PROJETO DE LEI Nº129/2025

Regula o exercício da profissão de cozinheiro, gastrônomo e chef de cozinha, no Município de Salvador, e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SALVADOR

DECRETA:

Art. 1º Considera-se cozinheiro, gastrônomo e chef de cozinha, para efeitos desta Lei, aquele que manipula e prepara alimentos, observando os processos de cocção, os padrões de qualidade, os métodos de conservação e as boas práticas de manipulação dos alimentos em meios de hospedagem, restaurantes, bares, quiosques, hospitais, escolas, indústrias, residências e similares.

Art. 2º O exercício da profissão de cozinheiro, gastrônomo e chef de cozinha é assegurado:

I – Aos portadores de diplomas de ensino médio oficial e de formação profissional em nível médio – curso técnico de cozinheiro, ministrados por instituições oficiais ou privados, nacionais ou estrangeiras;

II Aos portadores de diplomas de ensino superior oficial e de formação profissional em nível superior – curso de gastronomia, ministrados por instituições oficiais ou privados, nacionais ou estrangeiras;

III - Àqueles que, na data de promulgação desta Lei, estejam exercendo efetivamente a profissão de cozinheiro ou gastrônomo há, pelo menos, 3 (três) anos.

Art. 3º São atividades específicas do cozinheiro:

I. Realizar os procedimentos de abertura e fechamento da área de trabalho:

a) Organizar os utensílios de trabalho; e

b) Preparar a *mise-en-place*.

II. Manter higiene pessoal ao manusear alimentos e bebidas:

A) Manter o corpo, as roupas e os calçados limpos e preparados para o trabalho, antes e durante o manuseio dos alimentos e bebidas;

b) Higienizar as mãos, as unhas e os antebraços antes de realizar suas atividades;
c) Respeitar as regras com relação ao afastamento do profissional de atividades de manipulação de alimentos, em caso de ferimentos e outras afecções na pele que propiciem contaminação; e
d) Identificar e desenvolver hábitos no trabalho que previnam a contaminação dos alimentos.

III. Utilizar adequadamente todos os equipamentos e utensílios básicos de cozinha:
a) Conhecer os procedimentos para ligar, desligar e limpar os equipamentos de cozinha.

IV Medir, registrar e ajustar a temperatura no armazenamento e processamento de forma a promover a inocuidade dos alimentos:
a) Utilizar termômetro e registrador de temperatura;
b) Conhecer os limites críticos para temperatura e tempo de armazenamento, processamento e serviço de acordo com as boas práticas e a legislação pertinente;
c) Medir e registrar o tempo e a temperatura e, se necessário, aplicar e documentar as ações corretivas para atender as boas práticas; e
d) Aplicar as técnicas de manutenção dos alimentos até o consumo (quentes ou frios).

V Identificar os gêneros alimentícios de acordo com a sua classificação: frutas, legumes, verduras, tubérculos, cereais, ovos, laticínios, aves, peixes, crustáceos, carnes, farináceos, grãos, ervas, condimentos, massas, conservas, entre outros.

VI Conhecer os ingredientes e insumos básicos da cozinha e as alternativas de substituição.

VII Pré-preparar os alimentos:
a) Limpar e marinar carnes, aves, pescados e vegetais;
b) Porcionar alimentos;
c) Preparar molhos;
d) Pré-cozinhar alimentos;

e) Utilizar as técnicas adequadas de refrigeração, congelamento, descongelamento e dessalgue para garantir a segurança dos alimentos.

VIII Preparar os alimentos:

a) Aplicar os processos de cocção utilizando os produtos alimentícios específicos das receitas;
b) Empregar as técnicas de combinação de alimentos de acordo com cor, textura, aroma, paladar e aspecto visual;
c) Preparar os pratos, observando os critérios de: higienlzação dos gêneros alimentícios, corte, gramaturas e métodos de cocção;
d) Empregar de forma adequada as técnicas de manipulação e processamento dos alimentos.

IX Prevenir a contaminação dos alimentos:

a) Manter a área de trabalho, os equipamentos e os utensílios em condições higiênico-sanitárias conforme as boas práticas, a legislação pertinente e as recomendações fornecidas pelos fabricantes dos produtos para higienização dos equipamentos e utensílios;
b) Limpar e sanitizar a área de trabalho, os equipamentos e utensílios;
c) Higienizar os alimentos de acordo com a legislação, as boas práticas e as instruções específicas de rotulagem;
d) Manusear alimentos, observando condições apropriadas, inclusive quanto ao uso de luvas, tábuas de corte e outros utensílios;
e) Preparar os alimentos com utensílios adequados e em superfícies higienizadas;
f) Identificar a ocorrência de vetores e pragas, e aplicar procedimentos operacionais para prevenir a infestação de acordo com a legislação e as boas práticas.

X Por em prática as técnicas adequadas de utilização de sobras na cozinha.

XI Lixo:

a) Manter os recipientes de lixo devidamente limpos, forrados e tampados;
b) Remover o lixo para áreas apropriadas;
c) Armazenar em recipientes cobertos;
d) Classificar e separar o lixo orgânico do inorgânico. XII. Atender e resolver adequadamente os problemas e reclamações de clientes, tendo em conta a necessidade de assegurar um bom clima relacional.

Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Salvador, 31 de Março de 2025

PAULO MAGALHÃES JR.

Vereador

JUSTIFICATIVA

Um chefe de cozinha, também chamado de chef de cozinha do francês "chefe", mestrecuca, gastrônomo e chefe executivo, é um cozinheiro com um nível diferenciado de habilidades em sua profissão e que, além de elaborar pratos, também planeja cardápios, gerencia as compras de ingredientes, organiza a cozinha e supervisiona os serviços dos cozinheiros desde o pré-preparo até a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade. Mais do que um cozinheiro, o chefe de cozinha atua como um gerente das cozinhas de restaurantes, hotéis, hospitais, residências e outros locais de refeições.

O chefe de cozinha, ou chef executivo, é o responsável por todas as coisas relacionadas à cozinha, que normalmente inclui a criação de menus, gestão, programação e folha de pagamento dos funcionários da cozinha inteira; ordenação e chapeamento de design. supervisiona a saída de iguarias preparadas, assegurando que elas correspondam aos pedidos e sejam perfeitas sob todos os pontos de vista.

Como surgiu o chefe de cozinha?

No Egito, a percepção de paraíso era “Um Campo de Farta Alimentação”, portanto, as celebrações faraônicas sempre buscavam levar o paraíso para a mesa dos Faraós. Já na Idade Média, com a ascensão das realezas europeias, são registradas as primeiras manifestações da figura dos Chefs de Cozinha que conhecemos hoje.

Quem foi o primeiro chefe de cozinha do mundo?

Marie-Antoine Carême é considerado o primeiro “chef celebridade” da história, o cozinheiro dos reis e o rei dos cozinheiros. A fama se deve a sua importância para a história da gastronomia francesa.

FONTE: WIKPEDIA, EXPLICANDO.NET

Por tanto, pela inequívoca importância desse reconhecimento, proponho esse Projeto de Lei, aos meus pares, para apreciação no Plenário.

Salvador, 31 de Março de 2025

PAULO MAGALHÃES JR.

Vereador