

Faculdade: Baker



Sigla: BOULAN

Opção: Baker

Nível : CP

Pré-requisito : Certificado de conclusão do ensino primário

Oportunidades:

Para além da padaria local, a padaria industrial e os laboratórios integrados dos supermercados estão a desenvolver-se e a oferecer cada vez mais empregos.

Descrição

Actualmente, a amassadeira é mecânica e o forno é eléctrico, mas a massa fermentada que compõe o pão ainda requer a mesma atenção. Para fazer pão, é preciso farinha, sal, água, agentes de fermentação e muito know-how. Amassar a massa, fermentar, moldar os "pedaços de massa", pô-los no forno, cozê-los... a panificação passa por várias fases, cada uma das quais requer competências técnicas. Hoje em dia, a profissão evolui consideravelmente, e um equipamento cada vez mais eficiente facilita a tarefa do padeiro. A fim de se adaptarem aos gostos dos seus clientes, os padeiros diversificaram a sua produção e oferecem, juntamente com os pães habituais, toda uma gama de pães especiais (com passas, nozes, bacon, etc.). Também fazem pastelaria vienense (pães, croissants, pãezinhos, etc.) e muitos estão a avançar para uma actividade de restauração (pizzas, quiches, sanduíches, etc.).

A formação abrange a descoberta das técnicas de produção de pães comuns, pães especiais e pastelaria vienense e uma introdução à actividade de

restauração. As aulas teóricas e práticas estão agrupadas em torno dos seguintes temas: conhecimento das matérias-primas (farinha, levedura, sal), estudo das diferentes etapas de fabrico do pão, métodos de fermentação, diferentes equipamentos (amassadeiras, balanças, fornos), higiene alimentar e organização do trabalho.

Qualidade e competências :

A panificação é uma profissão apaixonante, a higiene deve ser respeitada, as noções de comércio e contabilidade são muito úteis se um dia decidir criar o seu próprio negócio.