



**CÂMARA DOS DEPUTADOS**

**PROJETO DE LEI N.º 458, DE 2026**  
**(Do Sr. Domingos Neto)**

Regulamenta o exercício da profissão de chefe de cozinha.

**DESPACHO:**  
ÀS COMISSÕES DE  
CULTURA;  
TRABALHO E  
CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (ART. 54, RICD).

**APRECIÇÃO:**  
Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

**PUBLICAÇÃO INICIAL**  
Art. 137, caput - RICD



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**





## CÂMARA DOS DEPUTADOS

CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO E INFORMAÇÃO – CEDI  
Coordenação de Organização da Informação Legislativa – CELEG

<b>LEI Nº 9.610, DE 19 DE FEVEREIRO DE 1998</b>	<a href="https://normas.leg.br/?urn=urn:lex:br:federal:lei:199802-19:9610">https://normas.leg.br/?urn=urn:lex:br:federal:lei:199802-19:9610</a>
---	---

<b>FIM DO DOCUMENTO</b>
-------------------------