

DISCIPLINA

Técnicas Básicas*em cozinha*



CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM GASTRONOMIA

Ficha Catalográfica

DIS
2014

Disciplina: técnicas básicas em cozinha / Organizado por
André Luís de Souza – Belo Horizonte : Faculdades
Promove, 2014.
91p.

1. Cozinha. 2. Técnicas básicas. 3. Plano de ensino.
I. Título.

CDU: 37.09

Sumário

CONTEÚDO I

Parte operacional da cozinha e restaurante | Eventos08

CONTEÚDO II

Técnicas para profissionais de cozinha.....38

CONTEÚDO III

Tipos de carnes Aves – Volaille.....44

CONTEÚDO IV

Bases para Saucier Molhos básicos e derivados.....50

CONTEÚDO V

Cocção - Técnicas, aplicações, definição e terminologia.....78

Técnicas Básicas em Cozinha

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA	TÉCNICAS BÁSICAS EM COZINHA
PROFESSOR	André Luís de Souza

CARGA HORÁRIA

Semestral	Semanal	Teórica	Prática	Período	Ano / Semestre	Turno (s)
80	04	20	60	1º		

EMENTA

Introdução ao exercício profissional na área de gastronomia e restauração comercial; familiaridade com a área de cozinha profissional e com seu vocabulário profissional específico e suas técnicas de pré-preparo, produção e organização do serviço.

OBJETIVOS

Proporcionar ao discente noções básicas para o exercício profissional na área de Gastronomia e restauração comercial; familiaridade com a área de Cozinha Profissional e com seu vocabulário profissional específico e suas técnicas de pré-preparo, produção e organização do serviço

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

<u>CONTEUDO DA DISCIPLINA</u>	<u>OBJETIVOS</u>	<u>CARGA HORÁRIA</u>
I. Brigada de cozinha – Cozinha clássica Hierarquia funcional da cozinha clássica	<ul style="list-style-type: none"> Organização da cozinha e Perfil do Profissional, funções. 	2 teórica
II. Conhecer a cozinha e os setores mobiliários utensílios e equipamentos.	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer as praças e os mobiliários e utensílios 	2 teórica
III. Cortes de legumes e ervas Cortes de legumes e batatas	<ul style="list-style-type: none"> Classificar os tipos de legumes dentro de cada grupo específico, identificar ervas e especiarias. -executar cortes clássicos de legumes de acordo com a técnica. Executar cortes em batatas. 	20 h (4 teoria e 16 prática)
IV. Tipos de carnes -bovino -suíno -aves Peixes e frutos-do-mar.	<ul style="list-style-type: none"> Classificar as carnes bovinas, suína, aves, peixes e frutos do mar de acordo com o posicionamento das fibras. Limpar e cortar as carnes 	20 h (4 teoria e 16 prática)

<p>V. Bases da cozinha – molhos básicos e derivados</p> <ul style="list-style-type: none"> - molhos básicos quentes claros e derivados - molhos básicos quentes escuros e derivados - molho básico ferrugem- tomate e derivados - molhos quentes emulsionados e derivados - molhos frios e derivados 	<p>Limpar e cortar as carnes bovinas, suínas, de acordo com as técnicas profissionais.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificar as bases de cozinha: aromáticos, fundos, ligações, melhoradores e embelezadores do sabor. Preparar os fundos e molhos básicos Preparar os molhos básicos quentes e frios Classificar os molhos emulsionados quentes 	<p>20 h (4 teoria e 16 prática)</p>
<p>VI. Métodos de cocção</p>		<p>8 h (2 teoria e 6 prática)</p>
<p>VII. Identificar os tipos de massas italianas básicas e seus cortes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as técnicas corretas de cocção Executar as cocções por calor seco, calor úmido e misto. • Preparar massa básica italiana com seus cortes clássicos e variantes coloridas. Cortar e rechear massas italianas. 	<p>6 h (2 teoria e 4 prática)</p>

Quadro, Projetor Multimídia, Cozinha didática, Material Impresso, Auditório e outros que se fizerem necessários ao alcance dos objetivos.

METODOLOGIA

Aulas Expositivas, Estudos de Textos, Discussões em Grupos, Exercícios.

VERIFICAÇÃO DE APRENDIZAGEM

PONTOS	TIPO
15	VA1 - Avaliação individual escrita e/ou prática de caráter cumulativo.
25	VA2 - Avaliação individual escrita e/ou prática de caráter cumulativo.
35	VA3 - Avaliação individual escrita e/ou prática de caráter cumulativo.
25	OAT - Outras Atividades: a critério do professor

BIBLIOGRAFIA**BÁSICA**

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. Trad. Helena Londres. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUSC, 2009.

WRIGHT, Jeni.; TREUILLE, Eric. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. 2. ed. São Paulo: Marco Zero, 2013.

COMPLEMENTAR

FEITO, José Manuel Sánchez. **Procesos de servicio en restauración**. Espanha: Lavel, 1995. 285p. ISBN: 84-7738-327-8.

Freund, Tommy. **Técnicas de Alimentos e Bebidas**. Rio de Janeiro: Infobook, 2000. 135 p.. (Cadernos técnicos de Turismo) ISBN: 85-7331-112-6.

LAROUSSE da cozinha prática. 2. ed. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010. 288p. 2 Exemplar(es).

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do maître d'hôtel**. 2a. ed. São Paulo, SP : Editora SENAC São Paulo, 2012.

SOU cozinheiro: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional. Rio de Janeiro: Senac, 2011. 144p. ISBN: 978-85-7458-298-6

OBSERVAÇÕES

Programa de Curso aprovado pela Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

Aprovado em ____/____/____

Jackson Cruz Cabral

Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Parte operacional da cozinha e restaurante | Eventos



Parte operacional da cozinha e restaurante | Eventos

1. ORGANIZAÇÃO INTERNA DA COZINHA E RESTAURANTE (BRIGADA)

1.1. Organização de uma brigada

Uma cozinha é composta por profissionais com competências e responsabilidades diferentes.

As brigadas clássicas eram compostas por elementos especializados com atribuições definidas seguindo a divisão tradicional preconizada por Escofier. As cozinhas possuíam áreas físicas consideráveis com grandes espaços e instalações diversificadas.

A tendência atual é a racionalização de espaços, equipamentos e mão-de-obra.

Os cozinheiros altamente especializados deram lugar a, basicamente, três tipos de profissionais: Quente, Frio, Doce.

As cozinhas, por sua vez, podem ser divididas em: Pequeno porte
Médio porte
Grande porte

Tendo em vista a administração e supervisão das atividades de uma cozinha, e para uma melhor compreensão das competências profissionais, é necessário a descrição detalhada das mesmas, assim como a inter-relação com os outros postos e setores de trabalho.

1) Setores Anexos Cozinha:

- 1.1 - Recepções de mercadorias
- 1.2 – Almojarifado e (câmaras frigoríficas)
- 1.3 - Sala do chefe
- 1.4 - Câmara para lixo
- 1.5 - Dispensa do dia (opcional)
- 1.6 – Refeitório
- 1.7 – Vestiário
- 1.8 - Plonger

2) Setores Anexos Restaurante:

- 2.1 – Copa limpa e copa suja
- 2.2 – Cambuza
- 2.3 – Bar
- 2.4 – Dispensa do dia (opcional)
- 2.5 - Vestiário

3) Instalações, Móveis e Equipamentos Básicos:

- 3.1 - Distribuição funcional
- 3.2 - Padronizações físicas e técnicas.

4) Características Físicas:

- 4.1 - Ventilação
- 4.2 - Iluminação
- 4.3 - Piso
- 4.4 - Materiais usados
- 4.5 - Segurança
- 4.6 - Fluxo do pessoal, produtos/mercadorias e lixo.

1.2. Tecnologias Gerenciais e Operacionais - A&B - Organização Interna da Cozinha

Nossos cozinheiros, ainda não tiveram uma educação formal

totalmente e adquiriram experiência através da prática, suprimindo as lacunas administrativas com intuição e improvisação.

O profissional brasileiro é reconhecidamente talentoso, autodidata e polivalente.

No entanto, torna-se necessária a profissionalização deste setor, já que uma cozinha não é tão somente um local de produção de alimentos. A cozinha moderna exige que um chefe se transforme em um administrador capaz de organizar e fim de obter resultados positivos.

1.2.1. Colaboração com Setores e Gerências

A cozinha deve ter estreita colaboração com outros setores e gerência de um hotel no intuito de realizar um bom trabalho de equipe. A comunicação e a troca de idéias favorecem o espírito de corpo de uma empresa e melhoram sensivelmente o atendimento aos clientes.

- 1) Colaboração com o Gerente de Alimentos e Bebidas.
- 2) Colaboração com o Salão (Maître Executivo ou equivalente).
- 3) Colaboração com o Steward.
- 4) Colaboração com a Gerência Administrativa (setor de Compras - Controle e Custos).
- 5) Colaboração com a Gerência de Recursos Humanos.
- 6) Colaboração da Gerência de Hospedagem.

1.2.2. O trabalho de uma cozinha pode ser dividido em fases:

- 1) Planejamento
- 2) Mise-en-place /Abertura
- 3) Produção

- 4) Serviço/Atendimento
- 5) Fechamento (Controle)

1.2.2.1. Organização Funcional da Cozinha

A organização funcional de uma cozinha deve corresponder às suas necessidades operacionais e permitir o fluxo dos serviços da maneira mais racional possível.

Existem vários tipos de cozinha cujos tamanhos e características variam de acordo com as produções culinárias e o segmento de público (demanda) que se deseja atingir.

A estrutura funcional de uma cozinha deve obedecer a algumas normas fundamentais para melhor atender a organização do trabalho.

O planejamento físico deve levar em consideração além do espaço disponível, as características da produção culinária, existindo para cada realidade uma solução específica.

Podemos visualizar uma cozinha padrão de acordo com os seguintes parâmetros:

1) Estrutura Funcional

1.1 - Setor de preparação: Cozinha fria.

1.2 - Setor de preparação: Cozinha quente

1.3 - Setores especializados: Açougue/ (peixaria)

Legumeria

Confeitaria/Padaria

1.2.3. Perfil dos Cargos, Descrição das Tarefas e Competências

De acordo com o Guia das Profissões hoteleiras editado pelo SENAC-SP e a OIT (Organização Internacional do Trabalho), as competências dos profissionais de cozinha estão divididas em tarefas.

CHEFE DE COZINHA

O Chefe de cozinha de uma grande empresa coordena o trabalho de uma equipe de cozinheiros (chefes de partidas), dos ajudantes de cozinha (commis) e dos peões ou copeiros. Normalmente é secundado por um sub-chef, cujas competências são quase idênticas.

O trabalho de um grande chefe engloba entre outras atividades, planejamento, previsão, supervisão e controle.

Função: Chefe de cozinha/ chefe Executivo

Gerência Imediata: Alimentos e Bebidas

TAREFAS DE ADMINISTRAÇÃO E DIREÇÃO

Supervisão e direção pessoal

- Dirigir controlar e supervisionar as atividades do pessoal de cozinha através de ordens claras e precisas.
- Administrar o trabalho dos chefes de setores distribuindo responsabilidades e competências.
- Organizar as reuniões regulares com os funcionários.
- Organizar o treinamento formal e treinar o pessoal no ambiente de trabalho ou em conjunto com o departamento de treinamento (gerência de RH)
- Resolver as situações de emergência.

- Cuidar da segurança em geral (física e patrimonial).
- Participar de processos de seleção pessoal da sua área.
- Explicar e informar a equipe acerca dos menus.
- Qualidade dos produtos
- Preparo correto
- Apresentação
- Aumentar a produtividade através de motivação da equipe.

PLANEJAMENTO

- Organizar o trabalho da cozinha em função dos serviços e atividade.
- Preparar plano de trabalho e escala de revezamento do pessoal.
- Elaborar cardápios (menus e sugestões).
- Definir porções e pesos.
- Elaborar fichas técnicas de receitas e custos (junto com o Controller).
- Ajudar na elaboração e descrição de cargos e funções (junto com a Gerência de Recursos Humanos)
- Participar nas reuniões de planejamento ou reformas das áreas.

PREVISÃO E CONTROLE

- Planejar e avaliar as atividades e resultados da cozinha.
- Participar dos inventários e controles na cozinha.
- Autorizar a compra ou requisição de produtos.
- Controlar os produtos comprados na hora do recebimento verificando se as matérias-primas encomendadas foram entregues.
- Supervisão, estocagem e conservação de produtos.
- Controlar o desempenho financeiro do seu setor.
- Controlar a qualidade e a apresentação dos pratos preparados na cozinha.

TAREFAS DE EXECUÇÃO

Em regra geral, e levando em conta as responsabilidades e atribuições do cargo, o chefe de Cozinha (Chefe Executivo) não desempenha costumeiramente tarefas de produção de alimentos, a não ser em situações excepcionais como:

- Criação de nova receita de cardápio.
- Definição e acertamento de um prato especial que marque seu desempenho profissional.
- Acabamento de prato para o qual julgue dever empenhar-se pessoalmente
- Pratos utilizando técnicas especiais de cocção.
- Apresentações especiais de pratos frios e quentes.
- Organização e montagem de mesas de bufê.

Para o desempenho dessas atividades o domínio das técnicas de trabalho de cozinha, no seu nível mais elevado, é indispensável.

Qualificações Exigidas:

- Formação profissional comprovada com experiência de vários anos (mínimo cinco anos) em estabelecimento de porte.
- Capacidade de gerenciamento.
- Senso de relações humanas, de organização, de iniciativa
- Espírito de liderança

COZINHEIRO ENTREMETIER

O termo entremetier deriva do francês ENTREMETS que literalmente significa “entre pratos”. Na culinária clássica o termo abrangia um conjunto de pratos que sucediam os assados misturando doces e salgados, tais como:

1. Crepes e beignets
2. Cremes e caldas
3. Produções à base de ovos
4. Frutas cozidas
5. Sorvetes
6. Merengues
7. Massa doce (tortas, pies, etc.)
8. Flans
9. Produções doces à base de fécula
10. Cremes doces e montados

O cozinheiro ENTREMETIER, hoje, é o cozinheiro especializado que prepara todos os legumes, exceto fritos e assados, cozinha arroz, cereais, sopas, ovos e algumas entradas quentes (Ghocchi, quiches, suflês e raviólis, etc.)

Nos estabelecimentos onde não haja um confeitoiro, é ele quem confecciona os ENTREMETS classificados como doces de cozinha (como compotas, doces em caldas etc.).

Seu campo de trabalho é restrito a grandes empresas que mantêm uma brigada completa de cozinha.

TAREFAS DE ADMINISTRAÇÃO E DE DIREÇÃO

Supervisão e direção do pessoal

- Supervisionar, assistir e treinar os ajudantes durante o trabalho.

Previsão de Controle

- Determinar os produtos a serem requisitados.

- Preencher os boletins de compra ou de requisição.
- Receber e controlar os produtos comparados ou requisitos.
- Estocar e conservar os produtos.

Preparação e Organização de produção

- Preparar a cozinha para o início das atividades.
- Fechar o serviço de cozinha.

Tarefas de Execução

Para o desempenho das atividades de produção acima mencionadas, além de possuir um bom domínio de todas as técnicas básicas de trabalho na cozinha, aplica também, a um nível elevado de especialização, as seguintes técnicas de trabalho:

- Limpeza Corte e Preparação de Comestíveis (em princípio executadas por um ajudante qualificado)
- Cortar, tornear, cinzelar e moldar legumes e verduras manualmente.
- Limpar, cortar, desossar e conservar os peixes.
- Limpar, preparar e conservar moluscos e crustáceos.
- Limpar, cortar, preparar e conservar carnes para o cozimento.
- Modelar massas de cozinha.

Cozimentos

- Assar massas de cozinha (italiana) no forno.
- Preparar e cozinhar sopas.
- Cozinhar ovos.
- Preparar omeletes e ovos mexidos.
- Cozinhar batatas e legumes.

Fabricação, Montagem, Apresentação e Decoração dos Pratos

- Preparar massas de uso específico na cozinha, à máquina e manualmente.
- Cobrir e abrigantantar alimentos.
- Apresentar pratos quentes.

COZINHEIRO SAUCIER

SAUCIER deriva da palavra sauce, molho em francês. É o cozinheiro responsável pelo preparo de fundos e caldos básicos, molhos quentes, de todos os pratos de carne, aves, peixes com molho ou à vapor, sejam eles estufados, braseados ou guisados.

Prepara também os peixes, moluscos e crustáceos, exceto as frituras que competem ao Rôtisseur. Esta praça é encontrada geralmente nas grandes cozinhas ou em cozinhas onde os pratos com molhos são relevantes. Trata-se de uma função muito importante e delicada, que requer grande experiência e habilidades culinárias. O saucier pode, eventualmente, desempenhar as atividades de sub-chefe na ausência deste.

TAREFAS DE ADMINISTRAÇÃO E DE DIREÇÃO

Supervisão e Direção do pessoal

- Supervisionar, assistir e treinar os ajudantes durante o trabalho.

Previsão e Controle

- Tomar o conhecimento do cardápio e do “menu” do dia e determinar os produtos a serem requisitados.
- Preencher os boletins do cardápio e também de compra (produtos de mercado), se a organização os exigir.

- Receber e controlar os produtos requisitados para o setor de molhos.
- Estocar e conservar, no setor de molhos, os produtos a serem utilizados.

Preparação e Organização da Produção

Preparar o setor de molhos (se for o caso, a cozinha) par o início das atividades. Fechar o serviço.

TAREFAS DE EXECUÇÃO

Para desempenho das atividades de produção o cozinheiro “saucier, além de possuir um bom domínio de todas as técnicas de trabalho na cozinha, deve também aplicar, a um nível elevado de especialização, as seguintes técnicas de trabalho.

- Limpeza Corte e Preparação de Comestíveis (em princípio, executados por um ajudante qualificado)
- Cortar, tornear, cinzelar, picar e moldar legumes e verduras manualmente.
- Limpar, cortar e desossar peixes.
- Limpar, cortar , preparar e conservar carnes para cozimento.
- Limpar, cortar e desossar aves.
- Limpar, cortar e conservar roedores.

Cozimentos

- Guisar, estufar e brasear alimentos.
- Preparar fundos e caldos
- Preparar molhos emulsionados quentes.
- Preparar ragouts
- Preparar gelatinas.

- Prepara manteigas compostas.

Montagem, Apresentação e Decoração de Pratos

Cobrir e abrilhantar alimentos

Apresentar pratos quentes.

COZINHEIRO RÔTISSEUR (COZINHEIRO DE ASSADOS E GRELHADOS)

O verbo rôtir quer dizer assar em francês, daí o ROTISSEUR especializado na produção de todos os alimentos assados no forno, espeto ou grelha, bem como das preparações à base de frituras: carnes, peixes, aves, caças e legumes.

Devido às características de suas produções, o Rôtisseur pode ser também chamado a preparar os pratos dos funcionários, como titular ou em substituição do cozinheiro familiar.

TAREFAS DE ADMINISTRAÇÃO E DIREÇÃO

Supervisão e Direção de Pessoal

- Supervisionar, assistir e treinar os ajudantes durante o trabalho.

Previsão e Controle

- Tomar conhecimento do cardápio e do “menu” do dia e determinar os produtos a serem requisitados.
- Preencher os boletins de requisição e também de compra (produtos de mercado), se a organização exigir.
- Receber e controlar os produtos requisitados para o setor de assados e grelhados.
- Estocar e conservar, no setor de assados e grelhados, os produtos a

serem utilizados.

Preparação e Organização da Produção

- Preparar o setor de assados e grelhados e, se for o caso, a cozinha familiar para o início das atividades.
- Fechar o serviço.

TAREFAS DE EXECUÇÃO

Para o desempenho das atividades de produção acima mencionadas, além de possuir um bom domínio de todas as técnicas básicas de trabalho na cozinha, ele aplica também, a um nível elevado de especialização, as seguintes técnicas de trabalho.

- Limpeza Corte e Preparação de comestíveis (em princípio executados por ajudantes qualificados).
- Cortar, tornear, cinzelar, picar e moldar legumes e verduras manualmente.
- Limpar, cortar, descascar e conservar peixes.
- Limpar, preparar e conservar moluscos e crustáceos.
- Limpar, cortar, preparar e conservar carnes para o cozimento.
- Limpar, cortar e conservar roedores.
- Tratar alimentos em salmoura e em marinada

Cozimentos:

- Assar peixes em chapa ou na grelha.
- Assar carnes, aves e outros comestíveis na chapa.
- Assar carnes, aves e outros comestíveis na grelha ou espeto.
- Assar carnes, peixes, aves, legumes e outros comestíveis no forno.
- Fritar alimentos.

Montagem, Apresentação e Decoração.
Apresentar pratos quentes.

CHURRASQUEIRO

É o cozinheiro especializado na preparação de carnes e aves na grelha, broiler ou espeto. Apesar do caráter muito restrito em suas produções, o churrasqueiro deve possuir um elevado grau de qualificação, sendo um profissional muito requisitado não somente nas churrascarias, mas, sobretudo nos restaurantes especializados em grelhados.

TAREFAS DE ADMINISTRAÇÃO E DE DIREÇÃO

Em princípio, são idênticas às de um “chefe de Partida”. Porém suas responsabilidades São maiores nas churrascarias porque a maioria das atividades das empresas está ligada à sua especialidade.

Supervisão e Direção do Pessoal

- Supervisionar, assistir e treinar os ajudantes durante o trabalho.

Previsão e Controle

- Determinar os produtos a serem requisitados.
- Preencher os boletins de requisição e de compra (Produtos de mercado), se a organização exigir.
- Receber e controlar os produtos e, mais especificamente, as carnes e aves.
- Estocar e conservar carnes, aves, etc., quando não haver outro funcionário especializado desempenhando essa tarefa.

Preparação e Organização da Produção

- Preparar a churrasqueira e o setor de trabalho em geral para o início das atividades
- Fechar o serviço de churrasco.
- Cuidar dos pedidos da sala.

TAREFAS DE PRODUÇÃO

Limpeza Corte e Preparação de Alimentos.

Mesmo tendo ajudante, o churrasqueiro pode cuidar pessoalmente da preparação da apresentação das peças de carnes e das aves mais importantes e delicadas.

- Limpar, cortar, preparar e conservar carnes para o cozimento.
- Limpar, cortar e conservar miúdos e outras peças de rês.
- Limpar, cortar, desossar e conservar aves.
- Cortar quartos de rês, Cortar e desossar peças de carne.
- Tratar de alimentos em salmoura e marinada.
- Excepcionalmente: limpar, cortar e conservar roedores.
- Limpar, cortar, desossar e conservar roedores.

Cozimentos, Fabricação e Apresentação dos pratos

- Assar peixe na chapa e na grelha.
- Assar carnes, aves e outros comestíveis na chapa.
- Assar carnes, aves e outros alimentos na grelha ou no espeto.
- Cortar comestíveis grelhados.
- Apresentar pratos quentes (à base de grelhados)

COZINHEIRO TOURNANT

Pode ser considerado como cozinheiro mais completo dentro de uma brigada de cozinha. Pode ser um elemento polivalente deve ser capaz de produzir um cardápio abrangendo produções culinárias clássicas da cozinha nacional e internacional, bem como a pedidos mais rápidos e de execução menos elaborada.

As suas funções variam de acordo com o tamanho, a categoria e a organização da empresa, podendo vir a ser o único responsável do seu turno de trabalho, substituindo todos os chefes de partida. Por isso, a descrição das tarefas é a mais abrangente possível.

TAREFAS DE ADMINISTRAÇÃO E DE DIREÇÃO

Supervisão e Direção do Pessoal

- Supervisionar, assistir e treinar o pessoal durante o trabalho.

Planejamento

- Elaborar “menus” e cardápios junto com o chefe de cozinha.

Previsão e Controle

- Determinar os produtos a serem requisitados (ou às vezes comprados).
- Preencher os boletins de requisição ou de compra.
- Receber e controlar os produtos comprados ou requisitados.
- Estocar e conservar produtos.

Preparação e Organização do Trabalho

- Preparar a cozinha para o início das atividades.
- Fechar serviços de cozinha.
- Cuidar dos pedidos de pratos na cozinha (“Marche”).
- Atender a reclamações.

TAREFAS DE EXECUÇÃO

Devido à abrangências e ao nível de suas próprias atividades, o primeiro cozinheiro pode ser chamado a desempenhar, ao nível mais elevado, todas as técnicas (básicas e derivadas) de preparação, de cozimento e de acabamento de alimentos, com exceção das que são rotineiramente realizadas pelos ajudantes.

COZINHEIRO FAMILIAR

Em muitos estabelecimentos as refeições dos funcionários são produzidas e servidas em locais específicos, na maior parte das vezes um refeitório. Neste caso, o local de produção está sob a chefia de um cozinheiro capaz de elaborar os pratos mais comuns de um cardápio de uma restauração simples, do gênero trivial ou comercial. Em alguns casos trabalha sobre a supervisão de uma nutricionista.

TAREFAS DE ADMINISTRAÇÃO E DE DIREÇÃO

Sendo um cozinheiro familiar mais um executante do que um chefe, estas tarefas, embora possam existir de alguma medida, São sempre um pouco relevantes.

Previsão e Direção do Pessoal

- Supervisionar, assistir e treinar os ajudantes durante o trabalho.

Previsão e Controle

- Elaborar “menus” e cardápios de restauração simples.
- Determinar os produtos a serem comprados ou requisitados.
- Estocar e conservar os produtos.

Preparação e Organização da Produção

- Preparar a cozinha para o início das atividades.
- Fechar o serviço de cozinha.
- Cuidar dos pedidos de pratos na cozinha (“Marche”).
- Atender as reclamações.

TAREFAS DE EXECUÇÃO

Embora simples, as produções habituais do cozinheiro familiar são bastantes variadas, abrangendo produções desde estradas frias até sobremesas.

Portanto, no desempenho de suas funções ele aplica, embora a um nível básico e pouco sofisticado, as principais técnicas de trabalho da cozinha.

É também por esse motivo, que a formação do Cozinheiro Familiar pode ser considerado o ponto de partida para a formação dos demais Cozinheiros Especializados, Primeiro Cozinheiro e Chefe de Cozinha.

COZINHEIRO GARDE-MANGER

O termo Garde - Manger significa guarda - comida e vem do velho armário homônimo. No jargão culinário é aplicado indistintamente ao

pessoal e ao local de trabalho.

Trata-se do cozinheiro especializado em preparações frias, charcutarias saladas, molhos, frios, bufês e peças moldadas no gelo ou na manteiga.

No sentido mais amplo da função é o responsável pelo setor de preparação inicial dos gêneros alimentícios (pré – cozinha), pela manutenção e organização das câmaras frias, geladeiras e freezers que não estejam sobre a custódia do setor administrativo. É responsável pelo controle diário dos alimentos e pela reposição do estoque.

Pode trabalhar em empresas de qualquer porte, desde que, porém ofereçam um cardápio relevante de pratos frios. A níveis hierárquicos está no mesmo plano do chefe confeiteiro e do subchefe. É considerado o tesoureiro da cozinha.

TAREFAS DE ADMINISTRAÇÃO E DIREÇÃO

Supervisão e Direção de Pessoal

- Supervisionar, assistir e treinar os ajudantes durante o trabalho.

Previsão e Controle

- Determinar os produtos a serem requisitados.
- Preencher os boletins de compra ou de requisição.
- Receber e controlar os produtos ou requisitados.
- Estocar e conservar os produtos.

Preparação e Organização de produção

- Preparar a cozinha para o início das atividades.
- Fechar o serviço de cozinha.

TAREFAS DE EXECUÇÃO

Para o desempenho das atividades de produção acima mencionadas, além de possuir um bom domínio de todas as técnicas básicas de trabalho na cozinha, aplica também, a um nível elevado de especialização, as seguintes técnicas de trabalho:

- Limpeza corte e preparação de Comestíveis (em princípio executadas por um ajudante qualificado)
- Cortar, tornear, cinzelar, picar e moldar legumes e verduras e manualmente.
- Limpar, cortar, desossar e conservar peixes.
- Limpar, preparar e conservar moluscos e crustáceos.
- Cortar quartos de rês, cortar e desossar grandes peças de carne.
- Limpar, cortar, preparar e conservar carnes para o cozimento
- Limpar, cortar, desossar e conservar aves.
- Limpar, cotar e conservar roedores.

Cozimentos simples

- Cozer pescado em líquido
- Assar massas de cozinha no forno.
- Preparar gelatinas.
- Preparar molhos emulsionados frios.
- Preparar recheios.

Montagem, Apresentação e Decoração de Pratos

- Montar saladas.
- Preparar e montar sanduíches, canapés e similares.

- Cortar comestíveis cozidos.
- Cobrir e abrilhantar alimentos.
- Apresentar pratos frios.
- Montar mesa bufê (parte fria).

AÇOGUEIRO DE COZINHA

Esta função se justifica nas cozinhas que consomem grandes quantidades de carnes, com diferentes cortes, estendendo-se aves e peixes.

O açougueiro deve ser um profissional qualificado, capaz de desossar e aparar criteriosamente, obedecendo a critérios de padronização. Deve saber também estocar e calcular as previsões para as mise-en-places.

Um açougue criteriosamente administrado é uma fonte de lucro e um fator de melhor organização do trabalho. Nos dias de hoje sua função está em extinção devido as possibilidades de terceirização neste setor.

TAREFAS DE ADMINISTRANDO E DIREÇÃO

Sendo o setor açougue um lugar de transição e de estocagem de carne, o açougueiro pode ser chamado a desempenhar algumas atividades administrativas, tais como:

- Determinar as carnes e aves a serem compradas e requisitadas, especificando os tipos, os cortes e a qualidade.
- Preencher os boletins de compra ou de requisição.
- Receber e controlar os produtos comprados ou requisitados e, especificamente, as carnes e aves.
- Estocar e conservar carnes, em condições de temperatura adequadas, de acordo com a data de utilização prevista.

TAREFAS DE PRODUÇÃO

- Limpeza corte e Preparação de Comestíveis
- Cortar quartos de rês, cortar e desossa as grandes peças de carne.
- Limpar, cortar, preparar e conservar carnes para o cozimento.
- Limpar, cortar, desossar e conservar aves.
- Limpar, cortar e conservar miúdos e outras peças de rês.
- Limpar, cortar e conservar roedores.
- Tratar alimentos em salmoura e marinada.

Manutenção de Limpeza

Limpar e manter limpo o setor, os equipamentos e os utensílios do setor de açougue.

CHEFE CONFEITEIRO – CHEF PÂTISSIER

O chefe pâtissier ou chefe confeitoiro é o chefe de partida com responsabilidade idêntica a um grande chefe, mesmo subordinando-se ao chefe de cozinha.

A confeitaria é um setor importante e relativamente independente dos outros setores, com nível específico de produção culinária. O profissional desta área deve ser capaz de:

- assegurar uma produção impecável e uma confeitaria e padaria.
- reciclar-se e estar a par das novas tendências.
- elaborar fichas técnicas de receitas e custos elaborar lista de produções culinárias.
- supervisionar e controlar a utilização das matérias-primas.
- estar apto a treinar e formar sua equipe.

- ser criativo e de bom gosto.

TAREFAS DE ADMINISTRAÇÃO E DE DIREÇÃO

Supervisão e Direção do pessoal

- Supervisionar, assistir e treinar o pessoal da confeitaria durante o trabalho

Previsão e Controle

- Determinar os produtos de confeitaria a serem requisitados, se for o caso, comprados.
- Preencher os boletins de requisição de compra.
- Receber e controlar os produtos comprados ou requisitados.
- Estocar e conservar os produtos na confeitaria.

Preparação e Organização da Produção

- Preparar o setor de confeitaria para o início das atividades.
- Fechar o serviço.
- Excepcionalmente:
 - Cuidar dos pedidos de sobremesas (preparadas na hora).
 - Atender às reclamações.

TAREFAS DE EXECUÇÃO

Com exceção das grandes confeitarias de caráter industrial, o chefe confeitoiro participa do processo de produção, executando as tarefas difíceis e delicadas, ou realizando inteiramente trabalhos de arte culinária. As técnicas de trabalho que ele mais comumente utiliza são as seguintes:

- Preparar todas as espécies de massa salgadas e doces para uso de cozinha e de confeitaria, à máquina ou manualmente.
- Modelar, montar e rechear massas de confeitaria e de cozinha.

- Assar massas e outros produtos de confeitaria e derivados.
- Preparar derivados de açúcar.
- Cobrir, abrilhantar e decorar massas de confeitaria.
- Preparar massas de sorvetes.
- Montar sorvetes e bolos à base de sorvete.
- Montar mesa de bufê (setor sobremesas).
- Fritar e gratinar alimentos (sobremesas de cozinha)
- Executar flambagens (sobremesas de cozinha).

CONFEITEIRO

Executa preparações específicas do setor de confeitaria, a um nível de especialização menos elevado, em relação ao chefe Confeiteiro.

TAREFAS DE EXECUÇÃO

- Limpeza Corte e preparação de comestíveis (Na ausência de Ajudantes de Confeitaria e quando for necessário)
- Limpar e cortar frutas.
- Moer, ralar, cortar, liquidificar comestíveis à máquina.

Cozimento e Fabricação de Confeitaria

- Preparar massas salgadas e doces de uso específico da cozinha.
- Preparar massas salgadas e doces de uso comum na cozinha e na confeitaria ou de uso específico na confeitaria.
- Modelar massas de cozinha.
- Modelar, montar e rechear massas de confeitaria.
- Assar massas e outros produtos de confeitaria no forno.
- Fritar alimentos (sobremesas de cozinha)
- Preparar derivados de açúcar.
- Cobrir, abrilhantar e decorar massas de confeitaria.

- Preparar massas de sorvetes.
- Montar sorvetes.
- Montar mesa de bufê (setor sobremesa).

Manutenção e limpeza

Limpar e manter limpos os equipamentos de trabalho (quando não existir ajudante).

PADEIRO / MASSEIRO

Trabalha no setor de confeitaria para preparar exclusivamente produtos de padaria e derivados, massas frescas e alguns derivados destas (pastéis, pães, brioques, etc.) cujo consumo pode ser importante nos grandes restaurantes ou em restaurantes especializados.

TAREFAS DE ADMINISTRAÇÃO E DIREÇÃO

Em princípio nenhuma, porém se a padaria for um setor especializado distinto da confeitaria, ele pode:

- Fazer a abertura e o fechamento da padaria.
- Determinar os produtos a serem comprados (qualidade) e requisitados.
- Receber e controlar os produtos comprados ou requisitados.
- Estocar e conservar produtos na padaria.

TAREFAS DE EXECUÇÃO

Fabricação

- Preparar massas de uso específico na cozinha à máquina ou

manualmente.

- Preparar massas de uso comum na cozinha e na confeitaria, à máquina ou manualmente.
- Modelar massas frescas de cozinha (massas italianas, pães, brioques, pizzas, etc.).
- Assar (massas (pães, brioques, pizzas, etc.) e outros produtos de confeitaria no forno.

Manutenção e limpeza

Limpar e manter os equipamentos e utensílios do setor de trabalho.

AJUDANTE DE PRIMEIRO-COZINHEIRO OU DE CHEFES DE PARTIDA

Assiste a todos os cozinheiros Especializados bem como ao Primeiro cozinheiro nas tarefas de limpeza, de preparação dos gêneros alimentícios e, de modo geral em todas as tarefas internacionalmente chamadas de “mise-en-place” que precedem os cozimentos propriamente ditos.

Algumas dessas preparações podem exigir o domínio da técnica de trabalho já bastante complexas, devido ao tipo de produções realizadas, em nível de cozinheiros Especializados.

TAREFAS DE EXECUÇÃO

Excepcionalmente o Ajudante de Chefe de Partida pode cuidar de cozimentos simples, tais como:

- Cozer alimentos em líquidos.
- Limpeza, corte e preparação de comestíveis.
- Limpar e descascar legumes e verduras manualmente e á máquina.

Limpar e cortar frutas.

- Cortar, tornear, cinzelar, picar e moldar legumes e verduras manualmente.
- Moer, ralar, cortar, liquidificar comestíveis à máquina.
- Cortar frios, charcutaria e outros comestíveis.
- Limpar, cortar, desossar e conservar peixes, moluscos e crustáceos.
- Cortar quartos de rês, grandes peças e pequenas peças de carne, limpar, cortar e conservar miúdos,
- Preparar para o cozimento comestível congelados, liofilizados.
- Empanar, rechear alimentos.
- Tratar alimentos em salmoura e marinada.
- Modelar massas de cozinha.
- Confeccionar guarnições aromáticas.

Manutenção e Limpeza

Limpar o setor, os equipamentos e os utensílios de trabalho.

AJUDANTE DE COZINHA – COMMIS

Esta ocupação corresponde ao 1º nível de qualificação para as atividades de cozinha. O Ajudante de Cozinha assiste aos cozinheiros em geral. Nas grandes cozinhas, desempenha tarefas mais simples de limpeza e preparação de alimentos.

TAREFAS DE ADMINISTRAÇÃO E DE DIREÇÃO

- Nenhuma.

TAREFAS DE EXECUÇÃO

Limpeza Corte e Preparação de Alimentos

- Limpar e descascar legumes e verduras manualmente e à máquina.
- Limpar e cortar frutas.
- Cortar, torneir, cinzelar, picar legumes e verduras manualmente.
- Cortar frios, charcutarias e outros comestíveis.
- Limpar, cortar, desossar e conservar peixes.
- Limpar, cortar, preparar e conservar carnes para o cozimento.
- Limpar, cortar, desossar e conservar aves.

Cozimentos

Excepcionalmente o Ajudante de Cozinha pode cuidar de cozimentos muito simples como:

- Cozer legumes, verduras e frutas em líquido.

Manutenção e Limpeza

- Limpar e manter limpo o local de trabalho, os equipamentos e utensílios de trabalho.

Técnicas para profissionais de cozinha



Técnicas para profissionais de cozinha

1. ORGANIZAÇÃO FUNCIONAL DA COZINHA

BRIGADA DE COZINHA

É um grupo de cozinheiros qualificados e de ajudantes encarregados de produzirem e finalizarem os menus e as preparações diversas sob o comando de um chefe de cozinha. A formação e a importância de uma brigada, assim como suas funções, depende dos fatores seguintes:

- Importância de exploração
- Gênero da exploração
- Organização da exploração
- Instalações existentes
- Gênero do restaurante

A observação desses fatores permite a formação racional de uma brigada de cozinha. Esta brigada é influenciada para organização da cozinha:

- Cozinha convencional
- Cozinha moderna (produção e distribuição separadas)
- Cozinha de “Convenience-food” (sem produção)

CHEFE DE COZINHA

O Chefe de Cozinha de um restaurante ou de um hotel é selecionado por três qualidades essenciais: habilidade culinária, organização

e visão empresarial (habilidades de executivo). É o responsável pela cozinha e pela brigada. Ele participa da avaliação técnica para admissão e faz modificações na equipe, sugere demissões, faz escala de férias, de trabalho etc.

Confecciona o cardápio, juntamente com o maitre e o gerente. É o responsável pela economia e higiene do setor. Acompanha o processo de compras e estocagem, faz o planejamento do consumo do dia, define a qualidade da matéria prima adquirida, ministra treinamento em serviço, zela pelos equipamentos e utensílios, solicita atualização dos recursos físicos. As responsabilidades executivas do chefe de cozinha podem ser resumidas em:

- Alimento e o curso do alimento (através do planejamento do cardápio e sua execução)
- A brigada:
 - . Motivação
 - . Formação
 - . Nível de polivalência
- Organização física da cozinha
- Manutenção de equipamentos

O resultado final de seu trabalho é produzir boa comida de maneira eficiente e econômica. O status do chefe de cozinha lhe dá a expectativa de autonomia e domínio das situações que exigem decisão.

SUB-CHEFE DE COZINHA

É o substituto do chefe na sua ausência. É o responsável pela cozinha dos empregados. Faz todas as comunicações do pessoal de cozinha ao chefe. Supervisiona a distribuição dos gêneros. Auxilia o chefe para obter resultados de economia e higiene. As cozinhas de grande

porte podem Ter mais de um subchefe, de acordo com as operações distintas das várias cozinhas: grill, banquetes, etc. As cozinhas de pequeno porte designam o saucier como o subchefe. Ele deve ser um disciplinário diretamente responsável pela produção.

CHEFE DE PARTIDA

É o substituto imediato do subchefe, responsável pelas comandas e pela saída da alimentação da cozinha (aboyer). Dá o toque final na decoração das travessas. Substitui todos os chefes de praça nas suas folgas.

SAUCIER

É o mais importante chefe de partida da brigada. É o profissional encarregado de todos os molhos quentes necessários ao serviço da cozinha. O saucier tem igualmente o encargo de finalizar todos os pratos que sejam feitos com molho: peixes, carnes e aves em geral, sautés, fricassés, entradas quentes, etc. Na ausência do subchefe é ele quem substitui o chefe de cozinha. É responsável pela qualidade e apresentação dos pratos incluídos em todos os tipos de menus a la carte, table d'hote, banquetes e serviços especiais.

GARDE MANGER

É aquele que se pode chamar de tesoureiro da cozinha. Um bom garde-manger é importante em uma cozinha, pois poderá causar grandes prejuízos se não souber cuidar bem do seu trabalho, seja no modo de estocar as mercadorias extra-estocáveis, como melhor aproveitamento das carnes, inclusive, cuidando dos peixes e aves. Subordinados ao garde-manger estão os poissonier (preparação de peixes), legumier (preparação de legumes), o hors d'oeuvrier

(preparação de entradas frias, montagem de buffets), boucher (carnes), volaille (aves). O garde-manger tem a responsabilidade de coordenar os sub-setores que se responsabilizam pela estocagem e preparo da matéria prima a ser passada para as praças de cocção que executam o cardápio.

ROTISSSEUR

É o encarregado de fazer todos os assado, frituras e grelhados, caso não tenha grill na sala do restaurante. Especializado em cocção seca e por imersão em gordura.

ENTREMETIER

É o que tem maior número de ajudantes, de acordo com a variedade dos pratos oferecidos pela casa. Cabe-lhe preparar todas as sopas, legumes, ovos, massas de todas as maneiras, os cozidos de carnes e de peixes, como também soufflés de legumes, queijos e carnes. É o setor que tem maior parte nos trabalhos da cozinha. Trabalha na cozinha central, coordena os trabalhos do cozinheiro potager, que prepara consommés, cremes, veloutés, bisques (sopas de peixes), etc.

TRANCHEUR

Trabalha na sala, em colaboração com o maitre d’hotel. Prepara diante dos fregueses as diversas especialidades da casa, como por exemplo “Camarão Maire Stuart” ou “Crepes Suzette,” etc.

PATISSIER

Ele confecciona os doces, compotas, sorvetes, tortas, pães, bolos, etc. o patissier é o único setor onde o cozinheiro tem mais liberdade

de imaginação artística. Subordinado do patissier está o glacier (esculturas em gelo, em margarina, decoração de buffets frios). O trabalho desta praça é normalmente realizado em espaço separado das outras praças. Prepara as massas para o entremetier.

TOURNANT

Substitui folgas e férias. É o primeiro passo para que o commis ganhe a experiência de cozinheiro de partida.

PLANTÃO

Cozinheiro que trabalha na cozinha em horários em que a mesma não funciona normalmente (após o almoço e antes do jantar – após o jantar e até as 24h), para servir às pessoas que se atrasam e adiantar o mise-en-place.

Tipos de carnes

Aves - Volaille

