

Curso de Pastelaria/ Padaria - fundamentos e técnicas

Food & Beverage: Qualidade, Cozinha e Serviço

www.dual.pt



Domine as técnicas principais de pastelaria e padaria, aprendendo a criar bolos, pães e sobremesas irresistíveis com excelência e criatividade.

Apresentação da Ação de Formação

Domine as técnicas principais de pastelaria e padaria, aprendendo a criar bolos, pães e sobremesas irresistíveis com excelência e criatividade.

Objetivos

Este curso permitirá a cada um dos participantes:

- Compreender a evolução dos setores da padaria e pastelaria;
- Utilizar equipamentos e utensílios referentes à
- Cumprir das normas HACCP, assegurando a qualidade e segurança dos produtos fabricados.
- Produzir produtos de padaria e pastelaria, utilizando técnicas tradicionais e contemporâneas.

Destinatários

- Profissionais desta área que pretendem atualizar os seus conhecimentos;
- Todas as pessoas que queiram desenvolver e aprofundar conhecimentos nesta área.

Metodologia

Este curso baseia-se em:

- Exposições e sínteses metodológicas;
- Elaboração e interpretação de fichas técnicas;
- Exercícios práticos em que se irá efetuar a preparação e confeção de diferentes momentos gastronómicos.

Avaliação

- Avaliação contínua da participação em aula, com realização de exercícios práticos no final de cada módulo;
- Para a conclusão com sucesso é necessário um resultado positivo na média de todos os critérios de avaliação de cada módulo e uma assiduidade mínima de 70% da duração total do curso.

Valor

- 1310,00€ por cada participante (os sócios da CCILA têm 10% de desconto).
- Possibilidade de pagamento em 3 mensalidades (1.ª mensalidade 460€, restantes de 425€).

Local e Datas de Realização

 Duração: 100 horas

 Presencial, nas instalações da DUAL.

Food & Beverage: Qualidade, Cozinha e Serviço

Curso de Pastelaria/Padaria - fundamentos e técnicas

Conteúdos

Introdução à Padaria e Pastelaria (12h)

- História e evolução da padaria e pastelaria;
- Equipamentos e utensílios: identificação e utilização;
- Normas de higiene e segurança alimentar (HACCP).

Ingredientes e Técnicas Básicas (15h)

- Tipos de farinhas, fermentos e outros ingredientes essenciais;
- Métodos de mistura, amassadura e fermentação;
- Introdução às massas básicas:
 - Massa de pão;
 - Massa quebrada;
 - Massa folhada.

Padaria Tradicional e Contemporânea (25h)

- Técnicas de produção de pães:
 - Pão alentejano.
 - Broa de milho.
 - Pão de centeio.
 - Pão de mistura.
- Pães especiais e integrais:
 - Pão com sementes.
 - Pão de espelta.
 - Pão de fermentação natural (sourdough).
- Métodos de cozedura e conservação.

Pastelaria Tradicional Portuguesa (25h)

- Preparação de doces icónicos:
 - Pastéis de nata.
 - Bola de Berlim.
 - Pão-de-ló (tradicional e húmido).
 - Queijadas.
 - Travesseiros de Sintra.
- Técnicas de recheios e acabamentos.

Tendências e Inovação em Pastelaria e Padaria (15h)

- Introdução à pastelaria moderna:
 - Técnicas decorativas.
 - Uso de ingredientes alternativos (sem glúten, vegan).
- Redução de desperdícios e sustentabilidade.

Duração: 100h