

## Chapista/Chapeiro (CBO 5134-35)

**Eixo tecnológico:** Turismo, Hospitalidade e Lazer

**Segmento:** Hospitalidade

**Qualificação:** Ensino Fundamental incompleto

**Subordinação:** Cozinheiro e Gerente de restaurante

### 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 **preparadas na chapa**.
62. Preparar as produções culinárias básicas **preparadas na chapa**.
63. Preparar as produções culinárias **preparadas na chapa**.
64. Finalizar e apresentar produções culinárias **preparadas na chapa**.
67. Conservar e manter os equipamentos e maquinários do ambiente **de trabalho do chapista**.
68. Supervisionar a qualidade dos produtos alimentícios preparados **de trabalho do chapista**.
69. Supervisionar a equipe de trabalho no preparo de alimentos **na chapa**.
70. Supervisionar e garantir o cumprimento das boas práticas de segurança dos alimentos **no preparo de alimentos em chapas**.

### Conhecimentos

- Produtos de consumo e ingredientes: origem, classificação, especificações, sazonalidades e características sensoriais.
- Atualizado aos vários estilos e tendências da cozinha (conectado/tecnologia/restrições alimentares).
- Conhecimento do plano de ataque do estabelecimento.
- 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.
- Conceito de 5Rs: repensar, reduzir, recusar, reutilizar e reciclar, aplicável ao trabalho em cozinhas.
- 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.
- Pré-preparo: higienização de insumos; *mise en place*.
- Identificar características (senso crítico e organoléptico dos gêneros alimentícios).
- Porcionamento de alimentos.
- Técnicas específicas de acordo com o cardápio pré-estabelecido (pontos de carnes, pontos de cocção etc.).
- Domínio e uso da temperatura para cocção de alimentos.
- Domínio na classificação de gêneros alimentícios.
- Controle do aproveitamento/desperdício dos insumos.
- Controle da padronização de preparos.
- Relatórios operacionais de cozinha: identificar, preencher.
- Ficha técnica: interpretação e aplicação.
- Equipamentos e utensílios de cozinha: funções, características, utilização e conservação.
- Gestão de equipes: coordenação da produção e garantia do cumprimento das normas de segurança dos alimentos.

#### 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.
- Concentração.
- Noção de tempo (orquestrar pedidos).
- Flexibilidade na preparação dos alimentos de acordo com as necessidades dos clientes.

#### Tendências específicas

- Aumento do conhecimento dos consumidores a respeito de proteínas em geral.
- Valorização no uso de cortes de carnes diversos.
- 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.
- Utilização de opções vegetarianas.
- Tipos de cortes nacionais e internacionais.
- Subcortes de proteína animal.
- Equipamentos específicos para Chapista/Chapeiro (limpeza e manuseio).
- Uso dos EPIs.