

DESCRITIVO TÉCNICO

PADARIA

Profissão 47

CLUSTER

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
<https://worldskillsportugal.iefp.pt>
Facebook: www.facebook.com/WorldSkillsPortugal

APROVAÇÃO

- 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
- Sandra Gabadinho - Skills Advisor da WorldSkills Portugal
- Hélio Franco - 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">• 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 Comitês Estratégicos e Técnicos das referidas Organizações. Cabe ao IEFP a promoção, organização e realização de todas as atividades relacionadas com os Campeonatos das Profissões.

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

ÍNDICE

1 INTRODUÇÃO	3
1.1 ENQUADRAMENTO.....	3
1.2 RELEVÂNCIA E SIGNIFICADO DO PRESENTE DESCRITIVO TÉCNICO (DT).....	3
1.3 DOCUMENTOS ASSOCIADOS AO DESENVOLVIMENTO DO DT.....	3
2 REFERENCIAL DE EMPREGO	4
2.1 DESIGNAÇÃO E DESCRIÇÃO DA PROFISSÃO	4
2.2 ATIVIDADES OPERACIONAIS.....	4
2.3 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/UNI. 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
3.1.4 PROVA NACIONAL.....	18
3.1.5 FORMATO/ESTRUTURA DA PROVA	19
3.1.6 DESENVOLVIMENTO DA PROVA	20
3.1.7 RESUMO DAS FASES DE PRÉ-SELEÇÃO, REGIONAL E NACIONAL.....	21
3.2 Procedimentos de avaliação.....	21
3.2.1 FICHA DE AVALIAÇÃO.....	21
3.2.2 RELAÇÃO ENTRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E MÓDULOS DE COMPETIÇÃO.....	23
3.2.3 PROCEDIMENTOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO.....	23
4 REQUISITOS DE SEGURANÇA	24
4.1 GERAIS.....	24
4.2 ESPECÍFICOS.....	24
Deverão ser sempre observadas as regras estipuladas pelo sistema HACCP	24
5 ANEXOS	25

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 2026)

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/2019/07/Regulamento-do-Campeonato-dasProfiss%C3%B5es.pdf>
- *WorldSkills International* - Quadro das Normas de Especificação
<https://worldskills.org/what/projects/wsss/>
- Catálogo Nacional de Qualificações - Perfil profissional e de formação
<https://catalogo.anqep.gov.pt/qualificacoesDetalhe/7334>
- WorldSkills International - Recursos *on-line*
<https://worldskills.org/skills/>

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

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

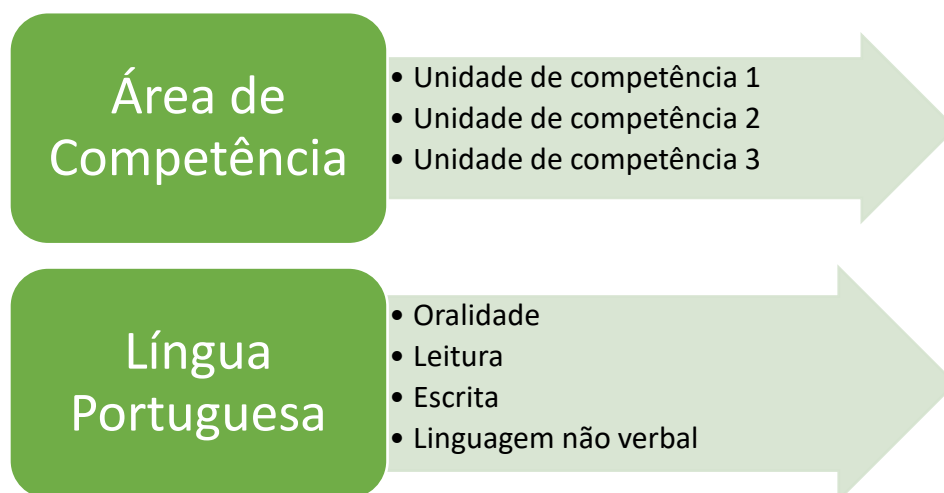
2.3 PRINCIPAIS AREAS DE COMPETÊNCIAS

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 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 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 ORGANIZAÇÃOImportância
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 RELACIONAMENTOImportância
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;

Área funcional: Produtos de padaria

Importância
relativa (%)

- 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: 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: PRODUÇÃOImportância
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: PRODUÇÃOImportância
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

Área funcional: PRODUÇÃOImportância
relativa (%)

- 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

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 - Preparação de Massas lêvedas doces
Modulo (s) Realizados	Vão ser constituintes desta prova os módulos: Pães regionais da sua zona do país e Massas lêvedas doces
Descrição sumária da prova	O candidato deverá fazer a prova: Ver ponto 3.1.5 -Estrutura da prova ponto 1 e 4 - Pães regionais e Massas Lêvedas Doces
Recursos	Para um correto desenvolvimento da prova deverá a entidade / concorrente providenciar: ver ponto 4

3.1.3 Fase REGIONAL

3.1.3.1 Fase 1 Regional

A prova regional tem como objetivo identificar os melhores candidatos, por região e por profissão, que passarão à 2 fase do regional.

Duração	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 - Relacionamento Interpessoal - Produtos de Padaria internacional - Massas Folhadas
Modulo (s) Realizados	Vão ser constituintes desta prova os módulos: pães do mundo e massas folhadas
Descrição sumária da prova	O candidato deverá fazer a prova: Ver ponto 3.1.5-Estrutura da prova, pontos 2-3 Pães do mundo e Massas Folhadas
Recursos	Para um correto desenvolvimento da prova deverá a entidade / concorrente providenciar: ver no ponto 4

3.1.3.2 Fase 2 Regional

A prova regional tem como objetivo identificar os melhores candidatos, por região e por profissão, para estarem presentes na Prova Nacional.

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 Tradicional - Produtos de Padaria internacional - Massas Folhadas
Modulo (s) Realizados	Vão ser constituintes desta prova os módulos: pães tradicionais, pães do mundo e massas folhadas
Descrição sumária da prova	O candidato deverá fazer a prova: Ver ponto 3.1.5-Estrutura da prova, pontos 2-3-4 Pães do mundo, Massas Folhadas 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.

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, gordura animal 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 lêveda

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

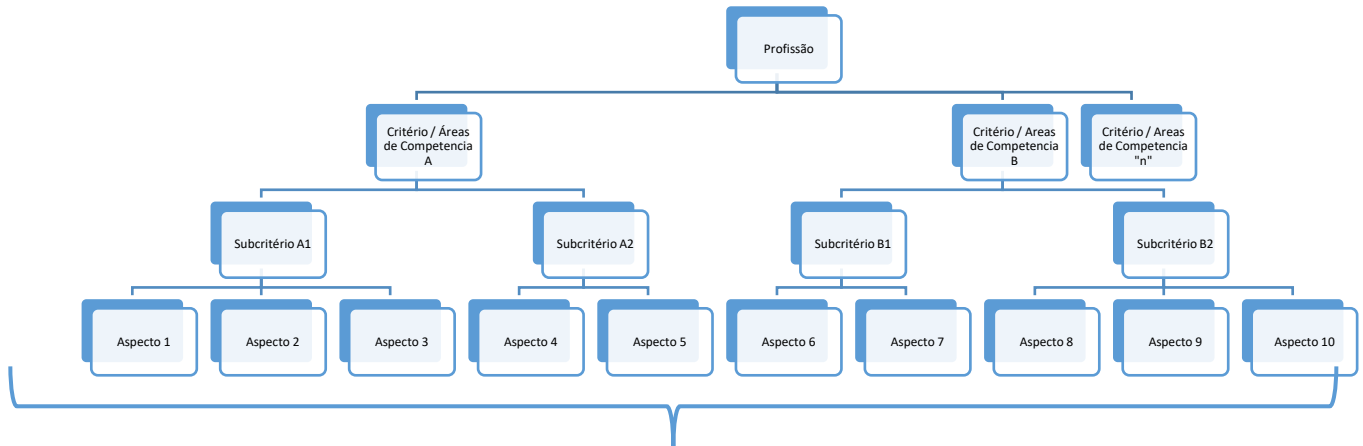
A prova é desenvolvida de acordo com o seguinte calendário:

	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 (ou no caso do presidente de júri se apresentar com concorrente), deve ser alterada pelo menos 30%, por votação entre a equipa de jurados.

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.

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 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 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

Deverão ser sempre observadas as regras estipuladas pelo sistema HACCP

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://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid0MEjx3bnBJTkyiv6HarWtjTQ8intkRczVwoJ2brz35GfUYLE2kA7jCjfEv5fxQRal&id=100000556671035

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

Anexo 2

Ficha de Segurança

**32. PADARIA
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 PROTECÇÃO INDIVIDUAL

Pessoal autorizado a entrar na área de competição



Chefes de Equipa
Supervisor de Infraestruturas
Delegados Técnicos
Observadores
Jurados
Concorrentes

Equipamento de Segurança e Higiene Alimentar

Equipamento de Segurança e Higiene Alimentar

J

Legenda:



Requerido

Recomendado

Para sua segurança cumpra as regras!

Anexo 3


Exemplo de Ficha de Avaliação do CIS

worldskills
Portugal

Marking Form

Campeonato Nacional



worldskills
Portugal

Skill 99 - XXXX

Sub Criterion A1 - Subcritério 1

Competitor (1234) Concorrente A

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

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

JUDGEMENT MARKING

Aspect ID	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - description	Expert Score (0 to 3)	Mark Awarded	
J1	2.00	Aspecto Ajuizável 1	(5678) Jurado 2	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>	0
		0 - Desempenho abaixo do padrão da Indústria, incluindo não tentativa	(1357) Jurado 3	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>	
		1 - O desempenho de acordo com o padrão da Indústria (Produto ou serviço de gama baixa)	(2468) Jurado 4	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>	
		2 - O desempenho supera o padrão da Indústria (Produto ou serviço de gama média)			
		3 - Excelente desempenho em relação às expectativas da Indústria (Produto ou serviço de luxo)			

MEASUREMENT MARKING

Aspect ID	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - description	Requirement	Result or Actual Value	Mark Awarded
M1	2.00	Aspecto Mensurável 1 Descrição detalhada	Medida Pretendida	<input 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

CiS software provided courtesy of WorldSkills International www.worldskills.org Copyright © WorldSkills International 2019. All rights reserved

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.