

Pizzaiolo (CBO 5136-10)

Eixo tecnológico: Produção Alimentícia

Segmento: Produção de Alimentos

Qualificação: Ensino Fundamental completo

Subordinação: Gerente de produção

Funções

1. Elaborar cardápio de produções alimentícias.
2. Elaborar fichas técnicas de produtos.
3. Calcular os custos dos alimentos preparados.
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.
22. Treinar equipes de trabalho.

63. Preparar **pizzas e seus derivados**.

64. Finalizar e apresentar **pizzas e seus derivados**.

71. Planejar o processo de produção **de pizzas e seus derivados**.

72. Selecionar e porcionar os ingredientes para produção **de pizzas e seus derivados**.

73. Pré-preparar os ingredientes para a produção **de pizzas e seus derivados**.

74. Monitorar as etapas dos processos de produção **de pizzas e seus derivados**.

Conhecimentos

- Produtos de consumo e ingredientes: origem, classificação, especificações, sazonalidades e características sensoriais.
- Organização e estrutura da cozinha, maquinário, equipamentos e utensílios da pizzaria: tipos, características, funções, funcionamento e utilização.
- 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.

- Fichas técnicas de produção de *pizzas* e suas variações: conceito, tipos, finalidades, procedimentos de elaboração, aplicação e itens (índice de aproveitamento, rendimento da receita, porções, modo de preparo, pesos e equivalências de medidas).
- Matemática: quatro operações, porcentagem, regra de três, pesos e medidas, conversão de medidas caseiras e padrão, frações, razão e proporção.
- *Mise en place*: conceito, organização de utensílios, equipamentos e ingredientes para produções das *pizzas* e suas variações.
- Técnicas de produção de massas, molhos, recheios e coberturas para pizza e variações: etapas de preparação e tipo de modelagens.
- Montagem e finalização de *pizzas* e suas variações: técnicas de assar e de apresentação do prato.
- Precificação de *pizzas*: pesquisa de mercado, cálculo de produção (elaboração de ficha técnica), análise de mercado local, definição de preço, o que é lucro e prejuízo, redução dos custos de produção, compra coletiva de fornecedores.
- Acidentes de trabalho no ambiente de trabalho do *Pizzaiolo*, equipamento de proteção individual e coletiva: tipos, causas, consequências e ações preventivas.
- Procedimentos para realização de coleta de amostras de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- Princípios da sustentabilidade na gestão de recursos, produtos e ingredientes.
- Conceito de 5Rs: repensar, reduzir, recusar, reutilizar e reciclar, aplicável ao trabalho em pizzerias.
- 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.
- Relatórios operacionais de cozinha: identificar, preencher, analisar.
- Gestão de equipes: planejamento e coordenação da produção, treinamento e garantia do cumprimento das normas de segurança dos alimentos.
- Porcionamento de alimentos.
- Segurança aplicada à operação da cozinha: equipamentos de proteção individual (EPI); primeiros socorros; Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (Cipa).
- Introdução a elaboração de cardápio.

Comportamentos destacados

- Comprometimento com o trabalho em equipe.
- Cordialidade no trato com clientes e equipes de trabalho.
- Atenção e cuidado na realização de suas atividades.
- Destinação correta de resíduos produzidos durante a execução de suas atividades.
- Iniciativa, agilidade, cordialidade e disponibilidade para atender clientes.
- Utilização consciente e sustentável de recursos.
- Proatividade, responsabilidade e comprometimento na realização das atividades.
- Respeito e discrição no atendimento aos clientes.
- Atenção às múltiplas demandas solicitadas.
- Assiduidade e pontualidade.

Tendências específicas

- Inclusão do comércio eletrônico como canal de vendas de *pizzas* e seus derivados.
- Preocupação com a origem das *pizzas* e derivados consumidos (se a empresa aplica os princípios do *Fair trade* e do trabalho decente).

Temas para formação continuada

- Produção de *pizzas* com produtos veganos e para pessoas com restrições alimentares.