

Faculdade: Comida



Sigla: PAGCCO

Opção: Chefe de pastelaria, geladista, chocolateiro, pasteleiro

Nível: BEP

Pré-requisitos : BEPC e/ou CAP

Oportunidades :

No laboratório (sala de preparação de pastelaria): de uma pastelaria artesanal, de um restaurante, de um hipermercado, de um restaurante comunitário, de uma cozinha central, ou seja, uma cozinha onde são preparadas refeições servidas noutros locais (escolas, por exemplo), uma cozinha que prepara refeições servidas em comboios e aviões.

Descrição

Para fazer, decorar e apresentar bolos.

Fazer petits fours, pastelaria, confeitaria, tais como nougats, geleias de fruta, marshmallows.

Para trabalhar com chocolate (molduras de Natal e Páscoa, doces).

Para fazer gelados e sorvetes.

Pode trabalhar para um grande pasteleiro e é especialmente interessante aperfeiçoar a sua formação, especializando-se, por exemplo, no acabamento de decorações, no trabalho com açúcar... Os pasteleiros franceses são procurados no estrangeiro, pelo que esta é uma possível saída, desde que domine o inglês.

Qualidade e competências :

1

elevadas. Deve ser cuidadoso e capaz de respeitar as regras de higiene. Dependendo da empresa em que trabalha, poderá ter de coordenar a sua actividade com a dos seus colegas e, portanto, ser capaz de se integrar numa equipa. Deve ser capaz de trabalhar rapidamente sem ser agitado (trabalhar com açúcar é feito a uma temperatura de 120 a 180° e apresenta riscos de queimaduras). As aptidões e o gosto pelas artes plásticas representam uma mais-valia nestas profissões. A realização de uma decoração é uma criação que combina um sentido estético (formas, cores) e a destreza necessária nas actividades de modelação e escultura (trabalhar com açúcar, chocolate, maçapão...). Em matemática, deve conhecer as unidades de medida legais (volume, massa, capacidade) e ser capaz de efectuar cálculos mentais rápidos na conversão destas unidades. Demonstrar inovação, criatividade e imaginação permite-lhe destacar-se dos seus concorrentes e, portanto, progredir mais rapidamente na profissão. Já não trabalhamos à noite, no entanto o pasteleiro começa o seu dia de manhã cedo e não é raro trabalhar parte do domingo e feriados públicos.

2

2