



Co-funded by
the European Union



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

Gestão da Cozinha

UNIDADE 3





Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by
the European Union

UNIDADE 3

Gestão na Cozinha

Índice

- 3.1. Processo de gestão da cozinha
- 3.2. Departamentos/Estações na cozinha
- 3.3. Estrutura hierárquica na cozinha





3.1. Processo de Gestão da Cozinha

Os recursos na gestão da cozinha são o trabalho humano, o tempo, a energia, os equipamentos, os produtos, os sistemas operativos, o dinheiro. No entanto, na maioria das vezes, alguns destes recursos são limitados, pelo que os colaboradores ou gestores na cozinha têm de usar estes recursos limitados de forma mais eficiente e inteligente. Não é possível gerir o processo de cozinha de outra forma.

Os restaurantes/hotéis, etc. devem ter uma cozinha bem equipada para realizar a sua preparação alimentar e servir as suas atividades minuciosamente e, também, em plena conformidade com as condições de saúde. Uma vez que a cozinha é o coração da produção alimentar, a sua localização no edifício e as suas secções devem ter espaço suficiente, também estar equipada com dispositivos e máquinas que possam satisfazer os requisitos, e ter uma equipa com o conhecimento de utilizar estas máquinas da forma mais eficiente. A complexidade e abundância de tarefas de cozinha também requerem um planeamento eficaz. Considerando todos os elementos na cozinha (número de pessoal, número de hóspedes, quantidade de produto, tempo, etc.) o planeamento deve ser feito em conformidade.

Começando pelo chefe de cozinha que é o gerente da mesma, o pessoal de cozinha, é constituído por chefes de departamento, cozinheiros, cozinheiros assistentes, pessoal de copa e empregados de limpeza. Ao mesmo tempo que se determina o número, características e deveres dos colaboradores na cozinha, existem muitos fatores a considerar como o tamanho e o tipo de negócio, a estrutura organizacional, a localização do negócio, a estrutura física da cozinha, o equipamento na cozinha. A organização de cozinha é determinada de acordo com os fatores acima mencionados. Níveis diferentes têm responsabilidades diferentes na estrutura organizacional da cozinha. O chefe de cozinha chama-se "*Chef de Cuisine*" em francês e "*Executive Chef*" em inglês. Estas pessoas são responsáveis pela gestão e organização da cozinha. Além disso, são também responsáveis pelo planeamento do menu, preparação das receitas dos pratos no menu, preparação e implementação de programas de formação, contratação da equipa de cozinha e preparação de listas das ferramentas, equipamentos e materiais em falta e aquisição dos mesmos. Os gerentes de cozinha devem ter conhecimentos e habilidades sobre todas as partes da cozinha.



Co-funded by
the European Union

Existem cinco funções básicas na gestão da cozinha. Estas funções podem ser chamadas como subfunções que compõem as funções de gestão.

a. Planeamento

O planeamento é a primeira e mais importante fase do processo de gestão. Não é possível desempenhar outras funções de gestão sem planeamento. Decidir sobre os objetivos e objetivos de hoje, considerando o futuro, chama-se planeamento. Independentemente dos seus títulos, todos os gestores têm de planear, e para poderem planear eficazmente, é necessário ter informação suficiente sobre o trabalho na cozinha e partilhar a informação. Para além do conhecimento teórico, o conhecimento prático e a experiência devem ser mantidos em primeiro plano. A gestão da cozinha não é independente das outras unidades do negócio. Por isso, ao planear os menus, gestores como "gerente de comidas e bebidas, chefe de cozinha, gerente de restaurante, etc." devem definitivamente ser incluídos no processo e não ser ignorados, uma vez que são, também, uma parte inseparável de todo o processo. Ter um bom fluxo de informação com outros departamentos e gestores do negócio vai acelerar e enriquecer o processo de gestão da cozinha. Uma boa gestão de cozinha que pode atender às exigências e expectativas dos hóspedes e refletir a cultura de alimentos e bebidas, só é possível com gestores de cozinha conhecedores e experientes.

b. Planear e Organizar

Mapear é o processo que inclui a identificação dos indivíduos para fazer o trabalho, a determinação das ferramentas, materiais e métodos necessários para a produção, e a determinação da ordem e tempo das ações para estabelecer a estrutura que irá executar a obra e atingir o objetivo (Buluç, 2016). A organização é, também, definida como um processo estruturado em que as pessoas combinam os seus esforços e mão-de-obra para fins específicos (Öztaş & Uçan, 2002, p.18).

À medida que as empresas crescem, podem surgir problemas como a seleção das tarefas a preencher e as pessoas que assumam essas tarefas, a atribuição e distribuição da autoridade e responsabilidades necessárias e o arranjo hierárquico entre os trabalhadores, bem como a disponibilização de recursos financeiros e a orientação das empresas em conformidade com o objetivo. Decidir sobre o que cozinhar, como cozinhar, o que será cozinhado, e agrupar o pessoal, fazer um horário para eles, colocar e executar os equipamentos e ferramentas necessários na área da cozinha e proporcionar as condições físicas adequadas são



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by
the European Union

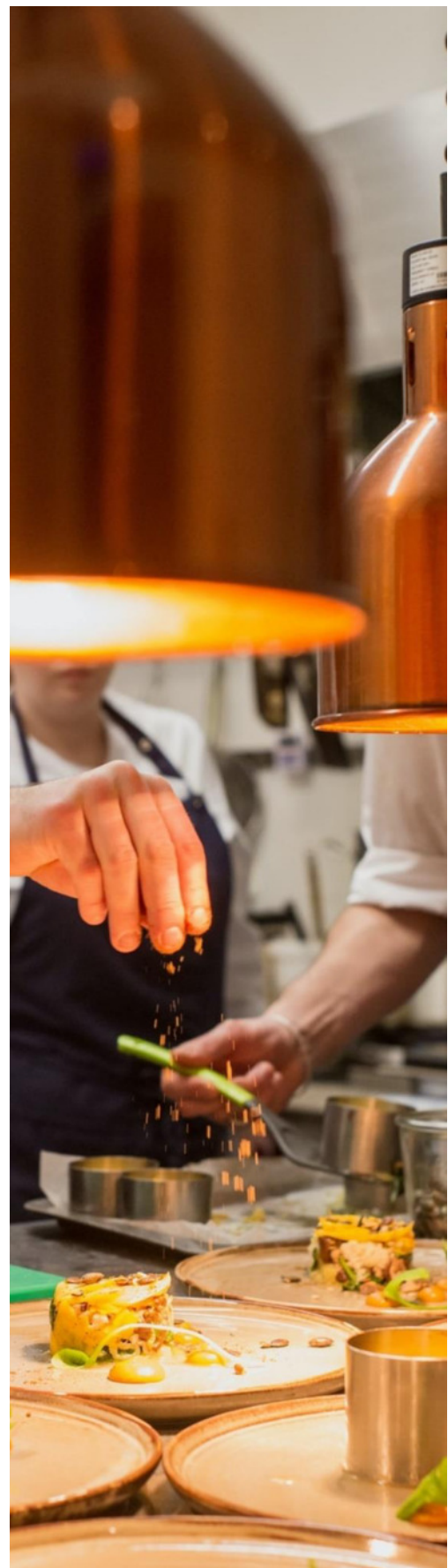
todas as partes destes processos.

c. Execução de direcionamento

- Ativar os serviços de cozinha e monitorizar o trabalho a fazer são partes da fase de execução. A função de direção é ainda mais importante, especialmente em cozinhas, uma vez que são locais de mão-de-obra intensiva. Para que a gestão seja bem-sucedida, é necessário conhecer os desejos, necessidades e expectativas do pessoal e resolver os seus problemas. As pessoas têm traços complexos e muitas vezes é difícil compreendê-las. É necessário compreender melhor o comportamento dos colaboradores em áreas de trabalho intensivas e de longo prazo, como cozinhas. Para que os gestores obtenham eficiência dos colaboradores, devem tentar satisfazer as suas exigências e expectativas e analisar bem os problemas relacionados com o local de trabalho. Os detalhes a considerar para que o processo de execução na cozinha possa ser eficiente são os seguintes:
- O gerente deve ser capaz de criar um espírito de equipa na cozinha.
- O gerente deve tentar conhecer os empregados em todos os aspetos.
- O gestor deve fazer reuniões frequentes com os seus colaboradores e dizer claramente as suas expectativas com o pessoal e ouvir as suas opiniões também.
- O gestor deve dar um bom exemplo para os seus colaboradores, com a sua personalidade e comportamentos.
- O gestor deve atribuir e distribuir tarefas aos colaboradores, de acordo com as suas capacidades e competências.
- Os gestores não devem perder-se em pormenores, devem entregar a autoridade e as responsabilidades em conformidade.
- Os gestores devem estabelecer um sistema gratificante e de apreciação.
- Devem poder tolerar os erros cometidos pelos seus colaboradores e apoiar os seus colaboradores no seu desenvolvimento pessoal.
- Deve acompanhar o trabalho dado.

d. Coordenação

Outra fase do processo de gestão é a coordenação. É a combinação harmoniosa de ações realizadas por diferentes departamentos para



Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by
the European Union

atingir os objetivos organizacionais. Uma boa coordenação nos serviços de cozinha depende de uma comunicação bem-sucedida. Na comunicação entre o gestor de cozinha, o gestor de serviços e o gestor de compras, é de grande importância que os departamentos ajam em conjunto e cooperem bem na determinação das questões importantes e na consecução dos objetivos. A delegação de autoridade nos serviços de cozinha deve ser efetuada de forma adequada no âmbito das obras de coordenação. Uma delegação de autoridade bem-sucedida assegura que o trabalho possa ser feito de forma mais eficaz, rápida e perfeita. Após a delegação da autoridade, a responsabilidade do delegado continua.

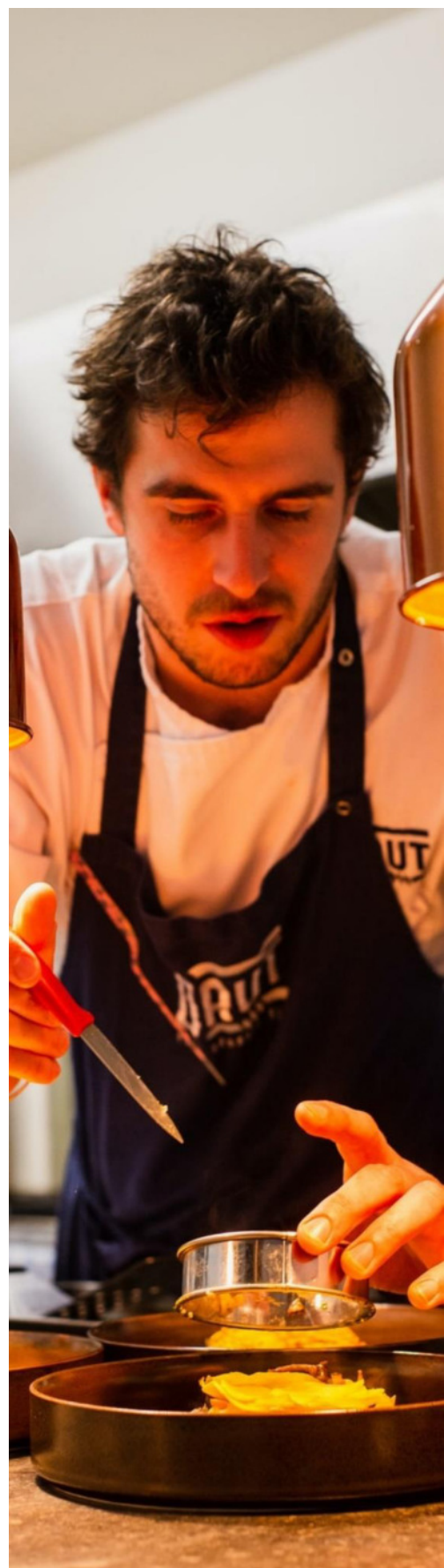
O que faz a coordenação?

- A eficiência na gestão aumenta (quantidades de produção).
- A gestão de topo é aliviada de carga de trabalho excessivo (o chefe não lida com detalhes desnecessários).
- Os subordinados (chefes de secção, etc.) a quem a autoridade é delegada estão preparados para posições mais elevadas.
- É dada motivação positiva aos subordinados.
- Uma interação positiva é assegurada entre subordinados e superiores.
- Os superiores e subordinados trabalham de forma mais eficiente.

A coordenação é mais fácil em cozinhas de pequena escala, mas à medida que os serviços de cozinha crescem, torna-se mais difícil garantir uma coordenação eficaz e bem-sucedida.

e. Controlo e Avaliação

Ajuda a determinar se o gestor alcançou ou não os seus objetivos. Compreende se as atividades previstas foram ou não realizadas e, se não, por que razões não puderam ser realizadas. O planeamento e o controlo são inseparáveis. Comparar os trabalhos com os planos e tomar as disposições necessárias em caso de desvios são necessários para que a empresa prossiga e desenvolva as suas atividades no futuro. Para realizar uma inspeção na cozinha, é necessário determinar primeiro as normas. O estabelecimento de normas na cozinha pode ser alcançado através da realização de estudos de qualidade, higiene e custos. Além disso, o trabalho de inspeção a ser feito na cozinha deve, também, incluir a higiene dos colaboradores, equipamentos, produtos, a qualidade dos alimentos (frescura, delícia, estrutura, sabor) e o custo dos produtos.



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



3.2. Departamentos / Estações na Cozinha

Chefe assistente é chamado *Sous Chef* em francês. O *Sous Chef* é responsável por todas as operações físicas da cozinha. A distribuição de tarefas dos colaboradores na cozinha, os planos de trabalho e a preparação da cozinha nas organizações estão entre as suas funções. Trabalham em coordenação com o Chef. O número de chefes assistentes num negócio pode diferir dependendo do tamanho do negócio.

Chefes de departamento são chamados *chef de partie* em francês. São responsáveis pelas estações específicas que lhes são incumbidas na cozinha. O número de chefes do Departamento aumenta de acordo com o tamanho da empresa. Estes chefes numa grande organização de cozinha são os seguintes;

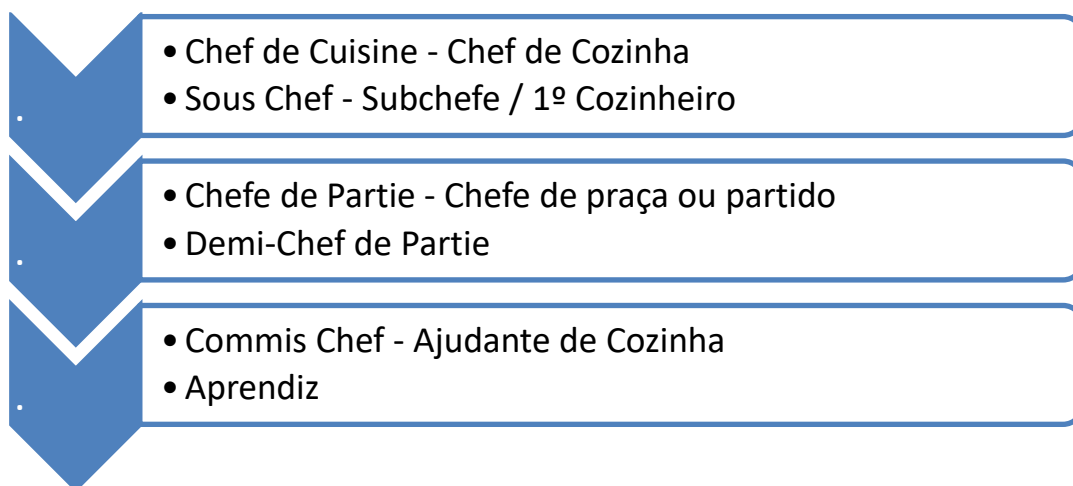
- Chef dos molhos (*saucier*)
- Chef da despensa (*chef gardemanger*)
- Chef de pastelaria (*chef patissier*)
- Chef de peixe (*chef poissonier*)
- Chef de legumes (*chef entremetier*)
- Chef de sopa (*chef potager*)
- Chef de assados e grelhados (*chef rôtiisseur*)
- Hors D'oeuvrier
- *Tournant*

Os chefes do departamento são responsáveis pela produção de todo o tipo de alimentos relacionados com o seu departamento. Chefes do departamento são chamados *demi-chef de partie*. São os assistentes dos chefes de departamento. Durante o processo de produção de alimentos, preparam os equipamentos necessários para os seus próprios departamentos e fazem a preparação preliminar (*mise en place*) dos materiais a utilizar nas refeições a serem servidas. Os cozinheiros ajudantes são conhecidos como *commis* em cozinhas. Os *commis* ajudam outros cozinheiros no seu departamento, pegam nos materiais necessários dos armazéns e trazem-nos para a sua própria estação e ajudam nos preparativos alimentares. Os estagiários são os estudantes que acabam de iniciar a sua profissão e trabalham no negócio no âmbito da sua formação profissional.



3.3. Estrutura hierárquica na cozinha

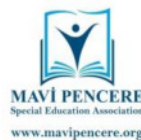
Tudo na cozinha está interligado um com o outro. A dimensão, tipo e estrutura organizacional do negócio, a estrutura física da cozinha, o equipamento a utilizar e o conteúdo do menu a aplicar e o tempo a afetar diretamente a quantidade de produção, o número de colaboradores, as suas competências e tarefas dos colaboradores. Enquanto a estrutura organizacional da cozinha é moldada de acordo com estes fatores, diferentes tipos de responsabilidades surgem em diferentes níveis dentro da estrutura organizacional da cozinha.



Chef de Cuisine - Chef de Cozinha

O chef de cozinha ou *chef de cuisine* é responsável pelas operações de cozinha do dia-a-dia. Em vez de preparar a comida, este chefe lida com os aspetos de gestão de gerir a cozinha. Dependendo do tamanho do negócio, podem estar no topo da hierarquia da cozinha e reportar diretamente ao gerente ou proprietário do restaurante. Eles têm um papel de supervisão em grande parte, garantindo que a cozinha funciona sem problemas e assumindo a liderança na criação de menus. Esta posição é responsável globalmente por todos os aspetos da ementa, como a fase de produção, a qualidade dos produtos servidos, a contratação e gestão do pessoal da cozinha, o controlo dos custos e o cumprimento dos orçamentos, e a coordenação com departamentos não diretamente envolvidos na produção alimentar. Os deveres também incluem a elaboração de novos menus, compras, custos e agendamento de colaboradores. São também responsáveis por instalações de cozinha e maquinaria. É importante que o chefe de cozinha seja experiente, conhecedor, habilidoso e um bom supervisor.

O Sous Chef - Subchefe / 1º Cozinheiro





Co-funded by
the European Union

O Sous Chef é segundo no comando da cozinha e um candidato para se tornar um chefe de cozinha. O Sous Chef assume grande parte das responsabilidades de gerir a cozinha, uma vez que o Chefe de Cozinha tem um papel mais abrangente. Eles fazem o controlo de *stock* na cozinha, e seguem as ordens, diretamente como a comida é apresentada no prato e eles são o pessoal por trás do controlo de qualidade dos alimentos. Têm, também, muito mais mãos na gestão do pessoal existente e na formação dos recém-chegados. Devido às muitas facetas do seu trabalho, os Sous Chefs são geralmente chefes experientes com altos níveis de conhecimento na culinária, equipamentos e técnicas culinárias.

Chef de Partie - Chefe de praça ou partido

São os chefes responsáveis pelas diferentes estações da cozinha onde a produção é feita. Os chefes de secção de acordo com a dimensão dos seus negócios são;

- Chef de cozinha quente (*Chef Saucier*)
- Chef de cozinha fria (*Chef Gadre Manger*)
- Chef de Pastelaria (*Chef Patissier*)
- Chef de pratos de legumes e ovos (*Chef Entremetier*)
- Chef de Pratos de Peixe (*Chef Poissonier*)
- Chef de sopa (*Chef Potager*)
- Chef de carnes e aves assadas (*Chef Rotisseur*)
- Chef de pequeno-almoço (Chef de Déjeuner)
- Chef substituto (*Tournant*),
- Açougueiro (*Boucher*)

Demi-Chef de Partie

Eles ajudam o trabalho do chefe da estação, e substituem os chefes da estação quando estão ausentes, garantindo que todo o trabalho da cozinha continue de forma completa. Seguem de perto todo o processo na cozinha para melhorar os seus conhecimentos e experiência.

Commis Chef - Ajudante de Cozinha

Trabalham como assistente de cozinheiro na sua estação. Ao mesmo tempo que ajudam com simples preparações alimentares de tempos a tempos, também ajudam nas tarefas como fazer os pratos prontos para o serviço, transportar os materiais necessários do armazém/despensa para a cozinha.

Aprendiz

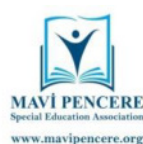


Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by
the European Union

São normalmente alunos que estudam em escolas que treinam trabalhadores de cozinha e que são novos na profissão culinária. Ganham experiência de trabalho, trabalhando com a escola ou na cozinha durante o período de verão, e cumprem as tarefas dadas pelos cozinheiros.



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org