

Ministério da Educação e Cultura
Fundação Movimento Brasileiro de Alfabetização — MOBRAL



gepro

ajudante de cozinha

464 F

PRESIDENTE DA REPÚBLICA
Ernesto Geisel

MINISTRO DA EDUCAÇÃO E CULTURA
Ney Braga

PRESIDENTE DO MOBIL
Arlindo Lopes Corrêa

SECRETÁRIO EXECUTIVO DO MOBIL
Sérgio Marinho Barbosa

SECRETÁRIO EXECUTIVO ADJUNTO DO MOBIL
Odalêa Cleide Alves Ramos

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA - MEC
FUNDAÇÃO MOVIMENTO BRASILEIRO DE ALFABETIZAÇÃO - MOBIL
GERÊNCIA DE PROFISSIONALIZAÇÃO - GEPRO
SETOR DE TREINAMENTO PROFISSIONAL - SETRO

ROTEIRO DO INSTRUTOR

CURSO

AJUDANTE DE COZINHA (AUXILIAR DE COZINHA)

DESCRIÇÃO SINTETIZADA DO CURSO

"O concluinte deste curso deverá estar apto a executar tarefas auxiliares do cozinheiro no preparo de alimentos, bem como executar tarefas de limpeza e conservação dos materiais, utensílios e ambiente de trabalho, controle de estoque de mercadoria, manutenção do funcionamento dos fornos e fogões e interpretação de cardápios".

PROJETO

INICIATIVA LOCAL DE TREINAMENTO

MOBILIZAÇÃO - CETEP	
SETOR DE DOCUMENTAÇÃO	
Registro n	46415
Origem	Doação
Preço Cr\$	10,00
Data	21 / 07 / 1978
 Fabrica	

FICHA CATALOGRÁFICA

(Preparada pela Fundação Movimento Brasileiro de Alfabetização CETEP/SEDOC)

F981 Fundação Movimento Brasileiro de Alfabetização. GEPRO.

Ajudante de cozinha. Rio de Janeiro, 1978,

13p. quad. 27 cm.

1. Treinamento profissional. I. Título.

78-32

cdd: 350.15

cdu: 331.7

APRESENTAÇÃO

Este roteiro de curso foi organizado para auxiliar ao INSTRUTOR no momento da execução de cursos de treinamento profissional.

Sendo um roteiro, trata de um programa que abrange os aspectos mais importantes que um trabalhador deveria conhecer, teórica e praticamente, para o desempenho da ocupação, portanto, deverá sofrer as adequações necessárias considerando a realidade local, isto é, as exigências específicas que o mercado de trabalho local requer de um elemento qualificado.

O Curso está estruturado em unidades didáticas conforme se encontra detalhado no Plano de Curso: cada unidade correspondendo a uma tarefa de trabalho cuja duração será prevista pelo INSTRUTOR.

As Unidades Didáticas encontram-se relacionadas da seguinte forma:

- 1 - A discriminação das tarefas (o que é feito)
- 2 - A discriminação das operações (como é feito)
- 3 - A discriminação das informações tecnológicas
(conhecimentos básicos para o desenvolvimento das unidades)

Observamos, que as Unidades Didáticas referentes a informações de higiene e segurança no trabalho e conservação do ferramental de trabalho, embora se encontrem relacionadas em separado, deverão ser desenvolvidas quando do ensino-execução de cada unidade didática-tarefa.

Em resumo, procuramos apresentar um modelo de Curso ajustável a cada situação, sendo que caberá ao Instrutor adaptá-lo em conformidade com a realidade de trabalho local e com o nível dos alunos; recomendamos, no entanto, que a carga horária não ultrapasse a 80h nem seja inferior a 60h para este Curso.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Capacitar o participante a:

- . identificar a organização da cozinha
- . identificar e manusear corretamente equipamentos, utensílios e material de trabalho
- . identificar e manipular corretamente matérias primas utilizadas na cozinha
- . identificar técnicas de cozimento
- . identificar e observar técnicas de conservação de alimentos
- . identificar corretamente cardápios
- . fazer a "mise-en-place" da cozinha
- . identificar as preparações da cozinha
- . manter o funcionamento dos fogões e fornos
- . ajudar o cozinheiro na execução de suas tarefas
- . identificar e aplicar adequadamente princípios de higiene alimentar
- . identificar e aplicar adequadamente princípios de higiene ambiental e instrumental
- . observar e aplicar corretamente regras de segurança com relação a material elétrico, químico, combustível, tóxico, etc.

PLANO DO CURSO

UNIDADE DIDÁTICA	ESPECIFICAÇÃO	CARGA HORÁRIA	TÉCNICAS DE ENSINO
1	Auxílio no preparo de refeições		
2	Preparação de saladas		
3	Preparação de molhos para churrascos		
4	Preparação de café		
5	Preparação de bifes		
6	Arrumação de mesas		
7	Atendimento aos garçons ("Comanda")		
8	Limpeza dos utensílios da cozinha		
9	Controle diário de estoque		
10	Limpeza da cozinha		
11	Auxílio no preparo de salgadinhos		
12	Informações de segurança e higiene no trabalho		
13	Material didático		
	Total		

RELAÇÃO DE TAREFAS, OPERAÇÕES E INFORMAÇÕES TECNOLÓGICAS, POR
UNIDADES DIDÁTICAS

UNIDADE DIDÁTICA	T A R E F A S		O P E R A Ç Õ E S		INFORMAÇÕES TECNOLÓGICAS	
	Nº	DISCRIMINAÇÃO	Nº	DISCRIMINAÇÃO	Nº	DISCRIMINAÇÃO
1	1	Auxílio no preparo de refeições	1	Limpar, descascar, cortar e lavar legumes, verduras, carnes, cereais, frutas e peixes	1	Técnicas de preparo de legumes, verduras e frutas para posterior cozimento
			2	Preparar temperos e ingredientes	2	Procedimentos anteriores à cocção de frangos, carnes e peixes
			3	Abrir latas de conservas	3	Técnicas de medir ingredientes e temperos
			4	Desfiar frangos		
			5	Desossar carnes		
			6	Colocar os materiais em vasilhames para serem utilizados		
2	2	Preparação de saladas	1	Escolher legumes e verduras	1	Cuidados a serem observados no preparo de alimentos crus
			2	Cortar as partes estragadas	2	Passos para preparação de saladas
			3	Lavar os legumes e verduras		
			4	Deixar os legumes e verduras de molho em água com vinagre		
			5	Preparar o tempero		
			6	Temperar no momento de servir		
3	3	Preparação de molhos para <u>churrascos</u>	1	Picar cebola, alho e salsinha	1	Técnicas de preparo de molhos
			2	Misturar com sal, pimenta, óleo e vinagre		
4	4	Preparação de café	1	Ferver a água	1	Técnica de preparo de café
			2	Colocar o pó de café		
			3	Passar a mistura pelo coador		
			4	Adoçar o café no bule		

UNIDADE DIDÁTICA	T A R E F A S		O P E R A Ç Õ E S		INFORMAÇÕES TECNOLÓGICAS	
	Nº	DISCRIMINAÇÃO	Nº	DISCRIMINAÇÃO	Nº	DISCRIMINAÇÃO
5	5	Preparação de bifes	1	Fritar os bifes	1	Técnica de preparo de bifes
			2	Colocar (em vasilha grande) sobre a chapa para conservá-los quentes		
6	6	Arrumação de mesas	1	Limpar as mesas	1	Estilos de serviços de refeição
			2	Colocar toalhas, talheres, pratos, guardanapos, copos e galheteiros	2	Arrumação de mesa de acordo com o serviço adotado
			3	Cuidar da disposição geral de utensílios		
7	7	Atendimento aos garçons ("Comanda")	1	Preparar os pratos pedidos	1	Interpretação de cardápios
			2	Colocar no aparador	2	Preparo e apresentação dos pratos solicitados
8	8	Limpeza dos utensílios da cozinha	1	Receber as panelas e louças sujas, lavá-las e enxugá-las	1	Material necessário à limpeza de de louças
			2	Guardar em seus devidos lugares	2	Técnica de lavagem e guarda de louças
9	9	Controle diário do estoque	1	Verificar na despensa a quantidade de mercadorias	1	Técnicas de controle de estoque de mercadorias
			2	Dar baixa nas consumidas		
			3	Relacionar as mercadorias em falta para serem adquiridas		
10	10	Limpeza da cozinha	1	Lavar o fogão, balcões, mesas e outras peças	1	Funcionamento de fogões
			2	Secar as peças lavadas	2	Material para limpeza de ambiente e equipamento de trabalho
					3	Técnica de limpeza e conservação do ambiente de trabalho

UNIDADE DIDÁTICA	T A R E F A S		O P E R A Ç Õ E S		INFORMAÇÕES TECNOLÓGICAS	
	Nº	DISCRIMINAÇÃO	Nº	DISCRIMINAÇÃO	Nº	DISCRIMINAÇÃO
10					4	Conservação dos equipamentos de trabalho
11	11	Auxílio no preparo de salgadinhos (ocasional)	1	Preparar a massa, os recheios e molhos	1	Técnicas de preparo de massa, recheios e molhos para salgadinhos
			2	Modelar ou enfeitar os salgadinhos	2	Técnica de modelagem de salgadinho

UNIDADE DIDÁTICA Nº 12

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA E HIGIENE NO TRABALHO

Posição correta no trabalho

Uso adequado de produtos e equipamentos adequados à tarefa

Acidentes mais comuns no ambiente de trabalho e meios de preveni-los

Vestuário adequado às diversas condições de trabalho e climatológicas

Noções de Primeiros Socorros

Providências em casos de emergência

Cuidados de Higiene Pessoal e Ambiental.

MATERIAL DIDÁTICO

EQUIPAMENTOS	MATERIAIS
Vassoura	Água sanitária
Abridor de latas	Açúcar
Bacia	Álcool
Balde	Azeitonas
Bandejas	Canetas
Caldeirão	Carnes
Colher	Cereais
Concha	Detergente
Escorredor	Legumes
Espátula	Leite
Esponjas de aço	Molhos
Facas	Óleos
Frigideira	Palmito
Garfos	Papel
Liquidificador	Pó de café
Machadinha	Temperos
Panelas	Sabão
Pratos	Sal
Pá de sanduiche	Verduras
Panos de prato	
Peneira	
Rodo	
Socador	
Tábuas de carne	
Travessas	
Triturador	

FONTES DE CONSULTA

- 1 - CBO - Classificação Brasileira de Ocupação (Estrutura Agregada) - MTb - S.E.S. - 1977
- 2 - Classification Internationale Type des Professions
Édition Revisee, 1969 - Bureau International du Travail,
Genève - 1969.
- 3 - Mercado de Trabalho dos Subsetores: Comércio, Serviços e Saúde, integrantes do setor terciário do Estado de S.Paulo - caracterização quantitativa e qualitativa "1a. etapa - (Relatório Final do Projeto) - SENAC/SP (trabalho realizado com apoio financeiro do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais - INEP)
- 4 - Plano de Cursos de Qualificação Profissional - I - SENAC/SP
- 5 - MOBRAL/GEPRO/NUTRE - Mapa Profissional Brasileiro (diversos) - 1977
- 6 - MOBRAL/GEPRO/SECOL - Relatório de Balcão de Emprego (diversos) - 1977
- 7 - MOBRAL/GEPRO/SETOP - (diversos) - 1977

GERENTE

Lena Maria do Carmo Chaves

GERENTE-ADJUNTO

Carlos Roberto Fernandes de Araujo

CHEFE DO SETOR DE TREINAMENTO PROFISSIONAL

Júlio Lizárraga Ramirez

ELABORAÇÃO

José Batista Tavares

Reny Rastoldi Mesquita

REVISÃO

Clara Ghidalevich



