

## Churrasqueiro (CBO 5136-05)

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

**Segmento:** Hospitalidade

**Qualificação:** Ensino Fundamental incompleto

**Subordinação:** 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.
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.
19. Monitorar o desempenho das equipes de trabalho.
20. Avaliar equipes de trabalho.
21. Coordenar equipes de trabalho.
22. Treinar equipes de trabalho.

63. Preparar as produções culinárias **em churrascarias**.
64. Finalizar e apresentar produções culinárias **de churrascaria**.
67. Conservar e manter os equipamentos e maquinários **da churrascaria**.
68. Supervisionar a qualidade dos produtos alimentícios preparados **em churrascarias**.
69. Supervisionar a equipe de trabalho no preparo de alimentos **na churrascaria**.
70. Supervisionar e garantir o cumprimento das boas práticas de segurança dos alimentos **em churrascarias**.

### Conhecimentos

- 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.
- Procedimentos para realização de coleta de amostras.

- Legislação aplicada na manipulação e comercialização de carnes: Serviço de Inspeção Municipal (SIM); Serviço de Inspeção Estadual (SIE); Serviço de Inspeção Federal (SIF).
- Conceito de 5Rs: repensar, reduzir, recusar, reutilizar e reciclar, aplicável ao trabalho em churrascarias.
- 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; preenchimento de requisições de materiais.
- Recebimento, identificação e classificação das proteínas.
- Facas: tipos, usabilidade e técnicas de afiação.
- Equipamentos e utensílios de churrasqueira: funções, características, utilização e conservação.
- Técnicas de cortes em carnes, aves e peixes.
- Ficha técnica: conceito, objetivo, interpretação e aplicação.
- Tipos de carnes: vermelhas, aves, exóticas, peixes.
- Acendimento e manutenção do fogo.
- Técnicas de preparo do churrasco: brasa; churrasqueiras a gás, lenha e carvão; fogo de chão; Genghis Khan; pedra; grelha; entre outros.
- Temperos e aromáticos para proteínas diversas.
- Identificar características (senso crítico e organoléptico dos gêneros alimentícios).
- Técnicas específicas de acordo com o cardápio pré-estabelecido (pontos de carnes, pontos de cocção etc.).
- Controle do aproveitamento/desperdício dos insumos.
- Controle da padronização de preparos.
- Relatórios operacionais de cozinha: identificar, preencher, analisar.
- Gestão de equipes: coordenação da produção, treinamento, avaliação e garantia do cumprimento das normas de segurança dos alimentos.
- Noções de custos: impactos na definição do cardápio.

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

#### Tendências específicas

- Mudança dos hábitos alimentares, buscando forma mais saudável.
- Aumento do uso de produtos orgânicos.
- Aumento de adeptos a regimes sem proteínas: vegetarianismo.
- Aumento do conhecimento dos consumidores a respeito de carnes.
- Valorização no uso de carnes de bovinos diversos: *wagyu*, *nelore*, *angus*.
- Utilização de cortes internacionais: *T-bone*, *Ancho*, *entrecôte*, *chorizo*, *prime rib*, picanha etc.
- Preocupação com a origem das carnes consumidas (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 proteína texturizada de soja e demais opções vegetarianas.
- Tipos de cortes nacionais e internacionais.
- Subcortes das carnes.
- Equipamentos específicos para churrasco (*steak*).