

## Cozinheiro (CBO 5132-05)

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

**Segmento:** Hospitalidade

**Qualificação:** Ensino Fundamental completo

**Subordinação:** Chef de cozinha, Gerente de restaurante e Nutricionista

### Funções

1. Elaborar cardápios de produções alimentícias.
2. Elaborar fichas técnicas de produtos.
3. Calcular os custos dos alimentos e bebidas preparados.
4. Precificar produtos e serviços de A&B.
5. Solicitar a manutenção corretiva de equipamentos do ambiente de produções culinárias.
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.
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 **de cozinha**.
64. Finalizar e apresentar **os pratos**.
65. Criar e adaptar pratos **de restaurante**.
66. Acompanhar o processo de fiscalização da vigilância sanitária **em cozinhas**.
67. Conservar e manter os equipamentos e maquinários **da cozinha**.
68. Supervisionar a qualidade dos **pratos** preparados.
69. Supervisionar a equipe de trabalho no preparo de alimentos **de cozinha**.
70. Supervisionar e garantir o cumprimento das boas práticas de segurança dos alimentos **em cozinhas**.

## 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.
- Princípios da sustentabilidade na gestão de recursos, produtos e ingredientes.
- Procedimentos para descarte de resíduos.
- Conceito de 5Rs: repensar, reduzir, recusar, reutilizar e reciclar, aplicável ao trabalho em cozinhas.
- Segurança aplicada à operação da cozinha: equipamentos de proteção individual (EPIs); 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; preenchimento de requisições de materiais.
- Pré-preparo: higienização de insumos; *mise en place*.
- Porcionamento de alimentos.
- Técnicas de cortes em vegetais, frutas e carnes.
- Terminologia técnica gastronômica.
- Bases culinárias: tipos de fundos e caldos; tipos de aromáticos; espessantes; tipos de massas; molhos básicos.
- Métodos e temperatura correta de cocção em proteínas, cereais, leguminosas, vegetais.
- Ficha técnica: objetivo, interpretação e aplicação; índice de aproveitamento do ingrediente; perda com descongelamento; rendimento da receita; pesos e equivalências de medidas.
- Introdução à elaboração de cardápio.
- Fluxos operacionais de cozinha: noção de tempo para "orquestrar os pedidos".
- Noções de composição de pratos e *buffets*.
- Controle da padronização de preparos.
- Custos: impactos na definição do cardápio.
- Identificação das características organolépticas dos alimentos.
- Definição, métodos e efeitos de cocção nos alimentos.
- Produções culinárias: regional brasileira; internacional; alimentos para pessoas com restrições.
- Panificação e confeitaria: pães e sobremesas básicas para restaurantes.
- Aplicabilidade integral dos ingredientes na elaboração das produções culinárias.
- Técnicas de empratamento.
- Harmonização de produções culinárias.
- Equipamentos e utensílios de cozinha: funções, características, utilização e conservação.
- 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.
- Precificação: pesquisa de mercado, análise dos custos diretos, indiretos e aplicação de margem de lucro por produto.

Comportamentos destacados
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proatividade, responsabilidade e comprometimento na realização das atividades.</li> <li>• Criatividade para a melhoria das atividades e/ou resolução de problemas.</li> <li>• Cumprimento das normas de saúde, segurança e de manipulação segura dos alimentos.</li> <li>• Organização.</li> <li>• Liderança.</li> <li>• Concentração.</li> <li>• Flexibilidade na preparação dos alimentos de acordo com as necessidades dos clientes.</li> <li>• Noção de tempo (orquestrar pedidos).</li> </ul>
Tendências específicas
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumento da preocupação com a manipulação segura dos alimentos e bebidas.</li> <li>• Mudança dos hábitos alimentares, buscando forma mais saudável.</li> <li>• Aumento do uso de produtos orgânicos.</li> <li>• Valorização de pratos mais simples e afetivos (<i>desgourmetização</i>).</li> <li>• Valorização/resgate do produto regional.</li> <li>• Preocupação com a origem dos alimentos consumidos (se a empresa aplica os princípios do <i>Fair trade</i> e do trabalho decente).</li> </ul>
Temas para formação continuada
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicabilidade de legislações sanitárias em vigor no País.</li> <li>• Cozinhas específicas regionais e internacionais (história e geografia).</li> <li>• Uso de novas tecnologias e equipamentos para cozinha.</li> <li>• Alimentos para pessoas com restrições alimentares.</li> <li>• Cozinha industrial: conhecimento e uso de equipamentos industriais e suas possíveis soluções; adequação e aplicação das técnicas convencionais para o uso no processo industrial; noção de uso em quantidade em grande escala; noção do processo de produção, resfriamento, acondicionamento/transporte e regeneração; conhecimento e controle de tempo e temperatura; conhecimento e uso de EPIs para produção em grande escala.</li> <li>• Cozinha hospitalar: noção básica de nutrição hospitalar; noções básicas de dietas específicas e restrições alimentares; aplicação de técnicas específicas para produção em dietas alimentares; execução de ficha técnica.</li> <li>• Gestão da cozinha: entender de gestão de pessoas, gestão de custos, gestão de estoque, gestão de processos de compras, gestão de processos de produção, noção de leis trabalhistas e legislação sanitária; ajuste fino; noção de marketing e mídias sociais; empratamento e finalização; relacionamento interpessoal (cliente interno e externo).</li> </ul>