

## Sushiman (CBO 5136-15)

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

**Segmento:** Hospitalidade

**Qualificação:** Ensino Fundamental incompleto

**Subordinação:** Gerente de restaurante

### Funções

1. Elaborar cardápios de produções alimentícias.
  2. Elaborar fichas técnicas de produtos.
  3. Calcular os custos dos alimentos 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.
61. Pré-preparar os alimentos para as produções culinárias do cardápio **da cozinha oriental**.
  62. Preparar as produções culinárias básicas **da cozinha oriental**.
  63. Preparar as produções culinárias **da cozinha oriental**.
  64. Finalizar e apresentar produções culinárias **da cozinha oriental**.
  65. Criar e adaptar pratos **da cozinha oriental**.
  66. Acompanhar o processo de fiscalização da vigilância sanitária **em restaurantes japoneses**.
  67. Conservar e manter os equipamentos e maquinários do ambiente **da cozinha oriental**.
  68. Supervisionar a qualidade dos produtos **da cozinha oriental**.
  69. Supervisionar a equipe de trabalho no preparo **de comidas orientais**.
  70. Supervisionar e garantir o cumprimento das boas práticas de segurança dos alimentos **nos restaurantes orientais**.

**Conhecimentos**

- Produtos de consumo e ingredientes: origem, classificação, especificações, sazonalidades e características sensoriais.
- Introdução à 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.
- Equipamentos e utensílios de cozinha: funções, características, utilização e conservação.
- Procedimentos para realização de coleta de amostras de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- 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.
- 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.
- Segurança aplicada à operação da cozinha: equipamentos de proteção individual (EPI); primeiros socorros; Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (Cipa).
- Ficha técnica: interpretação e aplicação; índice de aproveitamento do ingrediente; rendimento da receita; pesos e equivalências de medidas.
- Tipos de pescados (peixes e frutos do mar).
- Recebimento de peixes e frutos do mar para armazenamento.
- Insumos específicos da cozinha oriental.
- Utilização de utensílios específicos para a produção.
- Forma de apresentação e finalização.
- Técnicas de cocção, ponto e temperos.
- Formatos e tipos de peças.
- 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.
- Equipamentos e utensílios de cozinha: funções, características, utilização e conservação.

**Comportamentos destacados**

- Flexibilidade nas relações interpessoais.
- Proatividade, responsabilidade e comprometimento na realização das atividades.
- Cumprimento das normas de saúde, segurança e de manipulação segura dos alimentos.
- Assiduidade e pontualidade.
- Concentração.
- Noção de tempo (orquestrar pedidos).

#### **Tendências específicas**

- Mudança dos hábitos alimentares, buscando formas mais saudáveis.
- Aumento do uso de produtos orgânicos.
- Uso de equipamentos em grande escala.
- Uso e adaptação de novos ingredientes locais (fora da cultura japonesa).
- Preocupação com a origem dos alimentos consumidos (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.
- Conceito e aplicabilidade de cozinha saudável e aproveitamento integral dos alimentos.
- Cozinhas orientais e suas culturas (tailandesa, japonesa, chinesa, entre outras).