

ANEXO III

PERFIL TECNOLÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO – CAMPUS CABEDELO – PROEJA

EIXO TECNOLÓGICO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

O Técnico em Panificação, ao final do curso, é capaz de realizar planejamento e execução do processo de produção de pães, massas e salgados de maneira artesanal ou de forma industrializada, utilizando as boas práticas na manipulação de alimentos, e rotulagem, identificando a embalagem adequada. Também opera equipamentos utilizados no processo, efetua controle de qualidade, de estoque, custos e consumo, utilizando técnicas mercadológicas de produtos e insumos e desenvolvendo produtos e processos, apresentando, ainda, uma formação empreendedora, de forma a gerar a sua própria oportunidade de trabalho.

Ele terá também competências que permitem superar os limites de sua ocupação no seu campo de atuação para transitar por outros campos da mesma área profissional ou de áreas afins. O profissional terá também competências que procuram ampliar, renovar seus conhecimentos para atuar num mundo do trabalho em constante mutação e permanente desenvolvimento.

ONDE TRABALHA O TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO

- Padarias.
- Confeitarias.
- Restaurantes e similares.
- Catering.
- Bufês.
- Meios de hospedagem. Instituições de ensino e /ou pesquisa.
- Consultorias Técnicas.
- Profissional autônomo. Empreendimento próprio.