

Descrição por ocupação

Auxiliar de padaria (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 pães e suas variações .
72. Selecionar e porcionar os ingredientes para produção de pães e suas variações .
Conhecimentos
<ul style="list-style-type: none">• Produtos de consumo e ingredientes: origem, classificação, especificações, sazonalidade e características sensoriais.• Mobiliários, equipamentos, utensílios da panificação: tipos, características e funções.• <i>Mise en place</i>: conceito, finalidade e procedimentos.• Matemática: quatro operações, porcentagens, regra de três, pesos e medidas.• 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.• Tipos e técnicas de cortes utilizados na panificação.• Tipos de fermentos e melhoradores.• Tipos, características, cor, sabor, odor, textura e utilização dos ingredientes da panificação.• Cilindrar, cortar e enrolar a massa, de acordo com as técnicas requeridas para dar a forma desejada ao produto.• Métodos de cocção das bases de panificação.• Bases de panificação: pães e bolos, biscoitos, salgados e outros produtos da panificação.• Coleta de amostras realizada de acordo com as normas sanitárias vigentes.• Conceito de 5Rs: repensar, reduzir, recusar, reutilizar e reciclar, aplicável ao trabalho em padarias.

<ul style="list-style-type: none"> • Princípios da sustentabilidade na gestão de recursos, produtos e ingredientes. • Procedimentos para descarte de resíduos. • 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. • Noções de custos: quantidades x perdas durante o processo de preparo. • Relatórios operacionais de cozinha: identificar e preencher. • Pré-preparo: higienização de insumos; <i>mise en place</i>. • Porcionamento de alimentos. • Ficha técnica: interpretação e aplicação.
Comportamentos destacados
<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Introdução de novas receitas com novos ingredientes na panificação. • Aumento na utilização de equipamentos tecnológicos como facilitador das tarefas do Panificador. • Aumento na utilização das redes sociais, pelos consumidores, para avaliação do trabalho do Panificador. • Aumento na mudança de hábitos em função da intolerância alimentar com a inclusão de ingredientes <i>diet</i> e <i>light</i>, sem lactose, sem glúten, dentre outros. • Preocupação com a origem dos produtos de padaria consumidos (se a empresa aplica os princípios do <i>Fair trade</i> e do trabalho decente).
Temas para formação continuada
<ul style="list-style-type: none"> • Boas práticas na manipulação de alimentos aplicáveis à produção de pães e similares: legislações aplicáveis. • Código de Defesa do Consumidor: direitos e deveres. • Procedimentos de compra: pesquisa de fornecedores, pesquisa de preços para compra, qualidade de produtos e serviços, sazonalidade, prazos de entrega/validade, embalagem e rotulagem. • Aplicabilidade, com mais rigor, da legislação sanitária vigente. • Gerenciamento de processos de produção em panificação. • Utilização de fermentos naturais, "<i>levain</i>". • Mecanização <i>versus</i> produção artesanal em panificação.