

DESCRITIVO TÉCNICO

PASTELARIA

Profissão 32

CLUSTER

Serviços Sociais,
Pessoais e Turismo

TÍTULO

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

PROMOTOR E CONCETOR

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

R. de Xabregas, 52, 1900-003 Lisboa

Tel: (+351) 215803000

Website: www.iefp.pt

<https://worldskillsportugal.iefp.pt>

Facebook: www.facebook.com/WorldSkillsPortugal

APROVAÇÃO

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

CONCEÇÃO METODOLÓGICA E COORDENAÇÃO GERAL

- Vasco Vaz - Delegado Técnico da WorldSkills Portugal

EQUIPA TÉCNICA/CONCETORES

- Joaquim Nogueiro - Delegado Técnico Assistente da WorldSkills Portugal
- Rui Parente
- Joaquim- Skills Advisor da WorldSkills Portugal
- Susana Silva - Presidente de Júri da WorldSkills Portugal

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

OBSERVAÇÕES

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

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

ÍNDICE

1 INTRODUÇÃO	3
1.1 ENQUADRAMENTO.....	3
1.2 RELEVÂNCIA E SIGNIFICADO DO PRESENTE DESCRITIVO TÉCNICO (DT).....	3
1.3 DOCUMENTOS ASSOCIADOS AO DESENVOLVIMENTO DO DT.....	3
2 REFERENCIAL DE EMPREGO	4
2.1 DESIGNAÇÃO E DESCRIÇÃO DA PROFISSÃO.....	4
2.2 ATIVIDADES OPERACIONAIS.....	4
2.3 PRINCIPAIS ÁREAS DE COMPETÊNCIAS.....	4
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
3 AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO	16
3.1 Provas.....	16
3.1.1 FASES DO CAMPEONATO.....	16
3.1.2 PROVA DE PRÉ-SELEÇÃO.....	16
3.1.3 Fase REGIONAL.....	17
3.1.3.4 Fase 1 Regional.....	17
3.1.3.5 Fase 2 Regional.....	17
3.1.4 PROVA NACIONAL.....	18
3.1.5 FORMATO/ESTRUTURA DA PROVA.....	20
3.1.6 DESENVOLVIMENTO DA PROVA.....	22
3.1.7 RESUMO DAS FASES DE PRÉ-SELEÇÃO, REGIONAL E NACIONAL.....	23
3.2 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO.....	23
3.2.1 FICHA DE AVALIAÇÃO.....	23
3.2.2 RELAÇÃO ENTRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E MÓDULOS DE COMPETIÇÃO.....	25
PROCEDIMENTOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO.....	25
4 REQUISITOS DE SEGURANÇA	27
4.1 GERAIS.....	27
4.2 ESPECÍFICOS.....	27
5 ANEXOS	28

1 INTRODUÇÃO

1.1 ENQUADRAMENTO

PROFISSÃO: PASTELARIA
Natureza da competição: Individual
Aplicação: Preparação e organização das provas de avaliação de desempenho profissional do SkillsPortugal; Como referência a outros eventos associados à preparação e organização de provas de desempenho profissional, como por exemplo as previstas no âmbito da formação profissional.
Condições de participação no campeonato das profissões: ≤ 20 anos (a 31 de dezembro de 2026) Experiência: Atividades de produção de pasteleria/padaria

1.2 RELEVÂNCIA E SIGNIFICADO DO PRESENTE DESCRITIVO TÉCNICO (DT)

Nos termos previsto no Artigo 25º, nº 3, do Regulamento Geral e do Artº 17 do Regulamento do Campeonato das Profissões, o presente Descritivo Técnico (DT) é o instrumento de harmonização das condições técnicas de desenvolvimento do campeonato das profissões a nível local, regional e nacional, para a profissão de **Pasteleria** constituindo-se como um guia para a preparação dos jovens e formadores para os campeonatos, para a elaboração e organização das provas e própria qualidade do campeonato e da formação profissional.

1.3 DOCUMENTOS ASSOCIADOS AO DESENVOLVIMENTO DO DT

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

- *WorldSkills International* – O que fazemos
<https://worldskills.org/what/>
- WorldSkills Portugal - Regulamento do Campeonato das Profissões
<https://worldskillsportugal.iefp.pt/wp-content/uploads/2019/07/Regulamento-do-Campeonato-dasProfiss%C3%B5es.pdf>
- *WorldSkills International* - Quadro das Normas de Especificação
<https://worldskills.org/what/projects/wsss/>
- Catálogo Nacional de Qualificações - Perfil profissional e de formação
<https://catalogo.anqep.gov.pt/qualificacoesDetalhe/7332> - Técnico/a de Cozinha/Pasteleria
<https://catalogo.anqep.gov.pt/qualificacoesDetalhe/7334> - Técnico/a de Pasteleria/Padaria
<https://catalogo.anqep.gov.pt/qualificacoesDetalhe/7271> - Pasteleiro/a - Padeiro/a
- *WorldSkills International* - Recursos *on-line*
<https://worldskills.org/skills/>

2 REFERENCIAL DE EMPREGO

2.1 DESIGNAÇÃO E DESCRIÇÃO DA PROFISSÃO

Designação da atividade

Técnico/a de Pastelaria

Descrição Geral da Atividade Profissional

O/A Técnico/a de Pastelaria visa a aquisição e desenvolvimento de competências para: planear, coordenar, e executar as atividades de produção de pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em unidades de produção ou em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não integrados em unidades hoteleiras.

(Descrição CNQ - <http://www.catalogo.anqep.gov.pt/Qualificacoes/Referenciais/1705>)

Nota: de acordo com a descrição do perfil profissional

2.2 ATIVIDADES OPERACIONAIS

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

2.3 PRINCIPAIS AREAS DE COMPETÊNCIAS

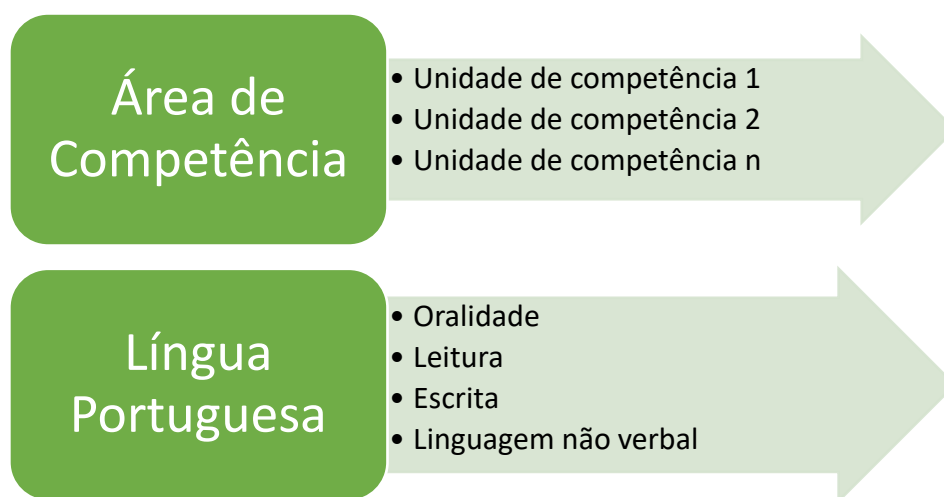
Com base nas atividades operacionais relacionadas com a profissão foram elencadas as diversas competências. Destas, foram escolhidas as 8 mais preponderantes, tendo em consideração a complexidade da atividade e a sua importância para a profissão.

Áreas de competência		Peso relativo
1	Planeamento e organização	8
2	Comunicação e Relacionamento interpessoal	6
3	Mise en place	8
4	Confeção de produtos de pastelaria	20
5	Confeção em chocolate	15
6	Confeção em açúcar	15
7	Criatividade	10
8	Decoração e apresentação	18
Total		100

2.4 AREAS DE COMPETÊNCIAS vs UNIDADES DE COMPETÊNCIA

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

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



2.5 DESCRIÇÃO DAS ÁREAS E UNIDADES DE COMPETÊNCIA

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

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

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

Os concorrentes **terão de conseguir**:

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

UNIDADES DE COMPETÊNCIA

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

Área funcional: COMUNICAÇÃO E RELACIONAMENTO INTERPESSOAL	Importância relativa (%)
2 - COMUNICAÇÃO E RELACIONAMENTO INTERPESSOAL	6%
<p>Os concorrentes conhecer e compreender:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vocabulário e termos técnicos da profissão; • Colaboração na elaboração e composição de cartas e ementas aplicando as novas tendências e tecnologias • Princípios básicos para a organização e elaborar de um portefólio profissional; • As técnicas de comunicação escrita e apresentação oral no âmbito do desenvolvimento da atividade; • Soluções adequadas na resolução de problemas decorrentes das solicitações dos clientes, aplicação de técnicas adequadas aos diferentes serviços; • Relacionamento interpessoal com colegas e jurados, com vista à criação de um bom ambiente de competição; • Sentido de responsabilidade e capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia, empenho, disponibilidade, motivação e resolução de situações imprevistas; • Responsabilidade na utilização de mobiliário, equipamento, roupa, baixela e utensílios. <hr/> <p>Os concorrentes terão de conseguir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Projetar e elaborar um portefólio profissional físico e digital; • Apresentação do portefólio a partir de um tema; • Ler e interpretar receitas, fichas técnicas e de segurança, e outras especificações; • Calcular e elaborar receitas e fichas técnicas, estruturar e compor cartas e ementas; • Interpretar e produzir textos adequando-o às diversas situações comunicativas próprias da pastelaria; • Executar desenhos e esboços de suporte à conceção de peças artísticas em chocolate, de acordo com os desenhos consultados e outras especificações técnicas; • Organizar o seu posto de trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço, interagindo com os outros elementos; • Reagir profissional e eficazmente a situações e pedidos inesperados; • Comunicar eficazmente com colegas, equipas e “clientes”. <hr/> <p>UNIDADES DE COMPETÊNCIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizar uma apresentação oral • Manter uma atitude profissional e o sentido de responsabilidade • Dominar uma linguagem técnica no desenvolvimento de fichas técnicas • Demonstrar capacidade de adaptação • Manter um bom relacionamento interpessoal 	
Área funcional: PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO	Importância relativa (%)
<ul style="list-style-type: none"> • Manter a organização e higiene do posto de trabalho • Respeitar e cumprir as regras de ergonomia, segurança e proteção ambiental • Aplicar Práticas Sustentáveis 	

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

Os concorrentes **conhecer e compreender:**

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

Os concorrentes **terão de conseguir:**

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

UNIDADES DE COMPETÊNCIA

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

Área funcional: Confeção de Produtos de Pastelaria	Importância relativa (%)
4 - Confeção de Produtos de Pastelaria	20%

Os concorrentes **conhecer e compreender:**

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

Os concorrentes **terão de conseguir:**

- Implementar receitas, fichas técnicas e outras especificações;
- Aplicar processos de transformação e confeção dos alimentos, de acordo com as tecnologias de pastelaria;

Área funcional: Confeção de Produtos de Pastelaria

 Importância
relativa (%)

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

UNIDADES DE COMPETÊNCIA

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

Área funcional: CONFEÇÃO EM CHOCOLATE

 Importância
relativa (%)

5 - CONFEÇÃO EM CHOCOLATE

15%

 Os concorrentes **conhecer e compreender:**

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

 Os concorrentes **terão de conseguir:**

- Identificar os diferentes processos de fabrico de chocolate: chocolate branco, chocolate de leite; chocolate negro;
- Executar técnicas clássicas e modernas de processamento de chocolate;
- Executar diferentes trabalhos com chocolate segundo diferentes processos de fabrico;

Área funcional: **CONFEÇÃO EM CHOCOLATE**

Importância
relativa (%)

- Produzir com precisão para peso e tamanho específico e quantidade;
- Executar desenhos e esboços, projeto/maquete e moldes de suporte à confeção de peças artísticas em chocolate, de acordo com os desenhos consultados e outras especificações técnicas;
- Montar estruturas em chocolate, junção de elementos, aplicação de material de suporte, elementos decorativos.

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

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

Área funcional: **CONFEÇÃO EM AÇÚCAR**

Importância
relativa (%)

6 - CONFEÇÃO EM AÇÚCAR

15%

Os concorrentes conhecer e compreender:

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

Os concorrentes terão de conseguir:

- Projetar desenhos e esboços de suporte à conceção de peças artísticas em açúcar, de acordo com os desenhos consultados e outras especificações técnicas;
- Identificar os equipamentos e utensílios para trabalhos em açúcar;
- Criar e utilizar moldes demonstrando talento artístico e inovação para os trabalhos de açúcar;
- Executar trabalhos decorativos com diversas técnicas, moldagem, escorrido, soprado, acetinado e puxado;
- Executar técnicas e tendências de montagem de peças artísticas em açúcar;
- Aplicar os elementos decorativos;
- Acondicionar e conservar os elementos decorativos;
- Trabalhar sistematicamente com segurança os produtos quentes.

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

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

Área funcional: CRIATIVIDADE	Importância relativa (%)
7 - CRIATIVIDADE	10%

Os concorrentes **conhecer e compreender:**

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

Os concorrentes **terão de conseguir:**

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

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

Demonstrar inovação, inspiração e talento

Realizar trabalhos com noções de apreciação na estética e elegância

Desenvolver pastelaria a partir de um tema

Área funcional: DECORAÇÃO E APRESENTAÇÃO	Importância relativa (%)
8 - DECORAÇÃO E APRESENTAÇÃO	18%

Os concorrentes **conhecer e compreender:**

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

Os concorrentes **terão de conseguir:**

Área funcional: **DECORAÇÃO E APRESENTAÇÃO**

Importância
relativa (%)

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

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

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

2.6 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

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

Critérios de Avaliação		Ponderação
A	Planeamento e organização	8
B	Comunicação e Relacionamento interpessoal	6
C	Mise en place	8
D	Técnicas de confeção de produtos de pasteleria	20
E	Confeção em chocolate	15
F	Confeção em açúcar	15
G	Criatividade	10
H	Decoração e apresentação	18
Total		100

2.7 MATRIZ DA PROVA-TIPO

Para efeito de aferição das competências e de avaliação do desempenho profissional, o concorrente terá de solucionar um problema concreto do mercado de trabalho, associado à atividade de Pasteleria A estrutura do projeto (Prova) a desenvolver, de acordo com especificações técnicas pré-estabelecidas, deverá assentar em 1 áreas de atividade (módulo):

1. Módulo 1 – Modelagem de figuras
2. Módulo 2 - Tarteletes
3. Módulo 3 - Bombons
4. Módulo 4 - Entremets
5. Módulo 5 – Bolo Artístico
6. Módulo 6 – Apresentação do tema/Portefólio

2.8 RELAÇÃO ENTRE OS MÓDULOS E ÁREAS DE COMPETÊNCIA

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

Áreas de competência		1 - Modelagem de Figuras	2-Tarteletes	3 -Bombons	4 - Entremets	5 – Bolo Artístico	6-Apresentação tema/Portefólio	Total
A	Planeamento e organização	X	X	X	X	X	X	8
B	Comunicação e Relacionamento interpessoal	X	X	X	X	X	X	6
C	Mise en place	X	X	X	X	X		8
D	Confeção de produtos de pastelaria		X	X	X	X		20
E	Confeção em chocolate		X	X	X	X		15
F	Confeção em açúcar					X		15
G	Criatividade	X	X	X	X	X	X	10
H	Decoração e apresentação	X	X	X	X	X	X	18
TOTAL								100

2.9 QUADRO RESUMO: ÁREAS/UNIDADES DE COMPETÊNCIA VS MÓDULOS

Quadro correspondência de Critérios de Competência Unidades de Competência com Critérios de Avaliação e Módulos													
ÁREAS DE COMPETÊNCIA													
UNIDADES DE COMPETÊNCIA	Planeamento e Organização		Comunicação e Relacionamento Interpessoal		Mis en place	Confeção de produtos de pasteleria	Confeção em chocolate	Confeção em açúcar	Criatividade	Decoração e apresentação			
	8%	8%	8%	8%	8%	20%	15%	15%	10%	18%	18%	18%	
Critérios	A - Fundamento e Organização	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	B - Comunicação e Relacionamento Interpessoal			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	C - Mis en place					X							
	D - Confeção de produtos de pasteleria					X	X	X	X	X	X	X	X
	E - Confeção em chocolate						X	X	X	X	X	X	X
	F - Confeção em açúcar							X	X	X	X	X	X
	Modelagem de figuras												
	H - Decoração e apresentação												
	1 - Modelagem de figuras	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	2 - Tortas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
3 - Bolos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
4 - Elementos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
5 - Bolu Artificial	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
6 - Apresentação de tema/temático	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 (áreas, unidades): Planeamento e Organização, Mise en Place, Confeção de Produtos de Pastelaria, Criatividade, Decoração e apresentação.
Modulo (s) Realizados	Vão ser constituintes desta prova os módulos: Modelagem de Figuras. 1- Modelagem de figuras;
Descrição sumária da prova	O candidato terá de: Organizar o seu posto de trabalho; fazer a gestão da matériaprima a utilizar; gerir do tempo de prova; conhecer medidas de peso, quantidades e variedades; modelagem em pasta de açúcar; composição de cores; confeção de massas, mousses, recheios, cremes, coberturas em diferentes texturas de pastelaria; combinação de sabores e aromas; acabamentos concluídos; saber a importância da criatividade, inovação e elegância decoração e apresentação do produto final.
Recursos	Para um correto desenvolvimento da prova deverá a entidade / concorrente providenciar os seguintes recursos: Consultar o ponto 4 - Organização da Competição.

3.1.3 Fase REGIONAL

3.1.3.4 Fase 1 Regional

É necessário aplicar ao melhor concorrente de todas as entidades inscritas numa profissão.

Duração	1 dias (6 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, Mise en Place, Confeção de Produtos de Pastelaria, Criatividade, Decoração e apresentação.
Modulo (s) Realizados	Vão ser constituintes desta prova os módulos: 1- Modelagem de Figuras e 2-Confeção e decoração Tarteletes com elemento decorativo em chocolate.
Descrição sumária da prova	O candidato terá de: Organizar o seu posto de trabalho; fazer a gestão da matéria-prima a utilizar; gerir do tempo de prova; conhecer medidas de peso, quantidades e variedades; modelagem em pasta de açúcar; composição de cores; confeção de massas, mousses, recheios, cremes, coberturas em diferentes texturas de pastelaria; combinação de sabores e aromas; acabamentos concluídos; saber a importância da criatividade, inovação e elegância decoração e apresentação do produto final.
Recursos	Para um correto desenvolvimento da prova deverá a entidade / concorrente providenciar os seguintes recursos: Consultar o ponto 4 - Organização da Competição.

3.1.3.5 Fase 2 Regional

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

Duração	3 dias (14 horas)
Local de realização	Em local a definir pela organização dentro de cada região.
Conceção	Presidente de Júri
Competências Testadas	Para esta prova vão ser testadas as seguintes competências (áreas, unidades): Planeamento e organização, comunicação e relacionamento interpessoal, mise en place, confeção de produtos de pastelaria, confeção em chocolate, criatividade, decoração e apresentação.
Modulo (s) Realizados	Vão ser constituintes desta prova os módulos: 1- Modelagem de Figuras; 3-Bombons 4-Entremet
Descrição sumária da prova	O candidato terá de: Organizar o seu posto de trabalho; fazer a gestão da matéria-prima a utilizar; gerir do tempo de prova; conhecer medidas de peso, quantidades e variedades; modelagem em pasta de açúcar; composição de cores; confeção de massas, mousses, recheios, cremes, coberturas em diferentes texturas de pastelaria; combinação de sabores e aromas; acabamentos concluídos; saber a importância da criatividade, inovação e elegância decoração e apresentação do produto final.
Recursos	Para um correto desenvolvimento da prova deverá a entidade / concorrente providenciar os seguintes recursos: Consultar o ponto 4 – Organização da

Competição.

3.1.4 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:

Quadro Módulos | Tempo | Dia de prova

Módulo	Duração	Dia sugerido
1- Modelagem de Figuras	3h	C1
2- Tarteletes	4h	C1
3- Bombons	3h	C2
4- Entremets	4h	C3
5 -Bolo artístico	4h	C2
6- Apresentação do tema/Portefólio	0h	C-1

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;
- 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 6(seis) módulos, a serem desenvolvidos num posto de trabalho atribuído por sorteio;

- Todos os concorrentes têm de competir em todos os módulos;
- O Cesto mistério será integrado numa das provas com ingredientes que os concorrentes terão de utilizar;
- O concorrente tem de executar as tarefas de forma independente.

Especificações de cada módulo a considerar na estruturação da prova:

- **Módulo 1 - Modelagem de Figuras**

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

- **Módulo 2 - Tarteletes**

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

- **Módulo 3 - Bombons**

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

- **Módulo 4 - Entremets**

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

- **Módulo 5 – Bolo Artístico**

- Organização do posto de trabalho
- Gestão da matéria-prima
- Recheio, combinação de sabores e aromas
- Textura e combinação das camadas
- Inovação, criatividade
- Cobertura, decoração
- Peso
- Quantidade
- Gestão do tempo
- Apresentação do produto final

- **Módulo 6 – Apresentação do tema/Portefólio**

-O portefólio deve ser entregue em formato C-1, integrando de forma completa e organizada os cinco módulos desenvolvidos ao longo da formação. Cada módulo deve incluir a documentação correspondente, nomeadamente as fichas técnicas, as descrições das atividades realizadas e as imagens associadas, que comprovem o trabalho efetuado.

-Além disso, o portefólio deve igualmente apresentar o tema da prova, devidamente estruturado e acompanhado das fichas técnicas específicas, da metodologia utilizada, bem como das imagens ilustrativas do processo e do resultado. Todo o conteúdo deve ser apresentado de forma clara, coerente e devidamente articulada, assegurando a evidência completa das competências adquiridas.

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

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	Dez meses antes da competição	As provas são elaboradas pelo concetor de acordo com o definido no ponto 1
3	Desejavelmente as provas não serão divulgadas na íntegra	
4	Três meses de antecedência	Serão divulgadas características técnicas de equipamentos e/ou materiais e uma estrutura tipo da prova
5	Um mês antes da competição	Se possível, divulgação de elementos técnicos dos equipamentos a fornecer pela entidade patrocinadora
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.

Os aspetos poderão ser de duas ^{d)} 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

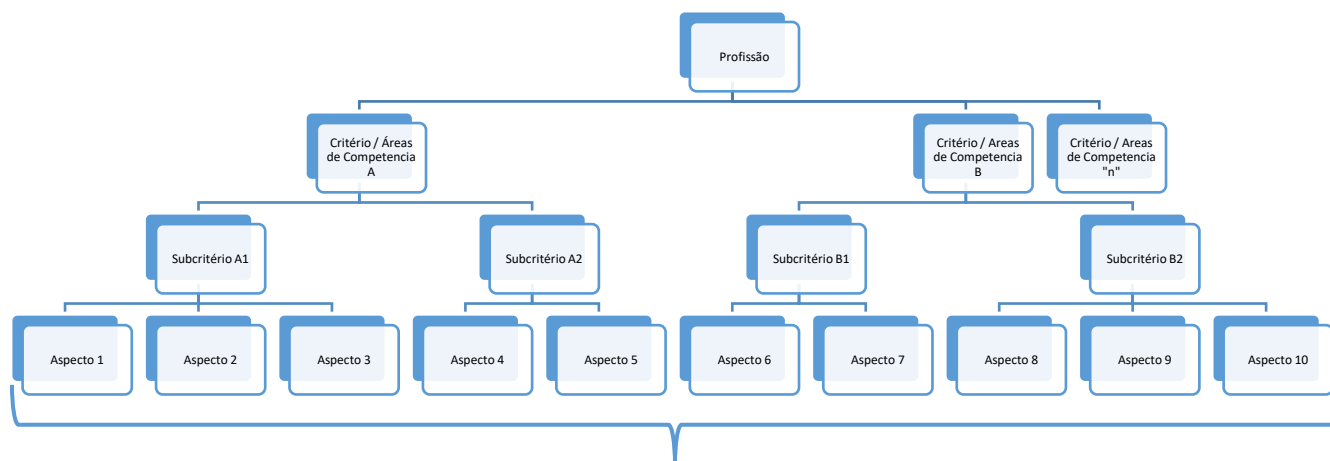
Os aspetos a observar de **natureza ajuizável (c)** serão comparados com um padrão / standard. Vão ser acompanhados de descritores em texto (e)), foto e/ou padrões que clarifiquem os standards e ajudem à correta avaliação.

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

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 - Modelagem de figuras	2 - Tarteletes	3 - Bombons	4 - Entremets	5 - Bolo Artístico	6 - Apresentação do tema/Portefólio
A	Planeamento e organização	x	x	x	x	x	x
B	Comunicação e Relacionamento interpessoal	x	x	x	x	x	
C	Mise en place	x	x	x	x	x	
D	Confeção de produtos de pasteleria		x	x	x	x	
E	Confeção em chocolate		x	x	x	x	
F	Confeção em açúcar					x	
G	Criatividade	x	x	x	x	x	x
H	Decoração e apresentação	x	x	x	x	x	x

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 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 REQUISITOS DE SEGURANÇA

4.1 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.

4.2 ESPECÍFICOS

- Sapato antiderrapante com proteção na biqueira (de cozinha)

5 ANEXOS

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

Anexo 1

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

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

<https://www.youtube.com/watch?v=wFeIqmQmd5o>

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

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

Anexo 2

32. PASTELARIA FICHA DE SEGURANÇA

PROCEDIMENTOS GERAIS

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

SEGURANÇA DE MÁQUINAS

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

SUBSTÂNCIAS PERIGOSAS

Leia os rótulos e cumpra as indicações no seu manuseamento.

LIMPEZA

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

PERIGOS

- Contacto com ferramentas cortantes ou pontiagudas;
- Contacto com substâncias irritantes;
- Contacto com superfícies e ambientes quentes;
- Contacto equipamentos elétricos;
- Adoção de posturas forçadas e movimentação manual de cargas e superfícies escorregadias.

RISCOS SIGNIFICATIVOS

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

EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

Pessoal autorizado a entrar na área de competição



Chefes de Equipa
Supervisor de Infraestruturas
Delegados
Técnicos
Observadores

Equipamento de Segurança e Higiene Alimentar

Jurados

Concorrentes

Equipamento de Segurança e Higiene Alimentar



Legenda:



Requerido

Recomendado

Para sua segurança cumpra as regras!


Anexo 3

Exemplo de Ficha de Avaliação do CIS

Marking Form

Campeonato Nacional



Skill	<u>99 - XXXX</u>		
Sub Criterion	<u>A1 - Subcritério 1</u>		
Competitor	<u>(1234) Concorrente A</u>		
Marking Team	<u>(1234) Jurado 1, (5678) Jurado 2, (1357) Jurado 3, (2468) Jurado 4</u>		
Competition Day	<u>1</u>	Marking Scheme Lock	<u>18-03-2019 14:52:32</u>
		Mark Entry Lock	<u></u>

JUDGEMENT MARKING

Aspect ID	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - description	Expert Score (0 to 3)	Mark Awarded
J1	2.00	Aspecto Ajuizável 1 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> 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) </div>	(5678) Jurado 2 <input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/> (1357) Jurado 3 <input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/> (2468) Jurado 4 <input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>

MEASUREMENT MARKING

Aspect ID	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - description	Requirement	Result or Actual Value	Mark Awarded
M1	2.00	Aspecto Mensurável 1 Descrição detalhada	Medida Pretendida	<input style="width: 80px; height: 20px;" type="text"/>	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>
M2	2.00	Aspecto Mensurável 2 Descrição detalhada	Sim / Não	<input style="width: 80px; height: 20px;" type="text"/>	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>

6.00

Maximum Mark for Sub Criterion

Mark Awarded

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

Anexo 4

Conceitos

REFERENCIAL DE EMPREGO

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

DESIGNAÇÃO DA PROFISSÃO

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

DESCRIÇÃO DA PROFISSÃO

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

ATIVIDADES OPERACIONAIS

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

ÁREAS DE COMPETÊNCIA

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

FICHA DE AVALIAÇÃO/GRELHA DE OBSERVAÇÃO

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

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO

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

SUB-CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO

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

ASPETOS (INDICADORES)

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

PROVA

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

MÓDULO DA COMPETIÇÃO

Os módulos estruturam a prova, integrando, de forma organizada, um conjunto de tarefas e/ou operações afins, tendo em vista o desenvolvimento de um produto ou serviço com valor para o mercado de trabalho. O módulo de avaliação deverá corresponder no todo ou em parte a uma área de competência. Haverá tantos módulos quantos os necessários a avaliar todas as áreas de competência.

LISTA DE INFRAESTRUTURAS, MATERIAIS, FERRAMENTAS E EQUIPAMENTOS

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

LAYOUT-TIPO DA COMPETIÇÃO

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