

# CURSO CAKE DESIGNER

Formação Profissional Certificada

## PLANO CURRICULAR DO CURSO

**CURSO:** Cake Designer - Formação Profissional Certificada

**ENTIDADE:** Academia Profissional de Cake Design

**LOCAL:** Rua 15 de Agosto, 71-A 2500-801 Caldas da Rainha

COMPONENTES DE FORMAÇÃO	CARGA HORÁRIA
<b>MÓDULO I</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Confeção de Massas e Recheios</li><li>- Técnicas - Abrir, Recheiar e Cobrir Bolos - Utilização de Cortadores</li><li>- Modelagem - Formas Básicas de Modelagem - Modelagem de Pequenas Figuras</li><li>- Decoração - Bolachas e CupCakes - Pasta de Açúcar, Glacê e Pintura</li><li>- Higiene e Segurança Alimentar - Noções de Microbiologia</li></ul>	<b>30 Horas</b> 6 Horas 6 Horas 6 Horas 6 Horas 6 Horas
<b>MÓDULO II</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Confeção de Semifrios</li><li>- Técnicas - Sobrepor Bolos em Andares - Técnica Wonky Cake</li><li>- Modelagem - Figuras Humanas</li><li>- Chocolate - Temperagem do Chocolate - Bombons de Molde</li><li>- Higiene e Segurança Alimentar - Noções de Higiene, Limpeza e Desinfecção</li></ul>	<b>30 Horas</b> 6 Horas 6 Horas 6 Horas 6 Horas 6 Horas
<b>MÓDULO III</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Técnicas - Pintura em Bolo</li><li>- Decoração - Decoração com Glacê Real - Utilização de Bicos de Pasteleiro</li><li>- Modelagem - Expressões Faciais</li><li>- Bolo Esculpido</li><li>- Higiene e Segurança Alimentar - Conservação e Armazenamento de Géneros Alimentícios</li></ul>	<b>30 Horas</b> 6 Horas 6 Horas 6 Horas 6 Horas 6 Horas
<b>MÓDULO IV</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Flores em Açúcar</li><li>- Modelagem - Modelagem de Noivos</li><li>- Decoração - Bolo de Noiva</li><li>- Técnicas - Bolos Estruturados</li><li>- Higiene e Segurança Alimentar - Introdução à Aplicação do HACCP / APPCC</li></ul>	<b>30 Horas</b> 6 Horas 6 Horas 6 Horas 6 Horas 6 Horas
<b>TOTAL</b>	<b>120 Horas</b>

ACADEMIA PROFISSIONAL DE CAKE DESIGN

