

70
1950 - 2020



world skills
Portugal



INSTITUTO DO EMPREGO
E FORMAÇÃO PROFISSIONAL

DESCRITIVO TÉCNICO

CAMPEONATO NACIONAL DAS PROFISSÕES | SKILLSPORTUGAL PORTIMÃO 2023

PASTELARIA

SERVIÇOS SOCIAIS, PESSOAIS E TURISMO

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, 1900-003 Lisboa

Tel: (+351) 215803000

Website: www.iefp.pt

<https://worldskillsportugal.iefp.pt>

Facebook: www.facebook.com/WorldSkillsPortugal

APROVAÇÃO

- A identificar - WorldSkills Portugal | Delegado Oficial
- Conceição Matos - Diretora do Departamento de Formação profissional

CONCEÇÃO METODOLÓGICA E COORDENAÇÃO GERAL

- Carlos Diogo - WorldSkills Portugal | Delegado Técnico

EQUIPA TÉCNICA/CONCETORES

- Vasco Vaz - WorldSkills Portugal | Diretor Técnico
- António Costa - WorldSkills Portugal | Skills Advisor
- Célia Pastor Mendes - Presidente de Júri | 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, PESSOAS, 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 Comités 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

TÍTULO.....	1
PROMOTOR E CONCETOR.....	1
APROVAÇÃO.....	Erro! Marcador não definido.
CONCEÇÃO METODOLÓGICA E COORDENAÇÃO GERAL.....	1
EQUIPA TÉCNICA/CONCETORES.....	Erro! Marcador não definido.
DESIGN.....	1
OBSERVAÇÕES.....	1
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 PRINCIPAIS ÁREAS DE COMPETÊNCIAS.....	5
2.4 ÁREAS DE COMPETÊNCIAS vs UNIDADES DE COMPETÊNCIA.....	6
2.5 DESCRIÇÃO DAS ÁREAS E UNIDADES DE COMPETÊNCIA.....	6
2.6 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO.....	13
2.7 MATRIZ DA PROVA-TIPO.....	13
2.8 RELAÇÃO ENTRE OS MÓDULOS E ÁREAS DE COMPETÊNCIA.....	14
2.9 QUADRO RESUMO: ÁREAS/UNIDADES DE COMPETÊNCIA vs MÓDULOS.....	15
3 AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO.....	16
3.1 PROVAS.....	16
3.1.1 FASES DO CAMPEONATO.....	16
3.1.2 PROVA DE PRÉ-SELEÇÃO.....	16
3.1.3 PROVA REGIONAL.....	16
3.1.4 PROVA NACIONAL.....	17
3.1.5 FORMATO/ESTRUTURA DA PROVA.....	18
3.1.6 DESENVOLVIMENTO DA PROVA.....	20
3.1.7 RESUMO DAS FASES DE PRÉ-SELEÇÃO, REGIONAL E NACIONAL.....	21
3.2 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO.....	21
3.2.1 FICHA DE AVALIAÇÃO.....	21
3.2.2 RELAÇÃO ENTRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E MÓDULOS DE COMPETIÇÃO.....	22
3.2.3 PROCEDIMENTOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO.....	23
4 ORGANIZAÇÃO DA COMPETIÇÃO.....	25
4.1 INFRAESTRUTURAS TÉCNICAS.....	25
4.2 EQUIPAMENTOS GENÉRICOS.....	25
4.3 EQUIPAMENTOS TÉCNICOS.....	26
4.4 FERRAMENTAS E MATÉRIAS-PRIMAS TIPO A PREPARAR PELA ORGANIZAÇÃO.....	26
4.5 FERRAMENTAS E MATERIAIS DA RESPONSABILIDADE DO CONCORRENTE.....	31
4.6 MATERIAIS E EQUIPAMENTOS PROIBIDOS NA ÁREA DE COMPETIÇÃO.....	32
4.7 LAY-OUT TIPO DA COMPETIÇÃO/PROVA.....	32
4.7.1 LAYOUT GENÉRICO DE REFERÊNCIA DO ESPAÇO DA COMPETIÇÃO.....	32
4.7.2 LAYOUT-TIPO DE REFERÊNCIA DO POSTO DE TRABALHO.....	33
4.7.3 OUTRAS CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS DO POSTO DE TRABALHO.....	33
4.8 ATIVIDADES DE PROMOÇÃO DA PROFISSÃO.....	33
4.9 SUSTENTABILIDADE ECONÓMICA / FINANCEIRA E AMBIENTAL.....	33
5 REQUISITOS DE SEGURANÇA.....	34
5.1 GERAIS.....	34
5.2 ESPECÍFICOS.....	34
6 ANEXOS.....	35

1 INTRODUÇÃO

1.1 ENQUADRAMENTO

PROFISSÃO: 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: ≤ 21 anos (a 31 de dezembro de 2023) Experiência: Atividades de produção de pastelaria/padaria

1.2 RELEVÂNCIA E SIGNIFICADO DO PRESENTE DESCRITIVO TÉCNICO (DT)

Nos termos previsto no Artigo 25º, nº 3, do Regulamento Geral e do Artº 17 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 Portugal - Regulamento do Campeonato das Profissões
<https://worldskillsportugal.iefp.pt/wp-content/uploads/2019/07/Regulamento-do-Campeonato-dasProfiss%C3%B5es.pdf>
- *WorldSkills International* - Quadro das Normas de Especificação
<https://worldskills.org/what/projects/wsss/>
- Catálogo Nacional de Qualificações - Perfil profissional e de formação
<https://catalogo.anqep.gov.pt/qualificacoesDetalhe/7332> - Técnico/a de Cozinha/Pastelaria
<https://catalogo.anqep.gov.pt/qualificacoesDetalhe/7334> - Técnico/a de Pastelaria/Padaria
<https://catalogo.anqep.gov.pt/qualificacoesDetalhe/7271> - Pasteleiro/a - Padeiro/a
- WorldSkills 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: planejar, 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. Planejar 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

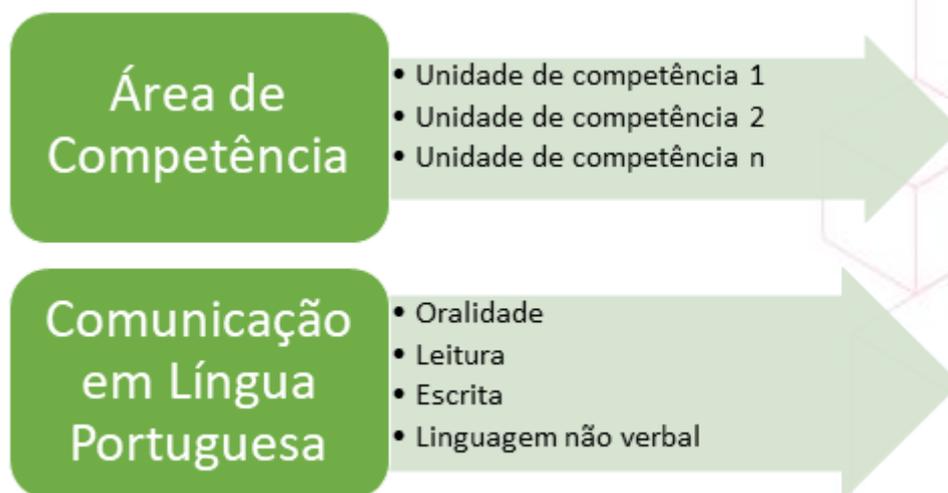
2.3 PRINCIPAIS ÁREAS DE COMPETÊNCIAS

Com base nas atividades operacionais relacionadas com a profissão foram elencadas as diversas competências. Destas, foram escolhidas as oito áreas de competência mais preponderantes, tendo em consideração a complexidade da atividade e a sua importância para a profissão.

Áreas de competência		Peso relativo
A	PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO	8
B	COMUNICAÇÃO E RELACIONAMENTO	6
C	MISE EN PLACE	8
D	CONFEÇÃO DE PRODUTOS DE PASTELARIA	25
E	CONFEÇÃO EM CHOCOLATE	10
F	CONFEÇÃO EM AÇÚCAR	10
G	CRIATIVIDADE	8
H	DECORAÇÃO E APRESENTAÇÃO	25
Total		100

2.4 ÁREAS DE COMPETÊNCIAS vs UNIDADES DE COMPETÊNCIA

No seguinte diagrama apresenta-se a relação que existe entre áreas e unidades de competência. Enquanto a área de competência demonstra um saber fundamental de uma determinada profissão, a unidade de competência demonstra uma das muitas partes operacionais relacionadas com a área de competência.



2.5 DESCRIÇÃO DAS ÁREAS E UNIDADES DE COMPETÊNCIA

Área funcional: PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO	Importância relativa (%)
PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO	8 %

Os concorrentes terão de **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;

Área funcional: PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃOImportância
relativa (%)

- 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

- Realizar o planeamento e organização das tarefas
- Organizar e gerir as matérias-primas e a conservação
- Fazer a gestão do tempo
- Manter higiene e apresentação pessoal/indumentária, seguindo regras de saúde e segurança na pastelaria/HACCP
- Manter a organização e higiene do posto de trabalho
- Respeitar e cumprir as regras de ergonomia, segurança e proteção ambiental.

Área funcional: COMUNICAÇÃO E RELACIONAMENTO	Importância relativa (%)
COMUNICAÇÃO E RELACIONAMENTO INTERPESSOAL	6 %

Os concorrentes terão de **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:

- Realizar uma apresentação oral
- Manter uma atitude profissional e o sentido de responsabilidade
- Dominar uma linguagem técnica no desenvolvimento de fichas técnicas
- Demonstrar capacidade de adaptação
- Manter um bom relacionamento interpessoal

Área funcional: MISE EN PLACE	Importância relativa (%)
MISE EN PLACE	8%

Os concorrentes terão de **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.

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 selecionar 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:

- Interpretar fichas técnicas
- Selecionar e preparar matérias-primas
- Selecionar e organizar equipamentos e utensílios

Área funcional: CONFEÇÃO DE PRODUTOS DE PASTELARIA	Importância relativa (%)
Confeção de Produtos de Pastelaria	25%

Os concorrentes terão de **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;
- Selecionar, 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:

- Confeccionar sobremesas tradicionais, clássicas e/ou contemporâneas, quentes ou frias
- Realizar combinações de sabores/aromas/texturas
- Confeccionar molhos, cremes e recheios
- Confeccionar mousses, ganaches, geleias, crocantes
- Confeccionar massas, biscoitos, bolos, textura esponja, cake, entremets

Área funcional: CONFEÇÃO EM CHOCOLATE	Importância relativa (%)
CONFEÇÃO EM CHOCOLATE	10%

Os concorrentes terão de **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:

- Realizar confeção em chocolate
- Realizar a modelagem / moldagem em chocolate
- Realizar têmpera em chocolate, aplicando as diferentes de técnicas

Área funcional: CONFEÇÃO EM AÇÚCAR	Importância relativa (%)
CONFEÇÃO EM AÇÚCAR	10%

Os concorrentes terão de **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.

Área funcional: CONFEÇÃO EM AÇÚCAR

 Importância
relativa (%)

 Os concorrentes **terão de conseguir:**

- 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:

- Confeccionar em açúcar, isomalte, pastilhagem
- Realizar modelagem e aplicar as diferentes técnicas, açúcar puxado/acetinado/soprado/escorrido

Área funcional: CRIATIVIDADE

 Importância
relativa (%)

CRIATIVIDADE
8%

 Os concorrentes terão de **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:

- Demonstrar inovação, inspiração e talento
- Realizar trabalhos com noções de apreciação na estética e elegância
- Desenvolver pastelaria a partir de um tema

Área funcional: DECORAÇÃO E APRESENTAÇÃO

 Importância
relativa (%)

DECORAÇÃO E APRESENTAÇÃO
25%

 Os concorrentes terão de **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 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:

- Realizar a aplicação de pinturas e cores
- Realizar a modelagem / moldagem de pastas
- Aplicar coberturas, camadas, texturas e frutas
- Aplicar pastas, coberturas, acabamentos
- Executar e aplicar elementos decorativos inerentes ao tema
- Realizar a apresentação, composição e exposição dos produtos

2.6 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Existe uma relação direta entre área de competência e critério de avaliação. Da mesma forma, as unidades de competências correspondem aos subcritérios de avaliação. Decorrente da análise do perfil de emprego, ponderadas as importâncias relativas das diversas áreas de competência, os critérios de avaliação e a respetiva ponderação para esta prova em concreto são as constantes do quadro seguinte:

Critérios de Avaliação		Ponderação
A	PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO	8
B	COMUNICAÇÃO E RELACIONAMENTO	6
C	MISE EN PLACE	8
D	CONFEÇÃO DE PRODUTOS DE PASTELARIA	25
E	CONFEÇÃO EM CHOCOLATE	10
F	CONFEÇÃO EM AÇÚCAR	10
G	CRIATIVIDADE	8
H	DECORAÇÃO E APRESENTAÇÃO	25
Total		100

2.7 MATRIZ DA 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 sete 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 - Entremets
6. Módulo 6 - Peça artística
7. Módulo 7 – Apresentação do tema/Portefólio

2.8 RELAÇÃO ENTRE OS MÓDULOS E ÁREAS DE COMPETÊNCIA

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

Áreas de competência		Módulos da competição							Total
		1-Modelagem de Figuras	2-Sobremesa empratada	3-Petit-fours	4-Bombons	5-Entremets	6-Peça artística	7-Apresentação do tema /Portefólio	
A	Planeamento e organização	X	X	X	X	X	X	X	8
B	Comunicação e Relacionamento Interpessoal	X	X	X	X	X	X	X	6
C	Mise en place	X	X	X	X	X	X		8
D	Confeção de produtos de pasteleria		X	X	X	X	X		25
E	Confeção em chocolate		X	X	X	X	X		10
F	Confeção em açúcar						X		10
G	Criatividade	X	X	X	X	X	X	X	8
H	Decoração e apresentação	X	X	X	X	X	X	X	25
Total									100

3 AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

3.1 PROVAS

3.1.1 FASES DO CAMPEONATO

Os candidatos à participação no campeonato nacional têm de superar duas provas prévias ao campeonato nacional. Estas provas têm dificuldade crescente e pretendem trazer um processo de filtro e de afinação das competências dos candidatos.



3.1.2 PROVA DE PRÉ-SELEÇÃO

A prova de pré-seleção tem como objetivo apoiar as entidades formadoras inscritas a selecionar o seu melhor concorrente em cada profissão, de acordo com as prescrições técnicas definidas neste documento.

Duração	1 dia (6 horas)
Local de realização	Nas instalações das entidades participantes
Conceção	Presidente de Júri
Competências Testadas	Para esta prova vão ser testadas as seguintes competências (áreas, unidades): Planeamento e Organização, Mise en Place, Confeção de Produtos de Pastelaria, Criatividade, Decoração e apresentação.
Modulo (s) Realizados	Vão ser constituintes desta prova os módulos: Modelagem de Figuras e Confeção e decoração de Entremets
Descrição sumária da prova	O candidato terá de: Organizar o seu posto de trabalho; fazer a gestão da matéria-prima a utilizar; gerir do tempo de prova; conhecer medidas de peso, quantidades e variedades; modelagem em pasta de açúcar; composição de cores; confeção de massas, mousses, recheios, cremes, coberturas em diferentes texturas de pastelaria; combinação de sabores e aromas; acabamentos concluídos; saber a importância da criatividade, inovação e elegância decoração e apresentação do produto final.
Recursos	Para um correto desenvolvimento da prova deverá a entidade / concorrente providenciar os seguintes recursos: Consultar o ponto 4 - Organização da Competição.

3.1.3 PROVA REGIONAL

A prova regional tem como objetivo identificar os melhores candidatos, por região e por profissão.

Duração	3 dias (14 horas)
Local de realização	Em local a definir pela organização dentro de cada região.
Conceção	Presidente de Júri
Competências Testadas	Para esta prova vão ser testadas as seguintes competências (áreas, unidades): Planeamento e organização, comunicação e relacionamento interpessoal, mise en place, confeção de produtos de pastelaria, confeção em chocolate, criatividade, decoração e apresentação.
Modulo (s) Realizados	Vão ser constituintes desta prova os módulos: Sobremesa empratada, Petit-fours, Bombons.

Descrição sumária da prova	O candidato terá de: Organizar o seu posto de trabalho; fazer a gestão da matéria-prima a utilizar; gerir do tempo de prova; conhecer medidas de peso, quantidades e variedades; composição de cores; confeção de massas, mousses, recheios, cremes, coberturas em diferentes texturas de pastelaria; combinação de sabores e aromas; acabamentos concluídos; modelagem/moldagem em chocolate; derreter, têmpera do chocolate; saber a importância da criatividade, inovação e elegância decoração e apresentação do produto final.
Recursos	Para um correto desenvolvimento da prova deverá a entidade / concorrente providenciar os seguintes recursos: Consultar o ponto 4 - Organização da Competição.

3.1.4 PROVA NACIONAL

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, no Portimão Arena, em Portimão.

No âmbito da prova, os postos de trabalho são sorteados para toda a prova e as provas desenvolvidas pelos concorrentes nos seus postos de trabalho.

A prova tem duração total entre 16 e 22 horas.

Toma-se como referência a seguinte distribuição da competição pelos 3 dias do campeonato:

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

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/exequibilidade dentro do tempo previsto, 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;
- Sempre que a resolução do projeto de prova resulte em algo passível de ser apresentado, desde que não comprometa os objetivos da prova, a prova de exequibilidade do projeto deve ser exposta no local da competição;
- 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;
- A avaliação assentar 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.
- 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.

3.1.5 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 (sete) módulos, a serem desenvolvidos num posto de trabalho atribuído por sorteio;
- Todos os concorrentes têm de competir em todos os módulos;
- O Cesto mistério será integrado numa das provas com ingredientes que os concorrentes terão de utilizar;
- O concorrente tem de executar as tarefas de forma independente.

Especificações de cada módulo a considerar na estruturação da prova:

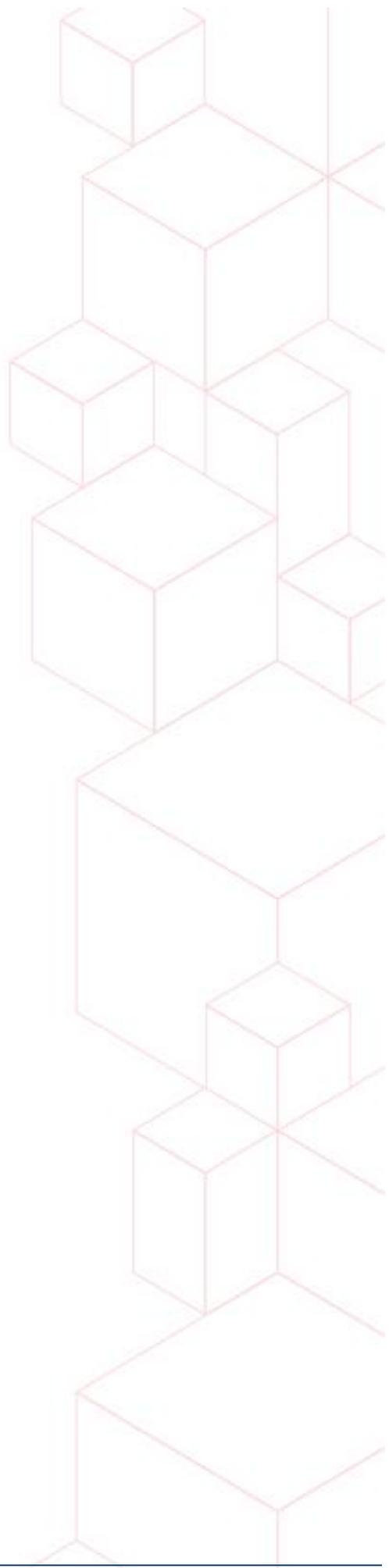
- **Módulo 1 - Modelagem de Figuras**
 - Organização do posto de trabalho
 - Gestão da matéria-prima
 - Composição de cores
 - Modelagem
 - Inovação, criatividade
 - Peso
 - Quantidade, variedade
 - Gestão do tempo
 - Acabamento e elegância
 - Apresentação do produto final

- **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 - Entremets**
 - 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 PowerPoint sobre o portefólio
 - Gestão do tempo
 - Linguagem técnica

3.1.6 DESENVOLVIMENTO DA PROVA

- Quem é responsável pela conceção da prova

A prova poderá ser desenvolvida:

- pelo Presidente de Júri

- 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	Dez 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 íntegra	
4	Três 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 ou organização
6	Na preparação da competição C-4 a C-2	A prova e ficha de avaliação é apresentada aos jurados, testada/finalizada. Caso a prova tenha sido divulgada, ou se o concetor da prova se apresentar com concorrente, esta deve ser alterada pelo menos 30%. As alterações são decididas por votação entre a equipa de jurados. Nota: A alteração “30%”, a existir, não pode implicar, em qualquer caso, alterações à lista de infraestruturas previamente aprovada.

3.1.7 RESUMO DAS FASES DE PRÉ-SELEÇÃO, REGIONAL E NACIONAL

Critérios de Avaliação	Módulos de Avaliação							Fase de Pré-seleção			Fase Regional			Fase Nacional			
	Modelagem de Figuras	Sobremesa empilhada	Petit-fours	Bombons	Entremets	Peça artística	Apresentação do tema /Portefólio	Referência									
								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 Relacionamento Interpessoal	X							X								X
C	Mise en place		X						X								X
D	Confeção de produtos de pastelaria	X							X								X
E	Confeção em Chocolate	X							X								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				X						
	Regional		X	X	X						X						
	Nacional	X	X	X	X	X	X	X	X								
Nível de exigência da prova: Alto: corresponde a níveis de exigência de desempenho estabelecido pelo Descritivo Técnico nacional; Médio: a correspondente a 50% do estabelecido para níveis de alta exigência; Baixo: a correspondente a 25% do estabelecido para níveis de alta exigência.																	

3.2 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO.

3.2.1 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	J	Aspecto Ajuizável 1	c)	0	Desempenho abaixo do padrão da indústria, incluindo não tentativa e) 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 Sim / Não	1	2,00
		M	Aspecto Mensurável 2			Descrição detalhada			1	2,00

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

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

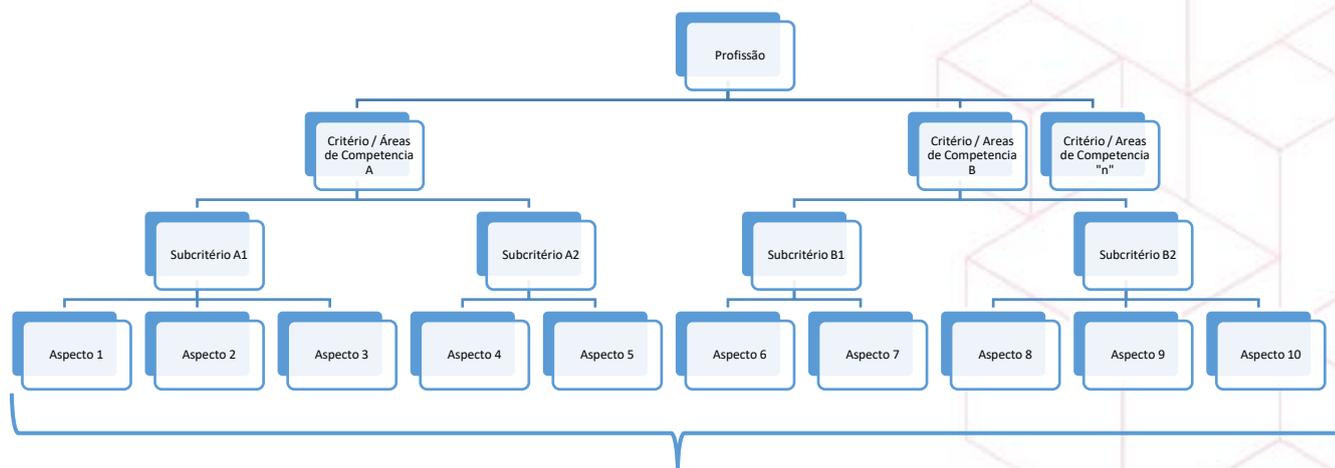
- Medir a altura, diâmetro, largura
- Saber o peso, densidade, rugosidade
- Cumpriu / Não cumpriu
- Fez / não fez / fez parte
- Preparou / não preparou / parcialmente

- Existe / Não existe / Existe parte

Os aspetos a observar de **natureza ajuzável** (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 ajuzáveis** (c), o gosto ou opinião pessoal dos jurados não podem interferir no juízo e avaliação que estão a fazer no momento da votação. Esta avaliação baseia-se exclusivamente na confrontação com os standards previamente definidos.

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



A observar/avaliar no decorrer da Prova

3.2.2 RELAÇÃO ENTRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E MÓDULOS DE 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 da pontuação pelos diversos módulos da competição)		Módulos da competição							Total
		1-Modelagem de Figuras	2-Sobremesa empratada	3-Petit-fours	4-Bombons	5-Entremets	6-Peça artística	7- Apresentação do tema /Portefólio	
A	Planeamento e organização	X	X	X	X	X	X	X	8
B	Comunicação e Relacionamento Interpessoal	X	X	X	X	X	X	X	6
C	Mise en place	X	X	X	X	X	X		8
D	Confeção de produtos de pastelaria		X	X	X	X	X		25
E	Confeção em chocolate		X	X	X	X	X		10
F	Confeção em açúcar						X		10
G	Criatividade	X	X	X	X	X	X	X	8
H	Decoração e apresentação	X	X	X	X	X	X	X	25
Total									100

3.2.3 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 puder 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

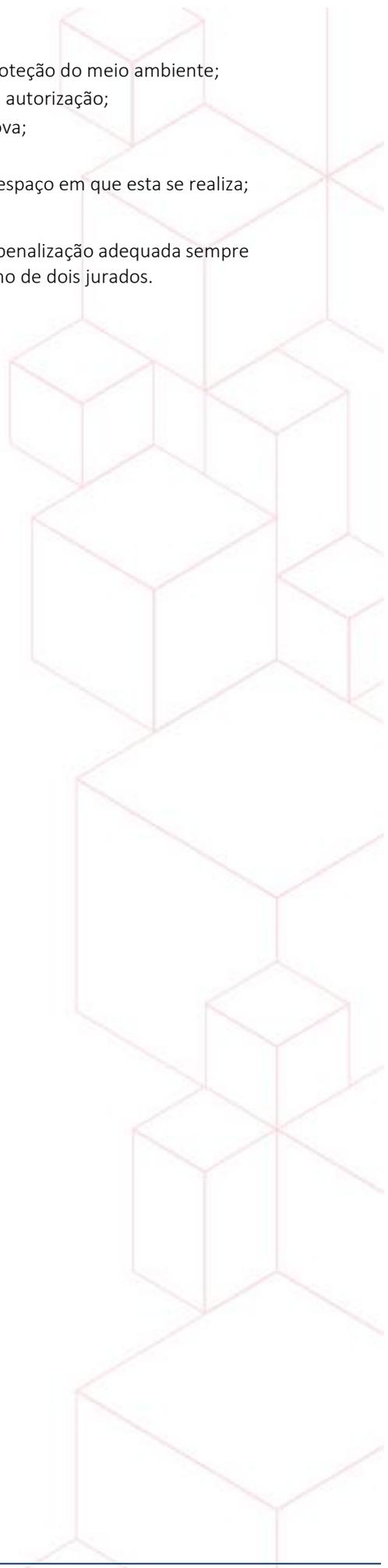
As pontuações referentes a essas operações/tarefas devem ser atribuídas aos concorrentes que tentaram/iniciaram a execução da(s) mesma(s);

- 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 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 equipamentos a considerar no desenvolvimento das provas.

4.1 INFRAESTRUTURAS TÉCNICAS

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

• 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

4.2 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 número de concorrentes e jurados em competição.

- Mesas e Cadeiras;
- Materiais de limpeza;
- Extintor de incêndio e Kit primeiros socorros;
- Cacifos e mobiliário;
- Material de economato diverso;
- Computador para o CIS;
- Balde de recolha diferenciada de resíduos, pá e vassoura;
- Relógio de parede ou similar;
- Extensões elétricas.

4.3 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 número de concorrentes e jurados em competição.

Ref.	Quant.	Designação	Quant. p/concorrente (Máximo 12 concorrentes)
1	2	Abatedores de temperatura (mínimo para 6 tabuleiros)	Comum
2	1	Armário de refrigeração para acondicionamento de matéria-prima	Comum
3	12	Bancada de trabalho tipo Master chef	1 Por concorrente
4	6	Congelador/refrigerador “combinado”	1 Por cada 2 concorrentes
5	12	Mesa de apoio (medidas a definir)	1 Por concorrente
6	1	Mesa para exposição (medidas a definir)	Comum
7	12	Micro-ondas individual sem grill	1 Por concorrente
8	12	Placa de indução com dois focos	1 Por concorrente
9	1	Produtora de gelados	Comum
10	2	Extratores de fumos para fornos	Comum
11	12	Mesas de açúcar/Lâmpada de açúcar	1 Por concorrente
12	2	Forno de pasteleria - três câmaras - capacidade para 2 tabuleiros	Comum
13	48	Tabuleiros de pasteleria	4 Por concorrente
14	6	Têmpera para derreter chocolate	Comum
15	6	Arreão - carro de transporte de tabuleiros	1 Por cada 2 concorrentes
16	6	Bancadas lava loiça de apoio	1 Por cada 2 concorrentes
17	12	Balança digital	1 Por concorrente
18	12	Batedeira de bancada - Tipo kitchenaid	1 Por concorrente
19	12	Pedra mármore 50x50	1 Por concorrente
20	2	Aerógrafo	Comum

4.4 FERRAMENTAS E MATÉRIAS-PRIMAS TIPO A PREPARAR PELA ORGANIZAÇÃO

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

Ref.	Quant.	Medida	Designação	Quant. p/concorrente (Máximo 12 concorrentes)
1	24	kg	Açúcar granulado	2 Kg Por concorrente
2	9	kg	Açúcar em pó	0,750 Kg Por concorrente
3	3	kg	Açúcar mascavado	0,250 Kg Por concorrente
4	3	kg	Mel	0,250 Kg Por concorrente
5	3	Kg	Geleia neutra	0,250 Kg Por concorrente
6	6	Kg	Glucose	0,500 Kg Por concorrente
7	36	Kg	Isomalte	3 Kg Por concorrente
8	4,800	Kg	Fondant	0,400 Kg Por concorrente
9	60	Kg	Chocolate negro (pastilhas)	5 Kg Por concorrente
10	24	Kg	Chocolate de leite (pastilhas)	2 Kg Por concorrente
11	24	Kg	Chocolate branco (pastilhas)	2 Kg Por concorrente
12	1,200	kg	Cacau em pó	0,100 kg Por Concorrente
13	3	Kg	Chocolate em pó	0,250 Kg Por concorrente
14	3	Kg	Pralinê	0,250 Kg Por concorrente
15	1,200	Kg	Gianduja	0,100 Kg Por concorrente
16	1,800	Kg	Pasta de café	0,150 Kg Por concorrente

17	1,800	kg	Pasta de avelã	0,150	Kg	Por concorrente
18	1,800	Kg	Pasta de menta	0,150	Kg	Por concorrente
19	1,800	Kg	Pasta de pistachio	0,150	Kg	Por concorrente
20	1,800	Kg	Pasta de maracujá	0,150	Kg	Por concorrente
21	5,400	Kg	Polpa de manga	0,450	Kg	Por concorrente
22	5,400	Kg	Polpa de maracujá	0,450	Kg	Por concorrente
23	24	Kg	Farinha de trigo T.55	2	Kg	Por concorrente
24	9	Kg	Amido de milho	0,750	Kg	Por concorrente
25	3,600	Kg	Fécula de batata	0,300	Kg	Por concorrente
26	0,960	Kg	Fermento em pó	0,080	Kg	Por concorrente
27	9	Kg	Farinha de amêndoa sem pele	0,750	Kg	Por concorrente
28	9	Kg	Farinha de amêndoa com pele	0,750	Kg	Por concorrente
29	6	Kg	Miolo de amêndoa inteira sem pele	0,500	Kg	Por concorrente
30	2,400	Kg	Miolo de noz metades	0,200	Kg	Por concorrente
31	2,400	Kg	Miolo de avelã inteira	0,200	Kg	Por concorrente
32	1,200	Kg	Miolo de pistachio	0,150	Kg	Por concorrente
33	1,200	kg	Coco	0,200	Kg	Por concorrente
34	12	Lt	Ovos pasteurizados	1	Lt	Por concorrente
35	12	Lt	Gema pasteurizada	1	Lt	Por concorrente
36	6	Lt	Clara	0,500	Lt	Por concorrente
37	240	Unid.	Ovos inteiros L	20	Unid.	Por concorrente
38	18	Lt	Natas 0,35%	1,5	Lt	Por concorrente
39	12	Lt	Natas vegetais	1	Lt	Por concorrente
40	9	Kg	Manteiga sem sal	1	Kg	Por concorrente
41	1,8	kg	Manteiga de amendoim	0,150	Kg	Por concorrente
42	9	Kg	Margarina	0,500	Kg	Por concorrente
43	12	Lt	Leite UHT	1	Lt	Por concorrente
44	12	Lata	Leite condensado	1	Lata	Por concorrente
45	3	Kg	Queijo creme	0,250	Kg	Por concorrente
46	3	Kg	Queijo mascarpone	0,250	Kg	Por concorrente
47	0,960	Kg	Gelatina neutra folha	0,080	Kg	Por concorrente
48	0,600	Kg	Gelatina neutra em pó	0,040	Kg	Por concorrente
49	0,120	Kg	Ágar-ágar	0,010	Kg	Por concorrente
50	0,120	kg	Xantana	0,010	Kg	Por concorrente
51	1,200	Kg	Café em pó solúvel	0,100	Kg	Por concorrente
52	0,120	Kg	Canela em pó	0,010	Kg	Por concorrente
53	0,120	Kg	Canela em pau	0,010	Kg	Por concorrente
54	0,096		Açafrão	0,008	Kg	Por concorrente
55	0,096		Caril	0,008	Kg	Por concorrente
56	0,096	kg	Cardamomo	0,008	Kg	Por concorrente
57	0,120	kg	Estrela de Anis	0,010	Kg	Por concorrente
58	0,060	kg	Cravinho	0,005	Kg	Por concorrente
59	0,960	kg	Sementes de Papoila	0,080	Kg	Por concorrente
60	24	Unid.	Vagem de baunilha	2	Unid.	Por concorrente
61	0,060	Kg	Aroma de baunilha	0,005	Kg	Por concorrente
62	6	Kg	Limão	0,500	Kg	Por concorrente
63	3	Kg	Lima	0,250	Kg	Por concorrente
64	6	Kg	Laranja	0,500	Kg	Por concorrente
65	3	Kg	Morangos	0,250	Kg	Por concorrente
66	2,400	Kg	Framboesa	0,200	Kg	Por concorrente
67	2,400	Kg	Mirtilos	0,200	Kg	Por concorrente
68	2,400	Kg	Groselha	0,200	Kg	Por concorrente

69	3	Kg	Frutos vermelhos congelados	0,250	Kg	Por concorrente
70	0,480	kg	Hortelã Pimenta	0,040	Kg	Por concorrente
71	2	Vasos	Microgreen ervilhas			Uso comum
72	2	Vasos	Microgreen dinamite			Uso comum
73	2	Unid.	Flores comestíveis mix cores			Uso comum
74	3	Kg	Maçãs	0,250	Kg	Por concorrente
75	3	Kg	Peras	0,250	Kg	Por concorrente
76	1,200	Kg	Arroz Carolino	0,100	Kg	Por concorrente
77	2,400	Kg	Sal fino	0,200	Kg	Por concorrente
78	3	Lt	Vinagre	0,250	Lt	Por concorrente
79	3	Unid.	Álcool			Uso comum
80	12	Unid.	Água mineral	0,500	Lt	Por concorrente
81	6	Lt	Óleo de girassol	0,500	Lt	Por concorrente
82	12	Lata	Spray desmoldante	1	Lata	Por concorrente
83	12	Lata	Spray congelante	1	Lata	Por concorrente
84	12	Lata	Spray verniz alimentar	1	Lata	Por concorrente
85	0,600	Kg	CMC	0,050	Kg	Por concorrente
86	2	Unid.	Corante gel alimentar branco			Uso comum
87	2	Unid.	Corante gel alimentar azul			Uso comum
88	2	Unid.	Corante gel alimentar amarelo			Uso comum
89	2	Unid.	Corante gel alimentar vermelho			Uso comum
90	2	Unid.	Corante gel alimentar verde			Uso comum
91	2	Unid.	Corante gel alimentar preto			Uso comum
92	2	Unid.	Corante especial para açúcar branco			Uso comum
93	2	Unid.	Corante especial para açúcar azul			Uso comum
94	2	Unid.	Corante especial para açúcar amarelo			Uso comum
95	2	Unid.	Corante especial para açúcar vermelho			Uso comum
96	2	Unid.	Corante especial para açúcar verde			Uso comum
97	2	Unid.	Corante especial para açúcar preto			Uso comum
98	2	Unid.	Corante Lipossolúvel azul			Uso comum
99	2	Unid.	Corante Lipossolúvel amarelo			Uso comum
100	2	Unid.	Corante Lipossolúvel vermelho			Uso comum
101	2	Unid.	Corante Lipossolúvel verde			Uso comum
102	2	Unid.	Corante Lipossolúvel preto			Uso comum
103	2	Unid.	Corante para chocolate azul			Uso comum
104	2	Unid.	Corante para chocolate vermelho			Uso comum
105	2	Unid.	Corante para chocolate verde			Uso comum
106	2	Unid.	Corante para chocolate amarelo			Uso comum
107	3	Unid.	Manteiga de Cacau azul			Uso comum
108	3	Unid.	Manteiga de Cacau amarelo			Uso comum
109	3	Unid.	Manteiga de Cacau vermelho			Uso comum
110	3	Unid.	Manteiga de Cacau verde			Uso comum
111	3	Unid.	Manteiga de Cacau Preto			Uso comum
112	3	Kg	Manteiga de Cacau	0,250	Kg	Por concorrente
113	1,800	Kg	Massa de Massapão	0,150	Kg	Por concorrente
114	6	Kg	Pasta de açúcar cor branco	0,500	Kg	Por concorrente
115	1,800	Kg	Pasta de açúcar cor azul	0,150	Kg	Por concorrente
116	1,800	Kg	Pasta de açúcar cor amarelo	0,150	Kg	Por concorrente
117	1,800	Kg	Pasta de açúcar cor vermelho	0,150	Kg	Por concorrente
118	1,800	Kg	Pasta de açúcar cor verde	0,150	Kg	Por concorrente
119	1,800	Kg	Pasta de açúcar cor preto	0,150	Kg	Por concorrente
120	1,800	Kg	Pasta de açúcar cor rosa	0,150	Kg	Por concorrente

121	1,800	Kg	Pasta de açúcar cor rosa chock	0,150	Kg	Por concorrente
122	1,800	Kg	Pasta de açúcar cor pele	0,150	Kg	Por concorrente
123	1,800	Kg	Pasta de açúcar cor castanho	0,150	Kg	Por concorrente
124	1,800	Kg	Pasta de açúcar cor Laranja	0,150	Kg	Por concorrente
125	2	Garrafa	Vinho do Porto branco			Uso comum
126	2	Garrafa	Vinho do Porto Tawny			Uso comum
127	1	Garrafa	Grand Marnier			Uso comum
128	1	Garrafa	Cognac			Uso comum
129	1	Garrafa	Vodka			Uso comum
130	6	Unid.	Esfregona com balde p/esfregona	6	Unid.	1 por cada 2 concorrentes
131	6	Unid.	Vassoura	6	Unid.	1 por cada 2 concorrentes
132	6	Unid.	Pá do lixo	6	Unid.	1 por cada 2 concorrentes
133	12	Unid.	Caixote do lixo (Lixo diferenciado)	1	Unid.	Por concorrente
134	24	Unid.	Esfregão de esponja - salva unhas	2	Unid.	Por concorrente
135	12	Rolo	Rolo de descartável para limpeza de bancada	2	Rolo	Por concorrente
136	24	Rolo	Rolo de papel de cozinha (industrial)	2	Rolo	Por concorrente
137	12	Rolo	Rolos de sacos do Lixo	1	Rolo	Por concorrente
138	2	Unid.	Resma de papel vegetal			Uso comum
139	12	Unid.	Detergente da loiça	1	Unid.	Por concorrente
140	12	Unid.	Detergente de mãos	1	Unid.	Por concorrente
141	12	Unid.	Desinfetante das mãos	1	Unid.	Por concorrente
142	12	Unid.	Desinfetante de bancada	1	Unid.	Por concorrente
143	12	Unid.	Álcool gel	1	Unid.	Por concorrente
144	12	Pares	Luvas Azuis descartáveis	12	Pares	Por concorrente
145	12	Unid.	Rolo de Película aderente	1	Unid.	Por concorrente
146	12	Unid.	Rolo de folha de alumínio	1	Unid.	Por concorrente
147	12	Unid.	Rolo de papel de vegetal siliconizado (resma)	1	Unid.	Por concorrente
148	12	Unid.	Rolo de saco de pasteleiro descartável	1	Unid.	Por concorrente
149	1	Unid.	Rolo de folha de acetato (resma)	10	Folhas	Por concorrente
150	12	Unid.	Panos de limpeza	1	Unid.	Por concorrente
151	12	Embalag.	Palitos	1	Embalag.	Por concorrente

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

Ref.	Quant.	Medida	Designação	Especificações técnicas	Quant. p/concorrente (Máximo 12 concorrentes)
1	2	Unid.	Forno elétrico de pastelaria	3 câmaras, 2 tabuleiros 135x115	Comum
2	6	Unid.	Arreão	Carro de transporte de tabuleiros	1 por cada 2 concorrentes
3	12	Unid.	Placa de indução 2 focus	2 focus	Por concorrente
4	12	Unid.	Microondas 800W	Sem grill	1 por cada 2 concorrentes
5	6	Unid.	Frigorífico	combinado	1 por cada 2 concorrentes
6	1	Unid.	Armário de refrigeração		Uso comum
7	2	Unid.	Abatedor de temperatura	(capacidade média)	Uso comum
8	1	Unid.	Produtora de gelados		Uso comum
9	12	Unid.	Batedeira de bancada	Tipo Kitchenaid	1 Por concorrente
10	12	Unid.	Varinha Mágica		1 Por concorrente
11	12	Unid.	Liquidificador		1 Por concorrente
12	12	Unid.	Balança digital		1 Por concorrente
13	6	Unid.	Triturador	Tipo 1,2,3	
14	6	Unid.	Têmpera elétricas para chocolate	Capacidade 10Kg	Uso comum
15	12	Unid.	Mesa de açúcar/Lâmpada de açúcar		1 Por concorrente

4.5 FERRAMENTAS E MATERIAIS DA RESPONSABILIDADE DO CONCORRENTE

A indumentária e calçado de trabalho, bem como os restantes e EPIs são da responsabilidade dos concorrentes, esta tem de estar em bom estado de apresentação, sendo obrigatório ser composta por:

- 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 funcionamento e de proteção, tais como:

Ref.	Quant.	Medida	Designação
1	1	Unid.	Aerógrafo
2	1	Unid.	Alisador, cuias
3	1	Unid.	Arrefecedor de bolos (Grelhas)
4	1	Unid.	Balança
5	1	Unid.	Batedeira da bancada
6	1	Unid.	Biberões
7	1	Unid.	Boquilhas e saco de pasteleiro
8	1	Unid.	Coador de rede
9	1	Unid.	Colheres polietileno
10	1	Unid.	Conjunto para bombons (garfos)
11	1	Unid.	Cortadores de massa
12	2	Unid.	Espátulas
13	1	Unid.	Estecas para modelagem (conjunto)
14	1	Unid.	Faca de Chefe
15	1	Unid.	Faca de pontilha
16	1	Unid.	Faca de serra
17	1	Unid.	Formas “aros” entremets
18	1	Unid.	Formas para petit fours
19	1	Unid.	Formas para bombons
20	1	Unid.	Maçarico de cozinha
21	1	Unid.	Moldes para bombons
22	1	Unid.	Passador Chinês
23	1	Unid.	Pedra mármore (50X50cm)
24	1	Unid.	Prato para apresentação da peça artística
25	1	Unid.	Pratos descartáveis para entremet
26	1	Unid.	Pistola de ar quente ou secador
27	1	Unid.	Raspador de plástico “Salazar”
28	1	Unid.	Réguas de silicone (várias)
29	1	Unid.	Rolo da massa
30	1	Unid.	Sifão + cargas
31	1	Unid.	Silpat - Tapete de silicone
32	1	Unid.	Termómetro digital
33	1	Unid.	Tesoura
34	1	Unid.	Pinceis de cozinha
35	1	Unid.	Varas de arame (fouët)
36	1	Unid.	Varinha mágica
37	1	Unid.	Folha de ouro/prata
38	1	Unid.	Spray refrigerador alimentar

Os concorrentes poderão fazer-se acompanhar de outras 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. A lista de ferramentas e materiais poderá ser ajustada às necessidades de cada concorrente.

4.6 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.

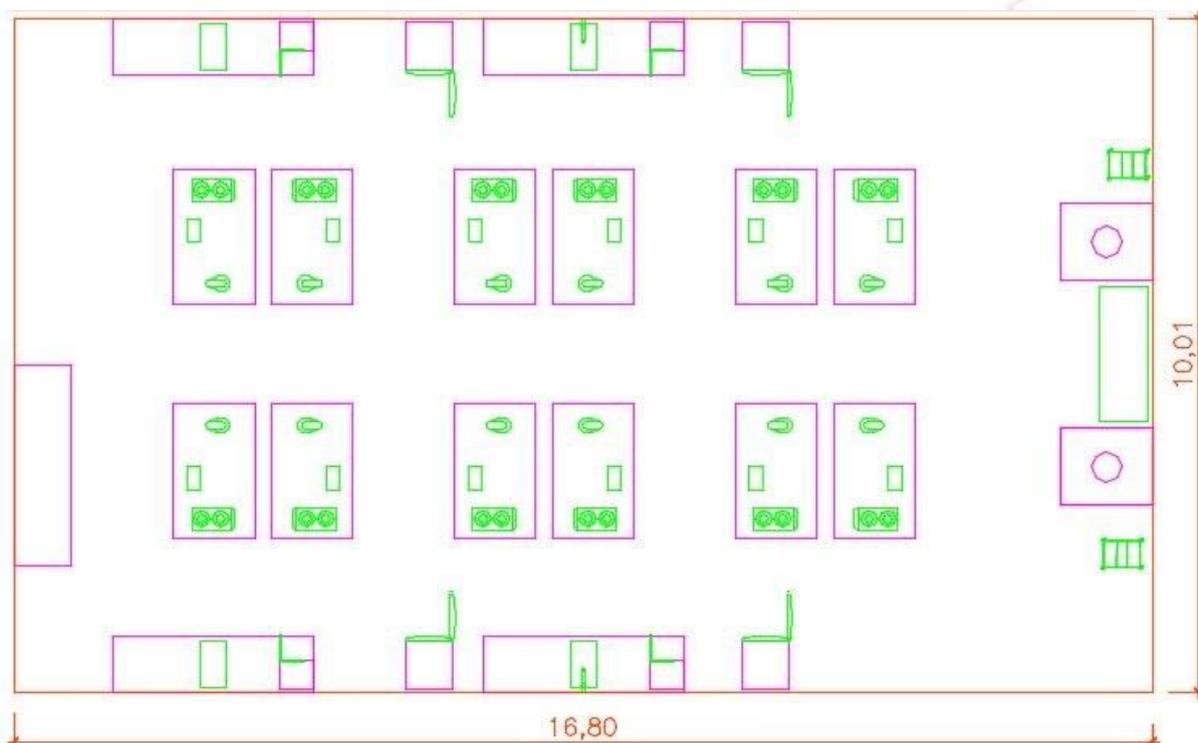
Os jurados devem informar, clara e inequivocamente, sobre os tipos de materiais e equipamentos que não devem circular na área da competição.

Os concorrentes **NÃO** devem trazer:

- Qualquer meio de captação de imagem e/ou som, exceto se fizer parte das ferramentas da responsabilidade dos concorrentes (Multimédia);
- Telemóvel;
- Objetos de uso pessoal, tais como pulseiras, brincos, pírcingues, etc.;

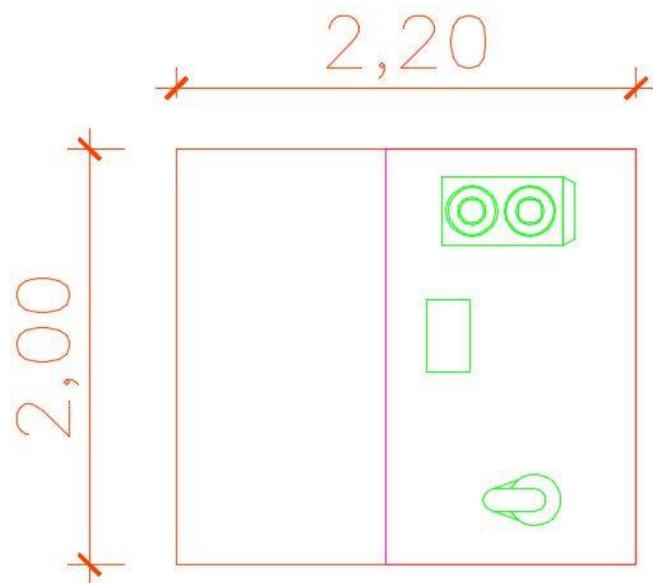
4.7 LAY-OUT TIPO DA COMPETIÇÃO/PROVA

4.7.1 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.

4.7.2 LAYOUT-TIPO DE REFERÊNCIA DO POSTO DE TRABALHO



4.7.3 OUTRAS CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS DO POSTO DE TRABALHO

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

4.8 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.

4.9 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.

Para apoiar a sustentabilidade devemos estar cientes de alguns dos seguintes pontos, durante toda a competição:

- Reciclagem de resíduos;
- Incentivar a utilização de materiais recicláveis;
- Poupança de energia, desligando os equipamentos não utilizados

Sempre que possível, deverá ser dada preferência a materiais com menor impacto ambiental.

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 EPI's adequados às operações sempre que se encontrem na zona de competição;
- Abster-se da utilização de qualquer objeto que possa comprometer a sua segurança, como, por exemplo, pulseiras, colares ou 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 assistência médica no local.

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

5.2 ESPECÍFICOS

- Sapato antiderrapante com proteção na biqueira (de cozinha)

6 ANEXOS

Anexo 1	<i>Links a vídeos e outra informação promocional com exemplos da competição e do processo de trabalho</i>
Anexo 2	Ficha de segurança da profissão
Anexo 3	Marking form do CIS
Anexo 4	Conceitos

Anexo 1

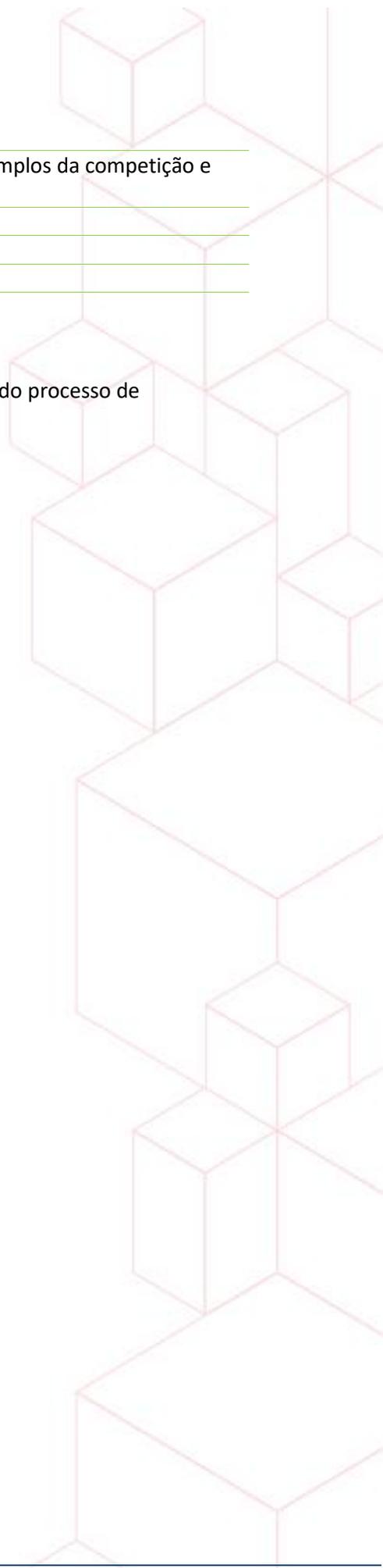
Links a vídeos e outra informação promocional com exemplos da competição e do processo de trabalho:

<https://www.youtube.com/watch?v=fb9Axh94LZc>

<https://www.youtube.com/watch?v=wFelqmQmd5o>

<https://www.youtube.com/watch?v=rxHNLBZhRBY>

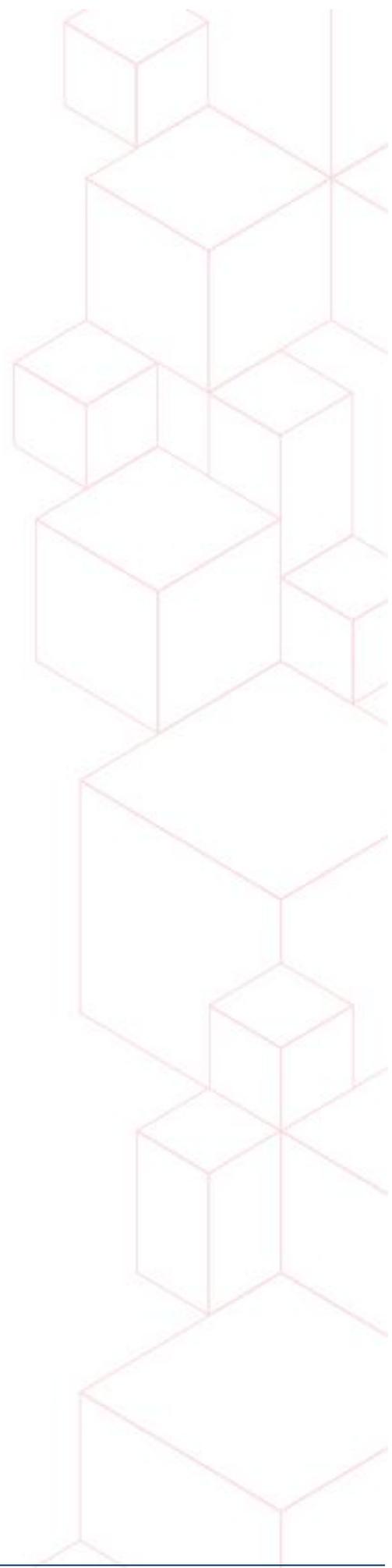
<https://www.youtube.com/watch?v=XPJHdjhAyqo>



Anexo 2

Ficha de Segurança

A ser disponibilizada



Anexo 3

Exemplo de Ficha de Avaliação do CIS

Marking Form

Campeonato Nacional

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 Ajuizável 1	(5678) Jurado 2	<input type="text"/>	<input type="text"/>
		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)	(1357) Jurado 3	<input type="text"/>	<input type="text"/>
			(2468) Jurado 4	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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 Maximum Mark for Sub Criterion

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.

