

Confeiteiro (CBO 8483-10)

Eixo tecnológico: Produção Alimentícia

Segmento: Produção de Alimentos

Qualificação: Ensino Fundamental completo

Subordinação: Chefe de confeitaria, Gerente de produção

Funções

2. Elaborar fichas técnicas de produtos.
 3. Calcular os custos dos alimentos preparados.
 4. Precificar produtos e serviços de A&B.
 6. Criar procedimentos para coleta e enviar amostras para laboratórios microbiológicos.
 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.
 11. Realizar descarte adequado de resíduos.
 12. Controlar o estoque de produtos para as produções.
 15. Realizar requisição de produtos em estabelecimentos de A&B.
 16. Fiscalizar a distribuição e o uso de EPIs.
 18. Analisar relatórios operacionais sobre os processos.
 19. Monitorar o desempenho das equipes de trabalho.
 20. Avaliar equipes de trabalho.
 21. Coordenar equipes de trabalho.
 22. Treinar equipes de trabalho.
63. Preparar as produções **de confeitaria**.
 64. Finalizar e apresentar produções **de confeitaria**.
 71. Planejar o processo de produção **de confeitaria**.
 72. Selecionar e porcionar os ingredientes para produção **de confeitaria**.
 73. Pré-preparar os ingredientes para produção **de confeitaria**.
 74. Monitorar as etapas dos processos de produções **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; preenchimento de requisições de materiais.
- 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 aplicadas; 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: objetivo, interpretação e aplicação; índice de aproveitamento do ingrediente; perda com descongelamento; rendimento da receita; pesos e equivalências de medidas.
- 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.
- 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.
- Pré-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.
- Conceito de 5Rs: repensar, reduzir, recusar, reutilizar e reciclar, aplicável ao trabalho em confeitarias.
- Segurança aplicada à operação da cozinha: equipamentos de proteção individual (EPI); primeiros socorros; Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (Cipa).
- Porcionamento de alimentos.
- Produções da confeitaria: diferentes tipos de massas de bolo como bolos secos, cremosos e de frutas, *cupcakes*, *muffins*, *brownies*, pão de ló; *petit-fours*, biscoitos, bolachas e *cookies*; massas-base para torta como massa frola e *sablé*; massa folhada; creme confeiteiro; ganaches; doce de nozes; doce de ovos; *marshmallow*; merengues; creme de manteiga; brigadeiro; beijinho; pudins; *mousses* de chocolate, de limão, maracujá e outras; *bavaroises*; massa *choux*; *fondant*; pasta americana; glacê; entre outras.
- Métodos de cocção utilizados na confeitaria.
- Chocolates: tipos, modelagem, temperagem.
- Técnicas de confeitaria.
- Técnicas de montagem e finalização de produtos de confeitaria.
- Custos: impactos na definição do cardápio.
- Tipos de estabelecimentos de confeitaria.
- Elaboração de cardápios.
- Variações de cardápios.
- Harmonização de produções culinárias.
- Precificação de confeitaria: pesquisa de mercado, cálculo de produção (elaboração de ficha técnica), análise de mercado local, definição de preço, o que é lucro e prejuízo, redução dos custos de produção, compra coletiva de fornecedores.
- Relatórios operacionais de cozinha: identificar, preencher, analisar.
- Procedimentos para realização de coleta de amostras.
- Gestão de equipes: coordenação da produção, treinamento, avaliação e garantia do cumprimento das normas de segurança dos alimentos.
- Técnicas de finalização e apresentação dos produtos.
- Seleção e porcionamento de alimentos.

Comportamentos destacados

- Comprometimento com o trabalho em equipe.
- 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.
- Proatividade, responsabilidade e comprometimento na realização das atividades.
- Respeito à hierarquia dos cargos e funções no ambiente de trabalho.
- Atenção às múltiplas demandas solicitadas.
- Assiduidade e pontualidade.

Tendências específicas

- Introdução de novas técnicas e novos ingredientes na confeitaria.
- Aumento na utilização de equipamentos tecnológicos como facilitador das tarefas do confeiteiro.
- Aumento na utilização das redes sociais, pelos consumidores, para avaliação do trabalho do confeiteiro.
- 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 Confeiteiro e Auxiliar de confeitaria, equipamento de proteção individual e coletiva: tipos, causas, consequências e ações preventivas.
- Procedimentos de compra: pesquisa de fornecedores, Código de Defesa do Consumidor: direitos e deveres, pesquisa de preços para compra, qualidade de produtos e serviços, sazonalidade, prazos de entrega/validade, embalagem e rotulagem.
- Fabricação de sorvetes e seus derivados.
- Produtos para pessoas com intolerância alimentar.