO: PASTELARIA
<p>Natureza da competição:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individual
<p>Aplicação:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Condições de participação no campeonato das profissões:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ≤ 21 anos (a 31 de dezembro de 2020) • Experiência: Atividades de produção de pastelaria/padaria

1.2 RELEVÂNCIA E SIGNIFICADO DO PRESENTE DESCRITIVO TÉCNICO (DT)

Nos termos do Regulamento Geral do Regulamento do Campeonato das Profissões, 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** constituindo-se como um guia para a preparação dos jovens e formadores para os campeonatos, para a elaboração e organização das provas e própria qualidade do campeonato e da formação profissional.

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* – O que fazemos
<https://worldskills.org/what/>
- *WorldSkills International* - Quadro das Normas de Especificação
<https://worldskills.org/what/projects/wsss/>
- Catálogo Nacional de Qualificações - Perfil profissional e de formação
http://www.catalogo.angep.gov.pt/PDF/QualificacaoPerfilPDF/811/811347_Perfil
- *International* - Recursos *on-line*
<https://worldskills.org/skills/>

2 REFERENCIAL DE EMPREGO

2.1 DESIGNAÇÃO E DESCRIÇÃO DA PROFISSÃO

Designação da atividade

Técnico/a de Pastelaria

Descrição Geral da Atividade Profissional

O/A Técnico/a de Pastelaria visa a aquisição e desenvolvimento de competências para: Planear, coordenar, e executar as atividades de produção de pastelaria, 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/1705>)

Nota: de acordo com a descrição do perfil profissional

2.2 ATIVIDADES OPERACIONAIS

No âmbito da sua atividade profissional, o/a Técnico/a de Pastelaria desenvolve as seguintes atividades operacionais:

1. Efetuar a pré-preparação e armazenamento das matérias-primas utilizadas na produção de pastelaria, assegurando o estado de conservação das mesmas.
2. Planear e preparar a produção de pastelaria, 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. Aplicar processos de transformação e confeção dos alimentos, de acordo com as tecnologias de cozinha/pastelaria.
5. Aplicar desenhos e esboços de suporte à conceção de peças artísticas em cozinha, de acordo com os desenhos consultados e outras especificações técnicas.
6. Conceber e executar peças artísticas em pastelaria.
7. Confeccionar gelados em função da programação de produção estabelecida.
8. Confeccionar, executar e montar trabalhos em chocolate.
9. Confeccionar receitas de pastelaria funcional, em função da programação de produção estabelecida.
10. Pesquisar e interpretar informação sobre novos hábitos alimentares, gastronomia, novos produtos e processos de confeção de produtos de cozinha e de pastelaria, a nível regional, nacional e internacional.
11. Criar e executar receitas inovadoras de pastelaria experimental.
12. Coordenar equipas de trabalho.
13. Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.
14. Controlar os custos dos alimentos.
15. Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação.
16. Articular com os pontos de venda dos produtos de pastelaria.

Nota: de acordo com as atividades do perfil profissional

2.3 ÁREAS/UNIDADES DE COMPETÊNCIA

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)
1. Planeamento e Organização	8%

Os concorrentes devem **conhecer e compreender**:

- A regulamentação inerente à competição;
- As técnicas de planeamento da produção do serviço de pastelaria;
- O Planeamento das prioridades do trabalho de forma eficaz finalizando as tarefas dentro do tempo da prova;
- Informações sobre novos hábitos alimentares, gastronomia, novos produtos e processos de confeção de pastelaria, a nível regional, nacional e internacional;
- Pesquisas de Informação sobre produtos alergénicos;
- Definição e planificação de menus, tendo em conta o equilíbrio nutricional e dietético;
- Procedimento para condições de limpeza e de utilização do equipamento e utensílios, utilizando as técnicas e os produtos adequados, no respeito pelas normas de conservação e de higiene;
- Princípios, conceitos da norma HACCP;
- Os procedimentos inerentes à higiene, segurança e saúde no trabalho;
- Os procedimentos associados à limpeza e arrumação do local de trabalho;
- Cumprimento das normas de qualidade, segurança e higiene alimentar;
- Principais regras de higiene pessoal e a importância de cuidar da limpeza da farda de trabalho;
- Conhecimento das regras de apresentação, relativamente ao arranjo do cabelo, mãos e calçado;
- A importância da minimização do desperdício, da sustentabilidade e o respeito por todos os ingredientes;
- Os procedimentos inerentes à preservação do meio ambiente.

Os concorrentes **terão de conseguir**:

- Efetuar a organização do posto de trabalho de acordo com as atividades a desenvolver, as matérias-primas e equipamentos a utilizar;
- Determinar as quantidades de matéria-prima, consumíveis, tempos de execução;
- Aplicar os procedimentos inerentes à organização e produção de uma pastelaria;
- Aplicar as normas e os procedimentos adequados na produção de cozinha, de forma a prevenir e controlar os seus pontos críticos no âmbito do Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points);
- Gerir os resíduos ao produzir de forma minimizar o desperdício;
- Reconhecer a importância das normas de saúde no exercício da profissão;
- Aplicar os cuidados de higiene e apresentação pessoal;
- Prestar atenção à limpeza e aparência pessoal em todos os momentos da competição;
- Cumprir e aplicar as normas de higiene e segurança no trabalho e higiene pessoal;
- Aplicar procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto profissional;
- Agir em conformidade com as normas de segurança e higiene alimentar na restauração e de proteção do meio ambiente.

UNIDADES DE COMPETÊNCIA

- Planeamento e organização das tarefas;
- Higiene e organização do posto de trabalho;
- Organização e gestão das matérias primas, conservação;
- Higiene e apresentação pessoal/indumentária
- Regras de saúde e segurança na cozinha/ HACCP
- Segurança /proteção ambiental.

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)
2. Comunicação e Relacionamento Interpessoal	6%

Os concorrentes devem **conhecer e compreender**:

- Vocabulário e termos técnicos da profissão;
- Colaboração na elaboração e composição de cartas e ementas aplicando as novas tendências e tecnologias;
- Princípios básicos para a organização e elaborar de um portefólio profissional;
- As técnicas de comunicação escrita e apresentação oral no âmbito do desenvolvimento da atividade;
- Soluções adequadas na resolução de problemas decorrentes das solicitações dos clientes, aplicação de técnicas adequadas aos diferentes serviços;
- Relacionamento interpessoal com colegas e jurados, com vista à criação de um bom ambiente de competição;
- Sentido de responsabilidade e capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia, empenho, disponibilidade, motivação e resolução de situações imprevistas;
- Responsabilidade na utilização de mobiliário, equipamento, roupa, baixela e utensílios.

Os concorrentes **terão de conseguir**:

- Projetar e elaborar um portefólio profissional físico e digital;
- Apresentação do portefólio a partir de um tema;
- Ler e interpretar receitas, fichas técnicas e de segurança, e outras especificações;
- Calcular e elaborar receitas e fichas técnicas, estruturar e compor cartas e ementas;
- Interpretar e produzir textos adequando-o às diversas situações comunicativas próprias da pastelaria;
- Executar desenhos e esboços de suporte à conceção de peças artísticas em chocolate, de acordo com os desenhos consultados e outras especificações técnicas;
- Organizar o seu posto de trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço, interagindo com os outros elementos;
- Reagir profissional e eficazmente a situações e pedidos inesperados;
- Comunicar eficazmente com colegas, equipas e “clientes”.

UNIDADES DE COMPETÊNCIA

- Linguagem técnica;
- Desenvolvimento de fichas técnicas;
- Apresentação oral;
- Relacionamento interpessoal.

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)
3. Mise-en-place	8%

Os concorrentes devem **conhecer e compreender**:

- Interpretação de vocabulário técnico de pastelaria em função da ementa estabelecida;
- Interpretação de receituários, preparação e confeção de sobremesas e produtos de pastelaria;
- Planeamento da produção/mise-en-place;
- Etapas na conceção do trabalho, materiais, tipos e características;
- Identificar e selecionar as matérias-primas e os produtos adequados à confeção da pastelaria;
- Preparação do espaço, disposição dos equipamentos e utensílios da pastelaria, secções de apoio ao serviço de pastelaria (interface entre economato, sector de vendas);
- Os cálculos de matéria-prima a aplicar;

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)
---------------------	--------------------------

Os concorrentes **terão de conseguir:**

- Aplicar as técnicas de planeamento da produção do serviço de pastelaria;
- Aplicar os métodos de conservação e armazenamento dos géneros alimentícios;
- Adaptar-se a novos equipamentos, tecnologias e utensílios;
- Definir e seleccionar alimentos e condimentos a combinar em função da sua composição, das receitas e especificações técnicas, capacidade para substituir outros ingredientes para superar um imprevisto;
- Preparar as condições para a execução do serviço de pastelaria;

UNIDADES DE COMPETÊNCIA

- Interpretação de fichas técnicas;
- Seleção e preparação de matérias-primas;
- Seleção e organização de equipamentos e utensílios.

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)
4. Confeção em Pastelaria	30%

Os concorrentes devem **conhecer e compreender:**

- As novas tendências na pastelaria, gastronomia contemporânea, regional, nacional e internacional;
- A gama de ingredientes utilizados na confeção de massas de pastelaria;
- A gama de produtos utilizados na confeção em pastelaria para conferir sabores, aromas e texturas;
- Processos e técnicas de confeção de sobremesas, bolos, entremeios, miniaturas, biscoitos, molhos, recheios e cremes;
- Processos e técnicas de cozedura ou sujeição ao frio, das composições preparadas, em tempos e quantidades adequadas.

Os concorrentes **terão de conseguir:**

- Implementar receitas, fichas técnicas e outras especificações;
- Aplicar processos de transformação e confeção dos alimentos, de acordo com as tecnologias de pastelaria;
- Seleccionar, preparar e manusear os equipamentos e utensílios necessários, consultando receitas e especificações técnicas;
- Desenvolver as tarefas dentro do tempo proposto;
- Confeccionar sobremesas, bolos, entremeios, miniaturas, biscoitos, molhos, recheios e cremes;
- Produzir iguarias com combinações de sabores e coordenação de texturas;
- Produzir iguarias de pastelaria usando várias técnicas e métodos de fabrico, tradicionais, clássicos e contemporâneos;
- Produzir com precisão para pesos e tamanhos específicos;
- Proceder à cozedura ou sujeição ao frio, das composições preparadas, em tempos e quantidades adequadas;

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

- Confeção de Sobremesas;
- Combinações de sabores/aromas/texturas;
- Confeção de molhos e recheios;
- Confeção de massas.

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)
5. Confeção em Chocolate	10%

Os concorrentes devem **conhecer e compreender**:

- As ferramentas, utensílios e equipamentos para trabalhar em chocolate;
- A gama de ingredientes utilizados para produzir trabalhos em chocolate;
- A importância que a química do chocolate tem na determinação do seu sabor e textura;
- Cobertura de chocolate temperado com brilho e “crocante” que não apresente sinais de gordura nem de açúcar;
- Processo de fabrico de bombons, preparação de recheios, tempero do chocolate, corte e moldagem;
- Precisão para pesos e tamanhos específicos em tempos e quantidades adequadas;
- Principais variedades de bombons, de corte, de molde e trufas;
- Técnicas para trabalhar chocolate, derreter e têmpera;
- Técnicas e tendências de montagem de peças em chocolate, junção de elementos, aplicação de material de suporte, elementos decorativos;
- Processo de execução de trabalhos artísticos em chocolate, projeto/maquete e moldes;
- Identificar diferentes técnicas de trabalhos artísticos em chocolate.

Os concorrentes **terão de conseguir**:

- Identificar os diferentes processos de fabrico de chocolate: chocolate branco, chocolate de leite; chocolate negro;
- Executar técnicas clássicas e modernas de processamento de chocolate;
- Executar diferentes trabalhos com chocolate segundo diferentes processos de fabrico;
- Produzir com precisão para peso e tamanho específico e quantidade;
- Executar desenhos e esboços, projeto/maquete e moldes de suporte à confeção de peças artísticas em chocolate, de acordo com os desenhos consultados e outras especificações técnicas;
- Montar estruturas em chocolate, junção de elementos, aplicação de material de suporte, elementos decorativos.

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

- Confeção em chocolate;
- Modelagem, moldagem, têmpera e aplicação de técnicas de acabamento.

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)
6. Confeção em Açúcar	10%

Os concorrentes devem **conhecer e compreender**:

- O aprovisionamento das matérias-primas, equipamentos, utensílios e materiais para trabalhos em açúcar;
- Técnicas de execução de trabalhos artísticos em açúcar e montagem de peças artísticas, equilíbrio e decoração;
- Tipos de açúcar, métodos e técnicas, moldagem, escorrido, soprado, acetinado e puxado;
- Problemas de segurança ao manusear açúcar quente;
- Identificar diferentes técnicas de trabalhos artísticos em açúcar.

Os concorrentes **terão de conseguir**:

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)
<ul style="list-style-type: none"> • Projetar desenhos e esboços de suporte à conceção de peças artísticas em açúcar, de acordo com os desenhos consultados e outras especificações técnicas; • Identificar os equipamentos e utensílios para trabalhos em açúcar; • Criar e utilizar moldes demonstrando talento artístico e inovação para os trabalhos de açúcar; • Executar trabalhos decorativos com diversas técnicas, moldagem, escorrido, soprado, acetinado e puxado; • Executar técnicas e tendências de montagem de peças artísticas em açúcar; • Aplicar os elementos decorativos; • Acondicionar e conservar os elementos decorativos; • Trabalhar sistematicamente com segurança os produtos quentes. 	
UNIDADES DE COMPETÊNCIA:	
<ul style="list-style-type: none"> • Confeccionar açúcar; • Modelagem, Moldagem, puxado, soprado, acetinado e escorrido. 	

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)
7. Criatividade	8%

Os concorrentes devem **conhecer e compreender:**

- Desenvolvimento de projetos criativos tendo em conta os objetivos estipulados pelo tema;
- A criatividade na execução e apresentação do trabalho a partir do tema;
- Técnicas de decoração, design, criatividade, inovação, estética e elegância;
- A importância do design na pastelaria, empratamento e apresentação final;
- Técnicas e tendências de decoração de peças de pastelaria, junção de elementos, aplicação de material de suporte, elementos decorativos em harmonia com o tema.

Os concorrentes **terão de conseguir:**

- Desenvolver métodos e técnicas criativas inerentes ao projeto previsto;
- Projetar, emprar e montar peças de pastelaria demonstrando talento artístico, inovação com inspiração no tema;
- Criar iguarias em pastelaria que refletem o estilo pessoal e que produzem elegância com formas e acabamentos perfeitos;
- Pesquisar analisar, sintetizar e aplicar temáticas relacionadas com o tema.

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

- Inovação, inspiração e talento;
- Estética e elegância;
- Desenvolvimento de pastelaria a partir de um tema.

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)
8. Decoração e Apresentação	20%

Os concorrentes devem **conhecer e compreender**:

- Técnicas de decoração, acabamento, pintura e aplicação de cores;
- Conhecimento de cores, combinações de sabores, coordenação de texturas, decoração e apresentação;
- Técnicas e processos de montagem de iguarias de pastelaria, camadas como esponja, mousse, biscoito, creme, ganache, geleia, compota, crocante, frutas etc, e decoração;
- Técnicas de empratamento e artes decorativas dos produtos de pastelaria;
- Utilização e técnica de execução de trabalhos artísticos em açúcar e chocolate;
- Técnicas de decoração, fruta, moldagem/modelagem em açúcar e chocolate;
- Aplicação de coberturas, espelhados, elementos decorativos.
- Design criativo e harmonioso de iguarias de pastelaria, apresentação e composição de cores.

Os concorrentes **terão de conseguir**:

- Caracterizar e apresentar um trabalho criativo de competências e atitudes que potenciem a capacidade criativa e a inovação no âmbito da pastelaria;
- Decorar com cores usando uma variedade de técnicas;
- Preparar e aplicar de frutas e elementos decorativos;
- Combinar gostos, texturas e aromas, montar bolos e decorar, camadas e aplicar coberturas;
- Executar trabalhos em pasta de açúcar sem rachaduras, modelar, aplicar cores;
- Acondicionar os produtos confeccionados para exposição;
- Reconhecer técnicas e tendências de montagem de peças em chocolate e açúcar.
- Apresentar estruturas em açúcar e ou em chocolate com harmonia das cores, acabamentos perfeitos para exposição.

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

- Aplicação de pinturas e cores;
- Moldagem e modelagem de pastas;
- Aplicação de coberturas, camadas e frutas;
- Execução e aplicação de elementos decorativos inerentes ao tema;
- Aplicação de pastas e coberturas;
- Acabamentos, composição e exposição.

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/a concorrente terá de solucionar um problema concreto do mercado de trabalho**, associado à **atividade de Pastelaria**.

A **estrutura do projeto (Prova)** a desenvolver, de acordo com especificações técnicas pré-estabelecidas, deverá assentar em 7 áreas de atividade (módulos):

1. Módulo 1 - Modelagem
2. Módulo 2 - Sobremesa empratada
3. Módulo 3 - Petit-fours
4. Módulo 4 - Bombons
5. Módulo 5 - Entremeio
6. Módulo 6 - Peça artística
7. Módulo 7 – Apresentação tema/Portefólio

3 REFERENCIAL DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

3.1 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

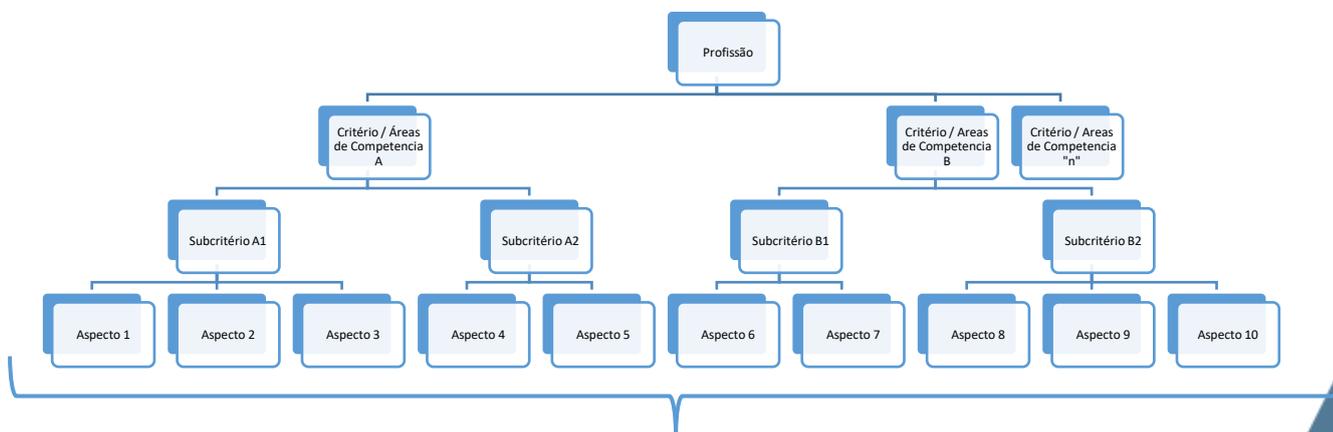
Decorrente da análise do perfil de emprego, ponderadas as importâncias relativas das diversas áreas de competência, os critérios de avaliação a considerar na elaboração da prova são os seguintes:

- A - Planeamento e organização
- B - Comunicação e relação interpessoal
- C – Mise-en-place
- D - Confeção de produtos de pastelaria
- E – Confeção em Chocolate
- F – Confeção em Açúcar
- G - Criatividade
- H - Decoração e apresentação

Os critérios de avaliação e a respetiva notação para esta prova em concreto são as constantes do quadro seguinte:

Critérios de Avaliação		Natureza e Ponderação		
		Mensurável	Ajuizável	Total
A	Planeamento e organização	6,5	1,5	8
B	Comunicação e relação interpessoal	4	2	6
C	Mise en place	8	0	8
D	Confeção de produtos de pastelaria	20	10	30
E	Confeção em chocolate	5	5	10
F	Confeção em açúcar	8	2	10
G	Criatividade	0	8	8
H	Decoração e apresentação	8	12	20
Total		59,5	40,5	100

Nota: Cada critério será dividido em subcritérios e estes divididos em aspetos a observar.



A observar/avaliar no decorrer da Prova

3.2 ESTRUTURA GLOBAL DA PROVA

O objetivo da prova é fornecer condições de evidência das competências requeridas no âmbito da profissão e proporcionar 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/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 produto ou serviço, e a avaliação do conhecimento teórico está limitado ao estritamente necessário à conclusão prática do projeto (prova).

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, com as atividades relacionadas da profissão de **Pastelaria**.

Neste contexto, no caso da competição em apreço, a estrutura da prova assenta no âmbito dos seguintes 7 módulos de competição.

- 1- Módulo 1 - Modelagem
- 2- Módulo 2 - Sobremesa empratada
- 3- Módulo 3 - Petit-fours
- 4- Módulo 4 - Bombons
- 5- Módulo 5 - Entremeio
- 6- Módulo 6 - Peça artística
- 7- Módulo 7 – Apresentação tema/Portefólio

No âmbito da prova, os postos de trabalho são sorteados, e as provas são desenvolvidas pelos concorrentes no posto de trabalho atribuído.

A prova tem duração total entre 16 e 22 horas.

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

			
	Módulos	Tempo	Dia sugerido
1	Modelagem de Figuras	3 h	C1
2	Sobremesa empratada	4h	C3
3	Petit-fours	4h	C2
4	Bombons	3h	C3
5	Entremeio	4h	C2
6	Peça artística	3h	C4
7	Apresentação do tema /Portefólio	1h	C1

3.3 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								
		A	B	C	D	E	F	G	H	
		Planeamento e organização	Comunicação e relação interpessoal	Mise en place	Confeção de produtos de pastelaria	Confeção em Chocolate	Confeção em Açúcar	Criatividade	Decoração e apresentação	
Módulos	1	Modelagem de Figuras	X		X				X	X
	2	Sobremesa empratada	X		X	X			X	X
	3	Petit-fours	X		X	X	X	X	X	X
	4	Bombons	X		X	X	X		X	X
	5	Entremeio	X		X	X			X	X
	6	Peça artística	X		X	X	X	X	X	X
	7	Apresentação do tema /Portefólio	X	X					X	

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

 Critérios de Avaliação		Módulos de Avaliação							Fase de Pré-seleção			Fase Regional			Fase Nacional			
		1	2	3	4	5	6	7	Referência									
		Modelagem de Figuras Sobre-mesa empratada Petit-fours Bombons Entremeio Peça artística Apresentação do tema /Portefólio	25% do previsto no Descritivo Técnico			50% do previsto no Descritivo Técnico			100% do previsto no Descritivo Técnico									
			Carga Horária:															
			6 horas			14 horas			22 horas									
			Nível de exigência da prova															
Baixa	Média		Alta	Baixa	Média	Alta	Baixa	Média	Alta									
A	Planeamento e organização		X							X								X
B	Comunicação e relação interpessoal	X								X								X
C	Mise en place		X							X								X
D	Confeção de produtos de pasteleria	X								X								X
E	Confeção em Chocolate																	X
F	Confeção em Açúcar																	X
G	Criatividade	X								X								X
H	Decoração e apresentação		X							X								X
Fases do Campeonato	Pré-seleção	X				X			Nível de exigência da prova:									
	Regional		X	X	X				Alto: corresponde a níveis de exigência de desempenho estabelecido pelo Descritivo Técnico nacional;									
	Nacional	X	X	X	X	X	X	X	Médio: a correspondente a 75% do estabelecido para níveis de alta exigência; Baixo: a correspondente a 50% do estabelecido para níveis de alta exigência.									

3.5 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 consiga completar devido a falta de ferramenta/equipamento na sua caixa de ferramenta (aplicável nos casos em que a ferramenta/equipamento seja da responsabilidade do concorrente ou respetiva entidade);
- Se algum concorrente não poder completar operações/tarefas da prova devido a falhas que não lhe sejam imputadas, tais como:
 - Falhas do posto de trabalho
 - Avarias de equipamentos não imputável a mau uso do concorrente
 - Falhas de energia

As pontuações referentes a essas operações/tarefas devem ser atribuídas aos concorrentes que tentaram/iniciaram a execução da (s) mesma (s);

- Em todos os casos os jurados têm de avaliar, na íntegra, todos os aspetos da ficha de avaliação de cada concorrente;
- A pontuação atribuída aos aspetos a avaliar pode variar de acordo com a escala definida para cada competição. No entanto, deve refletir o grau de complexidade/dificuldade aceitável pela realidade do sector;
- Na constituição dos grupos de jurados para avaliação, devem ser tidas em consideração a experiência em campeonatos das profissões e a experiência profissional;
- O grupo de jurados responsável pela avaliação de um determinado subcritério deverá avaliar todos os aspetos, referentes a esse subcritério, em todos os concorrentes;

Poderão ser consideradas para efeitos de penalização, com impacto na avaliação, as seguintes infrações

- 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 módulo/prova;
- A permanência no local da prova fora dos períodos autorizados;
- O acesso a qualquer informação, por qualquer meio, acerca da prova e do espaço em que esta se realiza;

Qualquer destas infrações será aceite para discussão e posterior aplicação de penalização adequada sempre que, haja prova física ou, na falta desta, seja observada e reportada pelo mínimo de dois jurados.

4 ESTRUTURA DA PROVA

4.1 NOTAS GERAIS

A prova será desenhada para uma execução num período não inferior a 16 horas e não superior a 22 horas, sendo constituída pelos seguintes 7 módulos de competição:

1. Módulo 1 - Modelagem
2. Módulo 2 - Sobremesa empratada
3. Módulo 3 - Petit-fours
4. Módulo 4 - Bombons
5. Módulo 5 - Entremeio
6. Módulo 6 - Peça artística
7. Módulo 7 – Apresentação Tema/Portefólio

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

- Estar em conformidade com o prescrito no presente DT e respeitar as exigências e as normas de avaliação prescritas;
- Ser acompanhada por uma grelha de avaliação a validar pelos jurados antes do início da prova;
- Ser, obrigatoriamente, testada antes de ser proposta à WorldSkills Portugal, 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;
- Ser 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 se preveja um protótipo, deve fazer referência às condições da sua exposição durante o Campeonato;
- Estar 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;
- Ter 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 incidir em áreas não abrangidas pelo presente Descritivo Técnico, nem alterar a distribuição da avaliação nele prevista;
- 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 (supervisor de infraestruturas);
- Ata, termo de aceitação e outra documentação associada.

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

- A avaliação estará dividida por 7 módulos, a serem desenvolvidos num posto de trabalho atribuído por sorteio;
- Todos os concorrentes têm de competir em todos os módulos;
- A prova terá como duração mínima - 16 horas;
- A prova terá como duração máxima - 22 horas;
- O concorrente tem de executar as tarefas de forma independente;
- Cesto mistério será integrado numa das provas com ingredientes que os concorrentes terão de utilizar.

Especificações de cada módulo a considerar na estruturação da prova:

- **Módulo 1 - Modelagem de Figuras**
 - Organização do posto de trabalho
 - Gestão da matéria-prima
 - Composição de cores
 - Modelagem
 - Inovação, criatividade
 - Peso
 - Quantidade, variedade
 - Gestão do tempo
 - Acabamento e elegância
 - Apresentação do produto final

- **Módulo 2 - Sobremesa empratada**
 - Organização do posto de trabalho
 - Gestão da matéria-prima
 - Combinação de sabores e aromas
 - Textura
 - Inovação, criatividade
 - Quantidade
 - Gestão do tempo
 - Apresentação do produto final

- **Módulo 3 - Petit-fours**
 - Organização do posto de trabalho
 - Gestão da matéria-prima
 - Combinação de sabores e aromas
 - Textura
 - Inovação, criatividade
 - Quantidade e variedade
 - Gestão do tempo
 - Apresentação do produto final

- **Módulo 4 - Bombons**
 - Organização do posto de trabalho
 - Gestão da matéria-prima
 - Recheio, combinação de sabores e aromas
 - Modelagem/moldagem
 - Têmpera
 - Brilho
 - Textura
 - Inovação, criatividade
 - Peso
 - Quantidade e variedade
 - Gestão do tempo
 - Apresentação do produto final

- **Módulo 5 - Entremeio**
 - Organização do posto de trabalho
 - Gestão da matéria-prima
 - Recheio, combinação de sabores e aromas
 - Textura e combinação das camadas
 - Inovação, criatividade
 - Cobertura, decoração

- Peso
 - Quantidade
 - Gestão do tempo
 - Apresentação do produto final
- **Módulo 6 - Peça artística**
 - Organização do posto de trabalho
 - Gestão da matéria-prima
 - Criatividade, Inovação
 - Composição de cores
 - Decoração
 - Estética e Elegância
 - Medidas
 - Gestão do tempo
 - Apresentação do produto final
 - **Módulo 7 – Apresentação Tema/Portefólio**
 - Elaborar portefólio
 - Elaboração de uma apresentação power point sobre o portefólio
 - Gestão do tempo
 - Linguagem técnica

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 FICHA DE AVALIAÇÃO

Na ficha de avaliação são registados todos os aspetos a avaliar, aglutinados em subcritérios (b) (unidades de competência) e critérios (a) (áreas de competência)

Exemplo de ficha de avaliação.

		Skill name		Profissão XXXXX		Critério / Área de Competência		Pontuação	
		A	Critério A	a)				10	
		B	Critério B					10	
Sub Critérios ID	Sub Critérios Nome e Descrição	Tipo Avaliação M=Mens. J=Ajuiz.	Descrição dos Aspectos	Pontos Ajuizável	Explicações detalhadas (M ou J) OU Descrição dos pontos Ajuizáveis	Medida Requerida (Só para M)	Áreas de Competência	Pontuação Máxima	
A1	Subcritério 1 b)	J	Aspecto Ajuizável 1	c)	0 Desempenho abaixo do padrão da indústria, incluindo não tentativa 1 O desempenho de acordo com o padrão da indústria (Produto ou serviço de gama baixa) 2 O desempenho supera o padrão da indústria (Produto ou serviço de gama média) 3 Excelente desempenho em relação às expectativas da indústria (Produto ou serviço de luxo)		1	2,00	
		M	Aspecto Mensurável 1	d)	Descrição detalhada	Medida Pretendida	1	2,00	
		M	Aspecto Mensurável 2		Descrição detalhada	Sim / Não	1	2,00	

Os aspetos poderão ser de duas naturezas, **mensuráveis** e **ajuizáveis**

Os aspetos a observar de **natureza mensurável (d)** englobam:

- Medir a altura, diâmetro, largura
- Saber o peso, densidade, rugosidade
- Cumpriu / Não cumpriu
- Fez / não fez / fez parte
- Preparou / não preparou / parcialmente
- Existe / Não existe / Existe parte

Os aspetos a observar de **natureza ajuízável (c)** serão comparados com um padrão / standard. Vão ser acompanhados de descritores em texto (e), foto e/ou padrões que clarifiquem os standards e ajudem à correta avaliação.

Na avaliação de **aspetos ajuízáveis (c)** o gosto ou opinião pessoal não podem interferir, esta avaliação baseia-se na confrontação com os standards previamente definidos.

4.4 DESENVOLVIMENTO DA PROVA

4.4.1 Quem é responsável pela conceção da prova

A prova poderá ser desenvolvida:

- Pelo Presidente de Júri
- Por um grupo de jurados indicados por decisão do Júri no final do campeonato anterior
- Pelo patrocinador
- Por uma entidade externa independente indicada pela organização

4.4.2 Em que momento (s) é a prova desenvolvida

A prova é desenvolvida de acordo com o seguinte calendário:

	Período/momento	Atividade
1	No final da competição	É atualizado o DT para a competição seguinte e definidas características da próxima prova
2	8 meses antes da competição	As provas são elaboradas pelo concetor de acordo com o definido no ponto 1
3	Desejavelmente as provas não serão divulgadas na integra	
4	2 meses de antecedência	Serão divulgadas características técnicas de equipamentos e/ou materiais e uma estrutura tipo da prova
5	Um mês antes da competição	Se possível, divulgação de elementos técnicos dos equipamentos a fornecer pela entidade patrocinadora
6	Na preparação da competição C-4 a C-2	A prova e ficha de avaliação são apresentadas aos jurados, testadas/finalizadas. Caso a prova tenha sido divulgada deve ser alterada pelo menos 30%, por votação entre a equipa de jurados.

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

5 REQUISITOS DE SEGURANÇA

5.1 GERAIS

O Regulamento 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;

- O fato e calçado de trabalho é da responsabilidade dos participantes. Quando necessário, os concorrentes devem trazer os seus Equipamentos de Proteção Individual (EPI) para a execução das provas;
- Os concorrentes estão obrigados a utilizar as EPIs adequados às operações sempre que se encontrem na zona de competição;
- Qualquer objeto que possa comprometer a sua segurança, p. ex. pulseiras, fios, etc.;
- Os jurados devem utilizar o equipamento de proteção individual sempre que estejam nas áreas onde os mesmos são obrigatórios para os concorrentes, sendo que o calçado de proteção tem de ser sempre utilizado no local de competição;
- Deve existir, no mínimo, um *kit* de primeiros socorros na área de trabalho;
- No decurso do campeonato nacional, a organização da WSP providenciará na local assistência médica.

5.2 ESPECÍFICOS

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

6 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.

6.1 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.

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

• Potência elétrica adequada aos equipamentos comuns
• Energia elétrica mono junto à bancada trabalho e trifásica
• Energia elétrica trifásica 32 amperes para os fornos
• Iluminação apropriada;
• Água quente para o lava loiça

6.2 EQUIPAMENTOS 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.

• Mesas e Cadeiras	• Extintor de incêndio
• Mesa para apresentação das iguarias	• Kit primeiros socorros
• Materiais de limpeza	• Extensões elétricas
• Material de economato diverso	• Balde de recolha diferenciada de resíduos
• Relógio de parede ou similar	• Pá do lixo
• Cacifos e vestiário mobiliário	• Vassoura
• Computador para o CIS	

6.3 EQUIPAMENTOS TÉCNICOS

Toda a lista de equipamentos e máquinas ferramenta 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. Exemplo:

1	Abatedores de temperatura	Comum
1	Armário de refrigeração para acondicionamento de matéria-prima	Comum
1	Bancada de trabalho tipo <i>Master chef</i> 180x100cm	1 por concorrente
1	Congelador/refrigerador “combinado”	1 por 2 concorrente
1	Mesa para exposição	Comum
1	Microondas individual sem grill	1 por concorrente
1	Placa de indução com dois focos	1 por concorrente
1	Produtora de gelados	Comum
2	Extratores de fumos para fornos	Comum
4	Mesas de açúcar/Lâmpada de açúcar	1 por 3 concorrente
2	Forno de pastelaria - três câmaras - capacidade para 2 tabuleiros	Comum
2	Tabuleiros de pastelaria	2 por concorrente
3	Têmpera para derreter chocolate	Comum
4	Arreão - carro de transporte de tabuleiros	1 por 3 concorrente
6	Bancadas de apoio	1 por 2 concorrente
6	Lava loiça de uma cuba	1 por 2 concorrente
12	Batedeira de bancada	1 por concorrente
12	Pedra mármore 50x50cm	1 por concorrente

6.4 FERRAMENTAS E MATÉRIAS-PRIMAS TIPO a preparar pela organização

As matérias-primas e material tipo a utilizar no desenvolvimento das provas, a preparar/adquirir pela organização serão:

As ferramentas tipo a utilizar no desenvolvimento das provas, a preparar/adquirir pela organização serão:

Balanças	1 Por concorrente
Caixas Herméticas para guardar alimentos	2 Por concorrente
Colher de pau (polietileno)	2 Por concorrente
Conchas \pm 6cm	2 Por concorrente
Copos medidores	2 Por concorrente
Escumadeiras \pm 10cm	1 Por concorrente
Espátulas de inox	2 Por concorrente
Espátula tipo salazar	2 Por concorrente
Espremedor de citrinos	Comum
Maçariço	1 Por concorrente
Para apresentação - Prato branco redondo \pm \varnothing 26	1 Por concorrente
Para apresentação - Prato de pé redondo \pm \varnothing 30	1 Por concorrente
Para apresentação - Prato branco retangular 30x20	1 Por concorrente
Para apresentação - Prato Espelho 15x25 cm	1 Por concorrente
Para apresentação - Prato Espelho 20x30 cm	1 Por concorrente
Passador "tipo chinês" com malha de rede	1 Por concorrente
Passador “tipo Chinês”	1 Por concorrente
Raspador (citrinos)	1 Por concorrente
Rolo da massa	1 Por concorrente
Sifão	1 Por 4 concorrente
Tábuas de corte brancas	1 Por concorrente
Tábuas de corte verdes	1 Por concorrente
Tabuleiros containes gastronorm 1/1	2 Por concorrente
Tabuleiros containes gastronorm 1/2	2 Por concorrente

Tachos de indução ± Ø 15 cm	2 Por concorrente
Tachos de indução ± Ø 20 cm	2 Por concorrente
Tachos de indução ± Ø 20 cm	2 Por concorrente
Talher - Colher de sobremesa	4 Por concorrente
Talher - Colher de sopa	4 Por concorrente
Talher - Garfo	4 Por concorrente
Termómetro	1 Por concorrente
Tigelas de inox por concorrente ± Ø 20 cm	2 Por concorrente
Tigelas de inox por concorrente ± Ø 26 cm	2 Por concorrente
Tigelas de plásticas ± Ø 20 cm adequada ao micro-ondas	2 Por concorrente
Tigelas por plásticas ± Ø 26 cm adequada ao micro-ondas	2 Por concorrente
Varas de arame (Fouët)	2 Por concorrente
2 pares de Luvas para forno	Comum
Luvas para manipulação de alimentos	Comum
Sacos de pasteleiro descartáveis	1 Por concorrente
Sacos de congelação e conservação de alimentos	Comum
Etiquetas para identificação de produtos	Comum
Rolo de película aderente	1 Por concorrente
Rolo de folha de alumínio	1 Por concorrente
Rolo de papel de cozinha	1 Por concorrente
Folhas de acetato	Comum
Folhas de papel vegetal siliconizado	Comum
Panos de limpeza descartáveis	Comum
Cuias	1 Por concorrente
Faca de chefe	1 Por concorrente
Faca de serra	1 Por concorrente
Faca de fruta	1 Por concorrente
Detergente da loiça	1 Por concorrente
Detergente de mãos c/doseador	1 Por concorrente
Panos de limpeza descartáveis	Comum
Esfregão duas faces salva unhas	1 Por concorrente
Esfregona + balde p/esfregona	Comum
Vassouras	Comum
Pás do lixo	Comum
Caixote com separador do lixo 50L	Por concorrente

6.5 FERRAMENTAS E MATERIAIS DA RESPONSABILIDADE DO CONCORRENTE

A indumentária e calçado de trabalho e EPIs são da responsabilidade dos concorrentes. A indumentária tem de estar em bom estado de apresentação, podendo variar a cor. É obrigatório ser composta segundo a figura.:

- Jaleca
- Calça
- Lenço ao pescoço
- Barrete, boné ou lenço
- Avental
- Sapato antiderrapante com proteção na biqueira (de cozinha)



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

Aerógrafo	Luvas de açúcar
Alisador, cuias	Maçarico de cozinha
Arrefecedor de bolos	Mesa de açúcar
Balança	Moldes para bombons
Base para a peça artística	Passador Chinês
Batedeira da bancada	Pistola de ar quente ou secador
Biberões	Prato de pé redondo ± Ø 30
Bomba de sopro para açúcar	Prato para entremeio da peça artística
Boquilhas e saco de pasteleiro	Raspadeira metálica
Coador de rede	Raspador de plástico “Salazar”
Colheres polietileno	Réguas de silicone
Conjunto para bombons (garfos)	Rolo da massa
Cortadores de massa	Sifão
Espátulas	Silpat - Tapete de silicone
Estecas para modelagem	Tábua de corte
Faca de Chefe	Termómetro digital/açúcar
Faca de pontilha	Tesoura
Faca de serra	Trinchas
Formas “aros”	Varas de arame (fouët)
Formas de entremeios	Varinha mágica
Formas para petit fours	Ventoinha
Cola Alimentar	Folha de ouro/prata
Corante para chocolate	Manteiga de cacau
Corantes alimentar gel	Prato para entremeio da peça artística
Corantes alimentar hidrossolúvel	Refrigerador alimentar
Corantes alimentar lipossolúvel	Verniz alimentar
Spray Desmoldante	

Outras ferramentas e utensílios não mencionados que sejam indispensáveis para o desenvolvimento das tarefas a concurso também serão da responsabilidade do concorrente.

Os concorrentes poderão fazer-se acompanhar das suas ferramentas pessoais de trabalho, desde que, durante a fase de preparação da prova (C-4 a C-1), tal seja autorizado pelo presidente do júri.

- Caneta
- Bloco de apontamentos
- Isqueiro

6.6 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.

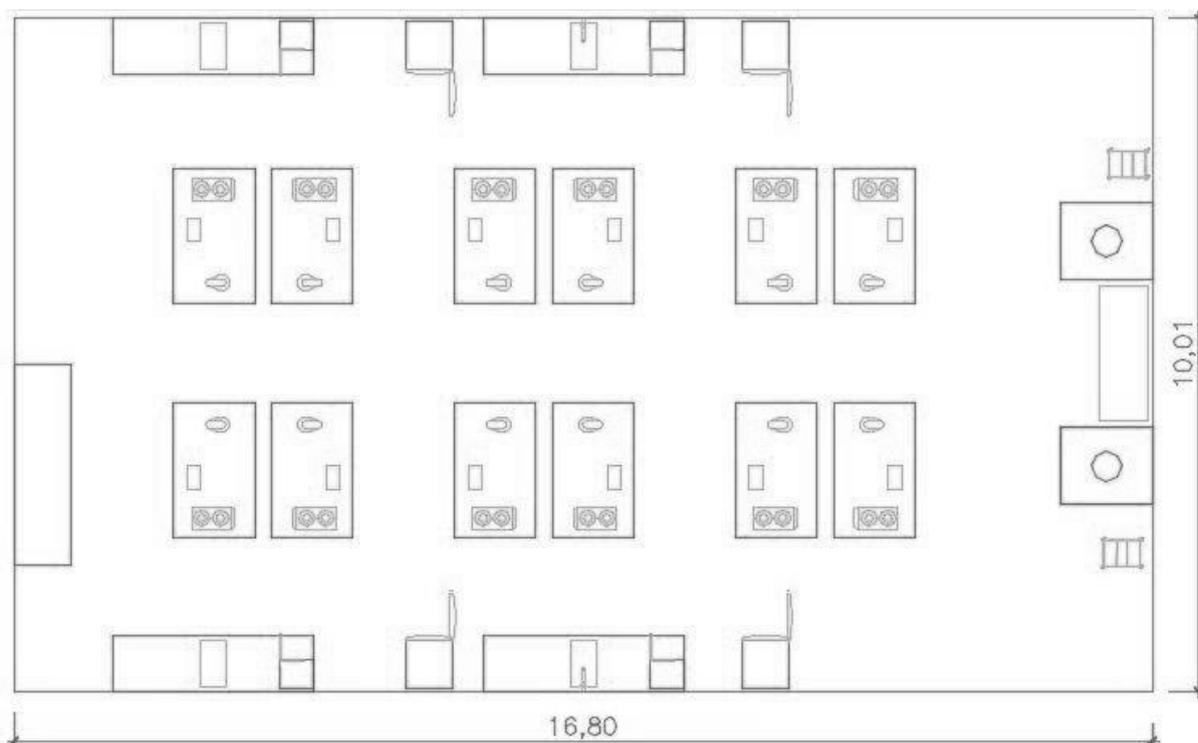
Os jurados devem informar, clara e inequivocamente, sobre os tipos de materiais e equipamentos que não devem circular na área da competição.

Os concorrentes NÃO devem trazer:

- Telemóvel;
- Objetos de uso pessoal, tais como pulseiras, brincos, pírcingues, etc.

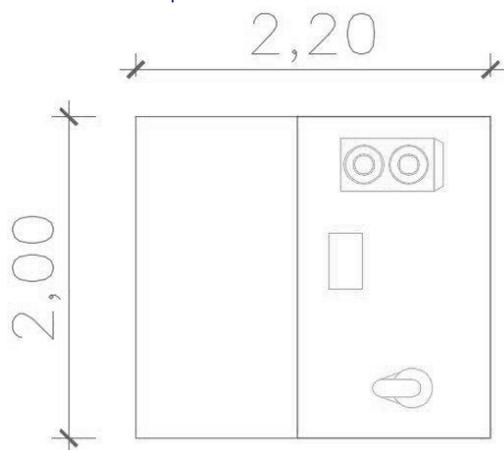
6.7 LAY-OUT TIPO DA COMPETIÇÃO/PROVA

6.7.1. 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.

6.7.2. Layout-tipo de referência do posto de trabalho



6.7.3. Outras características adicionais do posto de trabalho

- O Piso deve ser antiderrapante...;
- Desejavelmente, o espaço para cada posto de trabalho deverá ser de Xm^2 ;
- Distância mínima do público: $\pm 1m$

6.8 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, em formas de promover a profissão. Essas formas de promoção da profissão 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.

6.9 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.

7 ANEXOS

Anexo 1	Lista de exemplos de materiais
Anexo 2	Ficha de segurança da profissão
Anexo 3	Marking form do CIS
Anexo 4	Conceitos

Anexo 1 – Exemplos de materiais e equipamentos

			
Estecas	Rolo da massa	Fita de acetato	Forma Bombons policarbonato
			
Garfos de Chocolate	Têmpera de chocolate	Pistola para pintar	Pistola de ar quente
			
Lâmpada de Açúcar	Bomba de açúcar	Ventoinha e secador	Aerógrafo
			
Diferentes tipos de corantes	Folha de ouro e prata	Luvas para açúcar	Réguas e moldes
			
Sifão	Formas silicone	Termómetro p/açúcar	Maçarico de culinária

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

- 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.

RISCOS SIGNIFICATIVOS

- 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

Legenda:



Para sua segurança cumpra as regras!

Anexo 3

Exemplo de Ficha de Avaliação do CIS



worldskills
Portugal

Marking Form

Campeonato Nacional



worldskills

Skill 99 - XXXX

Sub Criterion A1 - Subcritério 1

Competitor (1234) Concorrente A

Marking Team (1234) Jurado 1, (5678) Jurado 2, (1357) Jurado 3, (2468) Jurado 4

Competition Day 1 Marking Scheme Lock 18-03-2019 14:52:32 Mark Entry Lock _____

JUDGEMENT MARKING

Aspect ID	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - description	Expert Score (0 to 3)	Mark Awarded	
J1	2.00	Aspecto Ajudável 1	(5678) Jurado 2	<input type="text"/>	
		0 - Desempenho abaixo do padrão da Indústria, incluindo não tentativa	(1357) Jurado 3	<input type="text"/>	
		1 - O desempenho de acordo com o padrão da Indústria (Produto ou serviço de gama baixa)	(2468) Jurado 4	<input type="text"/>	
		2 - O desempenho supera o padrão da Indústria (Produto ou serviço de gama média)			
		3 - Excelente desempenho em relação às expectativas da Indústria (Produto ou serviço de luxo)			

MEASUREMENT MARKING

Aspect ID	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - description	Requirement	Result or Actual Value	Mark Awarded
M1	2.00	Aspecto Mensurável 1 Descrição detalhada	Medida Pretendida	<input type="text"/>	<input type="text"/>
M2	2.00	Aspecto Mensurável 2 Descrição detalhada	Sim / Não	<input type="text"/>	<input type="text"/>

6.00

Mark Awarded

Page 1 / 1 18-03-2019 15:07:31

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.

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.

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.

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).

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 deverá corresponder no todo ou em parte a uma área de competência. Haverá tantos módulos quantos os necessários a avaliar todas as áreas de competência.

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, supervisor de infraestruturas e concorrentes.