

PLANO DE CURSO

Auxiliar de Cozinha



Empenho

Dedicação

Organização

Perseverança

Crescimento



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Ciência e Tecnologia e Inovação
Fundação de Apoio à Escola Técnica

Plano de Curso de Auxiliar de cozinha

Título do curso	Código da Ocupação (CBO)
Auxiliar de cozinha	Correspondência 5135-05
Área ocupacional	Eixo tecnológico
Trabalhadores Auxiliares nos Serviços de Alimentação	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Objetivo do curso	
Formar profissionais capazes de auxiliar o cozinheiro na organização e no preparo de alimentos. Realizar higienização, cortes, porcionamento, congelamento, armazenamento e conservação adequada de hortifrúti, carnes entendendo o fluxo do alimento. Realizar preparações prévias com molhos, massas, cremes e guarnições. Zelar pela higiene e limpeza da cozinha, observando normas sanitárias e de saúde e segurança do trabalho.	
Nível	Forma de oferta
Formação Inicial e Continuada ou Qualificação Profissional	Presencial
Descrição da ocupação (CBO)	

Auxiliam na área do recebimento, pré-preparo, preparo e processamentos de alimentos, na montagem de pratos. Verificam a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação. Trabalham em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.

Diretoria de Formação Inicial e Continuada – DIF
Rua Clarimundo de Melo, nº 847 – Quintino – CEP 21311-281
Tel: (21) 2332-4125 / Fax: (21) 2332-4072
dif@faetec.rj.gov.br

FAETEC



GOVERNO DO
Rio de
Janeiro
SECRETARIA DE
CIÊNCIA, TECNOLOGIA
E INOVAÇÃO

1. Apresentação

Sintonizada com a necessidade de expansão de cursos de Formação Inicial e Continuada ou Qualificação Profissional, a FAETEC, através da Diretoria de Formação Inicial e Continuada (DIF), apresenta o Plano do Curso de **Auxiliar de cozinha**, elaborado com o propósito de formar profissionais coadunados com as necessidades empresariais e comprometidos com desenvolvimento econômico social e sustentável, além de participativo nos processos produtivos e de qualidade, atendendo, dessa forma, um mercado de trabalho cada vez mais exigente.

2. Proposta dos cursos de qualificação profissional

- Promover formação profissional, em consonância com as necessidades econômicas do Estado do Rio de Janeiro;
- Capacitar alunos para o uso do instrumental adequado, possibilitando o alcance de autonomia no seu processo de aprendizagem, e a satisfação pessoal por meio da efetividade na comunicação, na integração e na busca de seus ideais;
- Formar profissionais eficientes e capacitados para enfrentar os diferentes aspectos do mercado de trabalho, contribuindo para a construção de competências e habilidades.
- Incentivar, articular e promover o desenvolvimento do empreendedorismo através da oferta de atualização tecnológica e de atividades gerenciais que estimulem a criação de novas oportunidades de geração de trabalho e renda.

2.1 Competências do Auxiliar de Cozinha

- Trabalhar em Equipe;
- Exercer Liderança;
- Demonstrar Criatividade;
- Apresentar Dinamismo;
- Saber contornar situações adversas;
- Transparecer Objetividade e flexibilidade para mudanças;
- Atualizar-se e buscar a construção contínua do saber;
- Ter visão global do processo de produção.

2.2 Habilidades do Auxiliar de Cozinha

- Atuar no pré – preparo, preparo e processamento de alimentos
- Auxiliar na montagem de prato
- Empregar normas de higiene na preparação dos alimentos, minimizando riscos de contaminação
- Identificar utensílios e equipamentos específicos
- Utilizar corretamente os utensílios na preparação dos alimentos

3. Requisitos de Ingresso:

- Idade mínima de 18 anos;
- Ensino Fundamental Incompleto

4. Número de Alunos por turma

- Máximo – 20
- Mínimo – 10

5. Organização Curricular-Auxiliar de cozinha

- Carga horária total: 160 h/a:
- Duração: 10 semanas;
- Forma de Oferta: presencial, 03 vezes por semana, com 120 h/a de conteúdo específico e 40 h/a com conteúdos relacionados a Temas Transversais e SSMA.

6. Estrutura Curricular-Auxiliar de cozinha

	TÓPICOS DE ENSINO	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CARGA HORÁRIA TOTAL	CARGA HORÁRIA SEMANAL	DURAÇÃO
Conteúdos Específicos	Introdução ao curso de Auxiliar de Cozinha	• Apresentação pessoal, • Habilidades, atribuições e responsabilidades da profissão; • Ética profissional; • Noções de SESMT e CIPA – Comissão Interna de Prevenção de acidente e combate a incêndio • Noções de primeiros socorros	120	12	10 Semanas
	Segurança alimentar.	• Higiene dos alimentos: higiene pessoal; higiene de equipamentos; instalações e utensílios; • Contaminação dos alimentos (DTAs); • Lixo.			
	Planejamento e técnicas de trabalho.	• Mise en place • Tipos de cortes de carnes de aves, bovinas e suínas. • Tipos de cortes de frutas, legumes e verduras. • Bases, caldos e molhos. • Métodos de cocção • Preparo de marinados.			
	Noções de estocagem, Armazenamento e conservação dos alimentos.	• Recebimento de mercadoria • Congelamento; • Armazenamento frio e seco; • Salga e dessalga;			
Conteúdos Básicos	Temas Transversais	• Responsabilidade social • Marketing pessoal • Conceitos de empreendedorismo • Ética profissional • Conceitos de cidadania: Direitos e Deveres do cidadão	40	4	
	Saúde, Segurança e Meio Ambiente (SSMA)	• Evolução e Conceituação sobre Saúde, segurança no trabalho e meio ambiente; • Noções de Legislação relativa à segurança e saúde organizacional; • Programa 5S; • Desenvolvimento Sustentável; • Higiene e Segurança no Trabalho; • Conscientização sobre o uso dos EPC’s (equipamentos de Proteção Coletiva) e EPI’s (Equipamentos de Proteção Individual); • Principais doenças ocupacionais da atividade laboral.			
		Total	160	16	

7. Metodologia

O curso será ministrado através de aulas expositivas, dinâmicas de grupos, execução de tarefas experimentais da prática laborativa, assim como a resolução de problemas que estimulem a capacitação crítica e criativa dos alunos. Sugere-se que a distribuição das aulas seja executada da seguinte forma:

- Aulas teóricas: 40% da carga horária total do curso
- Aulas práticas: 60% da carga horária total do curso

8. Avaliação:

Baseada em aspectos ou indicadores quantitativos e qualitativos.

8.1 Aproveitamento/ Desempenho (Avaliação Quantitativa e Qualitativa) – Valor total: 10,0 pontos

O aluno será avaliado através dos seguintes instrumentos e seus respectivos valores:

- Prova teórica: Visa observar se o aluno conseguiu absorver as definições acerca do conteúdo oferecido. Valor total: 4,0 pontos
- Prova prática: Visa observar se o aluno consegue converter os conhecimentos teóricos oferecidos em competência prática. Valor total: 6,0 pontos

8.2 Índice para Aprovação:

- Nota final de 6,0, obtida através de média das notas das avaliações práticas e teóricas, em cada componente curricular.
- Frequência mínima de 75% das aulas previstas para o curso em cada componente curricular. A falta será computada considerando-se cada hora/aula ministrada.
- Avaliação em Conselho de Classe dos aspectos da avaliação formativa.

8. Indicador:

Anotações em Diário de Classe

9. Certificado:

Ao final do curso, o aluno receberá um Certificado de **Curso de Qualificação Profissional em Auxiliar de Cozinha**.

10. Referências:

ALGRANTI, M. *Cozinha judaica: 5000 anos de história e gastronomia*.
 BARBOSA, A. *Arte/Educação contemporânea – Consonâncias Internacionais*, SP: Ed. Cortez, 2005.
 BRASIL. DECRETO, Nº 5154/2004 – Diretrizes e Bases da Educação Profissional.
 BRASIL. LDB – Lei de Diretrizes e Bases de Educação Nacional Nº 9394/1996 de 20 de dezembro de 1996.
 BRASIL. LDB – Lei de Diretrizes e Bases de Educação Nacional Nº 11741/2008 de 16 de julho de 2008;
 BRASIL. MEC – PARECER CNE/ CEB Nº 39/2004 – Normas para execução de avaliação, reconhecimento e certificado de Estudos previstos no artigo 41 da Lei 9394/96 (LDB).
 BRASIL. PORTARIA MEC nº 1005/97 – Programa de Reforma da Educação Profissional.
 MEC - PARECER CNE/ CEB Nº 40/2004 - Normas para execução de avaliação, reconhecimento e certificado de Estudos previstos no artigo 41 da Lei 9394/96 (LDB).
 BRASIL. Lei Federal nº 9.677/98 – Lei de crime contra a Saúde Pública.
 BRASIL. Lei Federal nº 11.346/2006 – Sistema nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.
 BRASIL. Lei Federal nº 11.947/2009 – O atendimento da alimentação escolar.
 DELUIZ, N. *Formação do trabalhador: produtividade e cidadania*. Rio de Janeiro: Shape Editora, 2000.
 EDUCAÇÃO PROFISSIONAL: O Debate das Competências – FAT – Fundo de Amparo ao Trabalhador – Brasília, 1997.
 FIGUEIREDO, R. M. *As armadilhas de uma cozinha – Coleção Higiene dos Alimentos*. São Paulo: Editora Manole, 2002.
 GADOTTI, M. *A Educação contra a Educação*. São Paulo: Editora Cortez, 2002.
 GANDIN, D. *Planejamento como Prática Educativa*. São Paulo: Ed. Loyola, s/d.
 GERMANO, P. M. L. e GERMANO, M. I. S. *Higiene e vigilância sanitária de alimentos*. 4 ed. Revisada e atualizada. São Paulo: Editora Manole, 2011.
 HOFFMAN, J. *Avaliação: Mito ou Desafio*. Porto Alegre, RS: Ed. Mediação, 1996.
 JORGE, Dr. R. *Manual - Cinco chaves para uma alimentação mais segura*. Instituto Nacional de Saúde. OMS, 2006.
 ROMA, Victor. *Constituição da República Federativa do Brasil*. Rio de Janeiro: 2002