



**FORMAÇÃO
MODULAR
CERTIFICADA**

CURSOS DE FORMAÇÃO GRATUITA DESTINADOS ÀS EMPRESAS ASSOCIADAS E SEUS COLABORADORES

financiado por:



entidade formadora



Curso 1 Higiene e Segurança Alimentar

1- Objectivos Gerais

Desenvolvimento de Competências profissionais, pessoais e/ou técnicas.

2- Objectivos específicos

Desenvolver os procedimentos adequados para as boas práticas de higiene na produção/confecção dos alimentos.

3- Conteúdos Programáticos:

1. Noções de microbiologia
2. Noções de higiene
3. Conservação e armazenamento de géneros alimentícios
4. Noções de limpeza e desinfecção
5. Introdução à aplicação do APCPC (Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos)

4- Duração:

25 horas

Curso 2 Sistema HACCP

1- Objectivos Gerais

Desenvolvimento de Competências profissionais, pessoais e/ou técnicas.

2- Objectivos específicos

Desenvolver boas práticas num sistema preventivo de segurança alimentar, através da análise dos perigos e do controlo dos pontos críticos do processo.

3- Conteúdos Programáticos:

1. Garantia da segurança alimentar (HACCP)
 - Introdução
 - Princípios e conceitos
 - Terminologia
 - Regulamentação
2. Etapas de aplicação do sistema
 - Estudo de casos

4- Duração

25 horas

Curso 3

Organização e Gestão da Pastelaria/Panificação

1- Objectivos Gerais

Desenvolvimento de Competências profissionais, pessoais e/ou técnicas.

2- Objectivos específicos

Participar no planeamento da produção, organizar matérias-primas, produtos e utensílios inerentes à pastelaria / panificação com vista a actividade diária.

3- Conteúdos Programáticos:

1. Organização de uma pastelaria/ panificação

- Tipos de estabelecimentos de pastelaria/ panificação
- Instalações, equipamentos e utensílios
- Hierarquia profissional
- Equipa de trabalho
- Indumentária utilizada no serviço de pastelaria/panificação
- Terminologia utilizada em pastelaria/ panificação

2. Tecnologia dos equipamentos e utensílios

- Características, funções e manutenção dos equipamentos utilizados (fogões, fornos, câmaras de fermentação)
- Características, funções e manutenção dos equipamentos de frio (frigoríficos, câmaras de refrigeração e de conservação de congelação, ongelação rápida)
- Características, funções e manutenção dos utensílios de pastelaria/panificação

3. Leitura e descodificação de documentos específicos ao aprovisionamento

- Planos de produção, ementas, receitas, fichas técnicas, tabelas de captações e de desperdícios
- Formulários de encomenda (notas de encomenda e ou requisições)
- Formulários de entrega (guias de remessa)

4. Cálculo numérico em operações de quantificação dos produtos

5. Fundamentos técnicos e procedimentos operativos inerentes à organização da pastelaria/panificação

- Processo e suporte documental
 - Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares
 - O planeamento da produção a realizar
 - A disposição dos meios físicos
 - A organização do trabalho
 - Previsão dos meios necessários
 - Controlo de stocks (aprovisionamento / economato)
 - Critérios de escolha de fornecedores
 - Recepção, conferência, verificação da qualidade e do estado dos produtos alimentares (quantitativa e qualitativa), e registo (lote, validade, temperatura, conservação, embalagem e rotulagem)
 - Não conformidades e reclamações
 - Regras de acondicionamento das matérias-primas perecíveis e não perecíveis nas zonas de conservação e na despesa
- ##### 6. Boas práticas de higiene e segurança

4- Duração

50 horas

Curso 4

Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho - conceitos básicos

1- Objectivos Gerais

Desenvolvimento de Competências pessoais, profissionais e/ou técnicas.

2- Objectivos específicos

- Reconhecer e aplicar a legislação de segurança, higiene e saúde no trabalho.
- Utilizar protecção no corpo e nas máquinas, seleccionando os equipamentos e soluções de protecção adequados
- Reconhecer e aplicar a legislação ambiental: Resíduos, efluentes, ar e ruído.
- Decidir sobre medidas de prevenção tendo em consideração as exigências do processo produtivo, no âmbito da higiene, segurança e ambiente.
- Reconhecer a importância da segurança e higiene no trabalho como factor de promoção de qualidade de vida.

3- Conteúdos Programáticos:

1. Ambiente

- Boas práticas para o meio ambiente
- Principais problemas ambientais da actualidade
- Gestão de resíduos
- Efluentes Líquidos
- Emissões gasosas
- Estratégias de actuação: reduzir, reutilizar, reciclar, recuperar e racionalizar

2. Segurança, higiene e saúde no trabalho

- Sinalização de segurança
- Tipos de risco e seu controlo
- Gestão do risco
- Protecção colectiva e protecção individual
- Procedimentos de emergência
- Conceito de acidente de trabalho
- Génese dos acidentes
- Prevenção de acidentes e doenças profissionais
- Saúde, doença e trabalho
- Organização da segurança e saúde no trabalho

4- Duração

25 horas

Curso 5

Confecção de massas cozidas

1- Objectivos Gerais

Desenvolvimento de Competências pessoais, profissionais e/ou técnicas.

2- Objectivos específicos

Preparar e confeccionar massas cozidas.

3- Conteúdos Programáticos

Principais variedades de massas cozidas

Leitura - descodificação de documentos

Tecnologia das matérias-primas

Técnicas de preparação de massas cozidas

Processo de fabrico de massas de choux (por exemplo choux, rins, écleres, ducheses, túbias)

Processo de fabrico de bolos secos (por exemplo petit-four de coco, broas de espécie, castelar)

Acondicionamento e conservação dos bolos e doces confeccionados

Boas práticas de higiene e segurança

4- Duração

25 horas

Curso 6

Confecção de salgados

1- Objectivos Gerais

Desenvolvimento de Competências técnicas, profissionais e/ou pessoais.

2- Objectivos específicos

Confeccionar salgados

3- Conteúdos Programáticos:

Principais variedades de recheios salgados (por exemplo recheio carne, recheio frango e recheio camarão)

Leitura - descodificação de documentos

Tecnologia das matérias-primas

industriais e outros ingredientes

Processos de confecção

– Manuseamento e preparação de utensílios e material

– Selecção, quantificação e preparação das

matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes

– Confecção de pastéis, rissóis, croquetes, folhados, etc

– Controlo do processo de confecção

– Controlo da qualidade dos produtos finais

– Acondicionamento e conservação dos pastéis, rissóis, croquetes, folhados, etc, confeccionados

– Boas práticas de higiene e segurança

4- Duração

25 horas

Curso 7 Frio na Panificação

1- Objectivos Gerais

Desenvolvimento de Competências profissionais, ,
pessoais e/ou técnicas.

2- Objectivos específicos

Executar produtos de panificação utilizando
técnicas de frio

3. Conteúdos Programáticos:

- Principais técnicas de frio
- Leitura - descodificação de documentos
- Tecnologia das matérias-primas
- Composições e utilizações das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
- Refrigeração, congelação e ultra congelação
- Retardação da levedação
- Cálculo profissional
- Execução de vários tipos de pão pelos métodos de "levedação retardada
- Acondicionamento e conservação das peças artísticas e dos elementos decorativos confeccionados
- Boas práticas de higiene e segurança

4- Duração

50 horas

Curso 8 Confeção de Peças Artísticas, Elementos Decorativos e Decoração de Bolos

1- Objectivos Gerais

Desenvolvimento de Competências técnicas,
pessoais e/ou profissionais.

2- Objectivos específicos

Confeccionar peças artísticas, elementos
decorativos e decoração de bolos.

3- Conteúdos Programáticos:

1. Principais variedades de peças artísticas de pastelaria e padaria
2. Elementos decorativos (por exemplo folhas –

açúcar, chocolate, massa pain -, fitas, laços,
outros)

3. Produtos decorativos (por exemplo flores,
bases, figuras, fitas, laços, outros)

4. Letragem (diferentes tipos de letras)

5. Técnicas de decoração (por exemplo
utilizando o método de queda, o método
deslizante, a transposição do desenho e a
moldagem)

6. Leitura - descodificação de documentos

7. Tecnologia das matérias-primas

– Composições e utilizações das
matérias-primas,
– Preparados industriais e outros ingredientes

8. Processos de decoração

9. O trabalho do açúcar, o enrolar, moldar e o
cortar da massas:

– Os diferentes tipos de moldes

– Preparação e aplicação de coberturas

– A decoração com saco, com espátula, outros

– A transposição de desenhos

– A decoração com saco

– A aplicação de letragem

– A aplicação de placas ornamentais e outras
coberturas

– A realização, o encadeamento e acabamento
das peças

– Controlo do processo de decoração/
confeção

– Controlo da qualidade dos produtos finais

10. Acondicionamento e conservação das peças
artísticas e dos elementos decorativos
confeccionados

11. Boas práticas de higiene e segurança

4- Duração

50 horas

Curso 9 Trabalhos em Pão

1- Objectivos Gerais

Desenvolvimento de Competências técnicas,
pessoais e/ou profissionais.

2- Objectivos específicos

Executar trabalhos decorativos em pão.

3- Conteúdos Programáticos:

1. Principais técnicas em pão

2. Leitura - descodificação de documentos

3. Tecnologia das matérias-primas:

– Composições e utilizações das
matérias-primas, preparados industriais e outros
ingredientes

4. Massas em pão

5. Moldes em cartolina

6. Corte e montagem

7. Trabalhos artísticos

8. Pintura e acabamento

9. Acondicionamento e conservação das peças
artísticas e dos elementos decorativos
confeccionados

10. Boas práticas de higiene e segurança

4- Duração

50 horas

Curso 10 Gestão do tempo e organização do trabalho

1- Objectivos Gerais

Desenvolvimento de Competências profissionais,
pessoais e/ou técnicas.

2- Objectivos específicos

1. Aplicar técnicas de gestão do tempo no
âmbito da actividade profissional.

2. Aplicar os princípios de organização do
trabalho em equipa e elaborar um plano de
acção pessoal.

3- Conteúdos Programáticos:

1. Gestão do tempo 1 bolinha

- Auto-avaliação na gestão do tempo

- Planeamento na gestão do tempo

- Técnicas de gestão do tempo

2. Organização do trabalho

- Trabalho em equipa

- Plano de acção pessoal

4- Duração

25 horas

Curso 11 Controlo de Gestão

1- Objectivos Gerais

Desenvolvimento de Competências profissionais,
pessoais e/ou técnicas.

2- Objectivos específicos

1. Identificar os conceitos básicos do controlo de
gestão.

2. Executar o orçamento e controlo orçamental.

3. Implementar sistemas de controlo de gestão.

3- Conteúdos Programáticos:

1. O controlo de gestão: conceitos básicos

– Os sistemas de informação de apoio à gestão

– O controlo de gestão e as teorias
organizacionais

– A estratégia e o controlo

. O planeamento estratégico

. O planeamento operacional

. O controlo interno e o controlo operacional

2. O orçamento e o controlo orçamental

– O orçamento

. Os princípios de elaboração e mecanismos de
funcionamento do orçamento

. As fases de elaboração orçamental

. A importância do orçamento na gestão

– O controlo orçamental

. Os objectivos das estratégias de controlo
orçamental

. As características do controlo orçamental

. Os desvios orçamentos: sua identificação e
impacto na gestão da empresa

3. A definição e implementação de sistemas de
controlo de gestão

– A definição das necessidades ao nível da

empresa

- . A identificação do sector em que a empresa se insere
- . As características específicas da empresa
- A implementação do sistema de controlo de gestão
- . Os problemas a enfrentar
- . O diagnóstico das dificuldades pós-implementação

4- Duração

50 horas

Curso 12 Trabalhos em Chocolate

1- Objectivos Gerais

Desenvolvimento de Competências profissionais, pessoais e/ou técnicas.

2- Objectivos específicos

Executar trabalhos em chocolate fundido.

3- Conteúdos Programáticos:

- Principais técnicas de fundição em chocolate
- Leitura - decodificação de documentos
- Tecnologia das matérias-primas
- Tempera
- Montagem com moldes
- Técnicas de colagem
- Técnicas de montagem de diversas figuras
- Técnicas de pintura
- Composição/Acabamentos
- Conservação das peças em chocolate
- Peças planas
- Acondicionamento e conservação das peças artísticas e dos elementos decorativos confeccionados
- Boas práticas de higiene e segurança

4- Duração

50 horas

Curso 13 Atendimento

1- Objectivos Gerais

Desenvolvimento de Competências pessoais, profissionais e/ou técnicas.

2- Objectivos específicos

1. Enumerar e caracterizar as principais qualidades de um atendedor profissional, reconhecendo a sua relevância no desempenho da função.
2. Identificar a diferença entre os conceitos de atendimento / venda e atitude / comportamento.
3. Identificar e aferir as motivações / necessidades de cada cliente.
4. Estruturar o processo de atendimento, aplicando as atitudes/comportamentos associados a cada etapa.

3- Conteúdos Programáticos

1. Perfil e funções do atendedor
 - Características / qualidades de um Atendedor Profissional
2. Atendimento - conceitos gerais
 - Atendimento / venda
 - Atitude / comportamento
3. Diagnóstico de necessidades
 - Origem das motivações / necessidades
 - Análise prévia do perfil de cliente
 - Estrutura de um guião de “perguntas tipo”
4. Etapas do processo de atendimento
 - Abordagem inicial
 - Prestação do serviço
 - Despedida
 - Operações de caixa

4- Duração

50 horas

Curso 14 Decoração de bolos de noiva

1- Objectivos Gerais

Desenvolvimento de Competências pessoais, profissionais e/ou técnicas.

2- Objectivos específicos

Executar trabalhos decorativos em bolos de noiva

3- Conteúdos Programáticos:

- Leitura - decodificação de documentos
- Tecnologia das matérias-primas
- Preparação de moldes de cartolina
- Métodos de corte

- Preparação de pastilhagem

- Elaboração de peças artísticas em pastilhagem
- Elaboração de peças em açúcar (soprado, puxado e escorrido)
- Massas, cremes e coberturas
- Acondicionamento e conservação das peças artísticas e dos elementos decorativos confeccionados
- Boas práticas de higiene e segurança

4- Duração

50 horas

Curso 15 Métodos e Técnicas de Análise económica e financeira

1- Objectivos Gerais

Desenvolvimento de Competências pessoais, profissionais e/ou técnicas.

2- Objectivos específicos

1. Aplicar métodos e técnicas de análise financeira e de gestão orçamental como ferramentas para a gestão das empresas.
2. Elaborar orçamentos e analisar desvios orçamentais.

3- Conteúdos Programáticos:

1. Estrutura financeira da empresa
 - Definição e estrutura da empresa
 - Função financeira, gestão financeira e 2. análise financeira
 - Principais interessados na informação económica e financeira
2. Análise financeira com recurso a balanços
 - Balanço de gestão - conceito e representação gráfica
 - Balanço, preparação para análise
 - Balanço social
3. Métodos e técnicas de análise
 - Comparação de balanços sucessivos
 - Valores absolutos
 - Percentagens
 - Gráficos
 - Números
 - Índices

- Método dos indicadores ou rácios
- Fundo de maneo líquido
- Equilíbrio financeiro a curto prazo
- Equilíbrio financeiro a médio e longo prazo
- 4. Análise financeira com demonstração de resultados
 - Saldos intermédios de gestão
 - Cash-flow e auto-financiamento
 - Margem bruta
 - Custos operacionais variáveis
 - Custos fixos
- 5. Análise económica
 - Análise da rentabilidade da empresa
 - Árvore da rentabilidade do capital próprio
- 6. Elaboração de orçamentos
 - Sequência orçamental
 - Análise de desvios

4- Duração

50 horas

Contactos

AIPAN - Associação dos Industriais de Panificação,
Pastelaria e Similares do Norte
Praceta Comercial do Chantre, Loja 1
Urbanização do Chantre
4470-134 Maia
tele. 22 831 51 24 tlm 91 935 48 43 fax 22 831 51 49
e-mail: formacao@aipan.pt
www.aipan.pt