

**32**

**Confeitaria**



**DESCRITIVO TÉCNICO**

A AmericaSkills, por resolução do seu Comitê Técnico, em acordo com o Estatuto e as Regras da Competição, adotou as exigências mínimas que seguem no tocante a esta ocupação na Competição AmericaSkills.

O Descritivo Técnico consiste no seguinte:

<b>1. INTRODUÇÃO .....</b>	<b>- 2 -</b>
<b>2. COMPETÊNCIAS E ESCOPO DO TRABALHO .....</b>	<b>- 2 -</b>
<b>3. O PROJETO DE TESTE.....</b>	<b>- 4 -</b>
<b>4. GERENCIAMENTO E COMUNICAÇÕES DA OCUPAÇÃO .....</b>	<b>- 6 -</b>
<b>5. AVALIAÇÃO.....</b>	<b>- 6 -</b>
<b>6. EXIGÊNCIAS DE SEGURANÇA ESPECÍFICAS DA OCUPAÇÃO .....</b>	<b>- 9 -</b>
<b>7. MATERIAIS E EQUIPAMENTOS.....</b>	<b>- 9 -</b>

José Manuel de Aguiar Martins  
Presidente do Comitê Técnico

## 1. INTRODUÇÃO

### 1.1. Nome e descrição da ocupação

1.1.1. O nome da ocupação é Confeitaria.

1.1.2. Descrição da ocupação

O confeitiro apresenta alto nível de conhecimento e habilidade no trabalho prático pois os mesmos são requeridos para produzir uma variedade de itens solicitados.

Confeitiros criam uma variedade abundante de deliciosos produtos para todos os tipos de eventos, e empregam talentos artísticos bem como habilidades gastronômicas. Devem estar prontos para trabalhar economicamente e aplicando suas técnicas conforme planejamento e de acordo com as Normas e Procedimentos Técnicos e de Qualidade, Segurança, Higiene, Saúde e Preservação ambiental.

Os confeitiros são especializados na confecção de bolos decorados, mini-bolos, massas doces para bases específicas, chocolate/pralines, modelagem de marzipan, sobremesas empratadas quentes e frias, bem como a criação de peças decorativas de chocolate, açúcar, marzipan, nougatine e pastilhagem.

### 1.2. Escopo da aplicação.

1.2.1. Todo Avaliador e Competidor deverão conhecer este Descritivo Técnico.

1.2.2. Em caso de divergência entre as línguas em que são publicados os Descritivos Técnicos, prevalecerá a versão em português.

### 1.3. Documentos associados.

1.3.1. Como este Descritivo Técnico contém apenas informações específicas da ocupação, deverá ser usado em conjunto com os seguintes documentos:

RC – Regulamento da Competição;

RON – Recursos *on-line* conforme indicados neste documento;

NSS – Normas de Saúde Ocupacional e Segurança do Trabalho.

## 2. COMPETÊNCIAS E ESCOPO DO TRABALHO.

A Competição demonstra e avalia as competências associadas a esta ocupação. O Projeto Teste consiste em trabalho prático apenas.

### 2.1. Especificações das competências.

Descreva as competências necessárias.

As seguintes habilidades serão testadas dentro de um ou mais dos módulos listados abaixo:

Os módulos são marcados nos seguintes critérios de competência e especificação:

- Higiene – processo de trabalho e sobras;
- Procedimentos de trabalho – práticos de higiene (no local de trabalho e pessoal);
- Sobras – procedimento com as sobras com um bom *fluir* do trabalho e o mínimo de sobra;
- Tempo – dentro do tempo, emitido;
- Quantidade – de peças especificadas;
- Variedade – a correta quantidade, tipos determinados;
- Tamanho – dentro dos limites determinados;

- Textura – variedade de complementação e diferentes texturas contidas dentro da faixa de produtos;
- Sabor – agradável e com a combinação dos mesmos;

Em adição cada modulo terá critérios individuais.

#### A – Mise en Place

- Preparação das ferramentas e equipamentos;
- Tratamento básico das matérias primas/ingredientes;
- Preparação dos produtos semi – acabados.

#### B – Marzipan

- Modelagem – lisa, sem rachaduras;
- Criatividade/Harmonia – harmonia entre as peças;
- Composição de cores – variedade de cores usando delicadeza;
- Impressão geral – estilo e combinação.

#### C – Cesta Misteriosa – Sobremesa Empratada

- Criatividade/Originalidade – design inovador;
- Impressão geral – conceito geral claro, elegante, combinação fina;
- Usar os ingredientes da Cesta Misteriosa selecionados pelos Avaliadores. O uso dos ingredientes deverá ser integrado a Sobremesa Empratada e identificado na ficha, que será fornecida pela organização.

#### D – Small Cakes/Pastries

- Acabamento, decoração, impressão geral – alto padrão e variedade de acabamento e técnicas de decoração usadas para produzir, em um total balanço com uma atraente seleção de cores, textura, sabor e formas.

#### E – Cesta Misteriosa – Entremet

- Habilidades para decoração – apresentado com o projeto decretado, o qual será estilizado e mantendo relação com o tema da Peça Central com o qual é apresentado. A decoração do mesmo deverá estar limpa e brilhante mostrando a habilidade de manejo do competidor.
- Usar os ingredientes da Cesta Misteriosa selecionados pelos Avaliadores. O uso dos ingredientes deverá ser integrado ao Entremet e identificado na ficha, que será fornecida pela organização.

#### F – Chocolates

- Temperagem/Brilho – o manuseio realizado do chocolate para produzir um fino brilho, sem sinal de gordura e sugar bloom;
- Modelagem e Pingado – a fineza das linhas dos moldes com chocolate e pingado de chocolate deverão estar nivelados, em tamanho similares;
- Recheado – o preenchimento deverá estar adequado sem bolhas de ar e igualmente distribuídos;
- Texturas – deverão ser apropriadas para a variedade e bem emulsificadas;
- Três tipos de chocolates temperados – escuro, ao leite e branco deverão ser temperados e utilizados na seleção.

#### G – Peça de Apresentação

- Diferentes técnicas – habilidades de manuseio em diferentes técnicas deverão ser mostradas;
- Criatividade – original e diferente, estilo pessoal;
- Fineza – elegante e limpa com a espessura adequada dependendo do aspecto.

## 2.2. Conhecimento teórico.

2.2.1. Conhecimento teórico é necessário, porém não testado explicitamente.

O conhecimento teórico limita-se ao necessário à execução de trabalho prático.

O conhecimento da manipulação e as técnicas pertinentes aos produtos assim como a aplicação e combinação de cores, harmonia de sabor e texturas. A apresentação artística com fineza e elegância na apresentação do produto final é essencial.

2.2.2. Não será examinado o conhecimento de regras e normas.

## 2.3. Trabalho prático.

A Competição consiste em trabalho prático baseado em projeto, ações e cálculos orientados por processo, nas áreas de produção e controle.

O Competidor terá que executar trabalhos de modo independente.

## 3. O PROJETO DE TESTE.

### 3.1. Formato/estrutura do Projeto de Teste.

O formato do Projeto de Teste é em série e avaliado separadamente por módulos.

### 3.2. Exigências na criação do Projeto de Teste.

Doze semanas antes da competição, todos os módulos estarão em circulação para os competidores. 30% será modificado um dia antes da competição iniciar, pelo grupo de Avaliador em conjunto e concordância.

Um dia antes de a competição começar os competidores terão a oportunidade de visitar os seus respectivos postos de trabalho e receber informações gerais. Os competidores terão a oportunidade de preparar seus utensílios e equipamentos. Ingredientes não serão manipulados durante esse tempo.

Os competidores deverão utilizar o primeiro dia de competição para o Mise en Place, as preparações deverão incluir misturas de massas e produtos, porém os mesmos não poderão ser terminados durante o Mise en Place, exceto o marzipan o qual será apresentado no final do dia. As formulações poderão ser de qualquer livro ou receitas de coleção pessoal.

O projeto teste pode incluir qualquer um dos seguintes temas abaixo:

- Bolos/Entremet/Gateaux diferenciados – produzir 2 ou mais bolos gateaux ou entremet diferenciados;
- Gateaux / Bolo tema – bolo para um tema ou ocasião especial;
- Small Cakes / Pastries ou Petit Fours – produzir 4 variedades diferentes;
- Chocolates/Praline – produzir 4 tipos diferentes de chocolates/praline
- Cesta misteriosa de ingredientes para entremet – cada competidor deve preparar 2 componentes de entremet, construir e decorar, a sua escolha, de qualquer forma o especificado no projeto, incluindo uma quantidade de itens da cesta misteriosa;
- Cesta misteriosa de ingredientes para sobremesas geladas – cada competidor deve preparar 4 porções empratasadas individualmente para a mesma sobremesa. Fica a critério do competidor o que ele irá fazer nessa tarefa com relação à apresentação e composição como também incluir uma quantidade especificada de itens da cesta misteriosa;
- Marzipan – é pedido ao competidor para fazer 4 figuras/objetos de marzipan – 2 peças idênticas de cada, totalizando oito peças. Deve ser feito a mão e o peso não pode ser maior que 60 gramas;
- Pratos de sorvete – elaborar uma sobremesa gelada para 8 pessoas;
- Massas – preparar massas levedadas, folheadas, pastas, sablé, choux, etc.

- Peças de apresentação – elaboradas com açúcar, pastilhagem, chocolate, nougatine, marzipan ou uma combinação desses produtos.

### **3.3. Desenvolvimento do Projeto de Teste.**

O Projeto Teste proposto deve ser preparado com os modelos fornecidos pela AmericaSkills ([www.americaskills.org](http://www.americaskills.org)). O software usado para textos será o Word, e para desenhos serão utilizados arquivos com extensões \*.DWG.

Todo Avaliador tem a oportunidade de trazer sua proposta previamente para a competição, e serão discutidas e selecionadas através de votos, por todos os Avaliadores durante o período de preparação da competição.

#### **3.3.1. Quem desenvolve o Projeto de Teste/módulos**

O Projeto Teste/módulos é desenvolvido pelo Avaliador Líder.

Cada Avaliador deverá propor alteração de 30%.

O Avaliador Líder determinará através de sorteio o módulo que cada Avaliador deverá propor alteração.

#### **3.3.2. Como e onde o Projeto de Teste/módulos é desenvolvido**

Será desenvolvido pelo Avaliador Líder da ocupação.

#### **3.3.3. Quando o Projeto de Teste é desenvolvido**

Três meses antes da Competição, o Projeto Teste será divulgado aos Avaliadores para estudo e sugestão de elaboração dos critérios de avaliação e sugestão de alteração de 30% no módulo.

### **3.4. Esquema de pontuação do Projeto de Teste.**

Cada Projeto deverá estar acompanhado de proposta de esquema de pontuação baseada nos critérios de avaliação definidos na Seção 5.

3.4.1. A proposta de avaliação será desenvolvida pela(s) pessoa(s) que realizar(em) a alteração do módulo. A Avaliação é detalhada, desenvolvida e aprovada pelos Avaliadores da ocupação.

3.4.2. A Avaliação deverá ser registrada no SIAC (Sistema Integrado de Avaliação da Competição) antes da Competição.

### **3.5. Validação do Projeto de Teste.**

Os módulos são preparados pelos Avaliadores quando todos chegarem à competição para assegurar que possam ser concluídas no atribuído tempo com os matérias e equipamentos fornecidos.

### **3.6. Seleção do Projeto de Teste.**

A seleção do Projeto Teste será por voto secreto dos Avaliadores, antes da Competição.

Somente será permitido o voto dos Avaliadores que tenham proposto alteração do módulo.

### **3.7. Veiculação do Projeto de Teste.**

O Projeto é veiculado através do sítio da AmericaSkills como segue:

- Três meses antes do início da competição.

### **3.8. Coordenação do Projeto de Teste (preparação para a Competição).**

A coordenação do Projeto Teste estará a cargo do Avaliador Líder e da AmericaSkills.

#### 4. GERENCIAMENTO E COMUNICAÇÕES DA OCUPAÇÃO.

##### 4.1. Fórum de Discussões.

Antes da Competição, todas as discussões, comunicação, colaboração e tomadas de decisões relativas à ocupação deverão ocorrer no Fórum de Discussões específico da ocupação. Todas as decisões e comunicação relativas à ocupação só terão validade se ocorridas no fórum. O Avaliador Líder (ou Avaliador por este nomeado) será o moderador nesse fórum. Consulte o Regulamento da Competição, para cronograma de comunicação e exigências no desenvolvimento da competição.

##### 4.2. Informações ao Competidor.

Toda informação aos Competidores estará disponível no sítio da AmericaSkills ([www.americaskills.org](http://www.americaskills.org)). Essas informações incluem:

- Regulamento da Competição;
- Descritivos Técnicos;
- Outras informações relativas à Competição.

##### 4.3. Projetos de Teste.

Projetos de Teste veiculados estarão disponíveis em AmericaSkills ([www.americaskills.org](http://www.americaskills.org)).

##### 4.4. Gerenciamento diário.

As atividades diárias dos avaliadores da ocupação serão definidas pelo Avaliador Líder e apresentada em forma de cronograma no início da competição.

#### 5. AVALIAÇÃO.

Esta seção descreve o modo pelo qual os Especialistas irão avaliar o Projeto de Teste/módulos. Também define as especificações de avaliação e procedimentos e exigências na pontuação.

##### 5.1. Critérios de avaliação.

Esta seção define os critérios de avaliação e o número de pontos (subjetivo e objetivo) atribuído. O número de pontos total para todos os critérios de avaliação deverá ser 100.

Seção	Critério	Pontos		
		Subjetivo (se aplicável)	Objetivo	Total
A	Mise en Place - Preparações	8	0	8
B	Marzipan Modelagem*	5	5	10
C	Cesta Misteriosa - Sobremesa empratada *	10	5	15
D	Small Cake - Pastries	12	5	17
E	Cesta Misteriosa – Entremet *	11	5	16
F	Chocolate	10	6	16
G	Peça de apresentação - Chocolate	16	2	18
<b>TOTAL =</b>		<b>72</b>	<b>28</b>	<b>100</b>

\* Uma equipe de provadores selecionados, que não têm acesso à oficina durante a produção destes itens

##### 5.2. Pontuação subjetiva.

Pontos serão atribuídos em escala de 1 a 10.

- Perfeito = 10 pontos;
- Muito bom = 9 pontos;
- Bom = 8 pontos;
- Razoavelmente bom = 7 pontos;
- Suficiente = 6 pontos;
- Médio = 5 pontos;
- Pobre = 4 pontos;
- Insuficiente = 3 pontos;
- Muito ruim = 2 pontos;
- Não pode ser avaliado = 1 ponto.

### **5.3. Especificações de avaliação da ocupação.**

Os critérios de avaliação das competências são claros e concisos, especificações que explicam exatamente como e por que uma determinada marca é atribuída.

#### A – Mise en Place

- Preparação de ferramentas e equipamentos;
- Tratamento básico da matéria prima;
- Preparação dos produtos semi-acabados;
- Higiene.

#### B – Marzipan

- Modelagem;
- Criatividade / Harmonia;
- Composição das cores;
- Impressão Geral;
- Higiene – Procedimentos de trabalho – Sobras;
- Tempo;
- Quantidade;
- Variedade;
- Tamanho.

#### C – Cesta Misteriosa – Sobremesa Empratada

- Sabor e textura;
- Criatividade / Originalidade;
- Impressão Geral;
- Higiene – Procedimentos de trabalho – Sobras;
- Tempo
- Quantidade;
- Uso dos ingredientes.

#### D – Small Cakes / Pastries

- Higiene – Procedimentos de trabalho – Sobras;
- Textura e sabor;
- Acabamento, decoração, impressão geral;

- Tempo;
- Quantidade;
- Variedade;
- Tamanho.

#### E – Cesta Misteriosa – Entremet

- Habilidades para decoração;
- Textura e sabor;
- Higiene – Procedimentos de trabalho – Sobras;
- Impressão geral;
- Tempo;
- Uso dos ingredientes;
- Peso.

#### F - Chocolates

- Temperagem – 3 tipos de chocolates – Brilho;
- Moldagem / pingado;
- Recheado / Textura;
- Sabor;
- Impressão Geral;
- Higiene – Procedimentos de trabalho – Sobras;
- Tempo;
- Quantidade;
- Variedade;
- Peso.

#### G – Peça de Apresentação – Chocolate

- Diferentes técnicas usadas;
- Criatividade e Fineza;
- Higiene – Procedimentos de trabalho – Sobras;
- Design e Impressão geral;
- Tempo;
- Tamanho.

#### **5.4. Procedimentos de avaliação da ocupação.**

Os Avaliadores que assistem a competição serão divididos em grupos de marcação para avaliar cada seção de critérios da seguinte forma:

- Grupo A 33%
- Grupo B 33%
- Grupo C 34%

Os avaliadores manterão supervisão dos competidores durante o período da competição.

## **6. EXIGÊNCIAS DE SEGURANÇA ESPECÍFICAS DA OCUPAÇÃO.**

Consulte a documentação de Saúde & Segurança Ocupacional específica do organizador.

Exigências de Segurança Específicas da Ocupação são:

- Todos os competidores devem usar Beca branca, calça branca, sapatos antiderrapantes, toca higiênica e Toga (chapéu de Chef). O uniforme dos avaliadores deve ser composto de longas calças pretas, sapatos pretos antiderrapantes e Beca de Chef, Toga. O uso de jóias deve ser mínimo.
- Todos os competidores devem saber utilizar os equipamentos da planta de trabalho antes de utilizá-los.
- Todos os competidores devem ser alertados com relação a todos os perigos associados ao trabalho na área quente da cozinha.

## **7. MATERIAIS E EQUIPAMENTOS.**

### **7.1. Lista de Infraestrutura**

O documento detalha todos os equipamentos, materiais e instalações que serão fornecidos pelo organizador.

Encontra-se online ([www.americaskills.org](http://www.americaskills.org)).

O documento de infra-estrutura detalha os itens e quantidades solicitados pelos Avaliadores para a Competição. O Avaliador Líder, progressivamente, atualizará o documento de infra-estrutura, especificando quantidade, tipo e marca/modelo dos itens.

A cada Competição, os Avaliadores deverão revisar e atualizar o documento de infra-estrutura em preparação para o próximo evento.

O documento de infra-estrutura inclui itens que os Competidores e/ou Avaliadores devam trazer.

A versão dos softwares a ser utilizados será fornecida pelo Avaliador Líder 03 meses antes da Competição.

### **7.2. Materiais, equipamentos e ferramentas trazidos pelos Competidores na caixa de ferramentas.**

- Pequenos equipamentos facas, cortadores etc.
- Corante alimentar em pó, pasta e líquidos.

### **7.3. Materiais, equipamentos e ferramentas trazidos pelos Expert.**

Não aplicável.

### **7.4. Materiais & equipamentos proibidos na área da ocupação.**

Matéria prima exceto corantes.

### **7.5. Amostra de diagramas de oficina e estação de trabalho.**

Leiaute de oficina e estação de trabalho AmericaSkills estão disponíveis em [www.americaskills.org](http://www.americaskills.org).

Leiaute de oficina;

