

Descrição por ocupação

Auxiliar de cozinha (CBO 5135-05)
Eixo tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer
Segmento: Hospitalidade
Qualificação: Ensino Fundamental incompleto
Subordinação: Cozinheiro
Funções
7. Higienizar e organizar o ambiente de trabalho. 8. Acender o fogo ou ligar equipamentos, controlando a temperatura para diversos tipos de preparo. 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.
61. Pré-preparar os alimentos para as produções culinárias do cardápio do restaurante . 62. Preparar as produções culinárias básicas de cozinha . 67. Conservar e manter os equipamentos e maquinários de cozinhas .
Conhecimentos
<ul style="list-style-type: none">• Produtos de consumo e ingredientes: origem, classificação, especificações, sazonalidades e características sensoriais.• 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.• Coleta de amostras realizada de acordo com as normas sanitárias vigentes.• Princípios da sustentabilidade na gestão de recursos, produtos e ingredientes.• Conceito de 5Rs: repensar, reduzir, recusar, reutilizar e reciclar, aplicável ao trabalho em cozinhas.• 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).• Organização e estrutura da cozinha.• 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.• Pré-preparo: higienização de insumos; <i>mise en place</i>.• Porcionamento de alimentos.

- Técnicas de cortes em vegetais, frutas e carnes.
- Produtos de consumo e ingredientes: terminologia técnica gastronômica.
- Bases culinárias: tipos de fundos e caldos; tipos de aromáticos; espessantes; tipos de massas; molhos básicos.
- Métodos de cocção em proteínas, cereais, leguminosas, vegetais.
- Ficha técnica: objetivo, interpretação e aplicação.
- Introdução à elaboração de cardápio.
- Fluxos operacionais de cozinha.
- Equipamentos e utensílios de cozinha: funções, características, utilização e conservação.

Comportamentos destacados

- Flexibilidade nas relações interpessoais.
- Cumprimento das normas de saúde, segurança e de manipulação segura dos alimentos.
- Assiduidade e pontualidade.

Tendências específicas

- Valorização de pratos mais simples e afetivos (*desgourmetização*).
- Valorização/resgate dos produtos regionais.
- Preocupação com a origem dos alimentos consumidos (se a empresa aplica os princípios de *Fair trade*³ e trabalho decente⁴).

Temas para formação continuada

- Aplicabilidade de legislações sanitárias em vigor no País (boas práticas na manipulação de alimentos).
- Cocção de legumes.
- Cortes gerais (legumes e verduras).
- Afiar e usar a faca.
- Manusear equipamento básico.
- Tempero (conhecimento e uso).
- Calor (uso do fogo).
- Técnicas de cocção básica.
- Uso de EPIs.
- Armazenagem e etiquetagem de alimentos.
- Congelamento e descongelamento de alimentos.
- Aferição de temperatura e preenchimento de planilhas.
- Identificação de gêneros alimentícios e utilização.
- Manipulação de utensílios e equipamentos de forma correta (uso de material por tipo de insumo e uso correto de EPIs quando obrigatórios).
- Técnicas de dessalgue de alimentos.

³ Trata-se de um movimento social e uma modalidade de comércio internacional que busca o estabelecimento de preços justos, bem como de padrões sociais e ambientais equilibrados nas cadeias produtivas, promovendo o encontro de produtores responsáveis com consumidores éticos.

⁴ De acordo com a Organização Internacional do Trabalho ((ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL TRABAJO, 2015)), trabalho decente é um "trabalho adequadamente remunerado, exercido em condições de liberdade, equidade e segurança, capaz de garantir uma vida digna".