

PROFESIOGRAMA	
Puesto de trabajo	Pasteleira/Padeira (Repostera/Panadera)
Requisitos mínimos	3º ciclo do ensino básico obtido no ensino regular ou por percursos de dupla certificação
Conocimientos especiales	Conhecimentos factuais básicos na área de trabalho.
Objetivos	Formar para exercer a profissão de pasteleira/padeira
Funciones inherentes	Organizar a produção da pastelaria/padaria; Confeccionar massas folhadas (pasta hojaldre); Confeccionar massas lêvedas de pastelaria; Confeccionar massas de panificação e trabalhos em pão; Confeccionar massas cake e cake design; Confeccionar bolos secos; Confeccionar salgados; Confeccionar massas especiais de panificação; Confeccionar batidos - pastas e entremeios; Confeccionar sobremesas; Confeccionar pastelaria e doçaria conventual; Confeccionar gelados e sorvetes; Confeccionar massas cozidas; Confeccionar queijadas, tartes e pastéis; Confeccionar trabalhos em açúcar e chocolate; Confeccionar bombons; Confeccionar bolos de noiva; Confeccionar trabalhos em pastilhagem; Confeccionar pastelaria fina; Confeccionar pastelaria de natal; Executar técnicas de vitrinismo em pastelaria/ padaria;
Aptitudes	Cognitivas e práticas básicas necessárias para a aplicação da informação adequada à realização de tarefas e à resolução de problemas correntes por meio de regras e instrumentos simples.
Actitudes	Trabalhar ou estudar sob supervisão, com um certo grau de autonomia.
Relaciones con otros puestos	Hotelaria, Restauração, Catering, Take Away