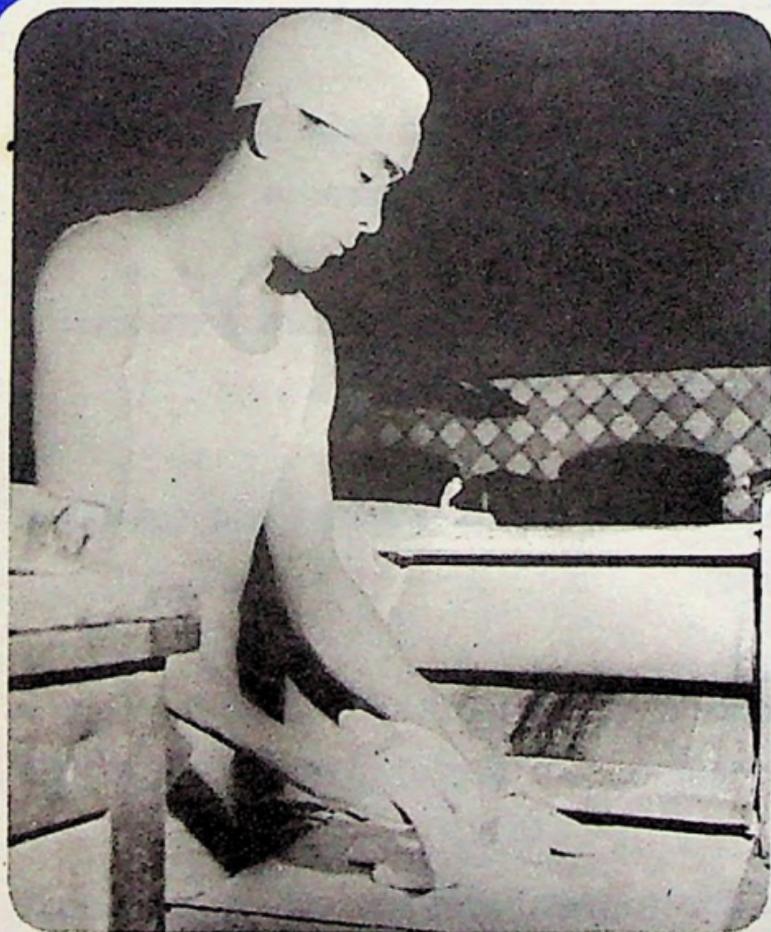


padeiro



PR 008

45



mobral

padeiro

MOBRAL/SEDUC/BIBLIOTECA

975

TAREFAS

- calcula a quantidade de farinha, fermento, sal e outros ingredientes necessários;
- pesa os ingredientes e mistura à mão ou à máquina;
- prepara e dá forma à massa e a coloca no forno;
- regula a temperatura do forno e vigia o cozimento;
- retira a fornada, uma vez cozida, e a coloca em prateleiras para que esfrie.

CONDIÇÕES DE TRABALHO

- Local — hotéis, restaurantes, confeitarias e padarias.
- Tipo de atividade — movimentada, variada, realizada em pé a maior parte do tempo.
- Situação na ocupação — trabalha como empregado.

OUTRAS INFORMAÇÕES

Exige-se uso de uniforme característico da ocupação.

MATERIAL UTILIZADO

Fogão, forno, assadeira, formas, colheres, facas, vasilhas, rolo de massa.

TRABALHADOR BEM INFORMADO

NÃO FICA

DESEMPREGADO

FOTO MANCHETE