

PROJETO DE LEI Nº , DE 2019

(Do Sr. Roberto Pessoa)

Regulamenta o exercício da atividade do GASTRÔNOMO e dá outras providências.

O Congresso Nacional decreta:

ART. 1º Esta lei regulamenta a profissão e as atribuições do Bacharel em Gastronomia e do Tecnólogo em Gastronomia, estabelecendo os requisitos para o exercício da atividade profissional e o registro em órgão competente.

ART. 2º É livre o exercício da atividade profissional de gastrônomo, desde que atendidas às qualificações e exigências estabelecidas nesta lei e cumprida às diretrizes curriculares fixadas pela Lei de Diretrizes e base da Educação.

ART. 3º Para os fins desta lei considera-se bacharel em Gastronomia ou Tecnólogo em Gastronomia, aquele que se diplomou no respectivo curso de gastronomia.

Parágrafo Único. Os diplomas de cursos equivalentes, expedidos por escolas estrangeiras iguais ou assemelhadas, serão revalidados na forma da lei.

ART. 4º São requisitos para o exercício da atividade do GASTRÔNOMO

I - Ter diploma de conclusão de curso superior de bacharelado ou de tecnologia em gastronomia, emitido por instituições de ensino superior brasileiras, devidamente reconhecido pelo Ministério da Educação;

II - Ter registro profissional de gastronomia no órgão competente.

ART. 5º São atribuições do GASTRÔNOMO, dentre outras, na forma do respectivo diploma e da grade curricular efetivamente realizada:

I – direção, coordenação e supervisão de curso de graduação em gastronomia e o ensino das disciplinas curriculares afins;

II – gerenciar e desenvolver projeto de empreendimento gastronômico e de produto alimentício;

III – planejar e desenvolver cardápio de alimentos e bebidas, inclusive elaborando harmonizações;

IV – atuar no recebimento e acondicionamento de alimento dentro das normas de conservação e higiene, fiscalizando quanto a sua validade e qualidade;

V - elaborar plano de limpeza e sanitização de toda a área física da cozinha e áreas afins, inclusive de seus utensílios e equipamentos;

VI – cumprir e fazer cumprir as normas de vigilância sanitária estabelecidas pelos entes públicos;

VII – participar e projetar *lay out* de cozinha profissional dimensionando e designando utensílios e equipamentos necessários para os diversos segmentos do ramo de alimentação;

VIII – confeccionar fichas técnicas de preparo para produção padronizada de cardápio e comandar a brigada de trabalho de cozinha, orientando e fiscalizando a confecção dos pratos, apresentação e qualidade dos mesmos, sejam em porções individuais ou para coletividade;

IX – Planejamento, coordenação, supervisão, gestão e execução de evento, gastronômico ou em geral, este quando incluir alimentação.

X - auditoria, consultoria e assessoria de gastronomia em restaurante, hospital, bar e afins, bem como em evento gastronômico promovido por particular ou por ente público;

Parágrafo Único. É obrigatória a participação de gastrônomo em equipe multidisciplinar, criada por entidade pública ou particular, e destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, programar, executar e avaliar políticas, programas, cursos nos diversos níveis, pesquisas ou eventos de qualquer natureza, direta ou indiretamente relacionados com alimentação, bem como elaborar e revisar legislação e códigos próprios desta área.

Art. 6º É assegurado ao GASTRÔNOMO:

I – piso salarial profissional fixado em instrumento normativo de trabalho;

II – jornada de trabalho compatível com a especificidade e complexidade da função.

ART 7º. A carteira de Identidade Profissional, emitida pelo órgão competente da respectiva jurisdição, é, para quaisquer efeitos, o instrumento hábil de identificação civil e de comprovação de habilitação profissional do gastrônomo, nos termos da Lei nº 6.206, de 7 de maio de 1975.

Art. 8º Caberá ao Poder Executivo regulamentar esta lei, no prazo de até 180 (cento e oitenta) dias da sua publicação.

Art.9º. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Justificação

A gastronomia é um dos campos do conhecimento fundamental uma vez que todos nós necessitamos alimentar diariamente.

Na atual sociedade brasileira 1/3 (um terço) das pessoas realizam alimentação fora da sua residência, pelo menos uma vez por dia, exigindo que o profissional da alimentação tenha formação adequada e eficiente na elaboração, no preparo e na conservação dos alimentos, a serem consumidos.

Segundo uma pesquisa divulgada pelo Instituto Foodservice Brasil (IFB), o brasileiro gasta 1/3 (um terço) da sua renda mensal com refeições fora de sua residência e a tendência é de crescimento. Mais de 90% dos estabelecimentos do setor são empresas de pequeno ou médio porte. A expansão anual do mercado gira em torno de 10%, gerando aproximadamente mais de 6 milhões de vagas de trabalho.

Sendo um setor que mais gera empregos no Brasil e de suma importância a sua regulamentação profissional, dentre eles o gastrônomo para assegurar aos comensais a segurança alimentar e de qualidade.

O gastrônomo tem em sua missão resgatar os insumos locais, valorizando o produtor local e resgatar com isso a cultura alimentar do povo.

A importância disso fica clara com os inúmeros cursos de Gastronomia, hoje algo em torno de 134 cursos, de bacharelado ou tecnólogo, todos de nível superior, espalhados por todo o Brasil, formando jovens com potencial criativo e de vasto conhecimento prático e teórico.

Deixar todo esse potencial, sem regulamentação, propicia aos gastrônomos o desestímulo de continuidade da profissão, com isso promovendo a má conduta em nossas cozinhas, com ofertas pouco atrativas e com comprometimento da qualidade.

Os bons restaurantes geram um incremento no setor do turístico, sendo que se não for orientado por profissionais técnicos, acabam prejudicando o turismo nas diversas áreas de nosso País.

Portanto, é necessário que a sociedade brasileira possa reconhecer esta ciência e este ofício de forma plena, instituindo o exercício pleno da profissão e conferindo a mesma, seus direitos e deveres inerentes.

Sala das Sessões, em de de 2019.

Deputado **Roberto Pessoa**