

## Padeiro (CBO 5135-05)

**Eixo tecnológico:** Produção Alimentícia

**Segmento:** Produção de Alimentos

**Qualificação:** Ensino Fundamental completo

**Subordinação:** Chefe de padaria, Gerente de produção

### Funções

2. Elaborar fichas técnicas de produtos.
3. Calcular os custos dos alimentos preparados.
4. Precificar produtos e serviços de A&B.
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.
11. Realizar descarte adequado de resíduos.
12. Controlar o estoque de produtos para as produções.
15. Realizar requisição de produtos em estabelecimentos de A&B.
16. Fiscalizar a distribuição e o uso de EPIs.
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 pães e seus derivados**.
64. Finalizar e apresentar as produções **de pães e seus derivados**.
71. Planejar o processo de produção **de pães e seus derivados**.
72. Selecionar e porcionar os ingredientes para produção **de pães e seus derivados**.
73. Pré-preparar os ingredientes para produção **de pães e seus derivados**.
74. Monitorar as etapas dos processos de produção **de pães e seus derivados**.

### Conhecimentos

- Produtos de consumo e ingredientes: origem, classificação, especificações, sazonalidade e características sensoriais.
- Mobiliários, equipamentos, utensílios da panificação: tipos, características e funções.
- *Mise en place*: 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.
- Ficha técnica: objetivo, interpretação e aplicação; índice de aproveitamento do ingrediente; perda com descongelamento; rendimento da receita; pesos e equivalências de medidas.
- Produção da panificação: pão francês, pães rústicos e pães crocantes, como pão italiano e baguete; pães suaves, como pão de forma, pão de batata e pão de leite; pães doces, como tranças e bisnaguinhas; pães de grãos; pães integrais; brioches; panetones; *croissants*, *danesses* e outros pães semifolhados, sonhos; broas; pães de queijo e chipa; salgados assados; salgados fritos; *petit-fours*, bolachas e biscoitos; bolos secos; bolos de frutas e bolos cremosos; pão de ló e rocamboles; muffins; *cupcakes* e *cookies*, entre outros.
- Aplicabilidade dos ingredientes na elaboração das produções de panificação
- Técnicas utilizadas no fabrico dos produtos da panificação.
- Estética na finalização e apresentação dos produtos.
- Precificação: pesquisa de mercado, análise dos custos diretos, custos indiretos e aplicação de margem de lucro por produto.
- Planejamento e análise dos processos de produção em panificação, como otimização de recursos materiais e ambientais, custos, qualidade da produção, fluxos operacionais de produção.
- Custos: impactos na definição do cardápio.
- 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.
- 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.
- 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.
- Segurança aplicada à operação da cozinha: Equipamentos de Proteção Individual (EPI); primeiros socorros; Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (Cipa).
- Pré-preparo: higienização de insumos; *mise en place*.
- Porcionamento de alimentos.
- Técnicas de finalização e apresentação dos produtos.

#### Comportamentos destacados

- Comprometimento com o trabalho em equipe.
- 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.
- Proatividade, responsabilidade e comprometimento na realização das atividades.

- Respeito à hierarquia dos cargos e funções no ambiente de trabalho.
- Atenção às múltiplas demandas solicitadas.
- Assiduidade e pontualidade.

#### **Tendências específicas**

- 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 *diet* e *light*, sem lactose, sem glúten, dentre outros.
- Preocupação com a origem dos produtos de padaria consumidos (se a empresa aplica os princípios do *Fair trade* e do trabalho decente).

#### **Temas para formação continuada**

- 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, "*levain*".
- Mecanização *versus* produção artesanal em panificação.