

Auxiliar de confeitaria (CBO 5135-05)

Eixo tecnológico: Produção Alimentícia

Segmento: Produção de Alimentos

Qualificação: Ensino Fundamental completo

Subordinação: Padeiro, Chefe de padaria, Confeiteiro, Chefe de confeitaria, Gerente de produção

Funções

7. Higienizar e organizar o ambiente de trabalho.
8. Acender o fogo ou ligar equipamentos, controlando a temperatura para diversos tipos de preparo.
9. Controlar os custos nos processos de produção.
10. Coletar amostras para análises laboratoriais.
11. Realizar descarte adequado de resíduos.
12. Controlar o estoque de produtos para as produções.
13. Organizar o estoque de produtos para as produções.
14. Armazenar os insumos, identificar e monitorar a temperatura adequada.
17. Preencher relatórios operacionais sobre os processos.

63. Preparar as produções **de confeitaria**.

72. Selecionar e porcionar os ingredientes para produção **de confeitaria**.

Conhecimentos

- Produtos de consumo e ingredientes: origem, classificação especificações, sazonalidades e características sensoriais.
- Estrutura da confeitaria: mobiliários, equipamentos e utensílios da confeitaria.
- Estoque: armazenamento; fluxo e organização de produtos e ingredientes; primeiro que vence, primeiro que sai (PVPS) e primeiro que entra, primeiro que sai (PEPS); estoque mínimo e máximo.
- Boas práticas: conceito, contaminação cruzada e procedimentos quanto ao controle de água para produção de alimentos; de higienização de instalações físicas, móveis e utensílios; de higiene e saúde dos colaboradores; para descarte de resíduos; de controle de pragas; de compra e transporte de alimentos; quanto ao armazenamento de matéria-prima; embalagens e produtos de limpeza; normas e legislação aplicada; perigos, microrganismos que causam doenças transmitidas por alimentos (DTA); recolhimento e guarda de amostras de alimentos; definição de procedimentos operacionais padronizados (POPs); manual de boas práticas; legislações vigentes; tempo x temperatura das preparações culinárias, entre outros.
- Ficha técnica: interpretação e aplicação.
- Nutrição: grupo e função dos alimentos, alimentação saudável, fontes de nutrientes, estado nutricional, dietas, aproveitamento dos alimentos e intolerância alimentar.
- Tipos e características dos ingredientes da confeitaria.
- Tipos e técnicas de cortes utilizados na confeitaria.
- Produção das bases da confeitaria.
- Cálculo das produções de confeitaria: quatro operações, porcentagem, regra de três, pesos e medidas, conversão de medidas caseiras e padrão, frações e razão e proporção.
- Produtos de consumo e ingredientes: origemPré-preparo: higienização dos insumos, *mise en place*.
- Introdução ao conceito, tipos, função e elaboração de cardápios.

- Princípios da sustentabilidade na gestão de recursos, produtos e ingredientes.
- Procedimentos para descarte de resíduos.
- Segurança aplicada à operação da cozinha: equipamentos de proteção individual (EPI); primeiros socorros; Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (Cipa).
- Seleção e porcionamento de alimentos.
- Conceito de 5Rs: repensar, reduzir, recusar, reutilizar e reciclar, aplicável ao trabalho em confeitarias.
- Coleta de amostras realizada de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- Relatórios operacionais de cozinha: identificar e preencher.
- Noções de custos: quantidades x perdas durante o processo de preparo.

Comportamentos destacados

- Atenção e cuidado na realização de suas atividades.
- Destinação correta de resíduos produzidos durante a execução de suas atividades.
- Utilização consciente e sustentável de recursos.
- Respeito à hierarquia dos cargos e funções no ambiente de trabalho.
- Atenção às múltiplas demandas solicitadas.
- Assiduidade e pontualidade.

Tendências específicas

- Introdução de novas receitas com novos ingredientes na confeitaria.
- Aumento na utilização de equipamentos tecnológicos como facilitador das tarefas do confeitoiro.
- Aumento na utilização das redes sociais, pelos consumidores, para avaliação do trabalho do confeitoiro.
- Aumento na mudança de hábitos em função da intolerância alimentar com a inclusão de ingredientes *diet* e *light*, sem lactose, sem glúten, dentre outros.
- Preocupação com a origem dos produtos de confeitaria consumidos (se a empresa aplica os princípios do *Fair trade* e do trabalho decente).

Temas para formação continuada

- Boas práticas na manipulação de alimentos aplicáveis à produção de salgados: legislações aplicáveis.
- Acidentes de trabalho no ambiente de trabalho do Confeitoiro e Auxiliar de confeitaria, equipamento de proteção individual e coletiva: tipos, causas, consequências e ações preventivas.
- Fabricação de sorvetes e seus derivados.
- Técnicas de confeitagem.