



## DESCRITIVO TÉCNICO

CAMPEONATO NACIONAL DAS PROFISSÕES | SKILLSPORTUGAL SANTA MARIA DA FEIRA 2024

### **PADARIA**

SERVIÇOS SOCIAIS, PESSOAIS E TURISMO

## 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](http://www.iefp.pt)

<https://worldskillsportugal.iefp.pt>

Facebook: [www.facebook.com/WorldSkillsPortugal](http://www.facebook.com/WorldSkillsPortugal)

## APROVAÇÃO

- Ana Elisa - WorldSkills Portugal | Delegado Oficial
- Gustavo Seia – Coordenador do Núcleo da WorldSkills Portugal

## CONCEÇÃO METODOLÓGICA E COORDENAÇÃO GERAL

- Carlos Diogo - Delegado Técnico da WorldSkills Portugal

## EQUIPA TÉCNICA/CONCETORES

- Joaquim Nogueiro - Delegado Técnico Assistente da WorldSkills Portugal
- Vasco Vaz
- José Carvalho | Paulo Dias - Skills Advisor da WorldSkills Portugal
- Hélio Franco - 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 2023-36-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.

## ÍNDICE

TÍTULO.....	1
PROMOTOR E CONCETOR .....	1
APROVAÇÃO.....	1
CONCEÇÃO METODOLÓGICA E COORDENAÇÃO GERAL.....	1
EQUIPA TÉCNICA/CONCETORES.....	1
DESIGN .....	1
OBSERVAÇÕES.....	1
<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>3</b>
1.1 ENQUADRAMENTO.....	3
1.2 RELEVÂNCIA E SIGNIFICADO DO PRESENTE DESCRITIVO TÉCNICO (DT) .....	3
1.3 DOCUMENTOS ASSOCIADOS AO DESENVOLVIMENTO DO DT .....	3
<b>2 REFERENCIAL DE EMPREGO .....</b>	<b>4</b>
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 .....	5
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
<b>3 AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO .....</b>	<b>16</b>
3.1 Provas .....	16
3.1.1 FASES DO CAMPEONATO .....	16
3.1.2 PROVA DE PRÉ-SELEÇÃO .....	16
3.1.3 Fase REGIONAL .....	17
3.1.4 PROVA NACIONAL.....	17
3.1.5 FORMATO/ESTRUTURA DA PROVA .....	18
3.1.6 DESENVOLVIMENTO DA PROVA.....	19
1.1.1 RESUMO DAS FASES DE PRÉ-SELEÇÃO, REGIONAL E NACIONAL.....	20
3.2 Procedimentos de avaliação.....	20
3.2.1 FICHA DE AVALIAÇÃO.....	20
3.2.2 RELAÇÃO ENTRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E MÓDULOS DE COMPETIÇÃO .....	22
3.2.3 PROCEDIMENTOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO .....	22
<b>4 ORGANIZAÇÃO DA COMPETIÇÃO .....</b>	<b>23</b>
4.1 INFRAESTRUTURAS TÉCNICAS .....	23
4.2 EQUIPAMENTOS GENÉRICOS.....	23
4.3 EQUIPAMENTOS TÉCNICOS .....	24
4.4 FERRAMENTAS E MATÉRIAS PRIMAS TIPO a preparar pela organização .....	26
4.5 FERRAMENTAS E MATERIAIS DA RESPONSABILIDADE DO CONCORRENTE.....	30
4.6 MATERIAIS E EQUIPAMENTOS PROIBIDOS NA ÁREA DE COMPETIÇÃO .....	31
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 .....	32
4.7.3 Outras características adicionais do posto de trabalho .....	32
4.8 ATIVIDADES DE PROMOÇÃO DA PROFISSÃO .....	33
4.9 SUSTENTABILIDADE ECONÓMICA / FINANCEIRA E AMBIENTAL .....	33
<b>5 REQUISITOS DE SEGURANÇA .....</b>	<b>33</b>
5.1 GERAIS .....	33
5.2 ESPECÍFICOS .....	33
<b>6 ANEXOS.....</b>	<b>34</b>

# 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:  
≤ 24 anos (a 31 de dezembro de 2024)

## 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 International* – O que fazemos  
<https://worldskills.org/what/>
- WorldSkills Portugal - Regulamento do Campeonato das Profissões  
<https://worldskillsportugal.iefp.pt/wp-content/uploads/2023/10/REGULAMENTO-WSP-CAMPEONATO-NACIONAL-VersaoFinal-out23.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/>

## 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.

(Descrição CNQ - [Catálogo Nacional de Qualificações \(anqep.gov.pt\)](https://catalogo.anqep.gov.pt))

<https://catalogo.anqep.gov.pt/qualificacoesDetalhe/7271>

Nota: de acordo com a descrição do perfil profissional

### 2.2 ATIVIDADES OPERACIONAIS

No âmbito da sua atividade profissional, o/a Técnico/a de Padaria 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.
- Confeccionar 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.
- Confeccionar receitas de panificação tradicional e internacional, 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

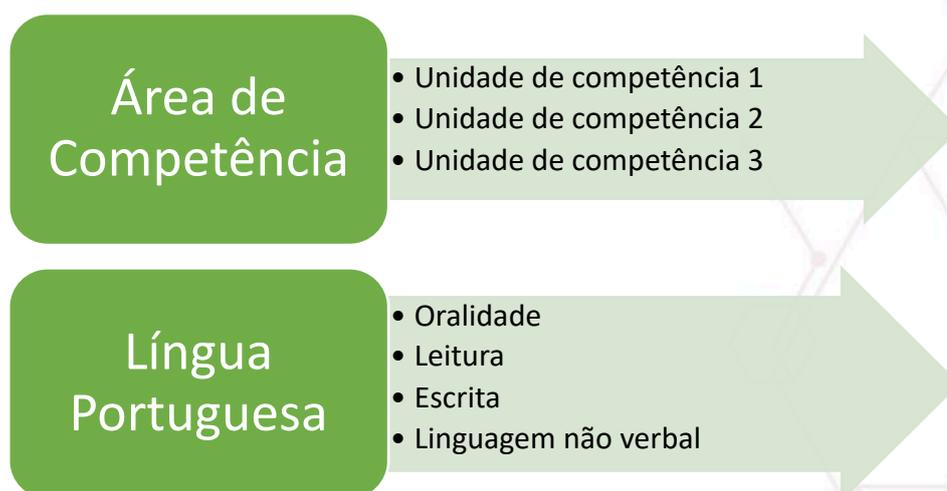
## 2.3 PRINCIPAIS ÁREAS DE COMPETÊNCIAS

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

Áreas de competência		Peso relativo
1	Planeamento e organização	5
2	Comunicação e Relacionamento interpessoal	5
3	Produtos de padaria Tradicional	20
4	Produtos de padaria internacional	15
5	Massas folhadas	15
6	Massas Lêvedas Doces	15
7	Peça artística em pão	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 partes 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	5 %

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

- 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**:

- Os concorrentes terão de conseguir:
- Efetuar a organização do posto de trabalho de acordo com as atividades a desenvolver;
- 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 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.

**Área funcional: PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO**

 Importância  
relativa (%)

**UNIDADES DE COMPETÊNCIA**

- Planeamento e Organização: preparação de utensílios, materiais e produtos
- Planeamento e Organização: organização do posto de trabalho
- Planeamento e Organização: higienização do posto de trabalho
- Planeamento e Organização: gestão do tempo
- Planeamento e Organização: planeamento da tarefa
- Planeamento e Organização: aplicação sequencial dos cosméticos
- Planeamento e Organização: respeito pelas orientações do fabricante
- Planeamento e Organização: ergonomia, segurança e higiene

**Área funcional: COMUNICAÇÃO E RELACIONAMENTO**

 Importância  
relativa (%)

**COMUNICAÇÃO E RELACIONAMENTO**

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 tradicional	20%

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

- Os concorrentes terão de conhecer e compreender:
- As novas tendências na panificação regional;
- 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;
- 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;
- Confeccionar 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, 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;

Área funcional: Produtos de padaria	Importância relativa (%)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selecionar e preparar matérias-primas;</li> <li>• Seguir receitas de produtos de padaria;</li> <li>• Utilizar os equipamentos e utensílios de panificação;</li> <li>• Harmonizar peças, texturas, aromas e sabores;</li> <li>• Criar peças tendo em conta o ambiente de exposição</li> </ul>	

Área funcional: Produtos de padaria	Importância relativa (%)
Produtos de padaria Internacional	15%

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

- Os concorrentes terão de conhecer e compreender:
- As novas tendências na panificação 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;
- 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;
- Confeccionar 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, das composições preparadas, em tempos e quantidades adequadas;
- Manusear todos os equipamentos e utensílios da panificação com segurança no trabalho;

**Área funcional: Produtos de padaria**

 Importância  
relativa (%)

- 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: PRODUÇÃO**

 Importância  
relativa (%)

**Massas Folhadas**
**15%**

 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 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;
- Domínio da tecnologia dos equipamentos e utensílios.

 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

Área funcional: PRODUÇÃO	Importância relativa (%)
--------------------------	--------------------------

## UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

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

Área funcional: PRODUÇÃO	Importância relativa (%)
Massas Lêvedas Doces	15%

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

- O princípio da forma de manusear massas lêvedas doces;
- As pastas e massas lêvedas doces utilizadas em produtos de panificação;
- Métodos de fazer e usar massas lêvedas doces;
- Aplicações de cores, combinações de sabores e coordenação de texturas/ sabores;
- As variedades e usos de massas e cremes usadas para produzir produtos de massas lêvedas doces;
- 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;
- Domínio da tecnologia dos equipamentos e utensílios.

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 lêvedas doces;
- 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 lêvedas doces
- Produzir atendendo à qualidade, tamanho e acabamento das massas
- Executar cremes e recheios
- Finalizar produtos com recurso a frutas ou legumes

Área funcional: PRODUÇÃO	Importância relativa (%)
Peça artística em pão	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 folhadas doces laminadas;
- 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;
- 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 confeccionados 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 notação para esta prova em concreto são as constantes do quadro seguinte:

Critérios de Avaliação		Ponderação %
A	Planeamento e organização	5
B	Comunicação e Relacionamento interpessoal	5
C	Produtos de padaria Tradicional	20
D	Produtos de padaria internacional	15
E	Massas folhadas	15
F	Massas Lêvedas Doces	15
G	Peça artística em pão	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 5 áreas de atividade (módulos):

1. Pães tradicionais
2. Pães do Mundo
3. Massas Folhadas
4. Massas lêvedas
5. Peça Artística em pão

## 2.8 RELAÇÃO ENTRE OS MÓDULOS E ÁREAS DE COMPETÊNCIA

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

Áreas de competência (distribuição da pontuação pelos diversos módulos da competição)		Módulos da competição					
		1- Apresentação do tema/portfolio	2- Preparação de pães Tradicionais Portugueses	3- Preparação de Pão tipo francês/ Baguete	4- Preparação de Massa folhadas doces e salgadas	5- Preparação de massa Brioche	6- Preparação de peça artística em pão
1	Planeamento e organização	x	x	x	x	x	x
2	Comunicação e Relacionamento interpessoal	x	x	x	x	x	x
3	Produtos de padaria Tradicional	x	x				
4	Produtos de padaria internacional	x		x			
5	Massas folhadas	x			x		
6	Massas Lêvedas Doces	x				x	
7	Peça artística em pão	x					x

## 2.9 QUADRO RESUMO: ÁREAS/UNI. DE COMPETÊNCIA vs MODULOS

		Quadro correspondência de Critérios de Áreas de Competência   Unidades de Competência com Critérios de Avaliação e Módulos												
		ÁREAS DE COMPETÊNCIA					UNIDADES DE COMPETÊNCIA							
Critérios	Módulos	COMUNICAÇÃO E RELACIONAMENTO INTERPESSOAL		Produtos de padaria Tradicional		Produtos de padaria Intercultural		Massas levedas folhadas		Massas levedas Doces		Peca artística em pão		
		5%	5%	20%	20%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	25%	25%	
<b>ÁREAS DE COMPETÊNCIA</b> A- PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO B- COMUNICAÇÃO E RELACIONAMENTO INTERPESSOAL C- Produtos de padaria Tradicional D- Produtos de padaria Intercultural E- Massas levedas folhadas F- Massas levedas Doces G- Peca artística em pão	<b>UNIDADES DE COMPETÊNCIA</b> 1- Preparação de massas levedadas 2- Preparação de pães tradicionais 3- Preparação de pães tipo francês 4- Preparação de croissant francês 5- Preparação de massas folhadas 6- Preparação de peca artística em pão	Preparar os utensílios, materiais e produtos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
		Organizar e higienizar o posto de trabalho	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Definir o tempo e planear a tarefa	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Cumprir regras de ergonomia, segurança e higiene	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Práticas sustentáveis	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Comunicar com equipe de jurados, presidente de júri e assessor / Atitude e postura Profissional	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Demonstrar sentido de responsabilidade e capacidade de adaptação a novas tarefas e desafios	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b>UNIDADES DE COMPETÊNCIA</b> 1- Apreensão de base/ Formada 2- Preparação de pães Tradicionais de Azeite 3- Preparação de pães tipo francês 4- Preparação de croissant francês 5- Preparação de massas folhadas 6- Preparação de peca artística em pão	<b>UNIDADES DE COMPETÊNCIA</b> 1- Preparação de massas levedadas 2- Preparação de pães tradicionais 3- Preparação de pães tipo francês 4- Preparação de croissant francês 5- Preparação de massas folhadas 6- Preparação de peca artística em pão	Compreender as instruções em português e inglês	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
		Interpretar fichas técnicas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Selecionar matérias primas e ferramentas e utensílios	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Classificar, selecionar e preparar os vários tipos e farinhas e suas moagens	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Medir formatos, tamanhos e pesos dos produtos pedidos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Controlar tempos de cozedura e de vaporização dos produtos confeccionados	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Apresentar e decorar o espaço de exposição de acordo com produto final	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b>UNIDADES DE COMPETÊNCIA</b> 1- Preparação de massas levedadas 2- Preparação de pães tradicionais 3- Preparação de pães tipo francês 4- Preparação de croissant francês 5- Preparação de massas folhadas 6- Preparação de peca artística em pão	<b>UNIDADES DE COMPETÊNCIA</b> 1- Preparação de massas levedadas 2- Preparação de pães tradicionais 3- Preparação de pães tipo francês 4- Preparação de croissant francês 5- Preparação de massas folhadas 6- Preparação de peca artística em pão	Interpretar fichas técnicas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
		Selecionar matérias primas e ferramentas e utensílios	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Produzir massas levedadas doces	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Produzir cremes e recheios	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Embelezar e decorar os produtos pedidos com frutas frescas e/ ou frutos secos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Apresentar o produto final	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Apresentar o produto final	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b>UNIDADES DE COMPETÊNCIA</b> 1- Preparação de massas levedadas 2- Preparação de pães tradicionais 3- Preparação de pães tipo francês 4- Preparação de croissant francês 5- Preparação de massas folhadas 6- Preparação de peca artística em pão	<b>UNIDADES DE COMPETÊNCIA</b> 1- Preparação de massas levedadas 2- Preparação de pães tradicionais 3- Preparação de pães tipo francês 4- Preparação de croissant francês 5- Preparação de massas folhadas 6- Preparação de peca artística em pão	Interpretar fichas técnicas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
		Selecionar matérias primas e ferramentas e utensílios	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Produzir massas levedadas doces	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Produzir cremes e recheios	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Embelezar e decorar os produtos pedidos com frutas frescas e/ ou frutos secos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Apresentar o produto final	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Apresentar o produto final	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b>UNIDADES DE COMPETÊNCIA</b> 1- Preparação de massas levedadas 2- Preparação de pães tradicionais 3- Preparação de pães tipo francês 4- Preparação de croissant francês 5- Preparação de massas folhadas 6- Preparação de peca artística em pão	<b>UNIDADES DE COMPETÊNCIA</b> 1- Preparação de massas levedadas 2- Preparação de pães tradicionais 3- Preparação de pães tipo francês 4- Preparação de croissant francês 5- Preparação de massas folhadas 6- Preparação de peca artística em pão	Apresentar a peça artística na mesa de expósito	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
		Produzir a peça	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Aplicar técnicas de decoreção, pintura e modelagem	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Produzir a peça	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Selecionar matérias primas e ferramentas e utensílios	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Apresentar o produto final	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		Apresentar o produto final	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

## 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: -Planeamento e Organização -Relacionamento Interpessoal - Produtos de Padaria tradicional
Modulo (s) Realizados	Vão ser constituintes desta prova os módulos: Pães regionais da sua zona do país
Descrição sumária da prova	O candidato deverá fazer a prova: Ver ponto 3.1.5 -Estrutura da prova ponto 1 e 3 - Pães regionais
Recursos	Para um correto desenvolvimento da prova deverá a entidade / concorrente providenciar: ver ponto 4

### 3.1.3 Fase REGIONAL

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

Duração	14 horas (máx)
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 internacional - Massas lêvedas
Modulo (s) Realizados	Vão ser constituintes desta prova os módulos: pães do mundo e massas lêvedas doces
Descrição sumária da prova	O candidato deverá fazer a prova: Ver ponto 3.1.5-Estrutura da prova, pontos 1-2-3- Pães do mundo e Massas lêvedas doces
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, no Europarque, em Santa maria da Feira.

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 de 18 horas.

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

Módulo	Duração	Dia sugerido
1-Apresentação do tema/portefólio	1	C3
2- Preparação de pães Tradicionais	3	C1
3- Preparação de Pão tipo francês	3	C1
4- Preparação de massas Folhadas	3	C2
5- Preparação de massas levêdas doces	3	C2
6- Preparação de peça artística em Pão	5	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 e realização 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;
- Quando se preveja um protótipo, deve fazer referência às condições da sua exposição durante o Campeonato;
- Estar de acordo com as regras de Segurança e Higiene específicas para a profissão em questão, não devendo a sua execução colocar os concorrentes em situação de perigo, e quando isso for inevitável, devem ser previstos meios de proteção adequados;
- Ter em atenção aspetos associados à sustentabilidade, visando por um lado a minimização dos custos associados à sua organização, e por outro o respeito pelas normas ambientais e consequentemente a diminuição da pegada ecológica associada ao evento;
- Não incidir em áreas não abrangidas pelo presente Descritivo Técnico, nem alterar a distribuição da avaliação nele prevista;
- Apenas prevê a avaliação do conhecimento e compreensão através da sua aplicação em contexto de prática real de trabalho;
- Não avalia o conhecimento sobre regras e regulamentos da WorldSkills.

### 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 5 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:

#### 1-Pães tradicionais

Os concorrentes terão de executar uma receita com ficha técnica, com um pedido de produção de variedades (formatos) com designs iguais com peso de 500g cada unidade/produto final.

Cada design terá de ser de 2 exemplares iguais, perfazendo um total de 4 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, gorduras animais e vegetais. Todos os ingredientes que advierem fora dos ingredientes base, serão considerados como extras.

## 2-Pães do mundo

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

Execução de ficha técnica para a receita

## 3-Massa folhada laminada

Os concorrentes terão de executar uma receita folhada com ficha técnica. Todos os ingredientes ficam ao critério do corrente, com a obrigatoriedade de execução de 2 cremes para recheio. Serão pedidos 5 modelos, com peso de 90g no máximo e 60g no mínimo cada modelo, com 8 exemplares padrão, perfazendo 40 unidades.

## 4-Massa lèveada

Os concorrentes terão de executar uma receita Brioche 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 das peças apresentadas. Serão pedidos 5 modelos, com peso de 90g no máximo e 60g no mínimo cada modelo, com 8 exemplares padrão, perfazendo 40 unidades.

## 5-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 será apresentado no primeiro dia de prova.

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

### 3.1.6 DESENVOLVIMENTO DA PROVA

#### 3.1.6.1 Quem é responsável pela conceção da prova

A prova poderá ser desenvolvida:

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

#### 3.1.6.2 Em que momento(s) é a prova desenvolvida

A prova é desenvolvida de acordo com o seguinte calendário:

	Período/momento	Atividade
1	No final da competição	É atualizado o DT para a competição seguinte e definidas características da próxima prova
2	8 meses antes da competição	As provas são elaboradas pelo concetor de acordo com o definido no ponto 1
3	Desejavelmente as provas não serão divulgadas na 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
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 ( <b>ou no caso do presidente de júri se apresentar com concorrente</b> ), deve ser alterada pelo menos 30%, por votação entre a equipa de jurados.

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

Quadro correspondência de Critérios de Avaliação   Módulos   Fases do Campeonato																	
Critérios de Avaliação		Módulos de Avaliação						Fase Pré-seleção			Fase Regional			Campeonato Nacional			
		1 - Apresentação do tema/ Portefóli	2 - Preparação de pães Tradicionais de Portugal	3 - Preparação de Pão tipo francês	4- Preparação de massas folhadas doces e salgadas	5- Preparação de massa Brioche	6- Preparação de 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:									
								6 horas			14 horas (máx.)			18 horas (máx)			
								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	Produtos de padaria Tradicional							x									x
D	Produtos de padaria internacional											x					x
E	Massas folhadas																x
F	Massas Lêvedas Doces												x				x
G	Peça artística em pão																x
Fases do Campeonato	Pré-seleção	x	x														
	Regional	x		x			x										
	Nacional	x	x	x	x	x	x	x									
								<b>Nível de exigência da prova:</b> <b>Alto:</b> corresponde a níveis de exigência de desempenho estabelecido pelo Descritivo Técnico nacional; <b>Médio:</b> a correspondente a 50% do estabelecido para níveis de alta exigência; <b>Baixo:</b> 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)

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

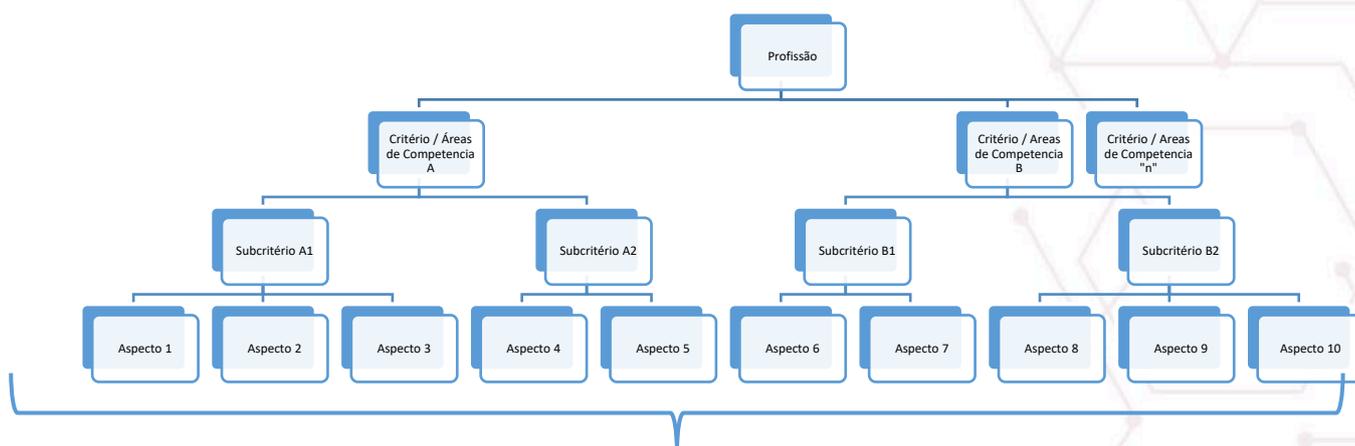
- Medir a altura, diâmetro, largura
- Saber o peso, densidade, rugosidade
- Cumpriu / Não cumpriu
- Fez / não fez / fez parte
- Preparou / não preparou / parcialmente
- Existe / Não existe / Existe parte

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

**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 são as descritas no quadro seguinte:

Critérios de Avaliação (distribuição da pontuação pelos diversos módulos da competição)		Módulos da competição				
		1 – Pães REGIONAIS	2 – PÃES Internacionais	3 – Massas Folhadas	4 – Massas lêvedas	5 – Peça artística em pão
A	Planeamento e organização	x	x	x	x	x
B	Comunicação e Relacionamento interpessoal	x	x	x	x	x
C	Produtos de padaria Tradicional	x				
D	Produtos de padaria internacional		x			
E	Massas folhadas			x		
F	Massas Lêvedas Doces				x	
G	Peça artística em pão					x

### 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 veículos 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;
- 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.	Comum ou Por conc.
1		Amassadeira de 10 a 20 kg capacidade 1	6	Comum
2		Laminador	2	Comum
3		Batedeira 5 litros 300 w no mínimo	1	Por concorrente
4		Mesas de trabalho- tamanho mínimo 800mmx1600mm	1	Por concorrente
5		Mesas de apoio 1 para cada concorrente tamanho mínimo 800x1400	4	Comum
6		Bancada de exposição 800mmx1600mm para cada concorrente	1	Por concorrente
7		Balanças digital capacidade mínima de 5 kg	1	Por concorrente
8		Varinha mágica	1	Por concorrente
9		Abatedor de temperatura	1	Comum
10		Estufa de fermentação incorporadas na parte debaixo dos fornos	2	Comum
11		Liquidificador 2000w	6	Comum
12		Corredores para farinha e açúcar	2	Por concorrente
13		Tulhas para farinhas e açúcar 8 unidades para cada concorrente	12	Comum
14		Cestos arejados em vime para acondicionar o pão quente capacidade 5kg	1	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 enformamento	2	Comum
19	1	Máquina de gelo	1	Comum
20	12	Gancho em ferro com cabo para puxar tabuleiros de forno	2	Comum
21	24	Enfornadores de telas	6	Comum
22	24	Enfornadores de persianas	1	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 45cm x70cm	3	Por concorrente
25	24	Tabuleiros para baguetes 45cmx70cm	2	Por concorrente
26	12	Arreão para 10 tabuleiros 45cm x70cm	4	Comum
27	2	Refrigerador de padaria	2	Comum
28	6	Frigoríficos verticais uma ou duas portas	2	Comum
29	72	Tabuleiros para os frigoríficos 4 para cada concorrente	4	Por concorrente
30	3	Congelador vertical 1 porta	1	Comum
31	12	Telas de pano brancas tecido para as mesas de exposição 180cmx150cm	1	Por concorrente
32	3	Micro-ondas	3	Comum
33	4	Enroladora divisora	2	Comum
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	4	Por concorrente
37	36	Recipiente tigela de inox ou de plástico, capacidade 2 litros	4	Por concorrente
38	36	Recipiente tigela capacidade 1 litro	4	Por concorrente

Ref.	Quant.	Designação	Quant.	Comum ou Por conc.
39	36	Recipiente tigela capacidade 0,5 litro	4	Por concorrente
40	12	Placas de indução	1	Por concorrente
41	24	Colheres de sopa	2	Por concorrente
42	12	Escumadeira para fritura 10cm diametro	1	Por concorrente
43	12	Polvilhadores para açúcar canela	2	Por concorrente
44	5	Peneiros 10 cm diametro	6	Comum
45	1	Termoacumulador 80 litros	2	Comum
46	5	Escumadeiras grandes 20 cm diametro	2	Comum
47	6	Lava-loiça com duas cubas com água quente e fria	6	Comum
48	1	Lavatório para lavagem das mãos com água quente e fria com pedal	6	Comum
49	1	Dispositivo para colocação do detergente/desinfecção das mãos	3	Comum
50	1	Extrator de fumos para fornos	1	Comum
51	6	Caixote do lixo (com tampa de aço não manual) 50 Litros	6	Por concorrente
52	12	Conjunto de esfregona mais balde tipo universal	2	Comum
53	24	Tachos de indução com pega +-20cm diâmetro	2	Por concorrente
54	24	Tachos de indução 15 cm com pega	2	Por concorrente
55	12	Espremedor de citrinos	1	Por concorrente
56	12	Tábuas para corte e degustação para os jurados dimensões 50cmx30	1	Por concorrente
57	12	Facas de serra para os jurados 20 cm lamina	1	Por jurado
58	1	Escadote com 3 degraus 1 metro de altura	1	Comum
59		Bases em madeira para alimentos para montagem da peça artística medições 50cm x50cm	1	Por concorrente
60	12	Copos descartáveis cartão 12 unidades	1	Por concorrente
61	1	Aspirador de forno padaria	1	Comum
62	12	Espanadores de farinha 10cm x 9 cm	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.	Uni.	Comum ou Por conc.
1	120	Kg	Farinha de trigo tipo 55	10	Kg	Por concorrente
2	120	Kg	Farinha de trigo tipo 65	10	Kg	Por concorrente
3	60	Kg	Farinha de trigo tipo 80	5	Kg	Por concorrente
5	60	Kg	Farinha de trigo tipo 150	5	Kg	Por concorrente
6	6	Kg	Sêmola de trigo	0,5	Kg	Por concorrente
7	60	Kg	Farinha trigo sarraceno	2	Kg	Por concorrente
8	12	Kg	Farinha de Milho tipo 70	1	Kg	Por concorrente
9	24	uni	Spray desmoldante	2	uni	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	36	Kg	Farinha de Centeio tipo 70	3	kg	Por Concorrente
13	24	Kg	Farinha de Centeio tipo 85	2	Kg	Por concorrente
14	24	Kg	Farinha de Centeio tipo 130	2	Kg	Por concorrente
15	12	Kg	Farinha de centeio tipo 170	1	Kg	Por concorrente
16	12	Kg	Farinha de alfarroba	1	Kg	Por concorrente
17	12	Kg	Farinha de arroz	6	Kg	Por concorrente
18	6	Kg	Farinha de espelta	6	Kg	Comum
19	6	Kg	Farinha de aveia	6	Kg	Comum
20	6	Kg	Farinha de mandioca	6	Kg	Comum
21	6	Kg	Farinha de bolota	6	Kg	Comum
22	6	Kg	Malte diastásico	6	Kg	Comum
23	5	Kg	Açúcar granulado	5	Kg	Comum
24	5	Kg	Açúcar invertido	5	Kg	Comum
25	5	Kg	Açúcar mascavado	5	Kg	Comum
26	6	Kg	Açúcar de coco	6	Kg	Comum
27	12	Kg	Isomalte branco granulado	1	Kg	Por concorrente
28	6	Kg	Melaço	0,5	kg	Por concorrente
29	12	Kg	Mel	1	kg	Por concorrente
30	12	Kg	Açúcar amarelo	1	Kg	Por concorrente
31	12	Kg	Glucose	1	Kg	Por concorrente
32	12	Kg	Levedura biológica prensada	1	Kg	Por concorrente
33	12	Kg	Levedura seca biológica	1	Kg	Por concorrente
34	0,1	Kg	Bicarbonato de sódio	1	uni	Por concorrente
35	12	Kg	Sal fino	1	kg	Por concorrente
36	12	Kg	Sal grosso	1	kg	Por concorrente
37	720	Unid.	Ovos inteiros L	60	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

Ref.	Quant.	Medida	Designação	Quant.	Uni.	Comum ou Por conc.
41	1	Kg	Fermento em pó químico	1	kg	Comum
42	1	Kg	Carvão ativado alimentar em pó	1	Kg	Comum
43	1	cx	Toucas descartáveis	1	Cx	Comum
44	2,4	Kg	Amido de milho	0.2	Kg	Por concorrente
45	12	Kg	Amêndoa moída com pele	1	Kg	Por concorrente
46	12	Kg	Amêndoa moída sem pele	1	Kg	Por concorrente
47	12	Kg	Noz metades	1	Kg	Por concorrente
48	12	Kg	Avelãs sem pele	1	Kg	Por concorrente
49	12	Kg	Amêndoa inteira com pele	1	Kg	Por concorrente
50	12	Kg	Amêndoa inteira sem pele	1	Kg	Por concorrente
51	12	Kg	Amêndoa palitada	1	Kg	Por concorrente
52	12	Kg	Fruta sortida picada escorrida	1	Kg	Por concorrente
53	3	Kg	Passas	250	g	Por concorrente
55	3	kg	Sultanas	250	g	Por concorrente
56	3	Kg	Sementes de linhaça	250	g	Por concorrente
57	3	Kg	Sementes de gergelim sem pele	250	g	Por concorrente
58	3	Kg	Sementes de sésamo com pele	250	g	Por concorrente
59	3	Kg	Sementes de papoila	250	g	Por concorrente
60	3	Kg	Sementes de girassol	250	g	Por concorrente
61	3	Kg	Sementes chia	250	g	Por concorrente
62	12	Kg	Flocos de aveia	1	kg	Por concorrente
63	3	Kg	Gila ou Chila	250	g	Por concorrente
64	12	Lt	Vinagre de sidra	1	L	Por concorrente
65	12	Kg	Côco ralado seco	1	kg	Por concorrente
66	6	Kg	Pistachio	500	g	Por concorrente
67	12	Kg	Avelãs	1	Kg	Por concorrente
68	12	Kg	Batata doce	1	Kg	Por concorrente
69	3	Kg	Azeitonas pretas sem caroço	250	g	Por concorrente
70	1,5	Kg	logurte grego natural	125	g	Por concorrente
71	24	Lt	Leite meio gordo	2	Lt	Por concorrente
72	12	Vasos	Kefir	1	un	Por concorrente
73	12	Lt	Natas 35% matéria gorda	1	Lt	Por concorrente
74	12	Lt	Água mineral S/ Gás	1	Lt	Por concorrente
75	12	Kg	Água com gás	1	Lt	Por concorrente
76	2	Lt	Rum branco	2	L	Uso comum
77	12	Un/33cl	Cerveja preta	1	uni	Por concorrente
78	12	Un/33 cl	Cerveja branca	1	un	Por concorrente
79	6	Lt	Vinho do Porto ruby tinto	0,5	L	Uso Comum
80	2	Lt	Moscatel roxo	2	L	Uso comum
81	2	Lt	Aguardente velha fim de século	2	L	Uso comum
82	2	Lt	Licor grand marnier			Uso comum

Ref.	Quant.	Medida	Designação	Quant.	Uni.	Comum ou Por conc.
83	1	Lt	Baileys	2	L	Uso comum
84	3	Kg	Amoras	250	g	Por concorrente
85	3	Kg	Framboesas	250	g	Por concorrente
86	3	Kg	Mirtilos	250	g	Por concorrente
87	24	Unid.	Mangas	2	Unid.	Por concorrente
88	6	Kg	Maçã starking	500	g	Por concorrente
89	6	Unid.	Kiwi	500	g	Por concorrente
90	6	Kg	Figos frescos	500	g	Por concorrente
91	3	Kg	Groselhas	250	g	Por concorrente
92	24	Unid.	Vagem de baunilha	2	Unid.	Por concorrente
93	12	Unid/ 10ml	Extrato de baunilha	1	un	Por concorrente
94	6	Kg	Tangerinas	500	g	Por concorrente
95	6	Kg	Limão	500	g	Por concorrente
96	6	Kg	Laranjas	500	g	Por concorrente
97	6	Kg	Maracujá	500	g	Por concorrente
98	12	Kg	Morangos	1	Kg	Por concorrente
99	3	Kg	Bananas	3	kg	Comum
100	3	Kg	Lichias	250	g	Por concorrente
101	6	Unid.	Pitaia vermelha	0,5	Kg	Por concorrente
102	6	Kg	Peras	0,5	kg	Por concorrente
103	2	Kg	Pepinos frescos			Uso Comum
104	3	Kg	Cenouras frescas			Uso Comum
105	6	Kg	Tomates frescos vermelhos			Por concorrente
106	2	Kg	Tomate desidratado			Uso Comum
107	6	Kg	Espinafres congelados			Por concorrente
108	6	Uni	Courgettes			Uso Comum
109	2	Kg	Pimentos desidratados vermelhos	0,1	Kg	Por concorrente
110	1	Kg	Nabos frescos	1	Kg	Uso Comum
111	3	kg	Pau de canela	1	uni	Por concorrente
112	3	kg	Canela em pó	3	kg	Uso comum
113	1	KG	Gengibre fresco	3	Kg	Uso comum
114	300	G	Gengibre em pó	300	G	Uso comum
115	500	G	Açafrão	500	G	Uso comum
116	500	G	Caril	500	G	Uso comum
117	250	G	Cardamomo	250	G	Uso comum
118	250	G	Cravinho em pó	250	G	Uso comum
119	12	Ramo	Salsa	1	Uni	Por concorrente
120	12	Ramo	Coentros			Uso comum
121	600	G	Alecrim fresco	600	G	Uso comum
122	500	G	Alho em pó	500	G	Uso comum
123	500	G	Alho seco	500	G	Uso comum
124	3	Kg	Cebola	3	Kg	Uso comum
125	24	Lt	Óleo girassol	2	Lt	Por concorrente

Ref.	Quant.	Medida	Designação	Quant.	Uni.	Comum ou Por conc.
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	0,5	L	Por concorrente
132	6	Kg	Chocolate negro puro callebaut 811	0,5	Kg	Por concorrente
133	6	Kg	Chocolate Leite puro callebaut 823	0,5	Kg	Por concorrente
134	6	Kg	Chocolate branco puro callebaut w2	0,5	Kg	Por concorrente
135	2	Kg	Cacau em pó	2	Kg	Uso comum
136	2	Kg	Café solúvel	2	Kg	Uso comum
137	2	kg	Chocolate em pó magro	2	Kg	Uso comum
138	12	Bisnaga	Refrigerador de chocolate azoto	1	uni	Por concorrente
139	6	Unid.	Rolos papel descartável grandes	6	uni	Uso comum
140	6	Unid.	Rolos Papel tecido	6	Uni	Uso comum
141	6	Unid.	Dispensador para rolos de papel descartável	6	Unid.	Uso Comum
142	6	Lt	Detergente loiça manual	6	L	Uso comum
143	6	Lt	Detergente líquido para as mãos	6	L	Uso comum
144	6	Lt	Desinfetante loiça superfícies	6	L	Uso comum
145	72	Unid.	Esfregão esponja para loiça	6	Unid.	Por concorrente
146	6	Uni	Álcool gel com doseador	6	Uni	Uso comum
147	12	Unid.	Rolos película aderente	12	Uni	Uso comum
148	12	Unid.	Rolos de papel de alumínio	12	Uni.	Uso comum
149	1	Resma	Papel vegetal resma	1	Resma	Uso comum
150	1	Resma	Papel silicone resma	1	Resma	Uso comum
151	20	pack	Sacos do lixo pretos 50 L	20	pack	Uso comum
152	1	cx	Aventais descartáveis	1	cx	Uso comum
153	1	cx	Luvas descartáveis (L)	1	cx	Uso comum
154	2	Lt	Detergente para limpeza de inox			Uso comum
155	2	Cx	Luvas cirúrgicas tamanho L			
156	2	Unid.	Mandolina			
157	12	Uni	Tábuas de corte de fruta brancas	1	Uni	Por concorrente
158	100	Uni	Pratos descartáveis para provas	100	uni	Uso comum
159	12	Unid.	Garfos	12	uni	

Ref.	Quant.	Medida	Designação	Quant.	Uni.	Comum ou Por conc.
160	12	Uni	Tábuas de madeira para peça artística 50x50 2cm espessura	1	uni	Por concorrente
161	1	Uni	Armário congelação vertical -18º	1	uni	Uso comum
162	6	Uni	Fritadeira elétrica 2 L	6	Uni	Uso comum
163	1	Uni	Etiquetas produtos alimentares	1	Uni	Uso comum
164	6	rolo	Sacos plástico para preparos	6	Uni	Uso comum
165	2	Uni	Termoacumulador 100 L	2	Uni	Uso comum
166	6	Uni.	Lava Mãos de Pedal	6	Uni	Uso comum
167	100	Uni	Pratos descartáveis 20 Cm	100	Uni	Uso comum
168	12	Uni	Garfos	12	Uni	Uso comum

## 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 30 cm
5	1	Unid.	Espátula pequena 15 cm
6	1	Unid.	Raspadeira inox 15 cm
7	1	Unid.	Termómetro digital (temperatura massas)
8	1	Unid.	Termómetro de açúcar (Temperaturas xaropes)
9	1	Unid.	Maçarico gás propano com respetiva recarga
10	1	Rolo	Sacos pasteleiro descartáveis
11	1	Unid.	Faca de pontilha 10 cm
12	2	Unid.	Salazar
13	1	Unid.	Cuias
14	1	Unid.	Peneiro 10 cm
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 alimentares

Ref.	Quant.	Medida	Designação
23	1	Unid.	Colheres de polietileno
24	1	Unid.	Trinchas (pintura pão)
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

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.

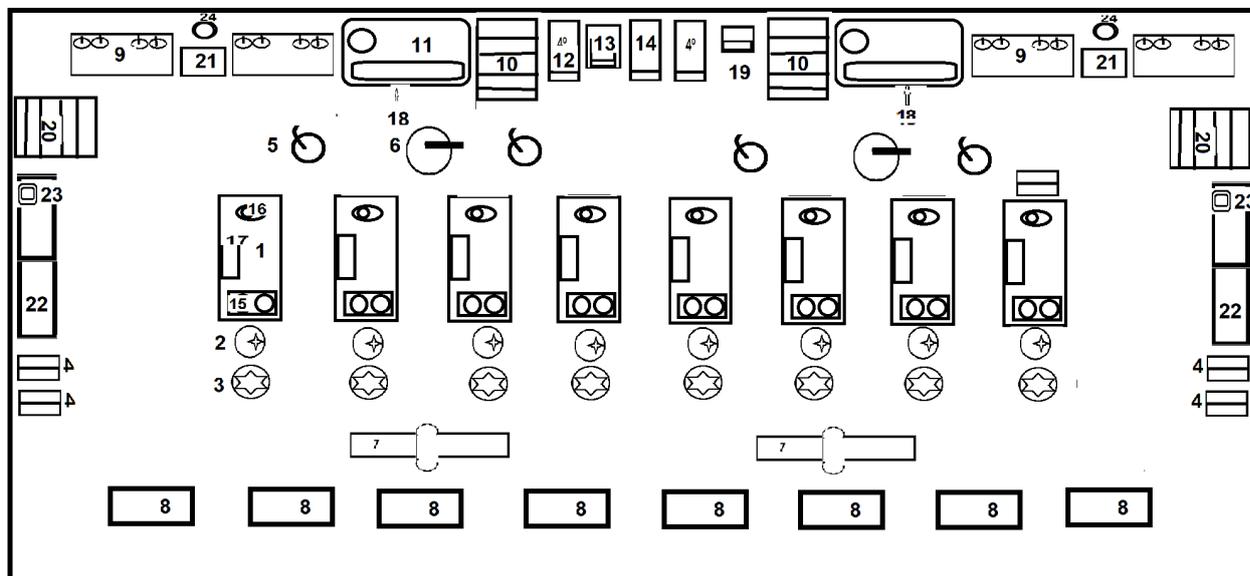
Os jurados devem informar, clara e inequivocamente, sobre os tipos de materiais e equipamentos que não devem circular na área da competição.

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.

## 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  $Xm^2$ ;
- Distância mínima do público:  $\pm 1m$

## 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.

# 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

## 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:

[https://m.facebook.com/story.php?story\\_fbid=pfbid0MEjx3bnBJTkyiv6HarWtjTQ8intkRczVwoJ2brz35GfUYLE2kA7jCjEv5fxQRal&id=100000556671035](https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid0MEjx3bnBJTkyiv6HarWtjTQ8intkRczVwoJ2brz35GfUYLE2kA7jCjEv5fxQRal&id=100000556671035)

<https://www.facebook.com/WorldskillsPortugal>

**Anexo 2**

Ficha de Segurança

A disponibilizar brevemente



## Anexo 3

## Exemplo de Ficha de Avaliação do CIS

Aspect ID	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - description	Requirement	Result or Actual Value	Mark Awarded
J1	2.00	<b>Aspecto Ajuizável 1</b> 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	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/>
M1	2.00	<b>Aspecto Mensurável 1</b> Descrição detalhada	Medida Pretendida	<input type="text"/>	<input type="text"/>
M2	2.00	<b>Aspecto Mensurável 2</b> Descrição detalhada	Sim / Não	<input type="text"/>	<input type="text"/>

**JUDGEMENT MARKING**

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: \_\_\_\_\_

**MEASUREMENT MARKING**

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.

