world skills Portugal

INSTITUTO DO EMPREGO
E FORMAÇÃO PROFISSIONAL

DESCRITIVO TÉCNICO

CAMPEONATO NACIONAL DAS PROFISSÕES | SKILLSPORTUGAL PORTIMÃO 2023

PADARIA

SERVIÇOS SOCIAIS, PESSOAIS E TURISMO

(DEMONSTRAÇÃO)

TÍTULO

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

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

- Maria Adelaide - 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 - Delegado Técnico Assistente da WorldSkills Portugal
- António Costa - Skills Advisor da WorldSkills Portugal
- Osvaldo Piúza - 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 Sociais, Pessoais e Turismo

Correspondência com referenciais	• Técnico de Padaria e Pastelaria (Referencial CNQ) • Descritivo Técnico EuroSkills 2020-36-Bakery (WorldSkills Europe) • Descritivo Técnico WorldSkills 2022-47-Bakery (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.

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

ÍNDICE

TÍTULO 1
PROMOTOR E CONCETOR 1
APROVAÇÃO 1
CONCEÇÃO METODOLÓGICA E COORDENAÇÃO GERAL 1
EQUIPA TÉCNICA/CONCETORES 1
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 AREAS DE COMPETÊNCIAS 5
2.4 AREAS DE COMPETÊNCIAS vs UNIDADES DE COMPETÊNCIA 5
2.5 DESCRIÇÃO DAS ÁREAS E UNIDADES DE COMPETÊNCIA 6
2.6 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO 10
2.7 MATRIZ DA PROVA-TIPO 10
2.8 RELAÇÃO ENTRE OS MÓDULOS E ÁREAS DE COMPETÊNCIA 11
2.9 QUADRO RESUMO: ÁREAS/UNIDADES DE COMPETÊNCIA vs MÓDULOS 12
3 AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO 13
3.1 PROVAS 13
3.1.1 FASES DO CAMPEONATO 13
3.1.2 PROVA DE PRÉ-SELEÇÃO 13
3.1.3 PROVA REGIONAL 13
3.1.4 PROVA NACIONAL 14
3.1.5 FORMATO/ESTRUTURA DA PROVA 15
3.1.6 DESENVOLVIMENTO DA PROVA 16
3.1.7 RESUMO DAS FASES DE PRÉ-SELEÇÃO, REGIONAL E NACIONAL 17
3.2 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO. 18
3.2.1 FICHA DE AVALIAÇÃO 18
3.2.2 RELAÇÃO ENTRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E MÓDULOS DE COMPETIÇÃO 19
3.2.3 PROCEDIMENTOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO 19
4 ORGANIZAÇÃO DA COMPETIÇÃO 20
4.1 INFRAESTRUTURAS TÉCNICAS 20
4.2 EQUIPAMENTOS GENÉRICOS 20
4.3 EQUIPAMENTOS TÉCNICOS 21
4.4 FERRAMENTAS E MATÉRIAS-PRIMAS TIPO A PREPARAR PELA ORGANIZAÇÃO 23
4.5 FERRAMENTAS E MATERIAIS DA RESPONSABILIDADE DO CONCORRENTE 28
4.6 MATERIAIS E EQUIPAMENTOS PROIBIDOS NA ÁREA DE COMPETIÇÃO 29
4.7 LAY-OUT TIPO DA COMPETIÇÃO/PROVA 30
4.7.1 LAYOUT GENÉRICO DE REFERÊNCIA DO ESPAÇO DA COMPETIÇÃO 30
4.7.2 LAYOUT-TIPO DE REFERÊNCIA DO POSTO DE TRABALHO 30
4.7.3 OUTRAS CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS DO POSTO DE TRABALHO 31
4.8 ATIVIDADES DE PROMOÇÃO DA PROFISSÃO 31
4.9 SUSTENTABILIDADE ECONÓMICA / FINANCEIRA E AMBIENTAL 31
5 REQUISITOS DE SEGURANÇA 32
5.1 GERAIS 32
5.2 ESPECÍFICOS 32
6 ANEXOS 33

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

1 INTRODUÇÃO

1.1 ENQUADRAMENTO

PROFISSÃO: PADEIRO
Natureza da competição: Individual
Aplicação: Preparação e organização das provas de avaliação de desempenho profissional do SkillsPortugal; Como referência a outros eventos associados à preparação e organização de provas de desempenho profissional, como por exemplo as previstas no âmbito da formação profissional.
Condições de participação no campeonato das profissões: ≤ 25 anos (a 31 de dezembro de 2023)

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 PADARIA 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 Intern*ational – 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/7334
- WorldSkills International - Recursos *on-line*
  https://worldskills.org/skills/

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

2 REFERENCIAL DE EMPREGO

2.1 DESIGNAÇÃO E DESCRIÇÃO DA PROFISSÃO

Designação da atividade

Técnico de padaria e afins / Padeiro

Descrição Geral da Atividade Profissional

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

2.2 ATIVIDADES OPERACIONAIS

No âmbito da sua atividade profissional, o Técnico de Padaria e afins desenvolve as seguintes atividades operacionais:

Efetuar a pré-preparação e armazenamento das matérias-primas utilizadas na produção de pães e afins, assegurando o estado de conservação das mesmas.

Planear e preparar a produção de pão, efetuando a mise-en-place, de forma a possibilitar a confeção dos produtos necessários, de acordo com as normas de higiene e segurança.

Confecionar todos os tipos de pão comum, especiais, mistura, cereais, internacionais, afins e peças artísticas em função da programação de produção estabelecida.

Aplicar processos de transformação e confeção dos alimentos, de acordo com as tecnologias de panificação.

Aplicar desenhos e esboços de suporte à conceção de peças artísticas em padaria, de acordo com os desenhos consultados e outras especificações técnicas.

Conceber e executar peças artísticas em panificação.

Confecionar receitas de panificação funcional, em função da programação de produção estabelecida.

Pesquisar e interpretar informação sobre novos hábitos alimentares, gastronomia, novos produtos e processos de confeção de produtos de panificação, a nível regional, nacional e internacional.

Criar e executar receitas inovadoras de panificação.

Coordenar equipas de trabalho.

Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.

Controlar os custos das matérias-primas.

Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação.

Articular com os pontos de venda dos produtos de panificação.

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

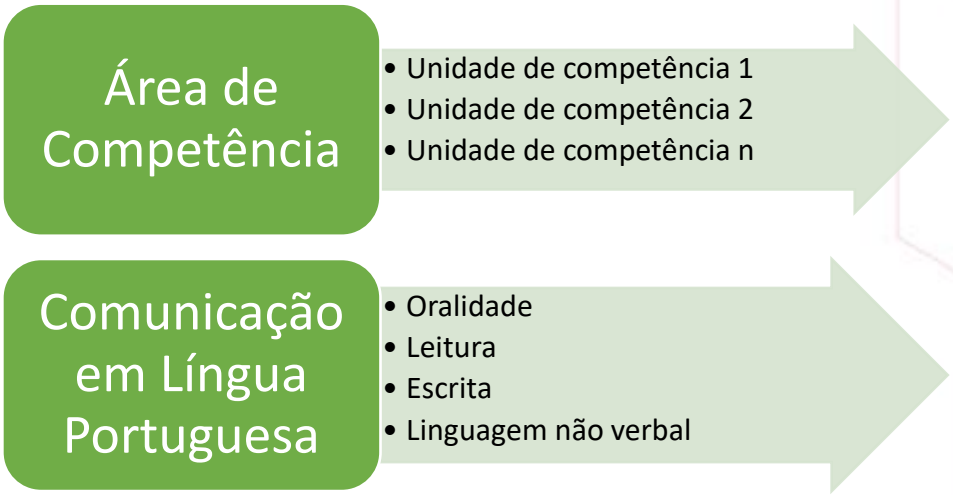
2.3 PRINCIPAIS ÁREAS DE COMPETÊNCIAS

Com base nas atividades operacionais relacionadas com a profissão foram elencadas as diversas competências. Destas, foram escolhidas as 5 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	10
B	Relacionamento Interpessoal	5
C	Produtos de Padaria	35
D	Massas lêvedas doces folhadas	25
E	Pães Artísticos	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 demostra uma das muitas partes operacionais relacionadas com a área de competência.



© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

2.5 DESCRIÇÃO DAS ÁREAS E UNIDADES DE COMPETÊNCIA

Área funcional: PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO	Importância relativa (%)
Planeamento e Organização	10%

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

- As técnicas de planeamento da produção do serviço de padaria;
- O planeamento das prioridades do trabalho de forma eficaz, finalizando as tarefas dentro do tempo da prova;
- Informações sobre novos hábitos alimentares, na panificação, novos produtos e processos de confeção de pães, a nível regional, nacional e internacional;
- Pesquisas de informação sobre produtos alergénicos;
- Definição e planificação de receituários, tendo em conta o equilíbrio nutricional e dietético das receitas;
- 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 e conceitos da norma HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points);
- 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,
- 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 padaria;
- Preparação do espaço, disposição dos equipamentos e utensílios da panificação, secções de apoio ao serviço de panificação (interface entre economato, sector de vendas);
- Os cálculos de matéria-prima a aplicar.

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 e tempos de execução;
- Aplicar os procedimentos inerentes à organização e produção de uma padaria;
- Aplicar as normas e os procedimentos adequados na produção de pães, de forma a prevenir e controlar os seus pontos críticos no âmbito do Sistema HACCP;
- 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 panificação e de proteção do meio ambiente.

UNIDADES DE COMPETÊNCIA

- Realizar o planeamento de tarefas
- Fazer a gestão eficaz do tempo
- Organizar eficazmente o posto de trabalho
- Realizar mise-en-place
- Cumprir as regras de ergonomia, segurança e higiene

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

Área funcional: COMUNICAÇÃO E RELACIONAMENTO	Importância relativa (%)
Relacionamento Interpessoal	5 %

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

• Vocabulário e termos técnicos da profissão;
• 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**:

• 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 de profissão, equipas e "clientes";
• Comunicar eficazmente com colegas de competição e jurados, com vista à criação de um bom ambiente de competição.

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

- Manter atitude profissional
- Demonstrar sentido de responsabilidade
- Demonstrar capacidade de adaptação
- Comunicar eficazmente com colegas e jurados

Área funcional: PRODUTOS DE PADARIA	Importância relativa (%)
Produtos de padaria	35%

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

• As novas tendências na panificação, regional e internacional;
• Os ingredientes utilizados na confeção de massas de panificação;
• Os produtos utilizados na confeção de pães para conferir sabores, aromas e texturas;
• Os vários processos de fermentações longas (massa mãe) e leitura dos dados técnicos;
• As técnicas de cozedura ou sujeição ao frio, das composições preparadas, em tempos e quantidades adequadas
• A gama de produtos de massa doce e enriquecida
• Como produzir e melhorar a massa enriquecida com ingredientes como açúcar, ovos, manteiga e leite
• O impacto de ingredientes enriquecedores no processo de prova
• Como os produtos de massa doce ou enriquecida devem ser exibidos para venda
• As diferentes técnicas de modelagem como tranças, moldagem em diferentes formas, assando ou fritando esses produtos
• Como os produtos de massa doce ou enriquecida devem ser armazenados
• As etapas do processo de produção de pão
• Como as diferentes massas devem ser manuseadas e armazenadas
• A ciência da fermentação, como tipos de fermentação, substâncias envolvidas no processo de fermentação, e acidificação

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

Área funcional: PRODUTOS DE PADARIA	Importância relativa (%)

• O método de fermentação de fermento com e sem fermento de padeiro
• Domínio da tecnologia dos equipamentos e utensílios.

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 panificação;
• Selecionar, preparar e manusear os equipamentos e utensílios necessários, consultando receitas e especificações técnicas;
• Desenvolver as tarefas dentro do tempo proposto;
• Confecionar pães com combinações de sabores e coordenação de texturas;
• Produzir receitas em panificação 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;
• Manusear todos os equipamentos e utensílios da panificação com segurança no trabalho;
• Produzir uma variedade de produtos de panificação usando massa doce ou enriquecida
• Produzir produtos a granel com tamanho, forma, aparência, sabor e padrão
• Finalizar e decorar os produtos conforme apropriado
• Aplicar o conhecimento das características das matérias-primas em produtos de panificação
• Usar ingredientes e aromas apropriados de forma eficaz
• Exibir produtos à venda

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

- Aplicar a legislação da panificação em vigor
- Selecionar e preparar produtos de moagem e farinhas em produtos de panificação
- Selecionar e preparar matérias-primas
- Seguir receitas de produtos de padaria
- Utilizar os equipamentos e utensílios de panificação
- Harmonizar peças, texturas, aromas e sabores
- Criar peças tendo em conta o ambiente de exposição

Área funcional: MASSAS LÊVEDAS DOCES FOLHADAS	Importância relativa (%)
Massas lêvedas doces folhadas	25%

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

• O princípio da laminação como forma de manusear uma massa folhada lêveda;
• As pastas e massas laminadas utilizadas em produtos de panificação;
• Métodos de fazer e usar massas laminadas doces folhadas;
• Aplicações de cores, combinações de sabores e coordenação de texturas/ sabores;
• As variedades e usos de massas e cremes usadas para produzir produtos de corte laminados;
• A tecnologia das matérias-primas e como elas podem ser trabalhadas em harmonia;
• Os processos de confeção dos recheios, que são cozidos e precisam de ficar estáveis em alta temperatura na cozedura;
• O efeito do uso de frutas e legumes da estação para recheios;
• A importância da aparência, textura e sabor;
• Os cortes de frutas e legumes para decoração;
• As várias tendeduras de peças viennoiseries;
• Domínio da tecnologia dos equipamentos e utensílios.

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

Área funcional: MASSAS LÊVEDAS DOCES FOLHADAS	Importância relativa (%)

Os concorrentes **terão de conseguir**:

• Ler e interpretar receitas, fichas técnicas e de segurança, e outras especificações;
• Calcular e elaborar receitas e fichas técnicas;
• Produzir pastas e massas laminadas de alta qualidade;
• Produzir produtos de panificação usando cremes/recheios doces e massas laminadas;
• Produzir produtos a granel, garantindo que a qualidade, tamanho e acabamento permaneçam consistentes;
• Finalizar ou decorar produtos com fruta fresca, frutos secos, sementes variadas, cremes/ recheios ou legumes;
• Armazenar produtos de forma segura e higiénica na sua apresentação;
• Manusear todos os equipamentos e utensílios com segurança no trabalho.

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

- Interpretar fichas técnicas
- Produzir massas laminadas, croissants ou brioche de massa folhada
- Produzir atendendo à qualidade, tamanho e acabamento das massas
- Executar cremes e recheios
- Finalizar produtos com recurso a frutas ou legumes

Área funcional: PÃES ARTÍSTICOS	Importância relativa (%)
Pães artísticos	25%

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

• Princípios básicos para a organização de um portefólio profissional;
• O 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 das peças;
• A importância do design na panificação, modelos com ou sem cortes e apresentação final;
• Técnicas e tendências de decoração de peças de panificação, junção de elementos, aplicação de material de suporte, elementos decorativos em harmonia com o tema;
• Técnicas de decoração, acabamento, pintura e aplicação de cores;
• As cores, combinações de sabores, coordenação de texturas, decoração e apresentação;
• Os processos de amassadura, cozedura e decoração de massas mortas e lêvedas
• Os processos de montagem de peças artísticas em panificação;
• Técnicas de arte decorativa dos produtos de massas lêvedas doces laminadas;
• Técnicas de decoração de corte de frutas e legumes;
• Técnicas de cozedura de isomalte para colagem de peças artísticas;
• Design criativo e harmonioso das peças e modelos de massas lêvedas folhadas doces laminadas (viennoiseries);
• Como apresentar uma peça com composição de cores.

Os concorrentes **terão de conseguir:**

• Projetar e elaborar um portefólio profissional físico e digital;
• Realizar a apresentação do portefólio a partir de um tema;
• Interpretar e produzir textos adequando-o às diversas situações comunicativas próprias da panificação;
• Executar desenhos e esboços de suporte à conceção de peças artísticas em pão, de acordo com os desenhos consultados e outras especificações técnicas;
• Desenvolver métodos e técnicas criativas inerentes ao projeto previsto;
• Projetar e montar peças de panificação demonstrando talento artístico, inovação com inspiração no tema;

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

Área funcional: PÃES ARTÍSTICOS	Importância relativa (%)

• Criar receitas e tendeduras em panificação e massas doces folhadas que reflitam o estilo pessoal e que produzam elegância;
• Modelar formatos e acabamentos perfeitos no corte e tendedura dos empelos e peças;
• Pesquisar, analisar, sintetizar e aplicar temáticas relacionadas com o tema;
• Caracterizar e apresentar um trabalho criativo que potencie a inovação no âmbito da panificação;
• Decorar com cores usando uma variedade de técnicas;
• Preparar e aplicar frutas, legumes e elementos decorativos;
• Combinar gostos, texturas e aromas, nas massas e recheios;
• Acondicionar os produtos confecionados para exposição.

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

- Criar designs funcionais para diferentes peças
- Aplicar ingredientes para decoração
- Utilizar técnicas de modelagem criativa
- Produzir massas decorativas
- Utilizar técnicas de decoração de massas de panificação
- Realizar a exposição e apresentação da peça

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	10
B	Relacionamento Interpessoal	5
C	Produtos de Padaria	35
D	Massas lêvedas doces folhadas	25
E	Pães Artísticos	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 panificação.
A estrutura do projeto (Prova) a desenvolver, de acordo com especificações técnicas pré-estabelecidas, deverá assentar em 4 áreas de atividade (módulos):

1. Pães enriquecidos
2. Pães do mundo

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

3. Massa folhada laminada
4. Peça artística em pão

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				
		1 - Pães enriquecidos	2 - Pães do mundo	3 - Massa folhada laminada	4 - Peça artística em pão	Total
A	Planeamento e Organização	2,5	2,5	2,5	2,5	10
B	Relacionamento Interpessoal	1,25	1,25	1,25	1,25	5
C	Produtos de Padaria	15	20	0	0	35
D	Massas lêvedas doces folhadas	0	0	25	0	25
E	Pães Artísticos	0	0	0	25	25
	Total	18,75	23,75	28,75	28,75	100

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

2.9 QUADRO RESUMO: ÁREAS/UNIDADES DE COMPETÊNCIA vs MÓDULOS

ÁREAS DE COMPETÊNCIA			UNIDADES DE COMPETÊNCIA	Critérios: Planeamento e Organização	Critérios: Relacionamento Interpessoal	Critérios: Produtos de padaria	Critérios: Massas lêvedas doces folhadas	Critérios: Pães Artísticos	Módulos: Pães enriquecidos	Módulos: Pães do mundo	Módulos: Massa folhada laminada	Módulos: Peça artística em pão
Planeamento e Organização	10%		Realizar o planeamento de tarefas	×					×	×	×	×
			Fazer a gestão eficaz do tempo	×					×	×	×	×
			Organizar eficazmente o posto de trabalho	×					×	×	×	×
			Realizar mise-en-place	×					×	×	×	×
			Cumprir as regras de ergonomia, segurança e higiene	×					×	×	×	×
Relacionamento Interpessoal	5%		Manter atitude profissional		×				×	×	×	×
			Demonstrar sentido de responsabilidade		×				×	×	×	×
			Demonstrar capacidade de adaptação		×				×	×	×	×
			Comunicar eficazmente com colegas e jurados		×				×	×	×	×
Produtos de padaria	35%		Aplicar a legislação da panificação em vigor			×			×	×	×	×
			Selecionar e preparar produtos de moagem e farinhas em produtos de panificação			×			×	×		
			Selecionar e preparar matérias-primas			×			×	×		
			Seguir receitas de produtos de padaria			×			×	×		
			Utilizar os equipamentos e utensílios de panificação			×			×	×		
			Harmonizar peças, texturas, aromas e sabores			×			×	×		
			Criar peças tendo em conta o ambiente de exposição			×			×	×		
Massas lêvedas doces folhadas	25%		Interpretar fichas técnicas				×		×	×	×	×
			Produzir massas laminadas, croissants ou bnoche de massa folhada				×				×	
			Produzir atendendo à qualidade, tamanho e acabamento das massas				×				×	
			Executar cremes e recheios				×				×	
			Finalizar produtos com recurso a frutas ou legumes				×				×	
Pães Artísticos	25%		Criar designs funcionais para diferentes peças					×				×
			Aplicar ingredientes para decoração					×				×
			Utilizar técnicas de modelagem criativa					×				×
			Produzir massas decorativas, com fermento ou sem fermento					×				×
			Utilizar técnicas de decoração de massas de panificação					×				×
			Realizar a exposição e apresentação da peça					×				×

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

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 (7 horas)
Local de realização	Nas instalações das entidades participantes
Conceção	Presidente de Júri
Competências Testadas	Para esta prova vão ser testadas as seguintes competências: -Planeamento e Organização - Relacionamento Interpessoal - Produtos de Padaria - Massas lêvedas doces folhadas
Modulo (s) Realizados	Vão ser constituintes desta prova os Módulos: Pães Enriquecidos e Massa Folhada Laminada
Descrição sumária da prova	O candidato deverá fazer a prova: Ver ponto 3.1.5 -Estrutura da prova ponto 1 e 3 – Pães Enriquecidos e Massa Folhada Laminada
Recursos	Para um correto desenvolvimento da prova deverá a entidade / concorrente providenciar: ver ponto 4

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 - Relacionamento Interpessoal - Produtos de Padaria - Massas lêvedas doces folhadas

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

Modulo (s) Realizados	Vão ser constituintes desta prova os módulos: Pães enriquecidos, pães do mundo e massa folhada laminada
Descrição sumária da prova	O candidato deverá fazer a prova: Ver ponto 3.1.5-Estrutura da prova, pontos 1-2-3 Pães enriquecidos, pães do mundo e Massa folhada laminada
Recursos	Para um correto desenvolvimento da prova deverá a entidade / concorrente providenciar: ver no ponto 4

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, na 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:

Módulo	Duração	Dia sugerido
Pães Enriquecidos	4	C1
Massa folhada laminada	4	C1
Pães do mundo	6	C2
Peça artística em pão	6	C3

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;

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

- 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 4 módulos, a serem desenvolvidos num posto de trabalho atribuído por sorteio;
- Todos os concorrentes têm de competir em todos os módulos;
- O concorrente tem de executar as tarefas de forma independente;
- Especificações de cada módulo a considerar na estruturação da prova;
- Apresentação do portefólio da prova toda com fotografias do produto final.

1-Pães enriquecidos

Os concorrentes terão de executar uma receita com ficha técnica, com um pedido de produção de variedades (formatos) com designs diferentes com peso de 100g cada unidade/produto final.
Cada design terá de ser de 8 exemplares iguais, perfazendo um total de 40 unidades.
Existirá a obrigatoriedade de enriquecer os pães com quatro ingredientes extras que constem no DT, ou seja, os ingredientes base ficam excluídos como extras, mas não são obrigatórios na utilização das receitas.
Ingredientes base: Farinhas trigo, centeio e milho, sal (sódio), levedura, sacarose na quantidade máxima de 15%, água, ovos, gorduras animais e vegetais.
Todos os ingredientes que advierem fora dos ingredientes base, serão considerados como extras.

Competências associadas a avaliar:

-Planeamento e organização
-Relacionamento interpessoal

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

-Produtos de padaria

2-Massa folhada laminada

Os concorrentes terão de executar uma receita folhada com ficha técnica, com incorporação de levedura na quantidade máxima de 4%.

Todos os outros ingredientes ficam ao critério do corrente, com a obrigatoriedade de execução de 2 cremes para recheio da viennoiserie.

Serão pedidos 5 modelos, com peso de 90g no máximo e 60g no mínimo cada modelo, com 8 exemplares padrão, perfazendo 40 unidades de viennoiserie.

Competências associadas a avaliar:

-Planeamento e organização

-Relacionamento interpessoal

-Massas lêvedas doces folhadas

3-Pães do mundo

Execução de 15 baguetes francesas com 250g de produto final.

Execução de um pão regional português ao critério do concorrente.

Pedido de produção: 10 unidades com 400g produto final (Nota: se as características do pão regional forem de peso inferior ao enunciado, o concorrente terá de informar o presidente de júri para ajustamento do peso pretendido).

Execução de ficha técnica para as duas receitas.

Competências associadas a avaliar:

-Planeamento e organização

-Relacionamento interpessoal

- Produtos de padaria

4- Peça artística

Executar uma peça artística com massa morta ou pão fermentado com dimensões máximas na base de 50x50 da peça (fornecido pela organização).

Limite de largura da peça: 50x 50 e com uma limitação de altura de 90 cm.

A colagem da peça artística é feita obrigatoriamente com isomalte ou cola de farinha, caso pretendam pintar poderão fazê-lo apenas com corantes alimentares.

O tema da peça artística é livre.

Competências associadas a avaliar:

-Planeamento e organização

-Relacionamento interpessoal

- Pães artísticos

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

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

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 íntegra	
4	6 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		
		Pães enriquecidos	Pães do mundo	Massa folhada laminada	Peça artística em pão	Referência								
						25% do previsto no Descritivo Técnico			50% do previsto no Descritivo Técnico			100% do previsto no Descritivo Técnico		
						Carga Horária:								
						7 horas			14 horas			20 horas		
						Nível de exigência da prova								
						Baixa	Média	Alta	Baixa	Média	Alta	Baixa	Média	Alta
A	Planeamento e Organização					x				x				x
B	Relacionamento Interpessoal					x				x				x
C	Produtos de padaria					x					x			x
D	Massas lêvedas doces folhadas					x				x				x
E	Pães Artísticos													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	Médio: a correspondente a 50% do estabelecido para níveis de alta exigência;								
						Baixo: a correspondente a 25% do estabelecido para níveis de alta exigência.								

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

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

	Criterio / Area de Competência	Pontuação
A	Critério A	10
B	Critério B	10

a)

Sub Criterios ID	Sub Criterios 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 b)	Subcritério 1	J	Aspecto Ajuizável 1 c)	0	Desempenho abaixo do padrão da indústria, incluindo não tentativa e)		1	2,00
				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)			
		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.**

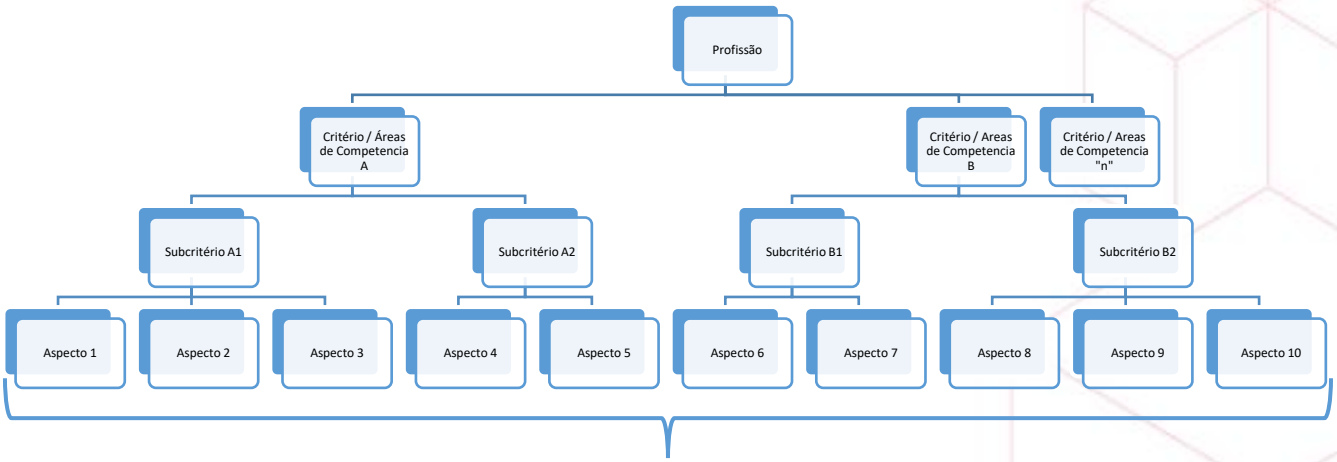
Os aspetos a observar de **natureza mensurável** (d)) englobam:

- 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 ajuizável** (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 ajuizáveis** (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

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

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				
		1 - Pães enriquecidos	2 - Pães do mundo	3 - Massa folhada laminada	4 - Peça artística em pão	Total
A	Planeamento e Organização	2,5	2,5	2,5	2,5	10
B	Relacionamento Interpessoal	1,25	1,25	1,25	1,25	5
C	Produtos de Padaria	15	20	0	0	35
D	Massas lêvedas doces folhadas	0	0	25	0	25
E	Pães Artísticos	0	0	0	25	25
	Total	18,8	23,8	28,8	28,8	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;

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

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.

• Uma Box ou cabine para cada concorrente
• Energia trifásica 250 /amperes
• Potência elétrica adequada ao equipamento/Ferramentas elétricas a utilizar (1 tomada monofásica por cada concorrente.
• Uma extensão com 3 saídas para cada concorrente com extensão de 3 saídas;
• Potência elétrica adequada aos equipamentos comuns.
• Energia elétrica mono junto à bancada trabalho e trifásica.
• Energia elétrica trifásica para os fornos.
• Iluminação apropriada;
• Extrator de fumos
• Água quente e fria 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;

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

- 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		Amassadeira de 10 a 20 kg capacidade 1	1	Por concorrente
2		Laminador	1	Por cada 4 concorrentes
3		Batedeira 5 litros 300 w no mínimo	1	Por concorrente
4		Mesas de trabalho- tamanho mínimo 800x1600	1	Por concorrente
5		Mesas de apoio 1 para cada concorrente tamanho mínimo 800x1400	1	Por concorrente
6		Bancada de exposição 800x1600 para cada concorrente	1	Por concorrente
7		Balanças capacidade mínima de 5 kg	1	Por concorrente
8		Varinha mágica	1	Por concorrente
9		Abatedor de temperatura		Comum
10		Estufa de fermentação incorporadas na parte debaixo dos fornos		Comum
11		Liquidificador 2000w	1	Comum
12		Corredores para farinha e açúcar	1	Por concorrente
13		Tulhas para farinhas e açúcar 8 unidades para cada concorrente	8	Comum
14		Cestos arejados em vime para acondicionar o pão quente capacidade 5kg		Comum
15		Fornos padaria com 34 amperes 3 câmaras com soleira de pedra	2	Comum
16		Estufas de fermentação (podem estar incorporadas nos fornos para economia de espaço)	2	Comum
17		Salva –vidas	4	Comum
18	2	Pá de enfornamento		Comum

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

19	1	Máquina de gelo		Comum
20	12	Gancho em ferro com cabo para puxar tabuleiros de forno	1	Por concorrente
21	24	Enfornadores de telas	2	Por concorrente
22	24	Enfornadores de persianas	2	Por concorrente
23	12	Carro arreão para enfornadores de persianas e de telas de padaria com capacidade para 3 enfornadores	1	Por concorrente
24	36	Tabuleiros de ferro para forno 45x70	3	Por concorrente
25	24	Tabuleiros para baguetes 45x70	2	Por concorrente
26	12	Arreão para 10 tabuleiros 45x70	1	Por concorrente
27	2	Refrigerador de padaria		Comum
28	6	Frigoríficos verticais uma ou duas portas	4	Comum
29	72	Tabuleiros para os frigoríficos 6 para cada concorrente	6	Por concorrente
30	3	Congelador vertical 1 porta		Comum
31	12	Telas de pano brancas tecido para as mesas de exposição 180x150	1	Por concorrente
32	3	Micro-ondas	2	Comum
33	4	Enroladora divisora	1	Para cada 4 concorrentes
34	12	Luvas de forno alta temperatura de padaria	1	Por concorrente
35	12	Medidores volumétricos capacidade 1 litro	1	Por concorrente
36	36	Recipiente tigela de inox ou de plástico capacidade 3 litros	3	Por concorrente
37	36	Recipiente tigela de inox ou de plástico, capacidade 2 litros	3	Por concorrente
38	36	Recipiente tigela capacidade 1 litro	3	Por concorrente
39	36	Recipiente tigela capacidade 0,5 litro	3	Por concorrente
40	12	Placas de indução	1	Por concorrente
41	24	Colheres de sopa	2	Por concorrente
42	12	Escumadeira para fritura	1	Por concorrente
43	12	Polvilhadores para açúcar canela	1	Por concorrente

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

44	5	Peneiros	5	Comum
45	1	Esquentador 25 litros	1	Comum
46	5	Escumadeiras grandes	2	Comum
47	12	Lava loiça com duas cubas com água quente e fria	1	Por concorrente
48	1	Lavatório para lavagem das mãos com água quente e fria com pedal		Comum
49	1	Dispositivo para colocação do detergente/desinfeção das mãos		Comum
50	1	Extrator de fumos para fornos		Comum
51	12	Caixote do lixo (com tampa de ação não manual) 50 Litros	1	Por concorrente
52	12	Conjunto de esfregona mais balde	1	Por concorrente
53	24	Tachos de indução com pega +-20cm diâmetro	2	Por concorrente
54	12	Tachos de indução 15 cm com pega	1	Por concorrente
55	12	Espremedor de citrinos	1	Por concorrente
56	12	Tábuas para corte e degustação para os jurados dimensões 50x30	1	Por concorrente
57	5	Facas de serra para os jurados	1	Por jurado
58	1	Escadote com 3 degraus 1 metro de altura		Comum
59		Bases em madeira para alimentos para montagem da peça artística medições 50x50	1	Por concorrente
60	12	Copos descartáveis cartão 12 unidades	1	Por concorrente
61	1	Aspirador de forno padaria		Comum
62	12	Espanadores de farinha	1	Por concorrente

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	60	Kg	Farinha de trigo tipo 55	5	Kg	Por concorrente
2	60	Kg	Farinha de trigo tipo 65	5	Kg	Por concorrente
3	24	Kg	Farinha de trigo tipo 80	2	Kg	Por concorrente

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

4	24	Kg	Farinha de trigo tipo 110	2	Kg	Por concorrente
5	24	Kg	Farinha de trigo tipo 150	2	Kg	Por concorrente
6	12	Kg	Sêmola de trigo	1	Kg	Por concorrente
7	12	Kg	Farinha trigo sarraceno	1	Kg	Por concorrente
8	24	Kg	Farinha de Milho tipo 70	2	Kg	Por concorrente
9	12	Kg	Farinha de milho tipo 100	1	Kg	Por concorrente
10	12	Kg	Farinha de milho tipo 175	1	Kg	Por concorrente
11	6	Kg	Sêmola de milho	0.5	Kg	Por concorrente
12	24	Kg	Farinha de Centeio tipo 70	2	kg	Por Concorrente
13	12	Kg	Farinha de Centeio tipo 85	1	Kg	Por concorrente
14	12	Kg	Farinha de Centeio tipo 130	1	Kg	Por concorrente
15	6	Kg	Farinha de centeio tipo 170	0,5	Kg	Por concorrente
16	2.4	Kg	Farinha de alfarroba	200	g	Por concorrente
17	2.4	Kg	Farinha de arroz	200	g	Por concorrente
18	12	Kg	Farinha de espelta	1	Kg	Por concorrente
19	12	Kg	Farinha de aveia	1	Kg	Por concorrente
20	6	Kg	Farinha de mandioca	0,5	Kg	Por concorrente
21	6	Kg	Farinha de bolota	0,5	Kg	Por concorrente
22	1.2	Kg	Malte diastásico	100	g	Por concorrente
23	12	Kg	Açúcar granulado	1	Kg	Por concorrente
24	6	Kg	Açúcar invertido	0,5	Kg	Por concorrente
25	6	Kg	Açúcar mascavado	0,5	Kg	Por concorrente
26	1.2	Kg	Açúcar de coco	100	g	Por concorrente
27	24	Kg	Isomalte branco granulado	2	Kg	Por concorrente
28	2.4	Kg	Melaço	200	g	Por concorrente
29	3	Kg	Mel	250	g	Por concorrente
30	6	Kg	Açúcar amarelo	500	g	Por concorrente
31	2.4	Kg	Glucose	200	g	Por concorrente
32	12	Kg	Levedura biológica prensada	1	Kg	Por concorrente
33	1,2	Kg	Levedura seca biológica	100	g	Por concorrente
34	1,2	Kg	Bicarbonato de sódio	100	g	Por concorrente
35	2.4	Kg	Sal fino	200	g	Por concorrente
36	2.4	Kg	Sal grosso	200	g	Por concorrente
37	240	Unid.	Ovos inteiros L	20	Unid.	Por concorrente
38	24	Lt	Ovos pasteurizados	2	Lt	Por concorrente
39	12	Lt	Gemas pasteurizadas	1	Lt	Por concorrente
40	12	Kg	Claras pasteurizadas	1	Kg	Por concorrente
41	1,2	Kg	Fermento em pó químico	100	g	Por concorrente
42	1.2	Kg	Carvão ativado alimentar em pó	100	g	Por concorrente
43	12	Dúzias	Ovos frescos	1	dúzia	Por concorrente
44	2.4	Lata	Amido de milho	200	g	Por concorrente
45	2.4	Kg	Amêndoa moída com pele	200	g	Por concorrente
46	2.4	Kg	Amêndoa moída sem pele	200	g	Por concorrente
47	2.4	Kg	Noz metades	200	g	Por concorrente
48	2.4	Kg	Avelãs sem pele	200	g	Por concorrente
49	2.4	Kg	Amêndoa inteira com pele	200	g	Por concorrente
50	2.4	Kg	Amêndoa inteira sem pele	200	g	Por concorrente
51	2.4	Kg	Amêndoa palitada	200	g	Por concorrente
52	2.4	Kg	Fruta sortida picada escorrida	200	g	Por concorrente

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

53	2.4	Kg	Passas	200	g	Por concorrente
54	2.4		Figo seco	200	g	Por concorrente
55	2.4		Sultanas	200	g	Por concorrente
56	2.4	Kg	Sementes de linhaça	200	g	Por concorrente
57	2.4	Kg	Sementes de gergelim sem pele	200	g	Por concorrente
58	2.4	Kg	Sementes de sésamo com pele	200	g	Por concorrente
59	2.4	Kg	Sementes de papoila	200	g	Por concorrente
60	2.4	Kg	Sementes de girassol	200	g	Por concorrente
61	2.4	Kg	Sementes chia	200	g	Por concorrente
62	2.4	Kg	Flocos de aveia	200	g	Por concorrente
63	2.4	Kg	Gila ou Chila	200	g	Por concorrente
64	2.4	Lt	Vinagre de sidra	200	ml	Por concorrente
65	6	Kg	Côco ralado seco	500	g	Por concorrente
66	2,4	Kg	Pistachio	200	g	Por concorrente
67	2.4	Kg	Avelãs	200	g	Por concorrente
68	6	Kg	Batata doce	500	g	Por concorrente
69	2.4	Kg	Azeitonas pretas sem caroço	200	g	Por concorrente
70	2.4	Kg	Iogurte grego natural	200	g	Por concorrente
71	12	Lt	Leite meio gordo	1	Lt	Por concorrente
72	2.4	Vasos	Kefir	200	g	Por concorrente
73	12	Lt	Natas 35% matéria gorda	1	Lt	Por concorrente
74	36	Lt	Água mineral com gás	3	Lt	Por concorrente
75	12	Kg	Água com gás	1	Lt	Por concorrente
76	1	Lt	Rum branco			Uso comum
77	3.96	Lt	Cerveja preta	33	cl	Por concorrente
78	3.96	Lt	Cerveja branca	33	cl	Por concorrente
79	1	Lt	Vinho do Porto ruby tinto			Uso Comum
80	1	Lt	Moscatel roxo			Uso comum
81	1	Lt	Aguardente velha fim de século			Uso comum
82	1	Lt	Licor grand marnier			Uso comum
83	1	Lt	Baileys			Uso comum
84	2.4	Kg	Amoras	200	g	Por concorrente
85	2.4	Kg	Framboesas	200	g	Por concorrente
86	2.4	Kg	Mirtilos	200	g	Por concorrente
87	12	Unid.	Mangas	1	Unid.	Por concorrente
88	6	Kg	Maçã starking	500	g	Por concorrente
89	2.4	Unid.	Kiwi	200	g	Por concorrente

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

90	2.4	Kg	Figos frescos	200	g	Por concorrente
91	2.4	Kg	Groselhas	200	g	Por concorrente
92	12	Unid.	Vagem de baunilha	1	Unid.	Por concorrente
93	12	Unid.	Extrato de baunilha	100	ml	Por concorrente
94	2.4	Kg	Tangerinas	200	g	Por concorrente
95	2.4	Kg	Limão	200	g	Por concorrente
96	6	Kg	Laranjas	500	g	Por concorrente
97	2.4	Kg	Maracujá	200	g	Por concorrente
98	2.4	Kg	Morangos	200	g	Por concorrente
99	2.4	Kg	Bananas	200	g	Por concorrente
100	2.4	Kg	Lichias	200	g	Por concorrente
101	12	Unid.	Pitaia vermelha	1	Unid.	Por concorrente
102	2.4	Kg	Peras	200	g	Por concorrente
103	1	Kg	Pepinos frescos			Uso Comum
104	2	Kg	Cenouras frescas			Uso Comum
105	1	Kg	Tomates frescos vermelhos			Uso Comum
106	2	Kg	Tomate desidratado			Uso Comum
107	1	Kg	Espinafres congelados			Uso Comum
108	1	Kg	Courgettes			Uso Comum
109	1	Kg	Pimentos desidratados vermelhos			Uso Comum
110	1	Kg	Nabos frescos			Uso Comum
111	500	G	Pau de canela			Uso comum
112	500	G	Canela em pó			Uso comum
113	100	G	Gengibre fresco			Uso comum
114	50	G	Gengibre em pó			Uso comum
115	100	G	Açafrão			Uso comum
116	100	G	Caril			Uso comum
117	50	G	Cardamomo			Uso comum
118	50	G	Cravinho em pó			Uso comum
119	1	Ramo	Salsa			Uso comum
120	1	Ramo	Coentros			Uso comum
121	100	G	Alecrim fresco			Uso comum

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

122	100	G	Alho em pó			Uso comum
123	200	G	Alho seco			Uso comum
124	1	Kg	Cebola			Uso comum
125	24	Lt	Óleo girassol	2	Lt	Por concorrente
126	12	Kg	Margarina massas	1	Kg	Por concorrente
127	12	Kg	Margarina Folhados	1	Kg	Por concorrente
128	6	Kg	Manteiga sem sal	500	g	Por concorrente
129	24	Lt	Óleo alimentar	2	Lt	Por concorrente
130	6	Lt	Azeite 1 grau de acidez	500	ml	Por concorrente
131			Óleo de Coco			Por concorrente
132	12	Kg	Chocolate negro puro callebaut 811	1	Kg	Por concorrente
133	12	Kg	Chocolate Leite puro callebaut 823	1	Kg	Por concorrente
134	12	Unid.	Chocolate branco puro callebaut w2	1	Kg	Por concorrente
135	2.4	Kg	Cacau em pó	200	g	Por concorrente
136	2.4	Kg	Café solúvel	200	g	Por concorrente
137	2.4	Rolo	Chocolate em pó magro	200	g	Por concorrente
138	5	Bisnagas	Refrigerador de chocolate azoto			Por concorrente
139	10	Unid.	Rolos papel descartável grandes			Uso comum
140	5	Unid.	Rolos Papel tecido			Uso comum
141	12	Unid.	Dispensador para rolos de papel descartável	1	Unid.	Por concorrente
142	5	Lt	Detergente loiça manual			Uso comum
143	5	Lt	Detergente líquido para as mãos			Uso comum
144	2	Lt	Desinfetante loiça superfícies			Uso comum
145	12	Unid.	Esfregão esponja para loiça	1	Unid.	Por concorrente
146	3	Lt	Álcool gel com doseador			Uso comum
147	6	Unid.	Rolos película aderente			Uso comum
148	6	Unid.	Rolos de papel de alumínio			Uso comum
14	1	Resma	Papel vegetal resma			Uso comum

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

9						
150	1	Resma	Papel silicone resma			Uso comum
151	20	Unid.	Sacos do lixo pretos 50 L			Uso comum
152	2	Lt	Álcool gel			Uso comum
153	2	Lt	Álcool a 70º com pulverizador			Uso comum
154	2	Lt	Detergente para limpeza de inox			Uso comum
155	4	Cx	Luvas cirúrgicas tamanho L			
156	3	Unid.	Mandolina			
157			Tábuas de corte de fruta brancas			
158			Pratos descartáveis para provas			
159	12	Unid.	Garfos			
160			Tábuas de madeira para peça artística 50x50 2cm espessura			

4.5 FERRAMENTAS E MATERIAIS DA RESPONSABILIDADE DO CONCORRENTE

Os fatos e calçado de trabalho, bem como os restantes EPI's, são da responsabilidade dos concorrentes.

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.	Faca de corte
2	1	Unid.	Lâmina de corte fino para pães
3	1	Unid.	Bisturi
4	1	Unid.	Espátula grande
5	1	Unid.	Espátula pequena
6	1	Unid.	Raspadeira
7	1	Unid.	Termómetro digital
8	1	Unid.	Termómetro de açúcar
9	1	Unid.	Maçarico gás propano com respetiva recarga
10	1	Unid.	Sacos pasteleiro descartáveis
11	1	Unid.	Faca de pontilha
12	2	Unid.	Salazar
13	1	Unid.	Cuias
14	1	Unid.	Peneiro

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

15	1	Unid.	Espátula de corte de empelos de pão
16	1	Unid.	Tesoura
17	1	Unid.	Luvas cirúrgicas alimentares
18	1	Unid.	Rolo da massa
19	1	Unid.	Varas de arame
20	1	Unid.	Faca de serra
21	1	Unid.	Jogo de cortantes lisos e frisados
22	1	Unid.	Corantes
23	1	Unid.	Colheres de polietileno
24	1	Unid.	Trinchas
25	1	Unid.	Réguas 50 cm
26	1	Unid.	Ralador de inox corte fino
27	1	Unid.	Bico liso para saco pasteleiro
28	1	Unid.	Bico frisado para saco pasteleiro
29	1	Unid.	Descaroçador de frutas

Alguns elementos adicionais serão permitidos, tais como aqueles que, estando em voga, a organização não fornece e que ficarão ao critério do participante levar consigo. Estas situações pontuais terão sempre de ser colocadas à consideração do Presidente de Júri e discutidas ao longo do fórum da competição. Exemplos práticos: utilização de cestos de vime para fermentação, cestos de vime para cozedura, palim.

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.

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.

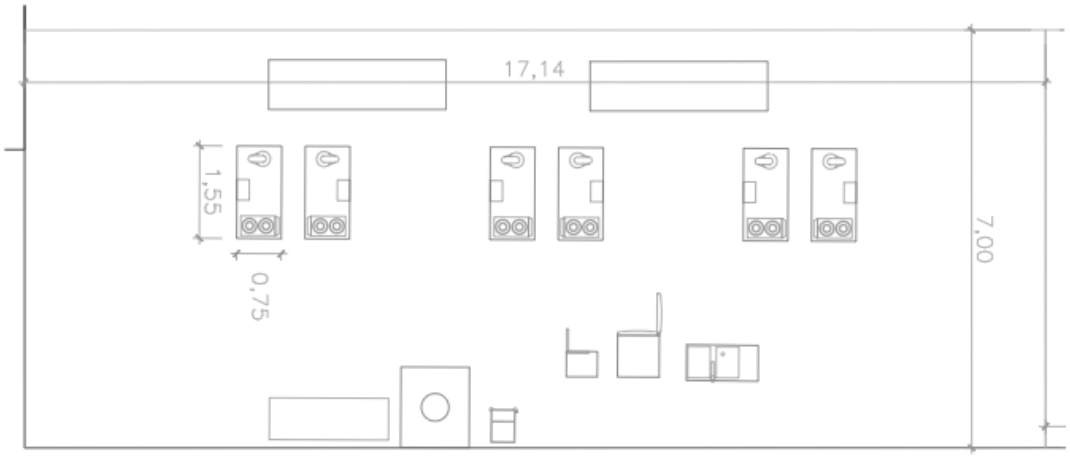
Os concorrentes NÃO devem trazer:

- Qualquer meio de captação de imagem e/ou som, exceto se fizer parte das ferramentas da responsabilidade dos concorrentes (Multimédia);
- Qualquer objeto que possa comprometer a sua segurança, p. ex. pulseiras, fios, etc.;
- Ferramentas fora da área alimentar;
- Telemóvel e outros equipamentos de comunicação móvel.

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

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 caraterísticas do espaço e do n.º de concorrentes.

4.7.2 LAYOUT-TIPO DE REFERÊNCIA DO POSTO DE TRABALHO

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

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 no mínimo de 4m²;
- 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.

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

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

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

Deverão ser sempre observadas as regras estipuladas pelo sistema HACCP.

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

6 ANEXOS

Anexo 1	*Links* a vídeos e outra informação promocional com exemplos da competição e do processo de trabalho
Anexo 2	Ficha de segurança da profissão
Anexo 3	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:

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

Anexo 2
Ficha de Segurança

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

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 Ajuizável 1 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)	(5678) Jurado 2		
			(1357) Jurado 3		
			(2468) Jurado 4		

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		
M2	2.00	Aspecto Mensurável 2 Descrição detalhada	Sim / Não		

6.00 Maximum Mark for Sub Criterion

Mark Awarded

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

CiS software provided courtesy of WorldSkills International www.worldskills.org

Copyright © WorldSkills International 2019. All rights reserved

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

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 *WolrdSkills 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).

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

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 caraterísticas 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.

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.