



- ANEXO XI -
CRITÉRIOS PARA AVALIAÇÃO E PONTUAÇÃO DA PROVA PRÁTICA
PARA O CARGO DE PADEIRO
EDITAL N. 002/2022

Avaliador (a):		Data: ____/____/____		
Nome do(a) Candidato(a):				
Número de Inscrição:				
INÍCIO DA PROVA PRÁTICA:		TÉRMINO DA PROVA PRÁTICA:		
ITEM	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	AVALIAÇÃO		PONTOS
A)	Utilização correta dos EPI's. Pontuação individual:	Atividades	Pontuação individual	0 - 22
		Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando- se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.	Cabelos presos = 2,75 Touca =2,75 Sapato fechado emborrachado E antiderrapante = 2,75 Não estar usando acessórios (brincos, anéis, etc) = 2,75 Unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base = 2,75 Sem barba/maquiagem = 2,75 Calças e camisetas de cor clara = 2,75 Limpeza do uniforme = 2,75	



		AVALIAÇÃO DO PÃO TIPO FRANCÊS									
		Itens de Avaliação	PONTUAÇÃO						PONTOS		
			0	2	3	4	5	6			
B)	1. Características Externas	Características externas	Crosta	Cor da crosta							0-78
	2. Características Internas			Pestana							
				Crocância							
	3. Características Sensoriais		Aparência	Aspecto							
				Integridade							
			Características internas	Crosta	Aspecto da crosta						
	Miolo	Cor									
		Textura									
		Estrutura de células									
	Características sensoriais		Aroma								
			Sabor								
			Resiliência (o pão deforma?)								
	TOTAL										



CRITÉRIOS E INSTRUÇÕES PARA A PROVA PRÁTICA DE PADEIRO

A Prova Prática para o cargo de Padeiro terá pontuação máxima de 100 (cem) pontos, sendo eliminados os candidatos que obtiverem número de pontos inferior a 50% (cinquenta por cento) na referida avaliação.

A Prova Prática para o cargo de Padeiro será realizada e avaliada tendo como referência a ABNT / NBR 16170. A referida norma técnica apresenta vários atributos que devem ser considerados para um pão tipo francês de qualidade, entre eles a cor da crosta, pestana, crocância, cor, textura do miolo, entre outros. Seguindo essa normativa, o pão fabricado na Prova Prática deverá seguir as seguintes etapas:

1. Mistura: É a fase de homogeneização dos ingredientes, misturando-os e iniciando a sova da massa. Dessa forma, ocorre a ativação do glúten e a massa ganha propriedades elásticas conforme o desejado para cada receita.
2. Fermentação principal: É a ação feita pelo fermento biológico, em que as leveduras consomem os açúcares presentes na massa, liberando gás carbônico.
3. Divisão: É o porcionamento da massa em unidades, podendo ser feito manualmente ou por equipamento específico. É importante que as porções tenham tamanhos uniformes para o melhor aproveitamento da massa e a apresentação do produto final.
4. Boleamento: Como o próprio termo já diz: a massa ganha formato de bola, que elimina pegajosidade da superfície, deixando-a lisa e homogênea. Essa etapa facilita a moldagem.
5. Fermentação secundária: Devolve a extensibilidade da massa perdida durante a manipulação nos processos de divisão e boleamento. É feita na câmara de fermentação com temperatura controlada.
6. Moldagem: Melhora a textura e a estrutura do pão, assim como dá o formato apropriado para o produto. Esse processo pode ser realizado manualmente ou com auxílio de moldadores. O trabalho obedece a três fases: laminação, enrolamento e alongamento.



7. Fermentação final: É o descanso necessário para que a massa recupere o volume antes de ser assada. Também é feita em câmara de fermentação e o tempo depende do tipo de pão, da qualidade da farinha e do fermento utilizado.
8. Cozimento: É o momento de assar a massa em forno industrial e, enfim, transformá-la em pão. Nessa etapa acontece a formação de crosta, o cozimento da massa e o desenvolvimento de texturas, sabores e aromas. O tempo e a temperatura devem ser escolhidos de acordo com as características desejadas para cada receita de pão.

Referência: Para a Prova Prática será utilizado como referência de avaliação o “**Guia de implementação pão tipo francês: Diretrizes para avaliação da qualidade e classificação**” [recurso eletrônico] / Associação Brasileira de Normas Técnicas; Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. – Rio de Janeiro: ABNT; Sebrae, 2015. 53 p.: il.color.