

# Faculdade: Chefe de pastelaria, geladista, chocolateiro, pasteleiro



**Sigla:** PATISS

**Opção:** Chefe de pastelaria

**Nível:** CAP

**Pré-requisitos :** Certificado de estudo do primeiro ciclo

**Débouchés :**

Depois de um Chefe de Pastelaria da PAC, pode trabalhar nos seguintes sectores  
A indústria artesanal: pastelaria, padaria, pastelaria, chocolate e confeitaria, geladaria, restauração... A indústria hoteleira e de restauração. Indústria: supermercados equipados com um laboratório de pastelaria, indústria alimentar.

## **Descrição**

Gerir o serviço, decorar as sobremesas, trabalhar com chocolate... o pasteleiro tem um trabalho onde a técnica e a experiência são combinadas com o talento do artista. Sob a responsabilidade de um pasteleiro, ele prepara boas tartes de fruta, florestas negras, sem esquecer os saborosos bolos de aniversário. Com a versatilidade do cozinheiro e a arte do colorista, o pasteleiro sabe fazer tudo, desde a massa até aos recheios, desde a cozedura até à decoração. Também conhece todas as matérias-primas com que trabalha: farinha, açúcar, fruta, ervas aromáticas, produtos lácteos, etc. Quando trabalha em laboratório, o pasteleiro está normalmente de pé e ao calor. Para satisfazer os seus clientes, o pasteleiro

está cada vez mais a actuar como fabricante de chocolate, pasteleiro ou geladista. Alguns pasteleiros também fazem pratos saborosos: pães surpresa, tortas, petits fours, etc. Além das pastelarias tradicionais, que são numerosas no centro da cidade, as pastelarias semi-industriais estão a desenvolver-se rapidamente, particularmente nos sectores da restauração e dos supermercados. A formação profissional permite aos estudantes aprender a fazer diferentes tipos de pastelaria em laboratório (pastelaria de choux, massa levedada, massa quebrada, massa folhada), a moldá-los e a cozê-los. O aluno aprende a fazer os recheios (chocolate, creme, merengue...) com os quais decora os bolos. Também prepara entremetas, petits fours, pièces montées...

### **Qualidade e competências :**

Para estar no ramo da pastelaria, é preciso ser corajoso, não ter medo de se levantar de manhã, e adorar trabalhos bem acabados. Também é preciso ser um pouco artista, porque a criação é tudo uma questão de criação.