



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO  
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

WALDEMIRA SILVA BARROS

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO REALIZADO EM  
UMA ESCOLA DE GASTRONOMIA

RECIFE-PE  
2019

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO REALIZADO  
EM UMA ESCOLA DE GASTRONOMIA

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório apresentado à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Maria do Rosário de Fátima Padilha.

Supervisora: Prof<sup>ª</sup>. Ana Cristina Barbosa de Luna.

RECIFE-PE  
2019

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE  
Biblioteca Central, Recife-PE, Brasil

B277r Barros, Waldemira Silva

Relatório de estágio supervisionado obrigatório realizado em uma escola de gastronomia / Waldemira Silva Barros. – 2019.  
25 f.

Orientadora: Marta Margarida de Andrade Lima.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Departamento de Tecnologia Rural, Recife, BR-PE, 2019.

Inclui referências e anexo(s).

1. Escolas de gastronomia 2. Conhecimento e aprendizagem  
3. Gastronomia – Recife (PE) I. Lima, Marta Margarida de Andrade, orient. II. Título

CDD 641.013

BARROS, Waldemira Silva

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório realizado  
em uma Escola de Gastronomia– Recife, 2019.

Estágio Supervisionado Obrigatório do Curso de Bacharelado  
em Gastronomia. Universidade Federal Rural de Pernambuco.

WALDEMIRA SILVA BARROS

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO REALIZADO EM UMA  
ESCOLA DE GASTRONOMIA

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório apresentado à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data: 04/02//2019

Resultado:

Banca Examinadora

---

Prof<sup>a</sup>. Maria do Rosário de Fátima DTR/UFRPE

---

Prof<sup>a</sup>. Neide Kazue Sakugawa Shinohara DTR/UFRPE

---

Prof. Masayoshi Matsumoto/ Centro Universitário UNINASSAU

Dedico este trabalho em primeiro lugar a Deus, aos meus pais (in memoriam), ao esposo, filhas e todos que contribuíram para minha formação.

## AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente ao meu Deus que cuida de mim e me deu força, saúde, coragem para concluir mais uma graduação nesta instituição.

Aos meus pais (in memoriam) pelo incentivo e aos meus irmãos.

Ao meu esposo Carlos Pereira, minhas filhas Myriam Karla e Lilian Nelly, por todo apoio, carinho e dedicação durante todo o curso.

A Universidade Federal Rural de Pernambuco pela formação acadêmica.

A coordenação do curso de Bacharelado em Gastronomia, aos professores e funcionários pela dedicação e compreensão.

A professora Dr<sup>a</sup>. Maria do Rosário de Fátima Padilha, pela orientação deste trabalho, sempre com dedicação, paciência, sabedoria e experiência acadêmica.

A minha supervisora e professora do estágio Ana Cristina Barbosa de Luna, pela amizade, paciência, dedicação, e o aprendizado para conclusão desse trabalho.

A professora Neide Kazue Sakugawa Shinohara e ao Prof. Masayoshi Matsumoto, por aceitarem participar da Banca Examinadora para avaliação deste relatório.

A Escola La Luna Gastronômica por ter aceitado a minha participação como estagiária e a equipe de funcionários pelo apoio.

Aos colegas graduados: Joyce Cordeiro, Cristiane Martins, Márcia Montes, Ana Lucia Mendes e Maria de Fátima Mendes, como aos graduandos: Laércio Barbachan, Maria Camila, Caroline Falcão, Tiago Gomes, Dayse Inácio e a todos que durante o curso me deram apoio e incentivo para continuar.

Agradeço de coração a todos.

## RESUMO

Os profissionais da gastronomia no Brasil até bem pouco tempo muitos referem toda uma aprendizagem nas práticas laborais, onde iniciam evoluindo de um padrão mais simples até chegar a uma condição próxima ao cozinheiro profissional. Escolas particulares, em especial a Escola de Gastronomia que se encontra no bairro da Imbiribeira, Recife-PE, busca um grau de excelência para obter profissionais aptos a exercer uma profissão que cada dia mostra sua criatividade e inovação para clientela que expõe seus graus de exigência. Este estágio teve o objetivo de buscar conhecimento nas práticas oferecidas pela Escola acima citada a fim de obter um maior aprofundamento para o aprendizado da discente. Foram desenvolvidas atividades pautadas no cronograma de atividades da Escola. O estágio foi muito importante, pois pode-se observar na prática todas as nuances que envolvem o dia-a-dia de uma Escola deste porte, bem como a importância do domínio de várias técnicas que fizeram parte do aprendizado da aluna. Além do mais o convívio com os professores e *Chefs* famosos enriqueceram ainda mais as observações feitas pela aluna quanto a diversidade e manuseio de equipamentos e utensílios utilizados por estes, mostrando quão rica é a ciência da gastronomia.

Palavras-chave: Escola de Gastronomia. Mise en Place. Conhecimento. Auxílio na Produção.



## SUMÁRIO

	Pag.
1 INTRODUÇÃO	09
2 REVISÃO DA LITERATURA	10
2.1 - Gastronomia	10
2.2 – Profissional Técnico da Gastronomia	11
2.3 – Escolas Profissionalizantes	12
3 OBJETIVOS	13
3.1 Objetivo Geral	13
3.2 Objetivo Específico	13
4 CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO	14
4.1 – Período do estágio	14
4.2 – Descrição do local	14
4.3 – História da Escola de Gastronomia	15
5 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELA ALUNA	17
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	21
7 REFERÊNCIAS	21
ANEXOS	23



## 1 – INTRODUÇÃO

A comensalidade sempre considerada um meio de importância a promover laços solidários buscou fortalecer o envolvimento dos membros de um grupo (FRANCO, 1995). Segundo Braune e Franco (2017) a gastronomia apresenta dupla face e seu valor depende diretamente de quanto vale cada lado que a compõe.

O filósofo gourmet, Brillat-Savarin descreve a ciência da gastronomia como a diferença entre o prazer de comer e o prazer a mesa, onde o primeiro é a sensação atual e direta de uma necessidade que encontra a satisfação, e o prazer a mesa é a sensação refletida que nasce de circunstâncias, que entre muitas está relacionada a pessoas presentes à refeição.

No Brasil a história da gastronomia não têm as tradições europeias e ainda quanto a seus profissionais até bem pouco tempo muitos destes tinham toda uma aprendizagem nas práticas laborais, onde muitos iniciavam evoluindo de um padrão mais simples até chegar a uma condição próxima ao cozinheiro profissional (RODRIGUES, NERI, JHUN, 2009).

Hoje, no Brasil, a situação parece ser diferente, pois existem muitas Universidades que incluem um curso de gastronomia e ainda muitas Escolas particulares, em especial a Escola de Gastronomia que se encontra na Imbiribeira, busca cada vez mais um grau de excelência para obter profissionais aptos a exercer uma profissão que cada dia mostra sua criatividade e inovação para clientela que expõe seus graus de exigência.

Portanto, este estágio teve o objetivo de buscar este aprendizado oferecido pela Escola acima citada para obter um maior aprofundamento nesta ciência que tem sido um motivo de grandes eventos.

## **2.REVISÃO DA LITERATURA**

### **2.1 Gastronomia**

A culinária é a arte de cozinhar e com isto busca transformar matérias primas em alimentos que deverão ser consumidos com prazer, tanto no paladar e textura como no visual. Estudar e pesquisar a gastronomia e em especial a brasileira adentra-se nas Ciências Sociais. Sendo assim o termo gastronomia engloba atividades de cozinhar, produzir, servir bebidas, tendo um serviço eficiente com qualidade no atendimento com ambiente em harmonia e com cultura (LIMA, 1999; SENAC, 2012).

E assim, ao estudar a cultura brasileira muito se tem a discutir e aprofundar em conhecimentos. Como exemplo tem-se no Brasil do descobrimento ao procurar instrumentos iniciantes a alimentação verifica-se que a sua introdução é muito recente. Discute-se que a refeição nas residências no período colonial contava com precariedade de utensílios de mesa como facas, colheres, pratos e copos, além da inexistência de garfos que só teve uso generalizado no século XIX, portanto em todas as classes sociais comia-se com as mãos (LIMA, 1999).

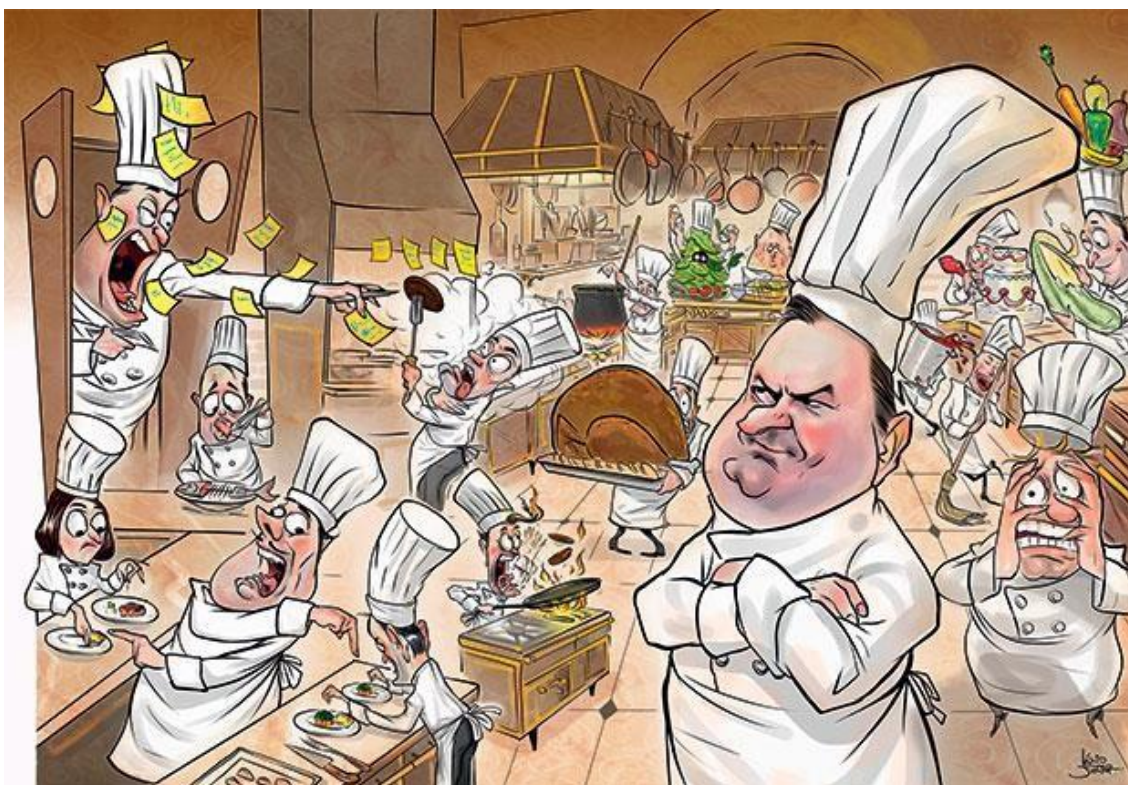
Além disso, nossa cultura também teve veiculações pelas rotas marítimas portuguesas que ligavam o Oriente, a América, a Europa e as ilhas Atlânticas, não somente pessoas, mas plantas, animais (HUE, 2008) e insumos que deixaram a gastronomia brasileira com a diversidade de ingredientes e a riqueza de preparações que se apresenta no mundo contemporâneo.

Ainda quanto a literatura, a influência a mesa começou também na expedição colonizadora, em 1530, com a vinda de Martim Afonso de Souza acompanhado de colonos e tripulantes abastecidos de materiais agrícolas, mudas de plantas e até alguns animais. Isso sem especificar os temperos e frutas que, com o tempo, foram sendo incorporados à cozinha local (SOUZA, 2018).

O crescimento desta ciência nos últimos cinco anos foi vertiginoso, principalmente devido ao apoio de profissionais ligados a mídia trazendo a culinária para programas nacionais e internacionais, possibilitando a saída da cozinha para status de entretenimento, arte, educação e chegando a representação cultural de um povo (INFOOD, 2017).

## 2.2 Profissional Técnico da Gastronomia

Ser um profissional nesta área é uma posição que inclui toda uma vida, portanto, o profissional da gastronomia em especial o Tecnólogo em Gastronomia (Figura 1) exige o estudo da Gastronomia em termos de alimentos e preparações, o qual tem competência para exercer funções técnicas como: elaboração de cardápios, escolha de ingredientes, ter função de chefe de cozinha, realizar a criatividade dos pratos, harmonização das bebidas com os serviços executados administrando a cozinha além de orientar a equipe responsável pelas bebidas, organizar o ambiente, realizar atividades de higienização e garantir que os clientes se sintam à vontade (HOTEC, 2018)



Fonte: Revista Época, 2014

Figura 1 – O profissional de gastronomia no ambiente  
brigada de cozinha

Araújo e Torres (2012) ao estudarem o profissional de gastronomia concluíram que o mercado de trabalho é amplo pode ocorrer em diversos locais e apresenta grande aceitação do profissional recém-formado em Gastronomia, porém exige compromisso e um bom nível técnico por parte deste.

Um profissional de Gastronomia deve ter uma mente aberta, inquisitiva, com grande senso de responsabilidade, chegando ao sucesso àqueles desafiadores, que tem compromisso com o serviço e que tem habilidade de julgar o que está certo e apropriado a cada situação de trabalho capacidade esta que é adquirida com a experiência de toda uma vida (CHEF PROFISSIONAL, 2009).

### 2.3 Escolas profissionalizantes

Embora pequenos cursos já existem a bastante tempo, o primeiro curso técnico de gastronomia foi aberto em 1969 no SENAC – Águas de São Pedro, interior de São Paulo, tendo de início o objetivo de capacitar a população para o mercado de trabalho, pois esta ciência era vista de forma simples e pragmática, pois ainda não se pensava num mercado profissional na gastronomia (INFOOD, 2017).

Até a década de 1990 a alta cozinha europeia não era ainda presente no Brasil, que aqui se estabeleceu de forma definitiva com a abertura de mercado e a redução de impostos sobre alimentos importados e isso proporcionou a chegada de alimentos importados e fez a culinária passar a desenvolver-se de forma muito acelerada, levando uma grande demanda por profissionais capacitados junto a evolução de cursos (FREIXA; CHAVES, 2008; ROCHA, 2016) em Escolas de Formação rápida.

O ramo da gastronomia no tempo atual tem crescido de uma forma admirável, isto paralelamente visto em 2014 onde se observou um total de 38% do orçamento das famílias gasto com alimentação fora de casa. Dessa forma ocorreu a necessidade de mão de obra qualificada e um número de cursos oferecidos para formação desses profissionais (LOPES, 2012).

As escolas de gastronomia no país têm tido um grande crescimento, elas proporcionam conhecimento para a conquista na excelência de como um profissional pode empreender. O primeiro passo para ficar a vontade na profissão é uma educação competente e completa que enfatize os fundamentos da culinária. Aprender novas técnicas para ganhar uma posição competitiva e promover a criatividade e ser permanente no desenvolvimento da carreira (CHEF PROFISSIONAL, 2009).

### **3. OBJETIVOS**

#### 3.1 Objetivo Geral

- Conhecer as atividades realizadas em uma escola de gastronomia de cursos de atualização e formação básica

#### 3.2 Objetivos Específicos

- Estudar o serviço de produção desenvolvido na escola;
- Realizar atividades de produção junto ao corpo docente em eventos especiais.

## 4 – CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

### 4.1 – Período do estágio

O estágio realizado pela aluna foi desenvolvido no período da manhã onde as atividades inteiraram uma carga horária de 6 horas diárias. O aprendizado foi desenvolvido entre os meses de outubro de 2018 a janeiro de 2019 perfazendo um total de 360 horas.

### 4.2 – Descrição do local

O Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) foi desenvolvido em uma Escola de Gastronomia que realiza atividades de ensino, produção e comercialização, no bairro da Imbiribeira, Zona Sul da cidade do Recife, Rua Artur Lundgren,192. Imbiribeira-CEP: 51170-470.

Fisicamente a escola possui uma bem equipada sala de aula onde tranquilamente atende até vinte e seis alunos, cada um com sua bancada, fogão individual e outros equipamentos (Figura 2).



Figura 2 – Sala de aula com bancada e fogões individuais



O espaço ainda dispõe de fornos combinados, forno de panificação, fogão industrial, churrasqueira, *char boiler* e ultracongelador. Diversos eletrodomésticos estão à disposição de todos os alunos.

Há também sala de Enologia (Figura 3) onde várias práticas são executadas com *Chefs* convidados.

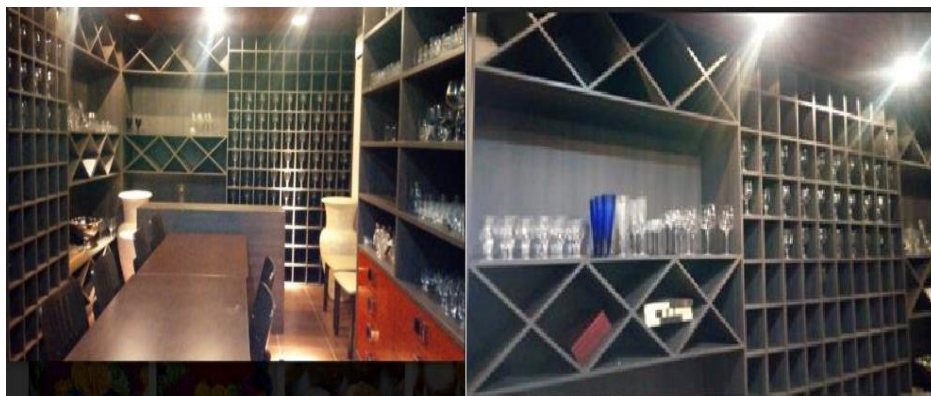


Figura 3 – Sala de aula de Enologia

A ministração das aulas é totalmente prática e como diz a *Chef* empresária “O aluno coloca a mão na massa”. Atualmente a escola possui cinco funcionários que além de dar assistência no momento das aulas trabalham na produção de doces, salgados, massas, e outros, atendendo as empresas de alimentação no Aeroporto, cafeterias e outras.

O mais recente projeto que está fazendo muito sucesso é a sua nova “Cafeteria” da propriedade de seus filhos, e entre eles há a filha da empresária que também é *Chef*.

Palavras da *Chef* empresária: “Faço tudo com amor, pois amo gastronomia, amo cozinhar e amo meus alunos. Amo tudo enfim”. Diante destas palavras e informações a escola vai sendo ministrada com grande carinho e vontade de crescer.

#### 4.3 História da Escola de Gastronômica

Surgiu a partir de um desejo da empresária empreendedora.



Figura 4: Fachada da escola La Luna Gastronômica

A mesma antes de estudar gastronomia, trabalhava no ramo da beleza. Lidou com joias durante 27 anos. Por não querer depender do marido e sim de Deus, resolveu estudar já que desde criança aprendeu a cozinhar com a própria mãe. Na época em Pernambuco ainda não existia o curso de gastronomia.

Em 2004, uma Faculdade colocou em sua grade o curso de gastronomia. E a empresária foi aluna da primeira turma deste curso. Sua experiência anterior ajudou muito nas aulas práticas colaborando com os professores.

Em 2005, participou do Festival gastronômico de Pernambuco com a preparação “Cabrito ao Molho de Damasco” ganhando a premiação. Ainda neste ano fez Empretec (Seminário sobre empreendedorismo) no SEBRAE. Por ser da primeira turma, sentia dificuldade durante as aulas práticas, quanto a ingredientes, porcionamentos, etc.

Após sua formatura, Deus colocou no seu coração o desejo de abrir uma Escola de Gastronomia e colocar em prática seus conhecimentos adquiridos, com aprimoramento e motivando o lado empreendedor.

A professora relata que usando lápis e papel começou a desenhar como desejaria que fosse sua escola para funcionar dentro de estruturas adequadas a um espaço de gastronomia. Sempre pedindo ao alto que a iluminasse.

Foi assim que em 2007 começou a construção dessa empresa de gastronomia. Em 12 de março de 2012 inaugurou-se a tão sonhada escola oferecendo aulas dos mais diferentes aspectos da produção gastronômica, da culinária ao serviço, dando aos alunos uma vivência prática do funcionamento de um restaurante. No mesmo período nasceu ao lado um Restaurante de Cozinha Asiática de Sushi.

O mesmo funcionou durante quatro anos. Este fechou as portas por estar sendo cansativo conciliar os horários dos dois empreendimentos, já que ele encerrava as atividades às duas horas da manhã.

A empresária ouviu com muita satisfação de um representante da Unilever, que Sua Escola é considerada a segunda escola privada de gastronomia do País, depois da Escola de Caxias do (RS).

Esta escola hoje faz parceria com outras empresas que buscam mais conhecimentos na área de gastronomia.

Além dos diversos cursos ministrados, a *Chef* empresária inclui a cozinha japonesa, chinesa, italiana, brasileira e oferece consultoria em diversos lugares no Recife bem como em Afogados da Ingazeira, Serra Talhada, Carpina, Vitoria de Santo Antão, Tocantins e outros.

A Escola que foi aberta para atender os alunos de gastronomia no início. Hoje atende amadores ou profissionais que desejam aprender ou se especializarem em determinada área.

## 5 – ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO ALUNO

Foram desenvolvidas atividades pautadas no cronograma de atividades da Escola. Estas atividades estão descritas conforme a ordem descrita no quadro 1.

QUADRO 1 – Relação das atividades desenvolvidas pela aluna estagiária conforme ordem descrita.

Número	Relação das atividades
1	Conhecimento do local de estágio
2	Participação em cursos como auxiliar nas preparações orientando os alunos conforme descrição abaixo
3	Atividades na produção de receitas para comercialização

Esse período de estágio para a estudante teve como objetivo desenvolver atividades práticas na referida escola auxiliando os funcionários na produção de doces e salgados, e sendo monitora durante os cursos ministrados pela professora participando ativamente junto aos alunos desde a higienização, pré-preparo, preparo, organização e apresentação das preparações.

Antes da ministração das aulas a *Chef* sempre informava sobre a importância do *Mise En Place*, que significa "pôr em ordem". Etapa inicial para o preparo de qualquer prato culinário, onde são separados e organizados os utensílios e ingredientes necessários para execução da receita. Esse procedimento garante que não faltará nenhum ingrediente.

Também eram orientadas pela professora as etapas de cada preparação, onde a mesma deliberava o que cada aluno deveria executar, definindo neste momento o Plano de Ataque da preparação.

Durante o estágio foram desenvolvidos os seguintes cursos com imagens de algumas fichas técnicas em Anexo:

- Festival de Crepes com várias opções de recheios, entre eles: preparação charque com catupiry, camarão, Romeu e Julieta, brigadeiro de chocolate (Fotos 1 a 3);
- Massas e Molhos: especialmente lasanhas;
- Doces Finos: brigadeiros *gourmets* com recheios de capim santo, manjeriçã, leite ninho com Nutella, limão Siciliano, tradicional de chocolate e outros;
- Hambúrgueres com recheios de: carne, cordeiro, suíno, picanha, frango e salmão;
- Bolo de Rolo (Ficha Técnica Anexo1);
- *Cheese Cake*;
- Mine bolos de laranja, maçã, amêndoa e nozes.
- Cozinha Trivial Requintada, na qual durante três dias foram feitas as seguintes preparações:
  - Primeiro dia: carne de frango: peito de frango a *Cordon Bleu*, coxa e sobre coxa gratinados, frango desossado recheado, arroz refogado e salada de banana (Foto 4 e 5).
  - Segundo dia: carne vermelha: filé ao molho *Gorgonzola*, arroz *Piamontese*, purê de batata com lâminas de alho, farofa crocante, rocambole de carne moída e costela ao *Barbecue* (Ficha Técnica Anexo 2).
  - Terceiro dia: frutos do mar: Moqueca de peixe (Ficha Técnica Anexo 3), pirão, camarão Havaiano, bacalhau na nata, e arroz de polvo.

#### Festival de crepes

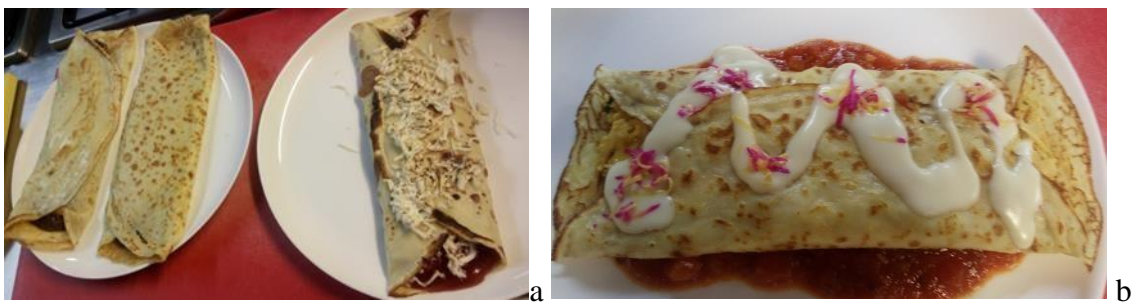


**Foto 1** - Crepe de camarão com catupiry



**Foto 2** - Crepe de chocolate





**Foto 3 a e b - Crepe com 4 queijos**

Cozinha Trivial com frango

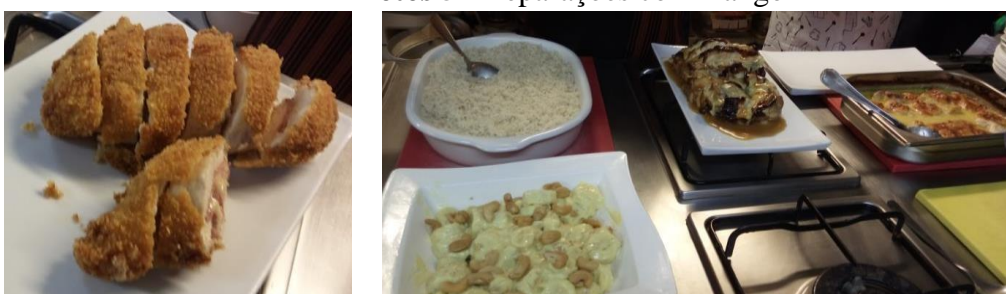


**Foto 4 Limpeza e desossa do frango**



Peito de frango Cordon Bleu.

**Fotos 5- Preparações com frango**



*Cordon Bleu* fatiado

Salada de banana, arroz refogado, frango desossado ao *Barbecue*, coxa e sobrecoxa gratinada.

Na produção executou-se as seguintes receitas:

- Empadas com recheios de palmitos, camarão, queijo do reino (;
- Lolitas;
- Quiches de damasco, alho poró, peras, queijo Gorgonzola, *Lorraine* (queijo com bacon);
- Coxinhas de charque, frango com Catupiry, massa de macaxeira e batata doce;
- Quibes;
- Bolo de macaxeira;
- Molho de tomates;
- Trufas;
- Creme de alho;



**Foto 6** - Empadas com recheios



**Foto 7** - Quiche de Alho poró

## 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estágio desenvolvido na Escola de Gastronomia foi muito importante, pois pode-se observar na prática todas as nuances que envolvem o dia-a-dia de uma Escola deste porte, bem como a importância do domínio de várias técnicas que fizeram parte do aprendizado da aluna.

Além do mais o convívio com os professores e *Chefs* famosos enriqueceram mais ainda as observações feitas pela aluna quanta a diversidade e manuseio de equipamentos e utensílios utilizados por estes, mostrando quão rica é a ciência da gastronomia.

## 7- REFERENCIAS

ARAÚJO, L.C.C.S.; TORRES, R.G. A formação acadêmica em gastronomia e o mercado de trabalho: O profissional recém-formado. Revista Turismo e desenvolvimento. N. 17/18, p. 29-30, 2012.

BRAUNE, R.; FRANCO, S.C. O que é gastronomia. Editora Hedra Ltda. 1ª ed. eBook, 2017.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. A fisiologia do gosto. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

CHEF PROFISSIONAL. Instituto Americano de Culinária. São Paulo: Senac Editoras, 2009.

FRANCO, A. De caçador a gourmet: uma historia da gastronomia. Brasília: Thesaurus, 1995, 238p.

FREIXA, D.; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no mundo. Editora: SENAC, 2008.

HOTEC. Grupo Educacional Hospitalidade Gestão e Saúde. 2018. Disponível em: <https://www.hotec.com.br/GDO/arquivos/cursos/gastronomia/profissional.pdf>. Acesso: 22.01.2019

HUE, S.M. Delicias do descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2008.

INFOOD. Por que a profissão se tornou mais importante que o profissional na gastronomia? Disponível em: <https://infood.com.br/por-que-a-profissao-se-tornou-mais-importante-que-o-profissional-na-gastronomia/>. Acesso: 20.01.2019

LIMA, C. Tachos e panelas: Historiografia da alimentação brasileira. 2 ed. Recife: Ed. Autora.1999.

LOPES, S. S. Gastronomia aquece o país. Disponível em: <http://www.correiodopovo.com.br/blogs/planodecarreira/2012/06/313/gastronomia-aquece-o-pais/>. Acesso: 27.01.2019.

REVISTA ÉPOCA. Todo mundo quer ser chef: A gastronomia se tornou uma das profissões mais procuradas do país – e conquistar um lugar à frente de uma cozinha profissional não é fácil. Disponível: <https://epoca.globo.com/vida/vida-util/gastronomia-e-estilo/noticia/2014/11/todo-mundo-quer-ser-bchefb.html>. Acesso: 20.01.2019.

ROCHA, K.A. A evolução do curso de gastronomia no Brasil. Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, v. 4 no 2, p. 11 -27, 2016.

RODRIGUES, H.; NERI, M.; JHUN, S. Tecnologia em Gastronomia em São Paulo: Docentes Práticos em Atuação na Universidade Anhembí Morumbi. VI Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo, 10 e 11 de setembro de 2009 – Universidade Anhembí Morumbi – UAM/ São Paulo/SP. Disponível em: <https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/6/148.pdf>. Acesso: 13.01.2019.

SENAC. DN. Sou cozinheiro: técnicas, informações. Tendências, aprimoramento profissional. 1 impressão. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2012, 144p.

SOUZA, E. Brasil na gastronomia: independente, mas nem tanto. 2018. Folha PE. Sabores. Disponível em: <https://www.folhape.com.br/diversao/diversao/sabores/2018/09/01/NWS,79708,71,513,DIVERSAO,2330-BRASIL-GASTRONOMIA-INDEPENDENTE-MAS-NEM-TANTO.aspx>. Acesso: 20.01.2019.



## ANEXOS


## Anexo 1

## FICHA TÉCNICA

Foto	Preparação BOLO DE ROLO	
	<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade Total</b>  <b>Unidade</b>
Manteiga	250	g
Açúcar refinado	250	g
Farinha de trigo sem fermento	250	g
Ovos	6	ud
Goiabada	300	g
Vinho tinto precioso	375	mL
<b>Técnica de preparação</b>		
<p><b>Massa</b> Na batedeira bater o açúcar e a manteiga até ficar uma massa esbranquiçada. Acrescentar os ovos um a um e bater mais um pouco. Acrescentar o trigo e misturar até a massa ficar uniforme. Untar um tabuleiro próprio para bolo de rolo com margarina e papel manteiga. Espalhar com a espátula uma camada fina da massa cobrindo o fundo do tabuleiro. Levar ao forno já aquecido (160°C), por 6 minutos ou até que ao tocar a massa esteja firme.</p> <p><b>Goiabada:</b> Derreter a goiabada no fogo com o vinho tinto. Retirar a massa do forno, espalhar o recheio e enrolar rapidamente. Repetir até formar um rolo.</p>		

## Anexo 2

## FICHA TÉCNICA

Foto	Preparação MOQUECA DE PEIXE	
		
Ingredientes	Quantidade Total	Unidade
Filé de Pescada Amarela	1000	g
Cebolas	160	g
Tomates	240	g
Pimentão vermelho	100	g
Pimentão amarelo	100	g
Pimentão verde	80	g
Alho picado	8	g
Molho de tomate	300	mL
Leite de coco	500	mL
Sal	8	g
Azeite	20	mL
Pimenta	0,5	g
Coentro	40	g
Cebolinha	40	g
Técnica de preparação		
<p>Temperar o peixe com sal e pimenta.  Cortar em rodela os tomates, pimentões e cebolas.  Picar o coentro e a cebolinha.  Regar uma panela de barro com azeite, fazer camadas de cebola, tomate pimentões e peixe. Acrescentar mais um pouco de azeite, o leite de coco e molho de tomate e alho.  Repetir as camadas na mesma sequência. Colocar o coentro e cebolinha.  Levar ao fogo médio por aproximadamente 30 minutos.  Sempre regar com o próprio molho da panela.</p>		

## Anexo 3

## FICHA TÉCNICA

Foto	Preparação COSTELA AO BARBECUE	
	Quantidade Total	Unidade
Costela suína	1600	kg
Sal	10	g
Alho picado	6	g
Pimenta ralada	0,6	g
Mostarda	18	mL
Barbecue	26	g
Limões	30	mL
Páprica picante	0,3	g
Molho de tomate	25	mL
Vinho tinto	40	mL
Vinho branco	40	mL
Papel alumínio	1	rolo
Técnica de preparação		
<p>Limpar as costelas e colocar na assadeira.  Fazer suco dos limões e juntar aos demais ingredientes.  Colocar essa mistura nas costelas dos dois lados.  Refrigerar por 24 horas com papel alumínio.  Assar a 160<sup>o</sup> C durante 1h e 30 minutos com papel alumínio.  Retirar o papel, regar a carne com o molho formado na assadeira.  Depois de pronta pincelar com <i>barbecue</i> e servir.</p>		