

PLANO DE CURSO

PROGRAMA NOVOS CAMINHOS

CONFEITEIRO



Empenho

Dedicação

Organização

Perseverança

Crescimento



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Inovação
Fundação de Apoio a Escola Técnica

Plano de Curso de Confeiteiro

Título do curso	Código da Ocupação (Novos Caminhos)
------------------------	--

Confeiteiro

221072

Área ocupacional	Eixo tecnológico
-------------------------	-------------------------

Confeiteiro

Produção Alimentícia

Objetivo do curso

Formar profissionais capazes de planejar a produção de massas, doces, coberturas, recheios e similares. Realizar higienização, cortes, porcionamento, congelamento, armazenamento e conservação adequada dos alimentos de confeitaria básica. Zelar pela higiene e limpeza da cozinha, observando normas sanitárias e de saúde e segurança do trabalho.

Nível	Forma de oferta
--------------	------------------------

Formação Inicial e Continuada ou Qualificação Profissional

Presencial

Descrição da ocupação (Novos Caminhos)

Elabora produtos de confeitaria, por meio do preparo de massas, coberturas e recheios. Contribui no controle de qualidade das matérias primas e dos produtos finalizados. Prepara, monta e finaliza produtos. Realiza a preparação de geleias, massas diversas, cremes, caldas, glacês, merengues, chocolates, caramelos e sobremesas. Executa a mise-en-place, segue os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos e zela pelas condições de segurança no local de trabalho.

Diretoria de Formação Inicial e Continuada – DIF
Rua Clarimundo de Melo, nº 847 – Quintino – CEP 21311-281
Tel: (21) 2332-4125 / Fax: (21) 2332-4072
dif@faetec.rj.gov.br



1. Apresentação

No âmbito da educação de Formação Inicial e Continuada Profissional, em seu aspecto global, a FAETEC, através da Diretoria de Formação Inicial e Continuada (DIF), visa preparar o aluno a atuar no mundo do trabalho. Volta-se para a qualificação e requalificação de trabalhadores jovens e adultos, a partir dos 16 anos de idade, a fim de promover seu ingresso e reingresso no mercado de trabalho, preparando o indivíduo para que se dedique a um tipo de atividade profissional na qual, valendo-se de seu esforço, obtenha bom relacionamento, satisfação para si e para a sociedade em que vive.

O Plano do Curso de **Confeiteiro** integra o Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia, onde a metodologia adotada compreende tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de alimentos e bebidas. Abrange ações de planejamento, operação, implantação e gerenciamento, além da aplicação metodológica das normas de segurança e qualidade dos processos físicos, químicos e biológicos presentes nessa elaboração ou industrialização.

2. Perfil do profissional de Confeiteiro

2.1 Competências do Profissional Confeiteiro

- Trabalhar em Equipe;
- Exercer Liderança;
- Demonstrar Criatividade;
- Apresentar Dinamismo;
- Saber contornar situações adversas;
- Transparecer Objetividade e flexibilidade para mudanças;
- Atualizar-se e buscar a construção contínua do saber;
- Ter visão global do processo de produção.

2.2 Habilidades do Profissional Confeiteiro

- Organizar a área de trabalho nas produções de confeitaria;
- Operar e identificar funções e características de equipamentos e utensílios;
- Elaborar, preparar, montar e finalizar massas de bolos, tortas, doces, recheios, coberturas e afins;
- Controlar a qualidade dos alimentos nas etapas de produção, conservação e finalização;
- Adotar procedimentos de higiene e segurança alimentar na prática de manipulação dos alimentos.

3. Requisitos de Ingresso:

- Idade mínima de 17 anos;
- Ensino Fundamental I completo.

4. Número de Alunos por turma

- Máximo – 22
- Mínimo – 18

5. Organização Curricular do Curso de Confeiteiro

- Carga horária total: 200 h/a;
- Duração: 11 semanas;
- Forma de Oferta: presencial, 04 vezes por semana, com 160 h/a de conteúdo específico e 40 h/a com conteúdos relacionados a Temas Transversais e SSMA.



6. Estrutura Curricular do Curso de Confeiteiro

	T3PICOS DE ENSINO	CONTE3UDO PROGRAM3TICO	CARGA HOR3RIA TOTAL	CARGA HOR3RIA SEMANAL	DURA3O
	Introduo ao curso de Confeiteiro	<ul style="list-style-type: none">• Apresentao pessoal,• Habilidades, atribuies e responsabilidades da profisso;• 3tica profissional;• Noes de SESMT e CIPA – Comisso Interna de Preveno de acidente e combate a inc4ndio Noes de primeiros socorros			
	Higiene e Segurana Alimentarem	<ul style="list-style-type: none">• Higiene das instalaes; maquin3rio, equipamentos e utens3lios;• Boas Pr3ticas de Higiene e Manipulao;• Controle de pragas;• Descarte do lixo.			
	Teoria e Pr3tica	<ul style="list-style-type: none">• Breve Hist3rico da confeitaria Nacional• Tabelas de equival4ncia• Recebimento, controle e estocagem de mercadorias;• Mise en place;• Conhecimento dos ingredientes da confeitaria (tipos de a4u4ares, confeitos, corantes, aditivos, ado4antes, fermento, farinha, ovos, pr4 mistura, leite e gorduras)• Tortas e bolos• Biscoitos e petit four• P3o de l3, massa sable4, massa choux, massa brise4• Confeitaria Brasileira - Receitas• T4cnicas de preparo de massas e produtos de confeitaria nacional e breve conceito de confeitaria internacional;• Confeitaria especial para dieta e restrio3o alimentar;• Execuo de receitas /Elabora3o de fichas t4cnicas;• Preparao, montagem, decora3o e apresentao das produes; Naked cake, e decora3o comest3vel• Geleias, compotas, fios de ovos, chantilly, mashmellow, creme de confeiteiro, coberturas e recheios.	160	12	
	Temas Transversais	<ul style="list-style-type: none">• Responsabilidade social• Marketing pessoal• Conceitos de empreendedorismo• 3tica profissional• Conceitos de cidadania: Direitos e Deveres do cidad3o			
	SSMA	<ul style="list-style-type: none">• Evolu3o e Conceituao sobre Sa3de, seguran3a no trabalho e meio ambiente;• Noes de Legisla3o relativa 3 seguran3a e sa3de organizacional;• Programa 5S;• Desenvolvimento Sustent3vel;• Higiene e Seguran3a no Trabalho;• Conscientiza3o sobre o uso dos EPC's (equipamentos de Prote3o Coletiva) e EPI's	40	4	
					11 Semanas



	(Equipamentos de Proteção Individual); • Principais doenças ocupacionais da atividade laboral.			
Total		200	16	

7. Metodologia

O curso será ministrado através de aulas expositivas, dinâmicas de grupos, execução de tarefas experimentais da prática laborativa, assim como a resolução de problemas que estimulem a capacitação crítica e criativa dos alunos. Sugere-se que a distribuição das aulas seja executada da seguinte forma:

- Aulas teóricas: 40% da carga horária total do curso
- Aulas práticas: 60% da carga horária total do curso

8. Avaliação:

Baseada em aspectos ou indicadores quantitativos e qualitativos.

8.1. Aproveitamento/ Desempenho (Avaliação Quantitativa e Qualitativa) – Valor total: 10,0 pontos

O aluno será avaliado através dos seguintes instrumentos e seus respectivos valores:

- Prova teórica: Visa observar se o aluno conseguiu absorver as definições acerca do conteúdo oferecido. Valor total: 4,0 pontos
- Prova prática: Visa observar se o aluno consegue converter os conhecimentos teóricos oferecidos em competência prática. Valor total: 6,0 pontos

8.2. Índice para Aprovação:

- Nota final de 6,0, obtida através de média das notas das avaliações práticas e teóricas, em cada componente curricular.
- Frequência mínima de 75% das aulas previstas para o curso em cada componente curricular. A falta será computada considerando-se cada hora/aula ministrada.
- Avaliação em Conselho de Classe dos aspectos da avaliação formativa.

9. Indicador:

Anotações em Diário de Classe

10. Certificado:

Ao final do curso, o aluno receberá um Certificado do **Curso de Qualificação Profissional - Confeiteiro**

11. Referências:

ALGRANTI, M. *Cozinha judaica: 5000 anos de história e gastronomia*.

Diretoria de Formação Inicial e Continuada – DIF
Rua Clarimundo de Melo, nº 847 – Quintino – CEP 21311-281
Tel: (21) 2332-4125 / Fax: (21) 2332-4072
dif@faetec.rj.gov.br



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Inovação
Fundação de Apoio a Escola Técnica

- BARBOSA, A. Arte/Educação contemporânea – **Consonâncias Internacionais**, SP: Ed. Cortez, 2005.
- BARRETO, R.L.P. *Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios*.
- BRASIL. DECRETO, nº 5154/2004 – **Diretrizes e Bases da Educação Profissional**.
- BRASIL. LDB – **Lei de Diretrizes e Bases de Educação Nacional** nº 11741/2008 de 16 de julho de 2008;
- BRASIL. LDB – **Lei de Diretrizes e Bases de Educação Nacional** nº 9394/1996 de 20 de dezembro de 1996.
- BRASIL. **Lei Federal nº 11.346/2006 – Sistema nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**.
- BRASIL. **Lei Federal nº 11.947/2009 – O atendimento da alimentação escolar**.
- BRASIL. **Lei Federal nº 9.677/98 – Lei de crime contra a Saúde Pública**.
- BRASIL. MEC – PARECER CNE/ CEB nº 39/2004 – **Normas para execução de avaliação, reconhecimento e certificado de Estudos previstos no artigo 41** da Lei 9394/96 (LDB).
- BRASIL. PORTARIA MEC nº 1005/97 – **Programa de Reforma da Educação Profissional**.
- DELUIZ, N. **Formação do trabalhador: produtividade e cidadania**. Rio de Janeiro: Shape Editora, 2000.
- EDUCAÇÃO PROFISSIONAL: **O Debate das Competências – FAT – Fundo de Amparo ao Trabalhador** – Brasília, 1997.
- FIGUEIREDO, R. M. **As armadilhas de uma cozinha – Coleção Higiene dos Alimentos**. São Paulo: Editora Manole, 2002.
- GADOTTI, M. **A Educação contra a Educação**. São Paulo: Editora Cortez, 2002.
- GANDIN, D. **Planejamento como Prática Educativa**. São Paulo: Ed. Loyola, s/d.
- GERMANO, P. M. L. e GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4 ed. Revisada e atualizada. São Paulo: Editora Manole, 2011.
- MEC - PARECER CNE/ CEB nº 40/2004 - **Normas para execução de avaliação, reconhecimento e certificado de Estudos previstos no artigo 41** da Lei 9394/96 (LDB).
- HOFFMAN, J. **Avaliação: Mito ou Desafio**. Porto Alegre, RS: Ed. Mediação, 1996.
- JORGE, Dr. R. **Manual - Cinco chaves para uma alimentação mais segura**. Instituto Nacional de Saúde. OMS, 2006.
- ROMA, Victor. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Rio de Janeiro: 2002
- Receitas internacionais**. Editora Escala LTDA. São Paulo.
- Resolução – RDC nº 216/2004. **Cartilhas sobre Boas Práticas Para Serviços de Alimentação**.
- Sebess, M. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. Senac Nacional- 2007
- TEICHANN, Ione. **Tecnologia Culinária**. Caxias do Sul: Educ, 356p. 2000 Coleções Hotelaria.

Diretoria de Formação Inicial e Continuada – DIF
Rua Clarimundo de Melo, nº 847 – Quintino – CEP 21311-281
Tel: (21) 2332-4125 / Fax: (21) 2332-4072
dif@faetec.rj.gov.br