



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

PLANO DE CURSO

1 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Denominação do curso	Curso de Qualificação Profissional em Confeiteiro
Eixo tecnológico	Produção Alimentícia
Ocupações CBO associadas	8483-10 – Confeiteiro 8483-05 – Padeiro Confeiteiro
Carga horária total	200 horas-relógio 240 horas-aula
Duração do curso	5 meses
Área de abrangência	Região Administrativa de Sobradinho
Local da oferta	Campus Gama
Público-Alvo	Jovens participantes do projeto PRONASCI
Requisitos de ingresso	Escolaridade mínima: Ensino Fundamental II (6º ao 9º ano) incompleto Idade mínima: 15 anos
Forma de ingresso	Selecionados pela equipe multidisciplinar do PRONASCI
Modalidade de ensino	Presencial
Número de vagas oferecidas por processo seletivo	30 vagas
Certificado a ser emitido	Certificado de Qualificação Profissional em Confeiteiro

2 JUSTIFICATIVA

O setor de alimentação e gastronomia apresenta constante crescimento no Brasil, destacando-se como importante gerador de emprego, renda e oportunidades de empreendedorismo. A confeitaria possui grande relevância nesse contexto, abrangendo a produção de bolos, tortas, doces, sobremesas, produtos decorados e itens artesanais destinados ao comércio, eventos e consumo doméstico.

No Distrito Federal e entorno, observa-se crescente demanda por profissionais qualificados para atuar em padarias, confeitarias, hotéis, restaurantes, cafeterias, buffets, eventos e empreendimentos autônomos ligados ao segmento gastronômico.

O curso de Qualificação Profissional em Confeiteiro visa promover formação inicial voltada ao desenvolvimento de competências técnicas relacionadas à produção de massas, recheios, coberturas, sobremesas e decoração de produtos de confeitaria, observando princípios de higiene, segurança alimentar, qualidade e criatividade.

A oferta do curso contribui para a inclusão produtiva, fortalecimento do empreendedorismo e ampliação das oportunidades de inserção no mundo do trabalho, atendendo às demandas do eixo tecnológico de Produção Alimentícia.

3 OBJETIVOS

3.1 Objetivo Geral

Qualificar profissionais para atuar na produção de produtos de confeitaria, utilizando técnicas de preparo, decoração, manipulação de alimentos e organização do ambiente de trabalho com qualidade, criatividade, higiene e segurança alimentar.

3.2 Objetivos Específicos

Desenvolver competências técnicas relacionadas à confeitaria básica e avançada;

Capacitar os estudantes para produção de massas, recheios, coberturas e sobremesas;

Aplicar técnicas de decoração e finalização de produtos;

Promover conhecimentos sobre higiene e manipulação segura de alimentos;

Desenvolver noções de empreendedorismo e atendimento ao cliente;

Estimular criatividade, organização e trabalho em equipe;

Incentivar práticas sustentáveis e redução de desperdícios na produção alimentícia.

4 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O ingresso no curso ocorrerá por meio de seleção, conforme edital do programa PRONASCI.

Requisitos:

Escolaridade mínima: Ensino Fundamental II incompleto;

Idade mínima: 15 anos;

Não há exigência de experiência profissional anterior.

5 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O profissional Confeiteiro estará apto a:

Produzir bolos, tortas, doces, sobremesas e produtos de confeitaria;

Preparar massas, recheios, coberturas e cremes;

Aplicar técnicas de decoração e finalização;

Utilizar corretamente utensílios, equipamentos e ingredientes;

Organizar o ambiente de trabalho conforme normas de higiene e segurança alimentar;

Controlar desperdícios e armazenamento de alimentos;

Atuar de forma ética, criativa e responsável no segmento gastronômico;

Desenvolver atividades empreendedoras relacionadas à confeitaria.

6 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

6.1 Matriz Curricular

Componente Curricular	Carga Horária em Horas-Aula		Carga Horária em Horas-Relógio		Nº de aulas por semana	
	Presencial	A distância	Presencial	A distância		
Higiene e Segurança Alimentar	24 h/a	-	20 h	-	2	
Técnicas Básicas de Confeitaria	60 h/a	-	50 h	-	4	
Produção de Massas, Recheios e Coberturas	60 h/a	-	50 h	-	4	
Decoração e Finalização de Produtos	36 h/a	-	30 h	-	3	
Gestão, Empreendedorismo e Atendimento ao Cliente	24 h/a	-	20 h	-	2	
Atividades Complementares	36 h/a	-	30 h	-	2	
Total	240 h/a	-	200 h	-		
					Horas-Aula	Horas-Relógio
Carga Horária Total do Curso					240 h/a	200 h

6.2 Ementário

Componente Curricular: Higiene e Segurança Alimentar Carga Horária: 20 horas-relógio
Habilidades Aplicar normas de higiene pessoal e ambiental; Manipular alimentos de forma segura.
Bases Tecnológicas Boas práticas de manipulação; Higiene pessoal;

Higienização de utensílios e ambientes;
Segurança alimentar;
Armazenamento de alimentos.
Bibliografia SENAC. Manual de Higiene na Manipulação de Alimentos. ANVISA. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Componente Curricular: Técnicas Básicas de Confeitaria Carga Horária: 50 horas-relógio
Habilidades Identificar ingredientes e utensílios; Executar técnicas básicas de confeitaria.
Bases Tecnológicas Ingredientes básicos; Pesagem e medidas; Técnicas de preparo; Equipamentos e utensílios; Organização da produção.
Bibliografia SEBESS, Mariana. Técnicas de Confeitaria Profissional. Senac. SUASSELUNA, Martha. Confeitaria Básica. Senac.

Componente Curricular: Produção de Massas, Recheios e Coberturas Carga Horária: 50 horas-relógio
Habilidades Produzir massas e recheios variados; Preparar coberturas e sobremesas.
Bases Tecnológicas Massas básicas e especiais; Cremes e recheios; Coberturas;

Sobremesas; Técnicas de cocção e conservação.
Bibliografia FRENCH, Lauren. Confeitaria Clássica. Senac. LE CORDON BLEU. Técnicas de Confeitaria. Publifolha.

Componente Curricular: Decoração e Finalização de Produtos Carga Horária: 30 horas-relógio
Habilidades Aplicar técnicas de decoração; Finalizar produtos com criatividade e estética.
Bases Tecnológicas Decoração de bolos e tortas; Pasta americana; Bicos de confeitaria; Montagem e apresentação; Tendências em confeitaria.
Bibliografia MALUF, Tereza. Arte da Confeitaria. Senac. WILTON, Curso de Decoração de Bolos. Wilton Books.

Componente Curricular: Gestão, Empreendedorismo e Atendimento ao Cliente Carga Horária: 20 horas-relógio
Habilidades Desenvolver noções de empreendedorismo; Atender clientes com qualidade.
Bases Tecnológicas Custos e precificação; Empreendedorismo; Atendimento ao cliente;

Marketing digital; Organização financeira básica.
Bibliografia DOLABELA, Fernando. O Segredo de Luísa. Sextante. KOTLER, Philip. Marketing para Serviços Profissionais. Atlas.

Componente Curricular: Atividades Complementares Carga Horária: 30 horas-relógio
Habilidades Aplicar conhecimentos adquiridos durante o curso; Desenvolver produtos de confeitaria de forma integrada.
Bases Tecnológicas Planejamento da produção; Desenvolvimento de produtos; Trabalho em equipe; Produção prática; Apresentação final de produtos.
Bibliografia Material didático elaborado pelo docente e textos complementares.

6. 3 Orientações Metodológicas

O curso será desenvolvido por meio de aulas expositivas dialogadas, oficinas práticas em local apropriado e estruturado, demonstrações técnicas, produção orientada, estudos de caso e atividades colaborativas.

As estratégias metodológicas buscarão integrar teoria e prática, promovendo o desenvolvimento de competências técnicas, criativas e empreendedoras relacionadas à confeitaria.

Serão utilizados recursos audiovisuais, equipamentos específicos de confeitaria, utensílios gastronômicos e atividades práticas voltadas à realidade profissional do setor.

A avaliação ocorrerá de forma contínua e processual, considerando:

Frequência mínima conforme normas institucionais;

Participação nas atividades;

Desempenho nas práticas de produção;

Organização e higiene no ambiente de trabalho;

Desenvolvimento das atividades complementares.

7 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Poderão ser aproveitados conhecimentos e experiências anteriores mediante avaliação diagnóstica, análise documental ou realização de atividades práticas e teóricas que comprovem domínio das competências previstas nos componentes curriculares do curso.

O aproveitamento de estudos seguirá as normas institucionais vigentes, observando critérios de equivalência de conteúdos, carga horária e competências desenvolvidas.

8 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTO DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem será realizada de forma diagnóstica, formativa e somativa, possibilitando o acompanhamento contínuo do desenvolvimento das competências profissionais previstas para o curso.

Serão considerados os conhecimentos teóricos, as habilidades práticas e as atitudes relacionadas ao exercício profissional do confeitiro, observando aspectos como organização, criatividade, higiene, segurança alimentar, trabalho em equipe, responsabilidade e qualidade na produção.

Serão utilizados, entre outros, os seguintes instrumentos de avaliação:

- atividades individuais e em grupo;
- exercícios teóricos e práticos;
- oficinas de produção em confeitaria;
- elaboração de fichas técnicas de produção;
- produção e apresentação de produtos de confeitaria;
- estudos de caso;
- avaliação prática de técnicas de preparo e decoração;
- participação nas atividades propostas;
- atividade complementar.

A avaliação será expressa por meio de nota de **0 (zero) a 10 (dez)**.

Será considerado aprovado o estudante que obtiver:

- nota final igual ou superior a 6,0 (seis) em cada componente curricular; e
- frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária de cada componente curricular, conforme previsto na legislação vigente e nas normas acadêmicas do Instituto Federal de Brasília.

Ao longo do curso serão desenvolvidas atividades de recuperação paralela, oportunizando aos estudantes a superação das dificuldades de aprendizagem e a consolidação das competências previstas no perfil profissional de conclusão.

9. BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E LABORATÓRIOS

Instalação/Recurso	Quantidade
--------------------	------------

Salas de aula climatizadas	02
Laboratório de Gastronomia/Confeitaria	01
Laboratório de Informática	01
Biblioteca	01
Auditório	01
Sala de Professores	01
Sala de Coordenação	01
Projetores multimídia (Datashow)	05
Computadores do laboratório	30
Notebook para docentes	05
Impressoras multifuncionais	02
Acesso à internet banda larga	Disponível
Rede Wi-Fi institucional	Disponível
Quadro branco	05
Fornos convencionais e/ou industriais	Conforme disponibilidade do laboratório
Batedeiras planetárias	Conforme disponibilidade do laboratório
Fogões industriais	Conforme disponibilidade do laboratório
Refrigeradores e freezers	Conforme disponibilidade do laboratório
Bancadas de inox	Conforme capacidade do laboratório
Utensílios de confeitaria (formas, espátulas, bicos, sacos de confeitar, balanças, bowls, fouets, etc.)	Conforme capacidade das aulas práticas
Equipamentos de proteção individual (EPIs)	Conforme necessidade das atividades

Biblioteca	
Descrição da Localização	Biblioteca do Campus Gama do Instituto Federal de Brasília.
Área	Espaço destinado ao atendimento da comunidade acadêmica, contemplando acervo físico, consulta local, empréstimo de materiais e acesso às bases digitais.
Quantidade (aproximada) de livros por eixo tecnológico ou por curso	Acervo composto por obras das áreas de: Gastronomia; Confeitaria; Panificação; Produção Alimentícia; Segurança Alimentar; Empreendedorismo; Administração; Atendimento ao Cliente.
Assinaturas de revistas especializadas e de revistas científicas	Acesso ao Portal de Periódicos CAPES e demais bases digitais disponibilizadas pelo IFB.
Títulos disponíveis aos estudantes	Livros técnicos, obras de referência, periódicos impressos e digitais relacionados ao eixo tecnológico Produção Alimentícia.
Computadores disponíveis	xx computadores para consulta acadêmica e acesso à internet.
Salas de estudo	Espaço para estudo individual; Espaço para estudo em grupo.

Acessibilidade para pessoas com deficiência	A biblioteca dispõe de: acesso por rampas; mobiliário acessível; sanitários adaptados; computadores com recursos de acessibilidade, conforme disponibilidade institucional.
Recursos a serem adquiridos e/ou atualizados (se houver)	Atualização periódica do acervo bibliográfico da área de gastronomia, confeitaria e segurança alimentar, bem como manutenção e atualização dos equipamentos utilizados nas aulas práticas, conforme disponibilidade orçamentária.
Outras informações pertinentes	Os estudantes terão acesso ao sistema de empréstimo domiciliar, catálogo eletrônico e aos serviços oferecidos pela biblioteca institucional.

9. PERFIL DE PROFESSORES, INSTRUTORES E TÉCNICOS

Os docentes deverão possuir formação compatível com os componentes curriculares ministrados, preferencialmente com experiência em educação profissional e tecnológica e atuação nas áreas de confeitaria, gastronomia, produção alimentícia, segurança alimentar e empreendedorismo.

Corpo Docente que Atuará no Curso				
Nome	Área	Titulação	Componente(s) que ministrará no curso	Regime de Trabalho (40h ou 20h)
A definir	Gastronomia, Tecnologia em Alimentos ou áreas afins	Graduação com especialização, mestrado ou doutorado	Higiene e Segurança Alimentar	40h
A definir	Gastronomia, Confeitaria ou Produção Alimentícia	Graduação com especialização, mestrado ou doutorado	Técnicas Básicas de Confeitaria	40h
A definir	Gastronomia, Confeitaria ou Tecnologia em Alimentos	Graduação com especialização, mestrado ou doutorado	Produção de Massas, Recheios e Coberturas	40h
A definir	Gastronomia ou Confeitaria	Graduação com especialização	Decoração e Finalização de Produtos	20h ou 40h

A definir	Administração, Gastronomia ou áreas afins	Graduação com especialização, mestrado ou doutorado	Gestão, Empreendedorismo e Atendimento ao Cliente	20h ou 40h
-----------	---	---	---	------------

Pessoal Técnico que Atuará no Curso	
Nome	Cargo
A definir	Coordenador(a) do Curso
A definir	Assistente Administrativo
A definir	Técnico em Assuntos Educacionais
A definir	Bibliotecário(a)
A definir	Técnico de Laboratório de Gastronomia

10. CERTIFICADOS A SEREM EMITIDOS

Ao longo do curso serão desenvolvidas atividades de recuperação paralela, oportunizando aos estudantes a superação das dificuldades de aprendizagem e a consolidação das competências previstas no perfil profissional de conclusão.

Será concedido ao estudante que concluir com aproveitamento todos os componentes curriculares do curso e cumprir a frequência mínima exigida o Certificado de Qualificação Profissional em Confeiteiro, correspondente à carga horária total de 200 horas-relógio (240 horas-aula).

A certificação será emitida pelo Instituto Federal de Brasília, em conformidade com as normas institucionais e a legislação vigente para a Educação Profissional e Tecnológica.

11. REFERÊNCIAS

BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional.

BRASIL. Ministério da Educação. **Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica**.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Classificação Brasileira de Ocupações – CBO**.

BRASIL. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

BRASIL. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Dispõe sobre procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação.

ANVISA. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação**.

DOLABELA, Fernando. **O Segredo de Luísa**. Rio de Janeiro: Sextante.

KOTLER, Philip. **Marketing para Serviços Profissionais**. São Paulo: Atlas.

LE CORDON BLEU. **Técnicas de Confeitaria**. São Paulo: Publifolha.

MALUF, Tereza. **Arte da Confeitaria**. São Paulo: Senac.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. São Paulo: Senac.

SENAC. Manual de Higiene na Manipulação de Alimentos.

SUASSELUNA, Martha. Confeitaria Básica. São Paulo: Senac.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Mirian Emilia Nunes da Silva Ferreira**, TECNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS, em 02/07/2026 18:47:22.
- **Jammilly Mikaela Fagundes Brandao**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 07/07/2026 15:13:48.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 29/05/2026. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifb.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 700901

Código de Autenticação: 7b996a7b17



Campus Brasília
Via L2 Norte, SGAN 610, Módulo D, E, F e G., 1, Asa
Norte, BRASÍLIA / DF, CEP 70.830-450
(61) 2193-8055