



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI Nº , DE 2026.
(Sr. Domingos Neto)

Regula o exercício das profissões de chefe de cozinha.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Esta Lei regula o exercício profissional na área gastronômica em todo o território nacional, visando a salvaguarda da segurança alimentar, a valorização do patrimônio cultural culinário e a definição clara das competências de gestão e execução.

§1º O Estado reconhece a gastronomia como atividade de interesse econômico, social e cultural.

§2º A regulamentação aqui disposta assegura a liberdade de exercício profissional, desde que observadas as qualificações técnicas e as normas de proteção ao consumidor e à saúde pública.

Art. 2º Trata-se de chefe de cozinha o profissional responsável pela liderança estratégica e técnica de unidade de produção gastronômica, com as atribuições de:

I - Gestão integral de equipe, incluindo treinamento e zelo pelo clima relacional;

II - Engenharia de cardápios, a criação autoral de receitas e o cálculo de viabilidade financeira;

III - Responsabilidade técnica final pela segurança alimentar e protocolos de alérgenos.

Art. 3º É dever dos chefes de cozinha promover a gastronomia ética que inclui:





CÂMARA DOS DEPUTADOS

- I - Priorizar de produtores locais para redução da pegada de carbono;
- II - Implementar sistemas de combate ao desperdício além da classificação de resíduos, conforme normas sanitárias;
- III - Proporcionar a rastreabilidade de insumos para garantir a origem dos produtos.

Art. 4º Fica reconhecido o direito de autoria intelectual sobre menus e receitas autorais inéditas, nos termos da Lei nº 9.610 de 19 de fevereiro de 1998.

Parágrafo único. A reprodução comercial sem a devida menção ao criador poderá ensejar reparação cível.

Art. 5º É assegurado o exercício das profissões àqueles que, na data de promulgação desta Lei, já exerçam efetivamente a atividade há pelo menos 1 (um) ano.

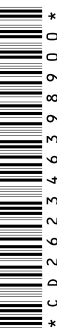
Art. 6º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICATIVA

A gastronomia brasileira atravessa um período de maturação técnica e reconhecimento global expressivo, o que torna por exigir que o ordenamento jurídico acompanhe essa nova complexidade. Esta proposta busca preencher lacunas relacionadas à liderança de equipes, inovação e visão de negócio, atuais pilares da gastronomia moderna.

A consolidação da governação gastronômica é um passo fundamental para a plena profissionalização do setor. O chefe de cozinha assume a responsabilidade integral pela engenharia de menus, controle de custos, gestão estratégica de talentos e o alinhamento da produção aos rigorosos padrões de qualidade exigidos internacionalmente. Regulamentar essas atribuições de liderança assegura que a cadeia produtiva nacional mantenha a sua competitividade e excelência operacional.

Um ponto de inovação nesta proposta reside na proteção da propriedade intelectual das criações culinárias autorais. Atualmente, o foco legislativo reside quase exclusivamente em procedimentos de higiene e organização do ambiente de





CÂMARA DOS DEPUTADOS

trabalho. Ao reconhecer o chef de cozinha também como um autor e vetor de propagação cultural, valoriza-se o capital criativo que impulsiona o turismo e a economia criativa.

A responsabilidade socioambiental no setor de alimentação também merece evoluir do simples manejo de resíduos sólidos. O cenário global atual exige que o chefe de cozinha lidere a implementação de políticas de controle de desperdícios e a rastreabilidade de insumos. Esta atuação é vital para mitigar riscos ambientais e garantir que a produção de alimentos ocorra de forma sustentável, refletindo uma conduta profissional moderna, consciente e socialmente responsável.

O respeito aos profissionais que já possuem experiência prática permanece como um pilar de justiça desta proposta. A norma mantém a salvaguarda para aqueles que já exerciam a profissão efetivamente, garantindo que a modernização não se torne um instrumento de exclusão, mas de integração. A valorização do saber empírico somada à gestão técnica é o que sustenta o crescimento dos empreendimentos nos setores de turismo e hospitalidade.

Por fim, esta atualização legislativa visa conferir uma identidade profissional robusta e digna aos que movem a cadeia produtiva de alimentos no país. Ao integrar conceitos de gestão, autoria e sustentabilidade, reafirma-se o papel desse profissional na proteção de um setor que gera milhares de empregos e promove a cultura brasileira em todo o mundo, pelo que contamos com o apoio dos pares na sua aprovação.

Sala das Sessões, de fevereiro de 2026.

Deputado DOMINGOS NETO
PSD/CE

