

## Sorveteiro (CBO 8483-25)

**Eixo tecnológico:** Produção Alimentícia

**Segmento:** Produção de Alimentos

**Qualificação:** Ensino Fundamental completo

**Subordinação:** Gerente de produção

### Funções

1. Elaborar cardápio de produções alimentícias.
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.
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.
15. Realizar requisição de produtos em estabelecimentos de A&B.
16. Fiscalizar a distribuição e o uso de EPIs.
17. Preencher relatórios operacionais sobre os processos.
18. Analisar relatórios operacionais sobre os processos.
22. Treinar equipes de trabalho.

63. Preparar as produções **de sorvetes e seus derivados**.
64. Finalizar e apresentar produções **de sorvetes e seus derivados**.
71. Planejar o processo de produção **de sorvetes e seus derivados**.
72. Selecionar e porcionar (*mise en place*) os ingredientes para produção **de sorvetes e seus derivados**.
73. Pré-preparar (*mise en place*) os ingredientes para produção **de sorvetes e seus derivados**.
74. Monitorar as etapas dos processos de produção **de sorvetes e seus derivados**.

### Conhecimentos

- Produtos de consumo e ingredientes: origem, classificação, especificações, sazonalidades e características sensoriais.
- Matemática Aplicada: quatro operações, regra de três, porcentagem, unidades de medidas de capacidade e unidades de medidas de massa.
- Organização do ambiente de trabalho de sorveteria, observando o fluxo de operação.
- Tipos e características de máquinas, equipamentos e utensílios.
- Embalagem, preparação e organização de produto para venda: acondicionamento em embalagens para exposição; exposição em conservadoras.

- 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.
- Planejamento da produção e ficha técnica de preparação: definição, interpretação e aplicação.
- Informações sobre Industrialização do sorvete.
- Conceitos sobre composição geral de produções geladas (cristais de gelo, creme concentrado, ar).
- Tipos de sorvete: comum ou Filadélfia; francês/leite e ovos/*gelato*/base creme; *soft*; *sorbet*.
- Ingredientes e suas funções: leite e creme de leite (comparativo dos ingredientes provenientes do leite na composição de sorvetes e sorbets), ovos, açúcar.
- Tipos de açúcar: glucose atomizada ou em pó, dextrose, açúcar invertido, lactose.
- Emulsificantes e estabilizantes: alginato (algas), ágar (algas), carragena (algas), farinha guar (sementes guar), farinha alfarroba, pectina (casa de cítricos), gelatina (proteína animal).
- Aromatizantes: frutas, castanhas, chocolate.
- Etapas gerais de elaboração: *mise en place*, mistura, maturação, congelamento, endurecimento, estocagem e serviço.
- Caldas, coberturas, farofas doces e decorações.
- Conceito de cristalização.
- Como calcular *overrun* (quantidade de ar incorporada à massa); porcentagem ideal de *overrun* em *sorbets*, *glacês*, sorvetes e *gelati*.
- Conceito e cálculo de margem percentual de utilização de fruta nas preparações.
- Conceito e cálculo de EST – extrato seco total.
- Conceito e cálculo de PA – poder adoçante.
- Conceito e cálculo de MG (para sólidos gordurosos) e ESDL (para sólidos não gordurosos).
- Etapas e cálculos na elaboração de preparações geladas.
- Porcentagem de uso de matérias-primas: lácteos, açúcares, estabilizantes, ovos, aromas, purês.
- Tabela analítica dos alimentos: matérias-primas (leites, cremes de leite, manteiga, leite em pó, leite condensado), açúcares, estabilizante, gemas de ovos, aromas, purês.
- Etapas e cálculos para elaboração de sorvetes e glaces à base de ovos.
- Etapas e cálculos para elaboração de sorvetes à base de ovos e chocolate.
- Etapas e cálculos para elaboração de sorvetes à base de creme.
- Modo de preparo de sorvetes e glaces e combinação de sabores.
- Receitas de sorvete e *sorbet*.
- Sobremesas à base de *sorbet* e sorvete.
- Terminologia técnica/glossário.
- Precificação: pesquisa de mercado, análise dos custos diretos, custos indiretos e aplicação de margem de lucro por produto.
- Acidentes de trabalho no ambiente de trabalho do Sorveteiro, equipamento de proteção individual e coletiva: tipos, causas, consequências e ações preventivas.
- Definição e aplicação de técnicas de finalização e apresentação de produtos de sorveterias.
- Relatórios operacionais de cozinha: identificar, preencher, analisar.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestão de equipes: coordenação da produção, treinamento, avaliação e garantia do cumprimento das normas de segurança dos alimentos.</li> <li>• 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.</li> <li>• Princípios da sustentabilidade na gestão de recursos, produtos e ingredientes.</li> <li>• Procedimentos para descarte de resíduos.</li> <li>• Conceito de 5Rs: repensar, reduzir, recusar, reutilizar e reciclar, aplicável ao trabalho em sorveterias.</li> <li>• Procedimentos para realização de coleta de amostras de acordo com as normas sanitárias vigentes.</li> <li>• Introdução à elaboração de cardápio.</li> <li>• Segurança aplicada à operação da cozinha: equipamentos de proteção individual (EPI); primeiros socorros; Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (Cipa).</li> </ul>
<b>Comportamentos destacados</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cordialidade no trato com clientes e equipes de trabalho.</li> <li>• Atenção e cuidado na realização de suas atividades.</li> <li>• Destinação correta de resíduos produzidos durante a execução de suas atividades.</li> <li>• Iniciativa, agilidade, cordialidade e disponibilidade para atender clientes.</li> <li>• Utilização consciente e sustentável de recursos.</li> <li>• Proatividade, responsabilidade e comprometimento na realização das atividades.</li> <li>• Respeito e discrição no atendimento aos clientes.</li> <li>• Atenção às múltiplas demandas solicitadas.</li> <li>• Assiduidade e pontualidade.</li> </ul>
<b>Tendências específicas</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumento das empresas de fabricação de sorvetes artesanais.</li> <li>• Preocupação com a origem dos sorvetes consumidos (se a empresa aplica os princípios do <i>Fair trade</i> e do trabalho decente).</li> </ul>
<b>Temas para formação continuada</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedimentos de compra: pesquisa de fornecedores, pesquisa de preços para compra, qualidade de produtos e serviços, sazonalidade, prazos de entrega/validade, embalagem e rotulagem.</li> <li>• Código de Defesa do Consumidor: direitos e deveres.</li> <li>• Empreendedorismo.</li> </ul>