

Cozinheiro(a) Koch/Köchin

Tipo de profissão	Profissão reconhecida
Tipo de formação profissional	Formação Profissional Dupla segundo a Lei de Formação Profissional (BBIG)
Duração da formação	3 anos
Lernorte	Betrieb und Berufsschule



■ Quais são as suas atividades nesta profissão?

Cozinheiros (as) preparam diversos pratos e decoram-nos de forma apetitosa. Também compõem planos de refeições, fazem as compras necessárias de alimentos e outros ingredientes e preparam ou organizam a armazenagem destes em condições apropriadas. Os Cozinheiros(as) organizam os processos de trabalho na cozinha e monitorizam-nos, garantindo que os pratos são concluídos no tempo e na ordem corretas.

Em cozinhas menores, os cozinheiros fazem todo o trabalho: cozinham, fritam, assam e decoram os pratos. Em cozinhas maiores, especializam-se na maioria das vezes em alguns pratos como, por exemplo, saladas, peixes, guarnições ou carnes. Também faz parte da área de atuação dos cozinheiros (as) tarefas como o cálculo de preços e o aconselhamento dos visitantes.

■ Onde trabalham estes profissionais?

Cozinheiros (as) trabalham principalmente em:

- Hotéis
- Restaurantes, cantinas ou empresas de catering
- Hospitais e asilos

Trabalham principalmente em cozinhas. Nos salões de refeições, os cozinheiros (as) somente servem a comida. No escritório fazem as tarefas de administração.

■ O que é importante nesta profissão?

- A **responsabilidade** e **diligência** no trabalho com alimentos são muito importantes. Para que a qualidade dos produtos seja garantida, é necessário que os alimentos sejam escolhidos com cuidado e que sejam frescos. As normas de saúde e higiene têm que ser observadas. **Resistência mental** é importante porque os cozinheiros (as) têm que trabalhar de forma confiável e precisa mesmo durante o horário de pico, apesar dos ruídos e do calor.
- O interesse pela **Matemática** deve estar presente para o cálculo dos dados quantitativos. Aprendizes prestes a concluir o curso profissional de cozinheiro, assim como cozinheiros já formados, também precisam abordar a composição dos alimentos e suas alterações durante o armazenamento e preparação. Conhecimentos em **Química** são, por isso, úteis.