

PERFIL PROFISSIONAL CHEFE DE COZINHA

Área de atividade - Hotelaria Restauração e Turismo

Objetivo da Função - Organizar, controlar e coordenar o funcionamento do serviço de cozinha em estabelecimento de restauração e bebidas integradas ou não em unidades hoteleiras.

Atividades.

1. Planejar e organizar o serviço de cozinha em colaboração com os órgãos responsável pela gestão de empresa
 - 1.1 Responsável na organização de atividades de produção de serviços de restauração.
 - 1.2 Responsável na elaboração do plano geral de aproveitamento e na elaboração de fornecedores.
 - 1.3 Colabora na implantação de programa de qualidade e de higiene e segurança no trabalho
 - 1.4 Colabora na determinação dos recursos humanos a afetar ao serviço de cozinha e participar no processo de seleção de seu staff.

2. Orientar e coordenar as atividades do serviço de cozinha, articulando com o chefe de sala os serviço de mesa, dirigindo o pessoal afetado no serviço controlando o aproveitamento de equipamentos, utensílios , matéria- prima e produtos semi-preparados assegurando a qualidade da prestação do serviço

- 2.1 Programar as atividades do serviço de cozinha em função do plano de produção de refeições prevista.

Gerir o provisionamento da unidade, armazenagem e conservação dos produtos.

- 2.2 Coordenar as atividades do pessoal envolvido nas preparações e confecção dos produtos a serem elaborados controlando a quantidade e desempenho do seu staff

3. Executar sempre que necessário às atividades do cozinheiro nomeadamente, a preparação das condições da utilização necessárias ao serviço de cozinha, confeccionando as refeições e decoração dos pratos.

4. Gerir os recursos humanos afetados aos serviços de cozinha.

- 4.1. Organizar os turnos de trabalho do pessoal em função dos serviços e dos meios humanos e disponíveis.
- 4.2. Controlar a assiduidade dos elementos da equipe e organizar os mapas de férias.
- 4.3. Avaliar o desempenho do pessoal segundo as normas da empresa.

5. Avaliar os resultados dos serviços de cozinha, a nível quantitativo e qualitativo em função dos objetivos estabelecidos.

- 5.1. Comparar os resultados obtidos com as programações definidas.
- 5.2. Analisar os processos de trabalho e identificar os fatores de ineficiência ;

5.3. Elaborar relatórios sobre execução do serviço que permitam fornecer elementos para o planejamento e organização do trabalho.

Competência.

1. Língua portuguesa fluente
2. Língua inglesa a nível gastronômico
3. Noção de matemática ao nível das operações básicas de cálculos e números ,e porcentagens.
4. Língua francesa a nível gastronômico.
5. Noções internacionais de unidade de medida pesos, volumes e temperaturas.
6. Legislações alimentares e de atividades profissionais
7. Saúde, higiene e segurança alimentar profissional
8. Gestão de stock e controle de qualidade
9. Organização dos trabalhos
10. Noções básicas de publicidades e marketing
11. Liderança e motivação e gestão de conflitos em pequenos grupos
12. Noções de nutrição e dietética – composição de dietas nutricionais
13. Noções básicas de microbiologias nos alimentos para identificação de produtos e pragas
14. Gastronomia e receituários de cozinha e pastelaria
15. Produzir produtos de cozinha e pastelaria
16. Artes decorativas em alimentos e pastelaria

TER DOMÍNIO NAS ATIVIDADES.

1. Participar na definição de objetivos a atingir, no que respeita a qualidade dos serviços e produtos, bem como oas níveis de produtividades desejáveis.
2. Efetuar os cálculos necessários para determinação de custo de produção, quantidade de ingredientes necessários na confecção dos produtos alimentares e aquisição de matéria prima e produtos semi- preparados.
3. Identificar e selecionar ou colaborar na seleção de meios humanos necessárias para atingir os objetivos estabelecidos.
4. Diagnosticar as necessidades de formação e assegurar a aquisição dos conhecimentos dos elementos da equipe

5. Identificar necessidade de organização de novos serviços e produtos de implementação de
6. programas de qualidade, higiene e segurança no trabalho, assim como atividades de produção e marketing em conjunto com a direção da empresa
7. Diagnosticar as necessidades da reposição dos equipamentos, utensílios e produtos
8. Ter a capacidade para definir as funções de sua equipe
9. Controlar as qualidades dos produtos oferecidos aos clientes assim como o bem estar de todos
10. Criar novos pratos com seus devidos acompanhamentos
11. Definir sobre as soluções mais adequadas na resolução de problemas decorrentes da organização e execução do serviço e da gestão do pessoal que lhe esta relacionado

TER EM SEU DOMÍNIO.

1. Técnicas nas confecções dos alimentos
2. Técnicas de emprazamento e decoração
3. Ter conhecimento e formação em HACCP
4. Técnicas de planificação de objetivos e atividades
5. Técnicas em gestão comercial do serviço de alimentos e bebidas
6. Capacidade de formação em equipes
7. Gestão de qualidade e domínio em cozinha e pastelaria em geral
8. Saber ter domínio no fogão e forno.
9. Ter conhecimento no guard mager e charcutaria.

Carga horária: 400 horas	Período de realização (data de início/término)	
Local de realização (município/endereço) Angola – África		
Beneficiários (público):		
Nº de Educandos / turma	Nº de turmas	Total Educandos



Alunos	Turmas	Alunos
2 – Objetivos		
<p>Este projeto objetiva através de suas ações gerarem qualificação profissional e social a seus beneficiários, disponibilizando conhecimento, recursos humanos e financeiros, estrutura técnica e operacional, proporcionando o tão almejado desenvolvimento sustentável para as comunidades atendidas em ANGOLA - ÁFRICA.</p> <p>Objetivos Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none">- A formação integral dos cidadãos beneficiados por este projeto;- Promover a qualificação, mediante ações articuladas com a sociedade civil organizada, criando oportunidades de trabalho, emprego e renda para os jovens em situação de maior vulnerabilidade social, seja através do emprego formal ou do empreendedorismo;- Aumento da probabilidade de obtenção de emprego e trabalho decente e da participação em processos de geração de oportunidades de trabalho e renda reduzindo os níveis do desemprego e subemprego;- Elevação da escolaridade dos trabalhadores através da articulação com as políticas locais de educação, em particular com a educação de jovens e adultos;- Inclusão social, redução da pobreza, combate a discriminação e diminuição da vulnerabilidade das populações;- Buscar elevar a autoestima e a participação cidadão na vida social e econômica do país;- Realizar uma prática pedagógica que promova o protagonismo a todos na sociedade;- Intermediar a oferta de empregos formais para os cidadãos.		

Vila Velha, 14 de julho de 2015.

Oderon Fernandes

Diretor Presidente

Kennedy Palace Hotel

Santa Mônica

Vila Velha / ES

Fone: Móbile: 0055 (027) 3340 8436 / 99880-2887

oderson@kennedypalace.com / odersonvix@gmail.com

www.kennedypalace.com