



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

FICHA DE UNIDADE CURRICULAR - 2023-24

Unidade Curricular: [1000014] Artes Culinárias - Pastelaria

1.Ficha da Unidade Curricular

Ano Lectivo:	2023-24
Unidade Curricular:	[1000014] Artes Culinárias - Pastelaria

[9217] Produção Alimentar em Restauração

Plano Curricular	[7] Oficial 2020	Ramo	[0] Tronco comum
Área Científica	Hotelaria e Restauração,	Obrigatória/Opcional	Sim
Ano Curricular	1	Período	S2 - 2º Semestre
ECTS	3		

Curso	[9217] Produção Alimentar em Restauração
Plano	[7] Oficial 2020
Ramo	[0] Tronco comum

Horas Contacto

(TP) Teórico Prático	0036:00 Semanais
(OT) Orientação e tutorial	0004:00 Semanais

Horas dedicadas (Trabalho não acompanhado)

0036:00

Total de horas de trabalho (Horas de contacto + horas dedicadas)

0112:00

4.Docentes

Docentes Responsáveis

Nome	DAVIDE CUNHA
------	--------------

5.Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes)

O módulo de Pastelaria disponibiliza aos alunos, através do estudo das matérias-primas, equipamentos, técnicas e instalações, os conhecimentos que lhes permitem elaborar qualquer tipo de preparação de Pastelaria, construir ementas adequadas a diferentes situações, organizar e coordenar as tarefas habituais de uma Pastelaria, bem como as de qualquer evento ou situação especial, respeitando regras de qualidade, de higiene e de segurança alimentar.

6.Learning Outcomes of the curricular unit

The Pastry module makes available to students, through the study of raw materials, equipment, techniques and facilities, the knowledge to make any kind of pastry preparations, build menus suitable for different situations, organize and coordinate the usual tasks of a Pastry, as well as any event or special situation, respecting rules of quality, hygiene and food safety.

7.Conteúdos programáticos

Técnicas, receitas de base e variedades de massas folhadas, massas lêvedas, massa de fartos, massas e recheios de tartes, cremes, bolos e batidos, bolachas e biscoitos e mousses

8.Syllabus

Techniques, basic recipes and varieties of puff pastry, yeast doughs, choux pastry, tarts crusts and fillings, creams, cakes and batters, biscuits and cookies and mousses.

9.Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

A aplicação das metodologias será efetuada em alternância segundo os métodos expositivo, demonstrativo, interrogativo e participativo. A matéria será dada de forma sequencial pelo que a presença do aluno é fundamental para a correta perceção e compreensão dos conteúdos programáticos. Os conhecimentos teóricos serão complementados em paralelo com as aulas práticas. No início de cada aula prática haverá uma breve explicação, quer do receituário, quer dos métodos a utilizar e quais as razões, para a escolha dos mesmos.

Componente teórica: Apresentação do docente, do programa e do sistema de avaliação. Atribuição do trabalho semestral, exposição da matéria em aula teórica seguindo-se as aulas práticas.

Componente prática: Após a exposição teórica, prossegue a realização da aula prática orientada pelo docente.

10.Demonstration of the syllabus coherence with the curricula unit's learning objectives

The methodologies will be applied in alternation according to the expository, demonstrative, interrogative and participatory methods. The subject will be given sequentially so that the student's presence is fundamental for the correct perception and understanding of the programmatic contents. The theoretical knowledge will be complemented in parallel with the practical classes. At the beginning of each practical class there will be a brief explanation of both the prescriptions and the methods to be used and the reasons for their choice.

Theoretical component: Presentation of the teacher, the program and the evaluation system. Allocation of semester work, presentation of the subject in theoretical class followed by practical classes.

Practical component: After the theoretical exposition, the teacher-led practical class is continued.

11.Metodologias de ensino (avaliação incluída)

A Avaliação contínua valoriza os seguintes critérios: frequências teóricas e práticas, assiduidade e pontualidade, participação em trabalhos individuais ou de grupo, assiduidade, pontualidade, atitude e disciplina.

A avaliação contínua dos módulos é efectuada por 25% Participação, 5% Assiduidade, 15% trabalho de grupo, 20% Frequência teórica e 35% frequência prática. A nota mínima para cada momento de avaliação é de oito valores.

12.Teaching methodologies (including evaluation)

Continuous assessment values the following criteria: theoretical and practical frequencies, attendance and punctuality, participation in individual or group work, attendance, punctuality, attitude and discipline.

Continuous evaluation of the modules is done by 25% Participation, 5% Attendance, 15% group work, 20% Theoretical frequency and 35% practical frequency. The minimum grade for each evaluation moment is eight values.

13.Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos da unidade

Recursos didáticos: Equipamentos e ferramentas, Cozinha individual, Pastelaria, Padaria, Anfiteatro de cozinha, equipamentos e utensílios diversos de cozinha, meios audiovisuais, Data-show, material didático, Fichas Técnicas elaboradas pelo docente. Os alunos deverão ter competências, pelo que a aplicação das metodologias será realizada de forma alternada segundo os métodos expositivo, demonstrativo, interrogativo e participativo. A disciplina será ministrada de forma sequencial pelo que a presença do aluno é fundamental para a correta percepção e compreensão dos conteúdos programáticos. Os conhecimentos teóricos serão complementados paralelamente às aulas práticas. No início de cada aula prática haverá uma breve explicação tanto das fichas técnicas como dos métodos a utilizar e das razões da sua escolha.

14.Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes

Teaching resources: Equipment and tools, Individual kitchen, Kitchen amphitheater
Miscellaneous kitchen equipment and utensils, audiovisual media, Data-show, didactic material, Technical Sheets elaborated by the teacher. The students should have the skills, so the application of the methodologies will be carried out in alternation according to the expository, demonstrative, interrogative and participatory methods. The subject will be given sequentially so that the student's presence is fundamental for the correct perception and understanding of the programmatic contents. The theoretical knowledge will be complemented in parallel with the practical classes. At the beginning of each practical class there will be a brief explanation of both the prescriptions and the methods to be used and the reasons for their choice.

Theoretical component: Presentation of the teacher, the program and the evaluation system. Allocation of semester work, presentation of the subject in theoretical class followed by practical classes.

Practical component: After the theoretical presentation of each European country, the teacher-led practical class is continued. The prescription and respective technical sheets are provided by the teacher in the week prior to the respective class, which will enable them to execute and identify any kind of European prescriptions.

15. Bibliografia de consulta/existência obrigatória | Bibliography (Mandatory resources)

Di Carlo, L. (2020) Tradition in Evolution the art and science in pastry, Chiriotti Editori, Itália

FIGONI, P. (2008) How Baking Works, Canada

Herrero, D.; Germein, É. (2016) Patisserie, les clés de Reussite, France

Culinary Institute of America (2004), The Baking and Pastry, Hingrid Minds Inc, EUA.
Le Cordon Bleu (2009), Dessert Thecniques, William Morrow and Company Inc, New York.
HERMÉ, P. (2005), Larousse du Chocolat, Larousse, France

16. Metodologias de ensino (inclui avaliação) em situação de possível transição para o ensino à distância ou sistema misto no âmbito da pandemia COVID19)

Situação não aplicavel.

Inválido para efeito de certificação