

PLANO DE CURSO

Cozinheiro



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 Cozinheiro

Título do curso	Código da Ocupação (CBO)
Cozinheiro	5132-05
Área ocupacional	Eixo tecnológico
Cozinheiro Geral	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Objetivo do curso	
Formar profissionais capazes de manipular alimentos e preparar refeições seguindo o cardápio estabelecido, de acordo com os padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar.	
Nível	Forma de oferta
Formação Inicial e Continuada ou Qualificação Profissional	Presencial
Descrição da ocupação (CBO)	

Organizam e auxiliam na supervisão em serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residência e outros lugares, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, observando o método de cocção e padrões de qualidade de alimentos.

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



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 Cozinheiro**, 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 no 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 Cozinheiro

- 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 Cozinheiro

- Preparar os alimentos
- Planejar cardápios
- Aplicar normas e princípios de higiene na manipulação dos alimentos
- Supervisionar atividades da equipe de auxiliares de cozinha
- Identificar utensílios e equipamentos específicos
- Utilizar corretamente os equipamentos

3. Requisitos de Ingresso:

- Idade mínima de 18 anos;
- Ensino Fundamental completo
- Ter concluído o Curso de Auxiliar de Cozinha (na rede ou outra instituição) ou comprovação de experiência na área.

4. Número de Alunos por turma:

- Máximo – 20
- Mínimo – 10

5. Organização Curricular: Cozinheiro.

- Carga horária total: 240 h/a;
- Duração: 20 semanas;

- Forma de Oferta: presencial, 03 vezes por semana, com 200 h/a de conteúdo específico e 40 h/a com conteúdos relacionados a Temas transversais.

6. Estrutura Curricular dos Cursos de Cozinheiro.

	TÓPICOS DE ENSINO	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CARGA HORÁRIA TOTAL	CARGA HORÁRIA SEMANAL	DURAÇÃO
Conteúdos Específicos	Introdução ao Curso de Cozinheiro	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentação pessoal, • Habilidades, atribuições e responsabilidades da profissão; • Ética profissional; • Histórico da profissão (cozinhas regionais); 	200	10	20 Semanas
	Planejamento e Técnicas de preparo	<ul style="list-style-type: none"> • Organograma da cozinha, fluxo, utensílios e equipamentos. • Termos técnicos da gastronomia • noções de gerenciamento de cozinha (harmonizar bebidas com pratos; planejamento) • Fator de correção e cocção, per capita de alimentos • Noções básicas de nutrição (características sensoriais dos alimentos e nutrientes) • Técnicas de cocção: Todos os tipos de proteínas animais, vegetais, massas, grãos e cereais • Gard Manger • Montagem de Buffet e a La carte, catering e outros serviços • Elaboração e Interpretação de fichas técnicas; • Produção e prática de pratos regionais Brasileiros e breve apresentação da cozinha Internacional • Técnicas de sobremesa. 			
	Noções de estocagem, armazenamento e conservação dos alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de embalagens • Métodos de conservação. • Armazenamento frio e seco. 			
Conteúdos Básicos	Saúde, Segurança e Meio Ambiente (SSMA)	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	40	2	
	Temas Transversais	<ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidade social • Marketing pessoal • Conceitos de empreendedorismo • Ética profissional • Conceitos de cidadania: Direitos e Deveres do cidadão 			
		Total	240	12	

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.
- frequências 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.

9. Indicador

Anotações em Diário de Classe.

10. Certificado:

Ao final do curso, o aluno receberá um Certificado do **Curso de Qualificação Profissional - Cozinheiro**.

11 . Referências:

- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/ *Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação*.
ARRUDA, GILLIAN ALONSO. *Manual de boas práticas – vol. II – Unidades de alimentação e nutrição*, Editora Ponto crítico.
- BARRETO, RONALDO LOPES PONTES. *Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios*.
BUNHO, ROGÉRIO M. & BOULOS, MÁUREA E. M. S. *Guia de leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos*, Livraria Varela.
- BORNHAUSEN, ROSY L. *As ervas do sítio*.
BRASIL, CGPAN/SAS/MINISTÉRIO DA SAÚDE. *Guia alimentar para a população brasileira. Promovendo a alimentação saudável, 2005*.
BARBOSA, A. (org). *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.
DELUIZ, Neise. *Formação do trabalhador: produtividade e cidadania*. Shape Editora, Rio de Janeiro, 2000.
EDUCAÇÃO PROFISSIONAL: *O Debate das Competências – FAT – Fundo de Amparo ao Trabalhador – Brasília, 1997*.
GADOTTI, Moacir. *A Educação contra a Educação*. Editora Cortez, São Paulo, 2002.
GANDIN, D. *Planejamento como Prática Educativa*. São Paulo: Ed. Loyola.
HOFFMAN, J. *Avaliação: Mito ou Desafio*. Porto Alegre, RS: Ed. Mediação, 1996.
LUCKESI, C. *Avaliação da Aprendizagem Escolar*. Campinas, SP: Ed. Cortez, 1998.
ROMA, Victor. *Constituição da República Federativa do Brasil*. Rio de Janeiro: 2002