



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

Isadora Laranjeira Mendes

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO
REALIZADO EM RESTAURANTE DE BUFFET VARIADO

Recife/PE

Julho, 2019

Isadora Laranjeira Mendes

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO
REALIZADO EM RESTAURANTE DE BUFFET VARIADO**

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório apresentado à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Prof. Msc. Caio Monteiro Veríssimo

Supervisor: Nutricionista Clézia Silvério de Souza Mendonça

Recife/PE

Julho, 2019

ISADORA LARANJEIRA MENDES

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO
REALIZADO EM RESTAURANTE DE BUFFET VARIADO**

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

Data: ____/____/____

Resultado: _____

Banca Examinadora

Prof^o. MsC. Caio Monteiro Veríssimo

(Orientador)

Prof^a. MsC. Ana Carolina dos Santos Costa

(Examinadora)

Prof^a. MsC. Nathália Cavalcanti dos Santos

(Examinadora)

Recife-PE

Julho/2019

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

L992i Mendes, Isadora Laranjeira

Relatório de estágio supervisionado obrigatório realizado em restaurante de buffet variado / Isadora Laranjeira Mendes. - 2019. 23 f.: il.

Orientador: Caio Monteiro Veríssimo.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Departamento de Tecnologia Rural, Recife, 2019.

Inclui referências e apêndice(s).

1. Gastronomia - Estudo e ensino (Estágio) 2. Alimentos funcionais 3. Serviço de alimentação 4. Restaurantes I. Veríssimo, Caio Monteiro, coord. II. Título

CDD 641.013

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente à minha mãe, Elisabeth Laranjeira, que me proporcionou com muito esforço o acesso à educação e que sempre me apoiou incondicionalmente nas minhas escolhas, sempre com muito afeto. À minha irmã, Isabela Mendes, pela amizade e companhia, me dando suporte e estímulo para completar mais essa etapa da minha vida.

Às minhas amigas maravilhosas, Ana Barbara Moura, Ana Flávia Holanda, Marcella Barros, Renata Harten, Elisane Paes e Isabelle Correia, obrigada por me apoiarem e vibrarem com as minhas conquistas, por sempre estarem ali quando eu precisei e por todos os conselhos.

Ao meu orientador, o Prof^oMsC Caio Veríssimo, por quem eu tenho grande admiração, obrigada por todos os ensinamentos e risadas, e por ter aceitado me guiar desde o projeto de extensão até esse relatório final.

À equipe do Restaurante Skillus, por todos os ensinamentos durante o período de estágio. A todos que contribuíram direta ou indiretamente para aquisição de conhecimento no decorrer da minha formação, o meu muito obrigada.

RESUMO

O aumento da preocupação acerca da saúde, as mudanças na regulamentação alimentar, associados a pesquisas que relacionam dieta e saúde, e a população que vem buscado cada vez mais incluir uma dieta saudável em suas rotinas. Visando esse nicho mercadológico, os restaurantes estão começando a se interessar e até aplicar nos seus cardápios pratos e preparações voltadas para esse público, atendendo não somente aos consumidores que buscam saúde, mas também ao público com restrição alimentar, como os celíacos. Arelado a esse gancho de culinária saudável estão os alimentos funcionais, que além da nutrição básica, colaboram para melhorar o estado de saúde e bem-estar. Desta forma, este trabalho tem como objetivo descrever as atividades realizadas no Estágio Supervisionado Obrigatório em um restaurante de cozinha brasileira de *buffet* variado, dentre eles a cozinha funcional, comparando o aprendizado acadêmico com a vivência num estabelecimento comercial de serviço de alimentação e a necessidade de adequação de algumas técnicas. As atividades desenvolvidas incluem as aplicações didáticas e técnicas no pré-preparo de praças e na realização de pratos da cozinha funcional do restaurante.

Palavras-chave: Gastronomia, Alimentos funcionais, Saúde, Mercado de Alimentação.

SUMÁRIO

1.APRESENTAÇÃO.....	6
2.TERMODE COMPROMISSO	9
3. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO	11
4. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.....	17
4.1. Corte de Vegetais	17
4.2. Elaboração do Buffet Funcional	18
4.3. Elaboração do Buffet de Saladas	20
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	21
REFERÊNCIAS	22

1. APRESENTAÇÃO

As formas de se alimentar avançaram junto com o desenvolvimento do mundo. Um dos marcos que mudaram a história e também as formas de alimentação foi a revolução industrial, como bem relata Leal (2010), durante o período dos anos 1950 e 1960, em que ocorreu a intensa urbanização e industrialização, estes avanços propiciaram um aumento na expectativa de vida e no nível de educação da população, levando a alteração da gestão de tempo aplicado à alimentação. Então o que antes era preparado de forma demorada e apreciado por horas, com as revoluções industriais foi sendo preparado e consumido de forma industrializada e rápida, de acordo com a necessidade da época. Como relata Ortigoza (2008, p.83) “com o avanço do processo de globalização, novas funções e especializações surgem nas cidades, e o que “dita” o consumo, se aperfeiçoa, ganhando complexidade.”

A gastronomia não se baseia apenas na condição alimentar-se apenas para matar a fome, como Cascudo (1983, p.38) relata, “comer é um ato orgânico que com a inteligência tornou social”. Bem como, há ainda uma preocupação maior no consumo de alimentos e nos efeitos que eles causam ao nosso organismo. Com a busca pela alimentação saudável surge no Brasil, começo do século XXI, a gastronomia funcional, iniciando principalmente como uma alternativa para restrições alimentares como, intolerantes e alérgicos a certos alimentos e posteriormente atingindo um novo público, o de pessoas que procuram por um estilo de vida saudável e alimentação balanceada (RODRIGUES; DOVERA; OUKI, 2016).

O interesse em alimentos funcionais disparou na última década devido a uma série de fatores-chave, incluindo o crescente movimento de autocuidado, mudanças na regulamentação alimentar e provas científicas esmagadoras, destacando a ligação crítica entre dieta e saúde (HASLER, 2000).

Tendo conhecimento de sua origem na década de 1980 no Japão, a definição de alimentos funcionais perdura como uma incógnita universalmente até os dias atuais. Um dos conceitos mais completos o relata como: alimentos que favorecem uma ou mais funções orgânicas, além da nutrição básica, colaborando para melhorar o estado de saúde e bem-estar, podendo também reduzir o risco de doenças quando consumido diariamente (WESTSTRATE; VAN POPPEL; VERSCHUREN, 2002).

É necessário ressaltar que os alimentos funcionais não são cápsulas ou qualquer forma de suplemento e devem ser eficazes em uma quantidade consumida regularmente em uma dieta padrão (DIPLOCK, 1999; CREDIDIO, 2006).

No Brasil, a legislação não define o que são alimentos funcionais. Mas segundo a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), na Resolução nº18 de 30/04/1999, define:

Alimento ou ingrediente que alegar propriedades funcionais ou de saúde pode, além de funções nutricionais básicas, quando se tratar de nutrientes, produzir efeitos metabólicos e ou fisiológicos à saúde, devendo ser seguro para consumo sem supervisão médica (ANVISA, 1999).

De acordo com a ANVISA (1999), são considerados alimentos funcionais os que apresentam: Carotenóides, Fibras Alimentares, Próbióticos, Ácidos Graxos, Proteína de Soja, Fitoesteróis e Polióis. Estes compostos podem ser encontrados em frutas, cereais integrais, vegetais e oleaginosas. De modo que o consumo diário destes alimentos possa garantir todos os componentes necessários.

O mercado de alimentação funcional está em alta desde o começo do século XXI, isso por conta da promoção de saúde e bem-estar feita nas campanhas de *marketing*, mostrando ao público que tais produtos e ingredientes promovem benefícios à saúde (HEASMAN; MELLENTIN, 2001).

O desenvolvimento e comércio desses alimentos é bastante complexo, caro e arriscado, uma vez que requisitos especiais devem ser respondidos quando investigados pela ciência e comprovados da existência desses compostos funcionais, por conseguinte se mostra um mercado destacado por um alto índice de falhas nos produtos. Além dos obstáculos tecnológicos, os aspectos legislativos, bem como as demandas dos consumidores, precisam ser levados em consideração no desenvolvimento de produtos com propriedades funcionais (SIRO, 2008).

Em se tratando de mercado, há dificuldades para se dimensionar alimentos funcionais, por conta da sua definição exata ser incerta. Mas estima-se que o mercado global de alimentos funcionais é de 33 bilhões de dólares, tendo faturado 2,5 bilhões de dólares, na indústria brasileira em 2003, e as empresas multinacionais as que mais lucram com o crescimento desse mercado (RAUD, 2008).

Diante disso, este trabalho busca relatar e juntamente analisar criticamente as principais atividades – *Mise en place* preparo do *buffet* do Pomar– desenvolvidas no Estágio Supervisionado Obrigatório no Restaurante SkillusSteakHouse.

2. TERMO DE COMPROMISSO



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
PRO-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
COORDENAÇÃO GERAL DE ESTÁGIO



TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO BACHARELADOS/TÉCNICOS

1. CONCEDENTE SKILLUS RESTAURANTE Ltda, adiante CONCEDENTE CNPJ: 009660531000-61 ENDEREÇO: RUA PADRE CARAPUCEIRO, Nº777 – LOJA BV5253 BAIRRO: BOA VIAGEM CEP: 51020900 CIDADE: RECIFE ESTADO: PERNAMBUCO REPRESENTADA POR: CLÉZIA SILVÉRIO DE SOUZA MENDONÇA CARGO: NUTRICIONISTA EMAIL: CLEZIASILVERIO@GMAIL.COM TELEFONE: (81)994522339
2. ESTAGIÁRIO ISADORA LARANJEIRA MENDES, adiante ESTAGIÁRIO CPF: 107944714-80 RG: 9133975 ÓRGÃO DE EXPEDIÇÃO/UF: SDS/PE DATA DE NASCIMENTO: 07/10/1994 ENDEREÇO: RUA FEIRA NOVA, 371 BAIRRO: JANGA CEP: 53437480 CIDADE: PAULISTA ESTADO: PERNAMBUCO EMAIL: ISADORALARANJEIRA91@GMAIL.COM TELEFONE: (81)99866-7589
3. INSTITUIÇÃO DE ENSINO UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO, adiante UFRPE CNPJ Nº 24.416.174/0001-06 Natureza jurídica da instituição: autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação Av. Dom Manoel de Medeiros S/N Dois Irmãos, Recife/PE. CEP: 52171-900 Representada por Maria José de Sena, residente nesta cidade, na qualidade de Reitora

As partes acima nomeadas celebram entre si este TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO, de acordo com o disposto na Lei 11.788, de 25 de setembro de 2008 e legislação complementar, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA 1ª – DO OBJETIVO

O presente Termo de Compromisso tem por objetivo estabelecer as normas e condições de realização do **ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO**, em consonância com o que estabelece a Lei 11.788/2008 e normas complementares.

CLÁUSULA 2ª – DO ESTAGIÁRIO

O(A) ESTAGIÁRIO(A) é aluno do curso de GASTRONOMIA da UFRPE, estando regularmente matriculado no 8º período.
Polo: (Para estudantes da EAD)

CLÁUSULA 3ª - DAS CONDIÇÕES DO ESTÁGIO

O estágio será realizado no (departamento/setor) COZINHA, da EMPRESA/ESCOLA, no endereço: RUA PADRE CARAPUCEIRO, Nº777 – LOJA BV5253.

Vigência do estágio: 01/05/2019 a 23/07/2019.

Dias:	Horários:
<input type="checkbox"/> segunda-feira	Das 08:00 às 14:00
<input type="checkbox"/> terça-feira	Das 08:00 às 14:00
<input type="checkbox"/> quarta-feira	Das 08:00 às 14:00
<input type="checkbox"/> quinta-feira	Das 08:00 às 14:00
<input type="checkbox"/> sexta-feira	Das 08:00 às 14:00

Carga-horária total da disciplina: 360

SUBCLÁUSULA ÚNICA – Em nenhuma hipótese as atividades de estágio poderão coincidir com o horário das aulas do ESTAGIÁRIO.

CLÁUSULA 4ª – DO PLANO DE ATIVIDADES

As atividades do estágio deverão ser elaboradas em conjunto pelo(a) ESTAGIÁRIO(A), pela UFRPE e pela CONCEDENTE, e deverão estar de acordo com a proposta pedagógica do curso, a etapa e modalidade da formação escolar do estudante e o horário e calendário escolar.

SUBCLÁUSULA ÚNICA: O (a) estagiário (a) **desenvolverá as seguintes atividades:** (preencher o quadro de acordo com as atividades do estágio)

No referido local são oferecidos os seguintes serviços: self service, buffet de saladas, cozinha funcional, churrascaria e padaria. O estagiário passará por todos esses setores acompanhando e executando (com supervisão) as atividades de rotina de cada setor.

CLÁUSULA 5ª – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONCEDENTE

A CONCEDENTE deverá:

- liberar o ESTAGIÁRIO, por ocasião das reuniões de acompanhamento, visitas técnicas e aulas práticas que forem oficializadas pela UFRPE, bem como a redução da carga horária do estágio, pelo menos à metade, nos períodos de avaliação de aprendizagem, programadas no calendário escolar;

- respeitar o limite máximo legal de 10 estagiários por SUPERVISOR;
- disponibilizar ao ESTAGIÁRIO os equipamentos de segurança que se fizerem necessários e exigir o seu uso durante o desempenho das atividades do estágio;
- não expor o ESTAGIÁRIO a riscos ambientais insalubres ou perigosos, sem o uso dos EPI's e EPC's obrigatórios, dentro dos limites de tolerância;
- informar ao ESTAGIÁRIO todas as normas de Segurança do Trabalho previstas para seu estágio;
- entregar quando do desligamento do ESTAGIÁRIO, termo de realização do estágio, com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho.

CLÁUSULA 6ª – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA UFRPE

A UFRPE se compromete a colaborar com a CONCEDENTE e com o ESTAGIÁRIO para que a realização do estágio atinja os seus objetivos acadêmicos e ocorra em observância aos dispositivos legais e regulamentares pertinentes, devendo para tanto:

- avaliar as instalações do local em que será realizado o estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do ESTAGIÁRIO;
- zelar pelo cumprimento deste termo de compromisso, reorientando o ESTAGIÁRIO para outro local em caso de descumprimento de suas normas;
- comunicar à CONCEDENTE o início do período letivo e as datas de realização de avaliações escolares ou acadêmicas;
- comunicar à CONCEDENTE o desligamento do ESTAGIÁRIO da UFRPE.

CLÁUSULA 7ª – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO ESTAGIÁRIO
O ESTAGIÁRIO deverá:

- apresentar-se ao professor orientador e cumprir as normas estabelecidas para avaliação do Estágio, conforme o projeto pedagógico do curso;
- elaborar o relatório final circunstanciado, sobre o estágio; entregá-lo à empresa concedente para o visto do seu supervisor e, posteriormente, à Coordenação do curso, que o encaminhará para a avaliação do professor orientador. .
- responsabilizar-se pelas perdas e danos, que porventura sejam causados à CONCEDENTE e/ou a terceiros, quando agir de forma contrária às normas regulamentadoras do Estágio;

CLÁUSULA 8ª – DO(A) ORIENTADOR(A) DO ESTÁGIO (UFRPE)

A UFRPE designa o(a) Professor (a) CAIO MONTEIRO VERISSIMO, para atuar como orientador(a) do ESTÁGIO, a quem compete, entre outras atribuições, zelar pelo cumprimento deste Termo de Compromisso e pela observância das normas legais pertinentes.

CLÁUSULA 9ª – DO(A) SUPERVISOR(A) DO ESTÁGIO (Concedente)

A CONCEDENTE designa o (a) Sr. (a) CLÉZIA SILVÉRIO DE SOUZA MENDONÇA, que ocupa o cargo de NUTRICIONISTA, para ser o(a) supervisor(a) do estágio, a quem compete, entre outras atribuições, zelar pelo cumprimento deste Termo de Compromisso e pela observância das normas legais pertinentes.

CLÁUSULA 10ª – DO SEGURO CONTRA ACIDENTES PESSOAIS

O(A) ESTAGIÁRIO(A) encontra-se assegurado contra acidentes pessoais, através da APÓLICE nº 1018200517790, da Seguradora CAPEMISA Vida e Previdência tendo com ESTIPULANTE a INSTITUIÇÃO DE ENSINO, nas condições e valores fixados na referida APÓLICE, compatíveis com os valores de mercado.

CLÁUSULA 11ª – DO VÍNCULO EMPREGATÍCIO

O estágio não gera vínculo empregatício de qualquer natureza, independentemente da concessão de benefícios relacionados a transporte, alimentação e saúde, ressalvado o disposto sobre a matéria na legislação previdenciária e no Art.15 da Lei 11788/08.

CLÁUSULA 12ª – DA EXTINÇÃO DO ESTÁGIO

O estágio será extinto;

- por iniciativa de quaisquer das partes, mediante comunicação por escrito feita com antecedência mínima de cinco (05) dias, respeitando-se o período de recesso;
- na hipótese do ESTAGIÁRIO ser desvinculado da UFRPE.

E por estarem de acordo, firmam as partes o presente Termo de Compromisso em três vias de igual teor para um só efeito.

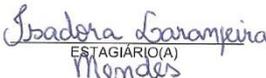
Recife, 01 de Maio de 2019.

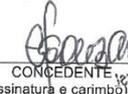

Prof. Caio Monteiro Verissimo
SIAPE 2243775
DTR/UFRPE
ORIENTADOR – UFRPE
(assinatura e carimbo)


Clezia Silvério de Souza
Nutricionista
CRN - 0905
SUPERVISOR
(assinatura e carimbo)


INSTITUIÇÃO DE ENSINO – UFRPE
(assinatura e carimbo)


Juliana Azevedo
Coordenação Geral de Estágio
Substituta Eventual
SIAPE: 2125343


Isadora Saramenha
Mendes
ESTAGIÁRIO(A)


Clezia Silvério de Souza
Nutricionista
CRN - 0905
CONCEDENTE
(assinatura e carimbo)

3. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

a. Descrição do local

O Restaurante SkillusSteakHouse se encontra dentro das dependências do Shopping Recife, loja B052A, localizada no 2º piso, na Rua Padre Carapuiceiro, 777, no bairro de Boa Viagem, na cidade do Recife, Pernambuco. O restaurante conta com um empório, um café, serviço de buffet, serviço de massas, churrascaria e sushis.

FIGURA 1. Divisão de Ambientes



Pela fachada da loja se tem a capacidade de enxergar o café e o empório (Figura 1A). Com uma decoração acolhedora, utilizando bastante mobiliário estofado, o café convida o cliente a ficar relaxado e consumindo por mais tempo. Seguindo pela extensão da loja é possível ver a praça das massas, circundada por vidros (Figura 1B), a churrascaria e o buffet(Figura 1C).

FIGURA 2. Fachada e Visão interna.

(A)(B)

(C)



Fonte: Divulgação Skillus/Arquivo Pessoal

O salão se divide em três ambientes, com o mobiliário em madeira, variando de acordo com os ambientes, sendo dois deles preparados para clientes com mobilidade reduzida. Têm uma decoração simples e limpa, com paredes em tons pastéis, uma iluminação indireta e algumas plantas artificiais para ornamentação. No segundo ambiente do salão, que é elevado, é possível se ter uma visão e um contato com a praça das massas (Figura 2A), pois ali acontece o rodízio de pizzas à noite. No terceiro salão é possível se ter uma visão privilegiada do espaço kids, sendo assim uma área visada pelos clientes com crianças. Essa também é a área que pode ser reservada para fins comemorativos (Figura 2B). Próximo à área kids ficam os banheiros dos comensais, que são divididos em feminino e masculino.

FIGURA 3. Área Interna.

(A)(B)



Foto: Divulgação do Skillus/Arquivo Pessoal

As áreas de produção variam de acordo com a especialidade, são elas: cozinha principal, cozinha funcional, praça de sushi, praça das massas, churrasqueira e a praça das saladas. Como estagiária atuei na cozinha principal, na parte do pré-preparo, e na cozinha funcional, com o pré-preparo e preparo de pratos.

A cozinha principal conta com um fogão industrial, exaustores, bancadas de aço inox, forno combinado, banho-maria, freezers, armário de apoio diário, fritadeiras, estufa, lixeira e pias, onde duas delas são para limpeza rápida de utensílios e uma outra para limpeza das mãos (Figura 3A,3B e 3C). As atividades exercidas nessa cozinha não condizem com a estrutura, pois os cortes dos vegetais utilizados nos seus preparos precisam ser feitos em uma outra área que fica próxima à recepção dos insumos. A falta de manutenção de alguns equipamentos, também leva com que algumas atividades precisem ser feitas em outras áreas do restaurante. Nela são reproduzidos os pratos do serviço de buffet tradicional. A limpeza é feita três vezes ao dia, pelos funcionários de serviços gerais, e o lixo é trocado sempre que necessário. Parte dessa cozinha pode ser vista pelos comensais, por um vidro em cima da bancada designada ao *Chef*.

FIGURA 4. Cozinha Principal.

(A)(B) (C)



Foto: Arquivo Pessoal

A cozinha destinada a alimentação funcional, o Pomar, se localiza ao lado do buffet de sobremesas, e divide espaço com as atividades da praça de saladas e o preparo do sushi (Figura 4). Por se tratar de um cardápio diferenciado, com preparações sem glúten e sem lactose, se faz necessária a separação da cozinha principal, para que não ocorra uma contaminação cruzada de ingredientes na hora do preparo. O ambiente conta com um fogão industrial de duas bocas, um exaustor, uma bancada grande de mármore

com pia, freezer, balcão com pista fria, armários de apoio e uma lixeira. Por existir tantas atividades ocorrendo num mesmo espaço, por vezes é possível haver certos confrontos físicos. A falta de espaço, utensílios e alguns equipamentos, fazem com que algumas das atividades exercidas precisem ser feitas em outras áreas do restaurante. A limpeza é feita duas vezes no dia pelos funcionários de serviços gerais e o lixo é trocado sempre que preciso.

FIGURA 5. Cozinha do Pomar.



Foto: Arquivo Pessoal

O setor administrativo fica no andar superior, junto com a sala da direção e a sala das câmeras de segurança. O armazenamento dos produtos se divide em: estoque seco, câmara congelada, câmara de resfriados, câmara de hortifrutis e em galeias perto da recepção de insumos. O estoque seco fica perto da entrada de serviço e a câmara congelada fica junto à recepção de insumos. No corredor entre a cozinha e a câmara congelada, localizam-se as outras duas câmaras. Próximo à entrada de serviço, ficam os armários e os banheiros dos funcionários, feminino e masculino. Por estar dentro das dependências do shopping não possui área de descanso própria.

b. Período do Estágio

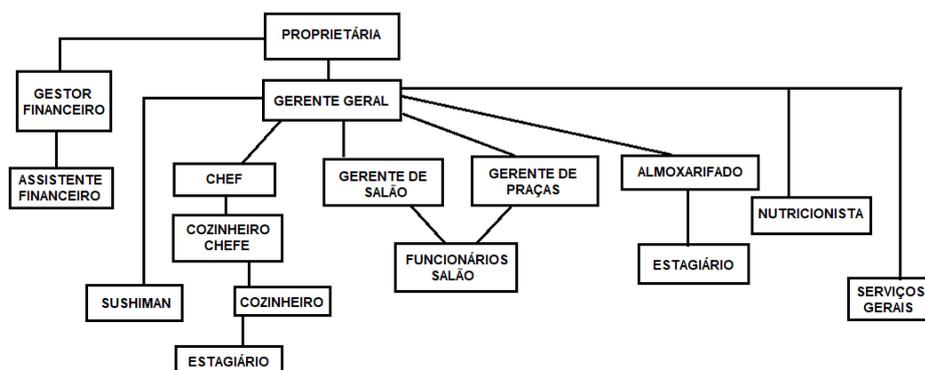
O estágio aconteceu do dia 1 de maio à 23 de julho, totalizando 360 horas, divididas em 6 horas diárias, 30 semanais. O horário deu-se de 8h às 14h, de segunda-feira à sexta-feira. Sob a supervisão da Nutricionista Clézia Silvério de Souza Mendonça, CRN – 0905.

c. Estrutura Organizacional

O restaurante conta com um grande número de funcionários, a sua maioria trabalhando por sistema de escalas. A equipe conta com: uma proprietária; uma gerente geral que também responde pelo restaurante; um gestor financeiro e um assistente; dois gerentes de salão; uma gerente de praças que tem em sua função verificar se os cardápios foram cumpridos pelas cozinhas e quando se faz necessária a reposição dos pratos no *buffet*; garçons; quatro funcionários no empório; caixas; um *Chef*; um cozinheiro chefe em cada setor; quatro cozinheiros; um *sushiman*; três estagiários na cozinha e um no almoxarifado; duas pessoas no almoxarifado; e seis funcionários nos serviços gerais.

A estrutura organizacional está retratada no organograma funcional da Figura 6.

FIGURA6. Organograma Funcional



d. Histórico da Instituição

Inspirado em um restaurante self-service carioca, o Skillus foi fundado há mais de trinta anos, comandado por Carla Konrad. Começando apenas com o buffet, e logo após com a implementação do rodízio de pizzas, a casa logo ficou famosa por seus cortes de carne nobres e um grande leque de massas. Com o crescimento da casa, foram se encontrando necessidades a serem supridas e conceitos a serem mudados, então foi montado o café. Em 2001 foi adotado o sistema de venda de quentinhas, para diminuição das sobras de comida do buffet. Nesse mesmo ano foi implantado o espaço kids. No ano de 2003 foi adicionado o rodízio de sushis, com o objetivo de aumentar as alternativas dos clientes. No fim de 2004 foi criado o empório, que teve como inspiração as antigas boutiques de carnes paulistanas. Em setembro de 2018 foi inaugurado o Pomar, área de preparo de alimentos funcionais, com o cardápio assinado pela Chef Dani Britto, que tem sua formação na N.O.S. (Natural, Orgânica, Saudável) Escola, localizada no Rio de Janeiro – RJ.

O restaurante faz parte do Grupo Spettus, que conta com mais de cinco unidades de alimentação. Sempre renovando a estética dos ambientes e salões, o restaurante se mantém moderno e atualizado para melhor atender o cliente. Com um ambiente familiar, é a opção para todo tipo de comemoração.

e. Atividades do Estabelecimento

O restaurante funciona de 11h30 às 22h de segunda-feira à sábado, e de 12h às 21h no domingo. O café, por ser independente da cozinha, funciona de 8h às 17h de segunda-feira à sábado, e de 9h às 17h no domingo.

f. Objetivos do Estágio

Colocar em prática os conteúdos práticos/teóricos das disciplinas do curso de Bacharelado em Gastronomia, com ênfase em alimentos funcionais e suas diferenciações.

4. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

O restaurante tem uma culinária com muitas inspirações, com um cardápio muito amplo e completo. Apresentando em seu buffet pratos de várias nacionalidades, mas sempre com toques da gastronomia típica brasileira, mais especificamente temperos regionais. Iguarias nordestinas como o cominho, coentro e colorífico, sempre estão presentes nos pratos do buffet regular. Já no menu do buffet funcional, a inspiração na Índia é evidente, levando em conta o uso regular de manteiga ghee (industrializada), curry e cúrcuma nos pratos. Mas sempre com a preocupação de trazer preparações voltadas às inúmeras restrições alimentares.

Foram realizadas as atividades relativas à cozinha principal e à cozinha funcional, relativizando o conteúdo estudado e ensinado, como modelo ideal, e as atividades exercidas e as dificuldades encontradas. Segue abaixo o relato das atividades exercidas no período de estágio.

a) Cortes de Vegetais

Essa atividade foi exercida tanto na cozinha principal, quanto na funcional, onde foi possível utilizar os ensinamentos e aprendizados das aulas práticas de Habilidades e Técnicas Culinárias I e II, e Cozinha Fria. Os cortes mais utilizados foram *Macedoine*, corte em cubos maiores que 1cm (Figura 7A), muitas vezes feito por uma máquina específica para haver padronização, *Emincé*, corte a cebola ao meio verticalmente, vire o lado cortado para baixo e corte fatias verticais (WRIGHT; TREUILLE, 2010), (Figura 7B) e *Vichy*, corte muito fino, de 3mm de espessura, comumente feito em cenouras (Figura 7C). Eram cortados tomates e cebolas, para produção do molho à campanha, preparo que leva o nome do tradicional molho de emulsão temporária, o vinagrete, mas que não corresponde em seus ingredientes, pois de acordo com Kovesi (2007) vinagrete é um molho com proporção básica de: 3 partes de óleo para 1 parte de ácido; além de batatas, cenouras e chuchus, para a preparação das sopas feitas para o buffet da noite. Essa atividade era feita sempre no dia anterior à utilização dos insumos, estes eram armazenados em cubas, etiquetados e postos na câmara de resfriados, método que se compara à descrição encontrada na literatura como relata Kovesi (2007).

FIGURA 7. Cortes

Macedoine(A) Emincé(B) Vichy(C)



Foto: Google Imagens

b) Elaboração do Buffet do Pomar

A atividade em questão foi feita na cozinha funcional, sempre com supervisão de um funcionário do restaurante. Nesta oportunidade foi possível relacionar os ensinamentos e técnicas das aulas práticas, com mais ênfase em Cozinha Oriental, Cozinha Alternativa e Cozinha Brasileira I e II. Isso por conta do estilo do cardápio oferecido, que tem grande influência da cozinha indiana, com muitos pratos vegetarianos, veganos, sem lactose, sem glúten, atendendo assim a diversas de restrições alimentares. É válido salientar que no setor correspondente à área de cozinha funcional não eram utilizados produtos que continham glúten, evitando assim uma contaminação cruzada.

Foram feitos: Arroz integral (Figura 6^a) que contém um sabor amendoado e uma textura mais fibrosa, implicando uma cocção mais longa que a dos grãos polidos, em seu preparo eram refogados com pasta de alho e alho porró; Purês de banana da terra, inhame e batata-doce, cozidos em água e sem nenhuma adição de gordura, se assemelhando a definição de purê feita por Kovesi (2007) de que são feitos a partir do ingrediente principal cozido em fundo e posteriormente processado, espessado pelo próprio vegetal (Figura 6B).

Também eram preparados: Bolo de banana funcional (Figura 6C), onde o açúcar comumente utilizado é substituído por xilitol. Aspargos com cebola roxa e shitake, onde os vegetais são salteados na sauteuse com manteiga ghee; atum selado com molho oriental (Figura 6D), nessa preparação os pedaços de atum são envolvidos em uma mistura de gergelim branco e preto, em seguida selados fazendo com que as extremidades fiquem cozidas e seu centro rosado, é servido frio; Farofa de farinha panko com cenoura,

onde a gordura utilizada é a manteiga ghee; um exemplo da influência asiática nos pratos é o bifum, o macarrão de arroz de origem chinesa é cozido e salteado com cenoura, pimentões coloridos, cebola e pasta de alho, para sua finalização é utilizado cebolinho picado (Figura 6E). Estas preparações apresentadas na disposição do buffet no salão (Figura 6F).

A não padronização dos pratos era possível ser notada na troca de profissional encarregado pelo cardápio. Isso se dava devido à falta de fichas técnicas à disposição, se tornando um problema, pois para se obter a padronização que um restaurante de grande porte exige, tanto para fidelidade dos pratos, quanto para regulação dos custos sobre o prato.

As fichas técnicas de preparação, desde que concebidas de forma adequada, fornecem informações instruções claras, que orientarão a forma e o uso dos produtos, equipamentos e utensílios, passo a passo, no processo de elaboração, e permitirão a racionalização na área de produção. (VASCONCELLOS, 2002).

A falta ou atraso na entrega de insumos eram fatores que prejudicavam a execução do trabalho da equipe, provocando assim uma mudança no cardápio já pré-estabelecido.

FIGURA 6. Buffet do Pomar

Arroz Integral Purê de Banana da Terra Bolo de Banana Atum Selado

(A) (B) (C) (D)



Bifum com Legumes

Apresentação do Buffet

(E)

(F)



Foto: Divulgação Skillus/Arquivo Pessoal.

c) **Elaboração do Buffet de Saladas**

Nessa atividade foram colocadas em prática técnicas e habilidades das aulas de Habilidades e Técnicas Culinárias I e II, e Cozinha Fria. O buffet de saladas consistia em montar e apresentar variedades de frutas, frutas secas, frutas em calda, e queijos frescos. Os vegetais como cebolas e pimentões eram cortados em emincé, as cenouras e beterrabas eram passadas no ralador convencional. Para o corte do pepino agridoce era utilizado o mandoline, que de acordo com Wright; Treuille (2010), “pode usar o ralador para picar com mais rapidez, prendendo o legume no suporte e movimentando-o num vaivém sobre a lâmina”, já os folhosos eram cortados em chiffonnade, de acordo com Kovesi (2007) é o corte de qualquer espessura usado para fatiar folhas (Figura 7). O cuidado na aparência e preparo faz com que a salada se torne mais atraente e apetitosa (KOVESI, 2007).

FIGURA 7. Buffet de Saladas



Foto: Arquivo Pessoal

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

As atividades relacionadas ao Estágio Supervisionado Obrigatório propiciaram uma vivência efetiva das funções de uma cozinha profissional e se mostrou ser uma experiência bastante valiosa para o futuro. Novas técnicas de preparo, ingredientes e lições foram aprendidas, principalmente por se tratar de uma cozinha tão diversa e pouco explorada no mundo acadêmico. O auxílio dos demais profissionais do restaurante também se mostrou essencial para a eficiência das práticas exercidas, o acolhimento recebido foi de fundamental importância para que a experiência fosse o mais proveitosa possível.

De mesmo modo, foi possível perceber os problemas que um restaurante pode passar diariamente, como falta ou demora na entrega de insumos para cada setor, ocasionando na mudança de um cardápio já pré-estabelecido. Ou até mesmo a quebra ou mau funcionamento de alguns utensílios ou equipamentos, dificultando assim o serviço dos funcionários, entre outros. Com isso foi possível perceber que ter um profissional competente a frente da gerência faz com que o restaurante funcione devidamente e qualquer percalço seja resolvido rapidamente.

De maneira geral, foi possível observar pela pesquisa feita o crescimento do interesse da população por uma alimentação mais saudável, mostrando assim como esse nicho de mercado só tem a crescer e prosperar. Foi possível entender também como a experiência de estágio é engrandecedora para o estudante de gastronomia, e como essa prática consegue mudar algumas perspectivas.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC Nº 18, de 30 de abril de 1999. **Aprova o Regulamento Técnico que estabelece as diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos, constante do anexo desta portaria.**Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 03 de maio de 1999.
- CASCUDO, L.daC.,**História da alimentação no Brasil.**Edição: 4ª. São Paulo: Editora Global., 2019.
- LIMA, R. de S., NETO, J. A. F.; FARIAS, R. de C. P. **Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade.** DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015.
- FARIA, R. S. de. Restrições Alimentares.**Revista Naturale.** Editora Diagrarte,v.17,p. 12, 2012.
- HASLER, C. M. The changing face of functional foods. **Journal of the American College of Nutrition**, v. 19, n. sup5, p. 499S-506S, 2000.
- HEASMAN, M. & MELLENTIN, J. The Functional Foods Revolution. Healthy People, Healthy Profits.Edição: 1ª. London:Earthscan, 2001.
- KOVESI, B. **400g.** Edição: 4ª.São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.
- LEAL, D. Crescimento da alimentação fora do domicílio. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 17, n. 1, p. 123-132, 2010.
- MENRAD, K. Market and marketing of functional food in Europe. **Journal of food engineering**, v. 56, n. 2-3, p. 181-188, 2003.
- MORAES, F. P. Alimentos Funcionais e Nutracêuticos: Definições, Legislação e Benefícios à saúde.**Revista eletrônica de farmácia**, v. 3, n. 2, 2006.
- ORTIGOZA, S. A. G. **Alimentação e saúde: as novas relações espaço-tempo e suas implicações nos hábitos de consumo de alimentos.** Raega-O Espaço Geográfico em Análise, v. 15, n. 15, p. 83-93, 2008.
- PRADO, S. D.A pesquisa sobre Alimentação no Brasil: sustentando a autonomia do campo Alimentação e Nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, p. 107-119, 2011.

RAUD, C. Os alimentos funcionais: a nova fronteira da indústria alimentar análise das estratégias da Danone e da Nestlé no mercado brasileiro de iogurtes. Curitiba: **Revista de sociologia e política**, v. 16, n. 31, p. 85-100, 2008.

RODRIGUES, C.; DOVERA, J. S.; OUKI, T. M. M. **Gastronomia funcional: Um Novo Conceito para Alimentação Saudável**. v.52, p. 33-34. Uniceub – Centro Universitário de Brasília, Brasília, 2016.

SIRO, I. Functional food: Product development, marketing and consumer acceptance—A review. **Appetite**, v. 51, n. 3, p. 456-467, 2008.

VASCONCELLOS, F.; CAVALCANTI, E.; BARBOSA, L. **Menu: como montar um cardápio eficiente**. Edição: 1ª. São Paulo: Roca, 2002.

WESTSTRATE, J. A.; VAN POPPEL, G.; VERSCHUREN, P. M. Functional foods, trends and future. **British Journal of Nutrition**, v. 88, n. S2, p. S233-S235, 2002.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le cordonbleu: todas as técnicas culinárias**. Edição: 2ª. São Paulo: Marco Zero, 2010.