

CONFEITARIA

1. Preparar um bolo, uma torta e uma sobremesa típica da sua região e/ou cultura para a Seção.
2. Preparar docinhos caramelados ou glaçados, ou bombons recheados.
3. Preparar um bolo artisticamente confeitado, com modelo copiado de uma publicação, que deve ser exibida para comparação.
4. Preparar salgadinhos, arrumando-os em uma bandeja para servir aos convidados a uma festa.
5. Identificar os ingredientes necessários para fazer um bolo para 50 pessoas, calculando seu custo.
6. Preparar um doce a partir de uma receita fornecida pelo examinador.
7. Preparar, em um acampamento, três doces ou sobremesas.
8. Preparar um doce light ou diet.
9. Conhecer as principais normas de higiene na manipulação de alimentos durante a preparação de doces.