

Salgadeiro (CBO 5135-05)

Eixo tecnológico: Produção Alimentícia.

Segmento: Produção de Alimentos.

Qualificação: Ensino Fundamental completo.

Subordinação: Gerente de produção.

Funções

1. Elaborar cardápio de produções alimentícias.
 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.
 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.
 17. Preencher relatórios operacionais sobre os processos.
 18. Analisar relatórios operacionais sobre os processos.
 22. Treinar equipes de trabalho.
63. Preparar produção **de salgados e seus derivados**.
 64. Finalizar e apresentar produções **de salgados e seus derivados**.
 71. Planejar o processo de produção **de salgados e seus derivados**.
 72. Selecionar e porcionar (*mise en place*) os ingredientes para produção **de salgados e seus derivados**.
 73. Pré-preparar (*mise en place*) os ingredientes na produção **de salgados e seus derivados**.
 74. Monitorar as etapas dos processos de produção **de salgados e seus derivados**.

Conhecimentos

- Produtos de consumo e ingredientes: origem, classificação, especificações, sazonalidades e características sensoriais.
- *Mise en place*: definição e tipos de espaços físicos e equipamentos/utensílios – utilização e seleção para salgados elaborados.
- Organização do ambiente de trabalho do Salgadeiro observando o fluxo de operação.
- Matemática: quatro operações, regra de três, porcentagem, unidades de medidas de capacidade e unidades de medidas de massa.
- Planejamento da produção e ficha técnica de preparação: definição, interpretação e aplicação.

- Cortes, insumos e novos ingredientes: definição, tipos, classificação e origem para salgados tradicionais e elaborados.
- 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.
- Definição e aplicação de técnicas de finalização e apresentação de salgados tradicionais e elaborados.
- Técnicas de congelamento.
- Massas e recheios: tipos e classificação; tipos de preparo e aplicação; corte; características organolépticas.
- Cocção: definição e classificação; equipamentos e utensílios respectivos; aplicação de métodos e técnicas para salgados tradicionais e elaborados.
- Definição e aplicação de técnicas de finalização e apresentação de salgados.
- Elaboração de cardápio.
- Custos: impactos na definição do cardápio.
- Precificação: pesquisa de mercado, análise dos custos diretos, custos indiretos e aplicação de margem de lucro por produto.
- Procedimentos para realização de coleta de amostras de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- 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: planejamento e coordenação da produção, treinamento e garantia do cumprimento das normas de segurança dos alimentos.
- Acidentes de trabalho no ambiente de trabalho do Salgadeiro, equipamento de proteção individual e coletiva: tipos, causas, consequências e ações preventivas.
- Porcionamento de alimentos.

Comportamentos destacados

- 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

- Aumento do profissional autônomo.
- Preocupação com a origem dos salgados consumidos (se a empresa aplica os princípios do *Fair trade* e do trabalho decente).

Temas para formação continuada

- Procedimentos de compra: pesquisa de fornecedores, pesquisa de preços para compra, qualidade de produtos e serviços, sazonalidade, prazos de entrega/validade, embalagem e rotulagem.
- Código de Defesa do Consumidor: direitos e deveres.
- Empreendedorismo.