



SENADO FEDERAL

PROJETO DE LEI

Nº 1020, DE 2022

Regula o exercício da profissão de cozinheiro e gastrônomo, e dá outras providências.

AUTORIA: Senador Carlos Fávaro (PSD/MT)



[Página da matéria](#)



SENADO FEDERAL
Gabinete do Senador Carlos Fávaro

PROJETO DE LEI N° , DE 2022

SF/22699.49800-93

Regula o exercício da profissão de cozinheiro e gastrônomo, e dá outras providências.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

Art. 1º O exercício da profissão de cozinheiro e gastrônomo é livre em todo o território nacional, observadas as disposições desta Lei.

Art. 2º Considera-se cozinheiro e gastrônomo, para efeitos desta Lei, aquele que organiza e supervisiona serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de coccção e padrões de qualidade.

Art. 3º O exercício da profissão de cozinheiro e gastrônomo 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 privadas, 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 privadas, 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. 4º São atribuições do cozinheiro e gastrônomo:

I - realizar os procedimentos de abertura e fechamento da área de trabalho;

a) Organizar utensílios de trabalho;

b) Preparar o mise-en-place;

II - manter higiene pessoal ao manusear alimentos e bebidas;

III - utilizar adequadamente todos os equipamentos e utensílios básicos de cozinha;

IV - conhecer os procedimentos para ligar, desligar e limpar os equipamentos de cozinha;

V - medir, registrar e ajustar a temperatura no armazenamento e processamento de forma a promover a inocuidade dos alimentos;

VI - 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;

VII - conhecer os ingredientes e os insumos básicos da cozinha e as alternativas de substituição;

VIII - pré-preparar e preparar os alimentos;

a) Limpar e marinar carnes, aves, pescados e vegetais;

b) Porcionar alimentos;

c) Preparar molhos;

d) Pré-cozinhar alimentos;

IX - prevenir a contaminação dos alimentos;

X - por em prática as técnicas adequadas de utilização de sobras na cozinha;



XI – tratar o lixo, mantendo os recipientes de lixo devidamente limpos, forrados e tampados, removendo-o áreas apropriadas, armazenando-o em recipientes cobertos, classificando e separando 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. 5º Comemora-se no dia 10 (dez) de maio de cada ano o Dia do Cozinheiro e Gastrônomo.

Art. 6º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

Nossa gastronomia, já reconhecida internacionalmente, vive hoje um momento de grande crescimento, com inúmeras escolas oferecendo cursos técnicos.

A profissão de cozinheiro e gastrônomo, devido aos conhecimentos técnicos cada dia mais exigidos, vem se destacando no mercado de trabalho e, por isso, contribuindo para o sucesso de um grande número de empreendimentos, principalmente nos setores de turismo e restaurantes.

Com a regulamentação da profissão, cria-se uma identidade profissional, exigindo-se do cozinheiro uma conduta profissional, dando-se-lhe também mais condições para exercer sua profissão na sua amplitude de direitos e não permitindo a atividade de terceiros não qualificados e sem formação para o seu exercício.

Padroniza-se com a regulamentação a formação e a conduta dos cozinheiros para que os consumidores não corram riscos de natureza sanitária; contribui para o aperfeiçoamento desses profissionais e de toda a cadeia de empreendimentos produtivos ligados ao ramo de alimentação, que hoje responde por milhares de empregos e precisa ser competitivo de acordo com os padrões de qualidade internacionais para continuar a atrair investimentos para o setor; e, por fim, ao valorizar a profissão e o profissional, estimula o ingresso de novos talentos para a cozinha.



SF/22699.49800-93

Sem dúvida alguma, não se pode mais esperar para se exigir qualificação profissional dos que exercem a atividade de cozinheiro e gastrônomo. Com a regulamentação do exercício destas profissões haverá uma profissionalização do setor, que atenderá à demanda cada vez maior por mão-de-obra especializada.

Por último, vale salientar que nossa iniciativa não desconhece a existência daqueles que já possuem experiência no setor, ou seja, aqueles cozinheiros que, na data de promulgação da lei, já vinham exercendo efetivamente a profissão há, pelo menos, três anos. Com isso, abrange-se toda uma gama de cozinheiros e gastrônomos, sem discriminar, à época da sanção da lei, qualquer um que militava, efetivamente, na profissão.

Por essas razões, esperamos contar com o apoio de nossos nobres pares para a aprovação do presente projeto de lei.

Sala das Sessões,

Senador *CARLOS FÁVARO*

PSD/MT