

Masseiro (CBO 8483-05)	
Eixo tecnológico:	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Segmento:	Hospitalidade
Qualificação:	sem escolaridade mínima
Subordinação:	Cozinheiro e Gerente de restaurante
Funções	
7. Higienizar e organizar o ambiente de trabalho. 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.	
63. Preparar as massas . 67. Conservar e manter os equipamentos e maquinários de produção de massas .	
Conhecimentos	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceito de 5Rs: repensar, reduzir, recusar, reutilizar e reciclar, aplicável ao trabalho em cozinhas. • 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 (POP); manual de boas práticas; legislações vigentes; tempo x temperatura das preparações culinárias, entre outros. • Procedimentos para realização de coleta de amostras. • Princípios da sustentabilidade na gestão de recursos, produtos e ingredientes. • Procedimentos para descarte de resíduos. • Organização e estrutura da cozinha. • Fluxo operacional de cozinha: noção de tempo para “orquestrar os pedidos”. • 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. • Equipamentos e utensílios de cozinha: funções, características, utilização e conservação. • Produtos alimentícios: definição, tipos, características e classificação. • Terminologia técnica gastronômica. • <i>Mise en place</i>: conceito e finalidade. • Porcionamento de alimentos. • Métodos de cocção. • Métodos de conservação e armazenamento de alimentos pré-preparados. • Preparo de massas levedadas: pães, bolos, salgados. • Preparo de pastas: recheadas, montadas, curtas, longas. • Tipos de massas: pastas, levedadas, aeradas. 	

- Tipos de farinhas e suas utilizações.
- Tipos de recheios: tradicionais e contemporâneos.
- Preparo de molhos e caldos diversos.
- Harmonização de molhos com tipos de massas e com bebidas.
- Ficha técnica: objetivo, interpretação e aplicação.

Comportamentos destacados

- Proatividade, responsabilidade e comprometimento na realização das atividades.
- Cumprimento das normas de saúde, segurança e de manipulação segura dos alimentos.
- Assiduidade e pontualidade.

Tendências específicas

- Aumento da preocupação com a manipulação segura dos alimentos e bebidas.
- Mudança dos hábitos alimentares, buscando forma mais saudável.
- Aumento do uso de produtos orgânicos.
- Valorização de pães de fermentação natural.
- Aumento do número de oferta de comida de rua (feiras, ambulantes e *Food Trucks*).
- Preocupação com a origem dos alimentos consumidos (se a empresa aplica os princípios do *Fair trade* e do trabalho decente).

Temas para formação continuada

- Aplicabilidade de legislações sanitárias em vigor no País.
- Conceito e aplicabilidade de cozinha saudável, aproveitamento integral dos alimentos.
- Princípios e técnicas de fermentação natural.