



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

MAIARA DA SILVA MACIEL DE GÓIS

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO EM *BISTROT* FRANCO-
ITALIANO NA CIDADE DO RECIFE**

RECIFE/PE
DEZEMBRO/2019

MAIARA DA SILVA MACIEL DE GÓIS

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO EM *BISTROT* FRANCO-ITALIANO
NA CIDADE DO RECIFE**

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

Orientadora: Prof^ª. Amanda Morais de Oliveira Siqueira

Supervisor: Sr. Luíz Felipe

RECIFE/PE

DEZEMBRO 2019

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal Rural de Pernambuco
Sistema Integrado de Bibliotecas
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

- G616r Góis, Maiara
RELATÓRIO DE ESTÁGIO EM BISTROT FRANCO-ITALIANO NA CIDADE DO RECIFE / Maiara Góis. - 2019.
31 f. : il.
- Orientador: Amanda Morais de Oliveira Siqueira.
Coorientador: Leonardo Pereira de Siqueira.
Inclui referências.
- Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado em
Gastronomia, Recife, 2019.
1. Gastronomia. 2. Técnicas Culinárias. 3. Restauraante Francês. I. Siqueira, Amanda Morais de Oliveira, orient.
II. Siqueira, Leonardo Pereira de, coorient. III. Título

CDD 641.013

MAIARA DA SILVA MACIEL DE GÓIS

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO EM *BISTROT* FRANCO-ITALIANO
NA CIDADE DO RECIFE**

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^a. Dra. Amanda de Moraes Oliveira Siqueira (Orientadora)

Prof. Dr. Leonardo Pereira de Siqueira

Prof^a. Dra. Luaciana Leite de Andrade Lima

Recife-PE

Dezembro/2019

AGRADECIMENTOS

A Deus que cuida de todos nós, e nos mantém saudáveis e perseverantes, para que possamos cumprir nosso papel na sociedade.

À minha mãe, que sempre sonhou junto comigo e sempre me deu todo o suporte e apoio durante toda a caminhada acadêmica.

Aos familiares e amigos, que sempre vibraram com meu sucesso, e sempre deram apoio em todas as fases.

Ao Recife, que me abraçou e me acolheu com muito carinho, e as pessoas que aqui conheci, que são fundamentais em todo o meu desenvolvimento.

À minha orientadora, Prof^a.Dra. Amanda de Moraes Oliveira Siqueira, que se dispôs a me ajudar a encerrar este ciclo.

À Universidade Federal Rural de Pernambuco e seu corpo docente, que muito me ensinou, tanto visando o lado profissional como o pessoal. Muito da minha evolução como ser humano, é graças a vocês.

À toda equipe do Villa Cozinha de Bistrô, que me recebeu e me ensinou tudo com muita maestria. Em especial o Chef Joca Pontes que abriu a oportunidade, e Andréa que resolveu toda a parte burocrática do processo.

Ao meu companheiro de vida, Pedro Guedes, que me incentiva, apoia e me admira a cada dia.

RESUMO

A gastronomia de modo geral, reflete muito da cultura da sociedade como um todo. No Brasil, que tem sua gastronomia caracterizada por diversas influências, resulta em uma gastronomia rica e diversificada, podendo ser observada de norte a sul do país. Na região nordeste, a cidade do Recife ganha destaque no meio gastronômico, contando com uma grande diversidade de empreendimentos voltado para a alimentação. O Estágio Supervisionado Obrigatório ocorreu no estabelecimento “Villa Cozinha de Bistrô”, localizado no bairro do Espinheiro, Recife, Pernambuco, instalado em uma casa tombada como patrimônio histórico do Recife. As atividades ocorreram no período de 24 de maio de 2018 a 31 de agosto de 2018, totalizando 360 horas. Durante o período do estágio foi possível observar que o estabelecimento tinha na sua ideologia o aconchego, não só no salão, mas na comida também que devia trazer essa sensação de conforto e bem-estar ao comensal. Com base francesa e italiana, utilizava muitas técnicas dessas cozinhas, e também alguns ingredientes que remetiam à culinária desses países. Durante o estágio foram realizadas atividades como o recebimento da mercadoria, o pré-preparo, o armazenamento, o uso e a finalização do prato, atividades essas que podem e devem ser desenvolvidas pelo estagiário, sendo sempre supervisionado por um auxiliar o cozinheiro responsável pela tarefa, podendo-se enfatizar as atividades de higienização de frutas e verduras, cortes de vegetais, porcionamento de alimentos, controle de datas e limpeza da cozinha. A atuação como estagiária nesse estabelecimento teve como objetivo o amadurecimento da estudante de gastronomia nesta área de atuação e a percepção de como funciona na prática o dia a dia de uma cozinha, podendo distinguir o acadêmico do profissional, e pontuando suas principais diferenças.

Palavras Chaves: Gastronomia, técnicas culinárias, restaurante francês.

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	6
2. TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO	8
3. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO	10
3.1. Histórico da Instituição	10
3.2. Período de Estágio	12
3.3. Descrição do Local	12
3.4. Estrutura Organizacional	16
3.5. Atividades da Instituição.....	17
3.6. Objetivos do Estágio	18
4. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELA ALUNA	19
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	29
6. REFERÊNCIAS	30

1. APRESENTAÇÃO

A gastronomia é um dos elementos mais significativos de uma comunidade, sendo reflexos da cultura, dos usos, costumes e saberes de um local. Em países com miscigenação intensa, como o Brasil, a atual formação gastronômica recebeu influências de diferentes povos, tornando-se assim bastante diversificada (SACRAMENTO, 2009).

A riqueza cultural do Nordeste do Brasil reflete-se, também, de maneira admirável na gastronomia (SACRAMENTO, 2009), sendo a capital pernambucana, o Recife, um dos maiores pólos gastronômico do Brasil. De acordo com Albertim (2008), o Recife acolhe não só os sabores do mundo, como também do Litoral ao Sertão, os ingredientes e sabores elementares de Pernambuco. Sendo assim, uma potência gastronômica no Nordeste, o Recife atende aos seus diversos públicos, tendo ambiente e culinária para os mais diversas preferências, podendo-se incluir também estabelecimentos do tipo *bistrot*.

O *bistrot* é um restaurante ou bar de pequeno porte, de origem francesa muito comum nesse país europeu. São locais singelos, mas bem confortáveis, neles os clientes podem consumir bebidas alcoólicas, cafés, *drinks*, além de pratos modestos de baixo custo (SANTANA, 2011). Nesse tipo de estabelecimento, a convivência e as relações pessoais têm tanta importância quanto a qualidade do serviço. Um *bistrot* não costuma ter cardápio, sendo o próprio *chef* que conversa com o cliente, sabendo das suas preferências e preparando a refeição ao seu exato gosto, o que a torna único e extremamente pessoal (ARANTES, 2011).

Segundo Azevedo (2009) para um estabelecimento ser *bistronômico* ele deve se encaixar em cinco requisitos, sendo que os três primeiros são comuns a todos os *bistrot*s autênticos, segundo o modelo Francês: 1- ser instalado em um imóvel pequeno e aconchegante; 2- oferecer serviços simples; 3- aplicar preços mais em conta, quando comparados aos dos restaurantes requintados (internacionais, gastronômicos e/ou tradicionais) da cidade; 4- possuir como *chef*-proprietário, um profissional de renome, de preferência com passagens por restaurantes reconhecidos pela crítica gastronômica; 5- apresentar um cardápio com preparações correlatas com a proposta do estabelecimento, com diversidade moderada, mas autoral, seja na sofisticação das preparações, seja no aproveitamento criativo de ingredientes corriqueiros.

Tendo em vista os conceitos acima que caracterizam o *bistrot*, o presente relatório tem como objetivo relatar e descrever as atividades realizadas durante o estágio em um *bistrot*. Aliando a prática diária, com o conhecimento obtido em sala de aula, e gerando assim, um amadurecimento tanto técnico como profissional do estagiário do setor gastronômico.

2. TERMO DE COMPROMISSO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

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 VILLA COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI - ME, adiante CONCEDENTE CNPJ: 08.602.360/0001-75 ENDEREÇO: Rua da hora, 330, Espinheiro REPRESENTADA POR: Edgar Alves da Rocha Filho CARGO: Sócio - Diretor EMAIL: dpessoal@bercyvillage.com.br TELEFONE: 3241-2769	
2. ESTAGIÁRIO Maíara da Silva Maciel de Góis, adiante ESTAGIÁRIO CPF: 34952850838 RG: 425570435 ÓRGÃO DE EXPEDIÇÃO/UF: SSP/SP DATA DE NASCIMENTO: 11/06/1994 ENDEREÇO: Rua Dr. José de Anastácio da Silva Guimarães BAIRRO: Iputinga CEP: 50680620 CIDADE: Recife ESTADO: Pernambuco EMAIL: maíara.unifesp@gmail.com TELEFONE: 81 98215-8883	
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 Bacharelado em 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 da Hora, 330, Espinheiro - CEP:52020-010.

Vigência do estágio: 24/05/2018 a 31/08/2018.

Dias:	Horários:
<input type="checkbox"/> segunda-feira	
<input checked="" type="checkbox"/> terça-feira	10h30 as 16h30
<input checked="" type="checkbox"/> quarta-feira	8h45 as 13h30
<input checked="" type="checkbox"/> quinta-feira	8h45 as 14h45
<input checked="" type="checkbox"/> sexta-feira	8h45 as 14h45
<input checked="" type="checkbox"/> sábado	8h45 as 14h45

Carga-horária total da disciplina: 360h

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

Higienização de Alimentos, posicionamento de Alimentos, Armazenamento, Verificação de Validade.

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;
- manter as instalações com condições de proporcionar ao ESTAGIÁRIO atividades de aprendizagem social, profissional e cultural;
- 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 EPCs obrigatórios, dentro dos limites de tolerância;
- informar ao ESTAGIÁRIO todas as normas de Segurança do Trabalho previstas para seu estágio;
- entregar relatório 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, realocando 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) Amanda de Moraes Oliveira Siqueira, 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) Luiz Felipe Pimentel da Silva, que ocupa o cargo de Gerente do Restaurante, 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 como 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.

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

Recife, 21 de maio de 2018.

Amanda de Moraes Oliveira Siqueira
 ORIENTADOR - UFRPE
 (assinatura e carimbo)
 SIAPE 1661944

Amanda de Moraes Oliveira Siqueira
 INSTITUIÇÃO DE ENSINO - UFRPE
 (assinatura e carimbo)



Luiz Felipe Pimentel da Silva
 SUPERVISOR
 (assinatura e carimbo)

Luiz Felipe Pimentel da Silva
 CONCEDENTE
 (assinatura e carimbo)

Maria José
 ESTAGIÁRIO(A)

Comércio de Alimentos Eireli-EPP
 CNPJ: 08.602.360/0001-75
 I.E.: 034682325

3. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

3.1. Histórico da Instituição

Inaugurado no dia 6 de junho de 2007, o restaurante Villa Cozinha de Bistrô permaneceu no bairro do Espinheiro por aproximadamente 12 anos.

O salão interno contava com obras de arte, que ficavam expostas, para observação e possível compra (Figura 1, Figura 2). Eram trocadas regularmente, e existia uma parceria com artistas pernambucanos, incentivando tanto o cliente de adquirir, quanto o artista de expor.



Fonte: Reynaux (2013)

Figura 1. Vista do salão com exposição de obra de arte com quadro da artista plástica Jessica Martins (REYNAUX, 2013).



Fonte: Martins (2015)

Figura 2. Vista do salão do Villa Cozinha de Bistrô com exposição quadros da artista Diana Pernambuco (MARTINS, 2015).

De acordo com matéria publicada por Romero Rafael, o restaurante Villa Cozinha de Bistrô, comandado pelo *chef* Joca Pontes, mudaria de endereço em 2019. Na matéria, os sócios afirmavam que haveria novidades tanto na estrutura quanto no cardápio, mas que seria garantida a cozinha e o estilo com inspiração nos pequenos *bistrots* e brasseries de Paris (RAFAEL, 2019).

Em 7 de maio de 2019, foi inaugurado na área gourmet do Shopping Tacaruna, Recife-PE. Mesmo com a mudança de local, manteve-se o máximo da sua identidade, recriando ao máximo o aconchego do salão do seu antigo endereço. O cardápio permaneceu o mesmo, e o cuidado com a carta de vinhos também se manteve.

A casa é comandada pelo *chef* Joca Pontes (Figura 3), formado em gastronomia pela Escola Superior de Cozinha Francesa – Ferrandi, Paris. Já trabalhou em renomados restaurantes da capital francesa, fazendo parte de seu currículo endereços como o “Au Pressoir”, “Le Pré-Catelan”, “Le Sept-Quinze” e “Ze Kitchen Galerie”. Lá, durante três anos de dedicação, especializou-se na elaboração de uma cozinha de base técnica francesa aliada ao uso de receitas e ingredientes regionais.



Fonte: ALBERTO (2012)

Figura 3. Foto do Chef Joca Pontes no Villa cozinha de Bistrô, 2012.

3.2. Período de Estágio

O estágio foi realizado de 24 de maio de 2018 a 31 de agosto de 2018, totalizando 360 horas, que foram distribuídas em 6 horas diárias durante 4 dias da semana (terça, quinta, sexta e sábado) e 4 horas e 45 minutos um dia da semana (quarta), totalizando 28 horas e 45 minutos semanais.

3.3 Descrição do Local

O restaurante Villa Cozinha de Bistrô, estava localizado na Rua da Hora, número 330, no bairro do Espinheiro, na cidade do Recife, Pernambuco. Instalado em uma casa tombada pela Prefeitura da cidade do Recife como patrimônio histórico do Recife (Figura 4), na qual foram realizadas pequenas reformas para caracterizar o ambiente como um restaurante.



Fonte: The Fork (2019).

Figura 4. Vista da fachada do restaurante Villa Cozinha de Bistrô, Rua da Hora, 330, Espinheiro, Recife-PE.

A casa tinha estilo clássico, com tons de decoração moderna, inspirado nos estabelecimentos da França e Itália (VISIT RECIFE, 2019). O ambiente, a decoração, os objetos, a louça usada e os móveis, todos conversavam entre si, tornando o ambiente agradável para o comensal, como pode ser visualizado na figura 5.



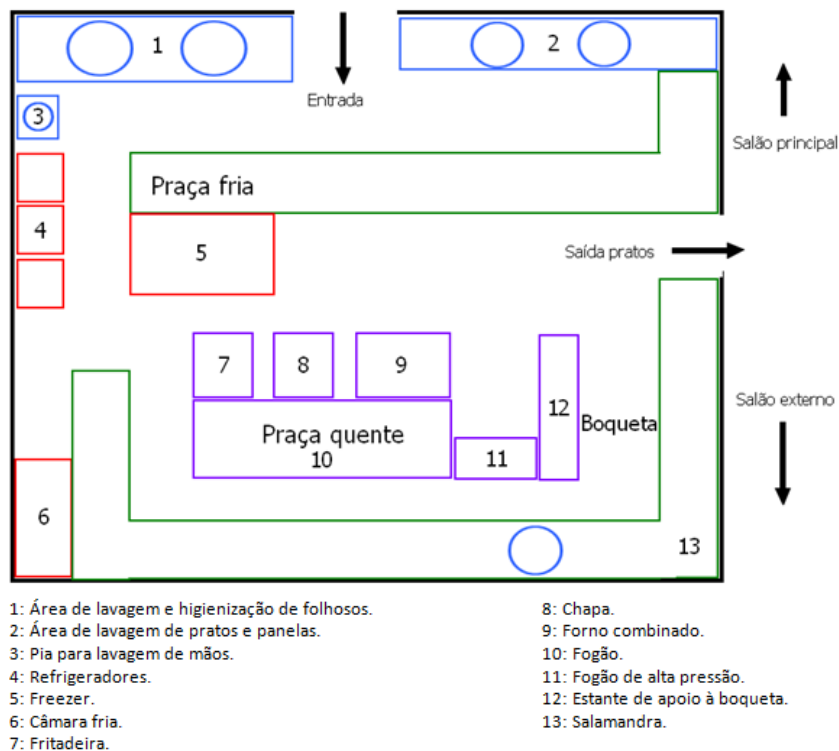
Fonte: Visit Recife (2019).

Figura 5. Vista do salão do restaurante Villa Cozinha de Bistrô, Rua da Hora, 330, Espinheiro, Recife-PE (VISIT RECIFE, 2019).

O restaurante tinha capacidade para acomodar, aproximadamente, 130 clientes entre os 4 ambientes internos, o salão lateral e o jardim. A recepção dispunha de bancos para os clientes da fila de espera ter mais conforto. Havia também uma entrada lateral, com rampa, para portadores de deficiência e mobilidade reduzida. O salão interno, ficavam dispostos os banheiros dos comensais, que eram dois: um masculino e um feminino, ambos adaptados para portadores de deficiência física e mobilidade reduzida.

A cozinha contava com área de recepção de insumos, higienização de frutas e hortaliças, área de lavagem de utensílios, praça fria, câmara fria, praça quente e boqueta. A cozinha não tinha divisão com paredes, somente bancadas, mesmo assim seguia um fluxo que a tornava bem funcional (Figura 6). A cozinha era dividida em Praça Fria e Praça Quente, e ambas eram subdivididas para garantir a eficiência no fluxo operacional sendo caracterizadas por:

- **Praça fria:** responsável pelo pré-preparo, porcionamento, montagem, finalização e envio de entradas, saladas e sobremesas. Durante o serviço, a praça se subdividia em: produção (pré-preparo da praça), saladas e entradas (ficavam juntas, por serem complementares, e sobremesas).
- **Praça quente:** responsável pelo pré-preparo, porcionamento, montagem, finalização e envio de proteínas e guarnições. A praça quente era subdividida em três nichos, eram eles:
 - *Chapa e fritadeira:* local de preparo das proteínas (carne, frango, peixes), que geralmente eram selados na chapa. Na fritadeira eram feitos pastéis, batata frita e quaisquer outros tipos de fritura.
 - *Fogão:* local de preparo de todas as guarnições, sendo eles os arrozos, os purês, risotos e massas. Todas as guarnições após preparados iam para estante na boqueta aguardar finalização.
 - *Boqueta:* lugar de finalização dos pratos quentes, normalmente feito pelo subchefe. Local onde se montava, organizava, gratinava e mantinha os pratos aquecidos para enviar ao salão.



Fonte: autoria própria.

Figura 6. Layout da cozinha e posicionamento da instalação de equipamentos na cozinha.

O bar ficava localizado antes da cozinha, sendo operado geralmente por dois funcionários, e era equipado com refrigeradores e freezer, e equipamentos para a produção de sucos, cafés e chás.

O caixa ficava localizado entre o salão e a cozinha. Geralmente operado por um funcionário que trabalhava realizando o fechamento das mesas, recebimento de dinheiro, entrega de troco, recebimento da via do cartão e abertura e fechamento do caixa. O gerente também auxiliava no funcionário nesses quesitos, e realizava algumas de suas atividades administrativas no caixa.

O estoque de alimentos secos ficava ao lado do caixa, em frente a cozinha, sendo equipado com prateleiras e estrados para fazer o correto armazenamento dos alimentos. A organização era feita pelo gênero do alimento, sempre observando a data de validade e a regra do FIFO “*first in, first out*”. A chave para o acesso do estoque, ficava com o *chef* de cozinha do turno ou com o gerente. Os alimentos frios e porcionados eram guardados na câmara resfriada. As proteínas ficavam em refrigeradores e congeladores

localizados na cozinha. Descartáveis, embalagens e produtos de limpeza, ficavam no Depósito de Material de Limpeza, localizado fora da cozinha.

O acesso de funcionários ao ambiente do restaurante era feito pela mesma entrada por onde eram recebidos os insumos, havendo banheiros feminino e masculino e os armários para guardar seus pertences pessoais.

3.4 Estrutura Organizacional

A equipe do restaurante contava com a seguinte configuração:

- **Chef de cozinha:** responsável pela compra de insumos, pedido de CEASA (Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco) controle de estoque, controle das datas de validade dos produtos, controle de limpeza da cozinha, e gerenciamento da equipe da cozinha.
- **Cozinheiros e auxiliares de cozinha:** responsáveis pelo recebimento de insumo, higienização de frutas e hortaliças, organização da câmara fria e dos refrigeradores, limpeza dos equipamentos e da cozinha e controle de qualidade dos alimentos, escala de folga dos funcionários da cozinha empratamento, pré-preparo, preparo e finalizações de todos os pratos do restaurante.
- **Copeiros:** ficavam responsáveis pela limpeza de organização dos utensílios utilizados pela cozinha, limpeza do salão, dos banheiros de funcionários e banheiro dos comensais, reposição de produtos de limpeza e troca e retirada do lixo da cozinha.
- **Bartender:** responsável pelo estoque do bar, tanto de bebidas alcoólicas como de não alcoólicas, pedido de insumos para sucos, pedido de vinhos, limpeza e organização do bar e controle de qualidade do produto servido.

Já a equipe do salão contava com a seguinte configuração:

- **Gerente:** responsável por coordenar toda a equipe de salão e garantir que a experiência do cliente fosse a mais agradável possível.

- **Maître:** supervisionava a limpeza e a organização do salão, a carta e adega de vinhos e a equipe de garçons.
- **Garçons:** faziam o *mise em place*, alinhavam as mesas, montavam o aparador com pratos e talheres para auxiliar durante o serviço, e faziam os pedidos e serviam as mesas dos comensais.
- **Cummins:** auxiliavam os garçons durante o serviço, recolhendo os pratos e talheres sujos das mesas e encaminhando à copa, servindo as bebidas, levando os pratos da cozinha para o salão, secando pratos e talheres e reabastecendo o aparador durante o serviço.
- **Caixa:** responsável por finalizar a atividade das mesas e entregar a conta aos garçons, juntamente com a maquineta de cartão de crédito/débito e caso o pagamento fosse em dinheiro, entregava o troco ao garçom.

3.5. Atividades da Instituição

O restaurante funcionava para almoço e jantar, de segunda a sábado das 11 horas às 22 horas, e domingo das 12 horas às 21 horas.

O cardápio unia a culinária francesa com a culinária italiana, evidenciando as técnicas culinárias, principalmente francesa, usando ingredientes de qualidade, e de produtores locais, leguminosas e hortaliças sempre frescas e evidenciando isso para o consumidor final.

Além da sua atividade principal, o Villa Cozinha de Bistrô, sempre proporcionava exposições de arte, com obras de diferentes artistas envolvidos, no horário de funcionamento do próprio restaurante, configurando um presente artístico para os clientes em intervalo de almoço no local (ALBERTO, 2012).

3.6. Objetivos do Estágio

Durante a vigência do estágio, diferentes objetivos foram atendidos, podendo ser citados:

- Colocar em práticas os ensinamentos obtidos a partir de conhecimentos repassados em diferentes disciplinas oferecidas no curso de Bacharelado em Gastronomia.
- Aprimorar as técnicas culinárias, principalmente no âmbito das culinárias francesa e italiana.
- Observar o fluxo da cozinha e, quando possível, propor melhorias.
- Aprender a sistemática da cozinha (pré-preparo, preparo e finalização de pratos) e auxiliar no controle de estoque e qualidade dos alimentos.

4. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELA ALUNA

O restaurante tinha na sua ideologia o aconchego, que é uma característica bem forte dos *bistrots*. Não só no salão, mas a comida também deve trazer essa sensação de conforto e bem-estar ao comensal. Com base francesa e italiana, utilizava muitas técnicas dessas cozinhas, e também alguns ingredientes que remetiam à culinária desses países. Os mais utilizados eram o arroz arbóreo, *spaghetini*, vinho branco, vinho licoroso, *penne*, *couscous* marroquino, queijo brie, queijo grana padano, queijo gorgonzola e pato. Entretanto, não estavam presentes apenas ingredientes típicos italianos e franceses, sendo também utilizados ingredientes tipicamente brasileiros na preparação dos pratos, tais como castanhas, queijo minas e batata doce.

Desde o recebimento da mercadoria, o pré-preparo, o armazenamento, o uso e a finalização do prato, envolviam atividades que podem e deviam ser desenvolvidas pelo estagiário, sendo sempre supervisionado por um auxiliar o cozinheiro responsável pela tarefa, a seguir estão descritas as atividades realizadas durante o período de estágio.

A) Higienização de frutas e hortaliças

Os ingredientes chegavam duas vezes na semana (quarta-feira e sábado) sempre no período da manhã. Era necessário verificar se a quantidade solicitada estava correta, e se estava dentro da qualidade desejada. Após o recebimento, primeiramente era retirado o excesso de sujidades em água limpa e corrente. Em seguida, enchia-se uma pia da área de lavagem de vegetais com água potável e colocava-se o produto sanitizante, na qual o vegetal era submerso e aguardava o tempo indicado nas planilhas de sanitização. Após o tempo imerso em água, o alimento era lavado em água corrente e guardado na câmara resfriada ou em galéas abaixo da bancada. Alguns vegetais como coentro, salsa e cebolinho deveriam ser secos com o auxílio de uma centrífuga, e embalado em papel absorvente antes de serem guardados na câmara de resfriamento. Essa atividade era muito similar ao aprendido na disciplina de Higiene e Segurança na Produção de Alimentos.

B) Corte de vegetais

Todos os vegetais precisavam ser manipulados antes do uso no prato, seja durante o processo de produção como na finalização. Alguns eram feitos com o auxílio de utensílios (cabrita e mandolin) e outros de forma manual com faca, como *julienne* e *brunoise* (WRIGHT, 1997. p.166), Essa atividade evidenciava as técnicas aprendidas nas disciplinas de Habilidades e Técnicas Culinárias I e II, e Cozinha Fria. Os vegetais mais utilizados eram alho poró, cebola, pimentão, cebolinho, salsa, tomate e cenoura.

C) Porcionamento de guarnições

A maioria dos acompanhamentos dos pratos eram previamente porcionados após serem pré-preparados pela praça quente, tais como: arroz arbóreo, *spaghettini*, *penne*, *couscous* marroquino, purê de batata, arroz branco, arroz 7 grãos, batata frita e pastéis. Alguns eram porcionados em sacos plásticos de porcionamento, como os arrozes e as massas. Outros eram porcionados em potes pequenos de porcionamento, como o *coscous* e o purê de batatas. Ambos com o auxílio de uma balança digital e uso de luvas nas mãos para se evitar a contaminação dos alimentos durante a manipulação. Ao fim do procedimento, as porções eram etiquetadas e armazenadas nas câmaras de resfriamento. A etiquetagem de todos os produtos se dava em conformidade com a RDC nº 216 da Agência de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2004), mais especificamente com os itens 4.7.5, 4.8.6 e 4.8.18. Na porta da câmara fria, havia uma tabela plastificada com as datas de validade dos alimentos porcionados. Todos os colaboradores da cozinha eram treinados e habilitados para realizar e fiscalizar tal tarefa.

D) Montagem das praças

No início do serviço, após o *mise em place*, era feito o que chamamos de “montar a praça”, técnica muito utilizada nas cozinhas para aprimorar o tempo durante o serviço. A praça era sempre montada na bancada mais próxima do cozinheiro, visto que como as bancadas não possuíam balcão refrigerado na

parte inferior e configurava-se um contra-fluxo ir até a câmara ou refrigerador pegar os ingredientes para a elaboração de um prato. Em bandejas plásticas grandes e rasas eram dispostos potes de plásticos de porcionamento com os ingredientes mais utilizados para elaboração dos pratos (legumes cortados, manteigas, cremes, pastas, conservas e frios), ao redor dos potes contendo os ingredientes, os espaços eram preenchidos com gelo, para assim evitar a deterioração do alimento caso estivesse exposto à temperatura da cozinha, os demais potes de produtos, eram mantido na câmara resfriada ou nos refrigeradores, sendo apenas feita reposição quando o alimento acabava na praça. Sempre que o gelo derretia, a água era descartada e era feita reposição do gelo na bandeja. A única praça que não adotava essa técnica era a chapa e a fritadeira. As proteínas ficavam no refrigerador mais próximo da praça e os congelados que iam na fritadeira ficavam em um freezer em frente à fritadeira.

E) Uso da chapa para cocção de proteínas animais

Na praça quente, mais especificamente na parte da chapa e fritadeira, eram feitas as cocções de todas as proteínas. A principal delas e a mais trabalhosa era o filé mignon. A carne utilizada na cozinha já vinha cortada em medalhões diretamente do fornecedor. Como aprendemos nas aulas de Cozinha Fria e Cozinha Clássica I, nesses cortes de filé mignon é necessário dar o ponto da carne. O ponto da carne é solicitado pelo cliente, e executado por quem está manipulando a chapa. Usava-se apenas os 3 principais pontos de carne: mal passado, ao ponto e bem passado. Quando necessário, utilizava-se o forno combinado para dar o ponto ideal na carne, geralmente quando era pedido bem passada. Na Figura 7 está uma tabela exemplificando as principais diferenças entre os pontos e como observar se a carne está no ponto correto solicitado pelo cliente. As outras proteínas utilizadas como peito de frango, salmão e peixe branco, também eram cozidas na chapa, os peixes em sua maioria com o auxílio de uma tampa, para, com a ajuda do vapor evitar que a carne ficasse muito ressecada e mesmo assim estivesse cozida por completo, porém suculenta. Após a cocção da proteína, a mesma era direcionada para a estante da boqueta, para ser finalizada pelo *chef*.

Os pontos da carne						
Básico:						
PONTO	Cor externa	Cor do núcleo	Resistência ao toque	Suculência	Faixa de temperatura	Risco microbiológico
Malpassado	Marrom	Vermelho	Pouco resistente	Muita	60° a 62°C	Médio
Ao ponto	Marrom	Rosado	Medianamente resistente	Média	63° a 67°C	Médio
Bem passado	Marrom	Bege/cinza	Muito resistente	Pouca	Acima de 68°C	Baixo

Fonte: FELICIANO (2018).

Figura 7. Características de cada ponto de cocção da carne bovina.

F) Uso da fritadeira

A fritadeira, equipamento pertencente à praça quente, era utilizada para a fritura de pastéis (Figura 8), batatas fritas pré-cozidas (acompanhamento de pratos infantis) e para alguns pré-preparos, como o *crispy* de alho poró utilizado na finalização de saladas (Figura 9) e a macaxeira frita tipo palha utilizada na finalização de pratos. A fritadeira utilizada era elétrica, e a temperatura era controlada por meio de um termostato manual. Era usado gordura vegetal para a realização das frituras, e quase sempre não era levado em consideração a temperatura ideal para cada produto. Havia o cuidado de sempre quando finalizava a fritura, diminuir a temperatura da fritadeira para 100°C, na intenção de manter o óleo aquecido durante o serviço, mas sempre evitando que o óleo atingisse o ponto de fumaça (Figura 10). As temperaturas empregadas no processo de fritura são geralmente em torno de 162°C a 196°C (SANIBAL; MANCINI FILHO, 2002).



Fonte: Instagram Villa Cozinha de Bistrô (@villabistro), 2018.

Figura 8. Foto do prato pastéis recheados com frango desfiado, passa, leve toque de curry que queijo Catupiry®, acompanhado de molho agridoce oriental.



Fonte: MALAGUETA (2018)

Figura 9. Foto do prato Salmão grelhado coberto com shitakes, molho oriental e palha de alho-poró, salada de couscous marroquino temperado com limão e azeite, alface americana, pepino, cebola roxa, cenoura e tomate.

Tipo de óleo	Ponto de fumaça
Soja	240°C
Canola	233°C
Milho	215°C
Girassol	183°C
Azeite de oliva	175°C

Fonte: Santos et al. (2009).

Figura 10. Quadro relacionando o tipo de óleo e seus respectivos pontos de fumaça.

G) Elaboração de sobremesas e suas guarnições.

Durante o período de estágio, uma das atividades mais desenvolvidas foi a confecção de sobremesas e o preparo das suas guarnições. Foram confeccionados *brownie* (Figura 11), creme de *papaya* (Figura 12), *crème brûlée* (Figura 13), *crumble* de maçã (Figura 14), caramelo e farofa doce. Em todas as praças havia as fichas técnicas das preparações, o que minimizava a falta de padronização do que era produzido. Seguindo a teoria aprendida na disciplina de Planejamento de Cardápios, a ficha técnica descrevia a preparação, indicava a quantidade dos ingredientes utilizados, os utensílios, os equipamentos, tempo e forma de armazenamento e rendimento. Alguns insumos já vinham prontos da cozinha de produção da rede do restaurante, que era localizada em outro empreendimento, como o *coulis* de frutas vermelhas. Alguns produtos para produção das sobremesas eram obtidos prontos por serem industrializados, como era o caso do *waffles* (Figura 15) e o bolo de rolo (Figura 16). Todas as sobremesas eram feitas e finalizadas na praça fria, sendo entregue diretamente ao garçom ou *cummins*.



Fonte: Instagram Villa Cozinha de Bistrô (@villabistro), 2018.

Figura 11. Foto do prato bolo de chocolate meio amargo com calda quente e sorvete de creme.



Fonte: Instagram Villa Cozinha de Bistrô (@villabistro), 2019.

Figura 12. Foto do prato mamão batido com sorvete de creme, licor de Creme de Cassis e coberto com *crumble*.



Fonte: Instagram Villa Cozinha de Bistrô (@villabistro), 2017.

Figura 13. Foto da sobremesa *Crème Brûlée*.



Fonte: Instagram Villa Cozinha de Bistrô (@villabistro), 2018.

Figura 14. Foto do prato cubos de maçã assados no forno com açúcar, conhaque e canela, cobertos com *crumble*, calda de chocolate e sorvete de creme.



Fonte: Instagram Villa Cozinha de Bistrô (@villabistro), 2017.

Figura 15. Foto da sobremesa *waffles*, com sorvete de creme, calda de chocolate e farofa láctea.



Fonte: Instagram Villa Cozinha de Bistrô (@villabistro), 2018.

Figura 16. Foto da sobremesa produzida com bolo de rolo, queijo coalho assado, goiaba em conserva, bola de sorvete de creme, calda de goiabada e farofa láctea.

H) Controle das datas dos produtos produzidos e estocados

Diariamente eram pré-preparados alimentos, porcionados e estocados em seus respectivos locais de armazenamento. Em todos esses produtos deve conter a data de fabricação do produto e a data de validade. Sempre ao final do serviço, era verificado se os produtos a serem guardados estavam com a etiqueta de validade e identificação. Caso fosse possível, também se verificava as datas dos produtos contidos nos refrigeradores, na câmara resfriada e os secos nas prateleiras. A responsabilidade era de todos na cozinha, e geralmente cada um cuidava dos produtos que utilizava e produzia no dia. Sempre que chegava mercadoria, antes de ser guardada no estoque seco, a data dos produtos já contidos no local também era verificada.

I) Limpeza da cozinha

Diariamente, a cozinha era lavada após o encerramento do serviço. Primeiramente os produtos da praça eram retirados, etiquetados e armazenados nas câmaras e refrigeradores. Em seguida, os utensílios restantes utilizados na praça eram encaminhados para a copa. Depois os equipamentos pequenos eram limpos, e guardados em seus respectivos lugares. Começava então a lavagem das bancadas, com o auxílio de uma mangueira, esponja e detergente líquido neutro. Como as bancadas eram feitas de pedra, o excesso de sabão era retirado com água e após com o auxílio de um rodo de pia. Secava a bancada com papel toalha e passava álcool 70%v/v em água para finalizar. O fogão era lavado com esponja, água e detergente, e enxaguado com água. A chapa era lavada com esponja e detergente neutro, água e se fosse necessário fazia uso de desincrustante, para limpeza mais pesada. Os equipamentos maiores como fritadeira, forno combinado, coifa e refrigeradores, eram limpos uma vez na semana, diariamente só era limpo o excesso da sujeira com panos *cross hatch* e álcool. A limpeza era finalizada com a lavagem do chão, utilizando vassoura, água, detergente neutro e rodo.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Estágio Supervisionado Obrigatório, permitiu a vivência diária na cozinha de um *bistrot*, podendo observar o modelo de serviço, as técnicas utilizadas, os ingredientes e a forma como tudo se funde, resultado no prato servido ao comensal. O estágio contribuiu com o desenvolvimento e aprimoramento de técnicas culinárias, conhecimento mais amplo da área, controle higiênico-sanitário do alimento, controle de estoque e controle de validade dos alimentos.

Também foi possível perceber todos os ensinamentos adquiridos ao longo do curso em diversas disciplinas, sendo vivenciado e aplicado de forma correta no estabelecimento. Os cortes, as técnicas, o preparo dos alimentos utilizando a ficha técnica, a higienização dos alimentos e do local, pontos da carne, utilização de equipamentos e utensílios, em sua maioria foram executados conforme o ensinado em sala de aula.

Fica claro a responsabilidade do estabelecimento em manter a qualidade tanto do ambiente, que mantém suas origens e remetem ao aconchego dos *bistrots* franceses e também a comida, que leva consigo a bagagem histórica e retrata ao cliente as influências culinárias ali contido, seja pela técnica utilizada, como pelo ingrediente presente. Também é evidente, a preocupação da empresa com o seu colaborador, proporcionando conhecimento e qualificando todos para realizar grande parte das atividades diárias da cozinha.

Vale destacar, entretanto, que mesmo com o uso da nomenclatura e a intitulação do estabelecimento como “cozinha de bistrô” observou-se que o estabelecimento não se enquadrava corretamente nessa característica, uma vez que apresentava maior complexidade na ambientação, cardápio e serviço oferecido.

7. REFERÊNCIAS

ALBERTIM, B. **Recife o guia prático, histórico e sentimental da cozinha de tradição**. Recife, 2008.

ALBERTO, J. **Exposição de arte no horário de almoço**. 2012. Disponível em: <<http://www.joaoalberto.com/2012/05/09/exposicao-de-arte-no-horario-de-almoco/>>. Acesso em: 04 dez 2019.

AZEVEDO, S. **A Onda da Bistronomia**. Época São Paulo. São Paulo. Out. 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 setembro 2004.

BRASILEIRO DE PLANTAS OLEAGINOSAS, ÓLEOS, GORDURAS E BIODIESEL, 6º, Montes Claros. Anais...
FELICIANO, Y. T. K .F. **O ponto da carne na gastronomia**. Juíz de Fora. Nov. 2018.

MALAGUETA. **Joca Pontes lança nova Sugestão do Chef no Villa Bistrô**. 2018. Disponível em: < <https://revistamalagueta.com.br/2018/05/03/joca-pontes-lanca-nova-sugestao-do-chef-no-villa-bistro/>>. Acesso em: 06 dez 2019.

MARTINS,M. **Exposição de Diana Pernambuco estreia no Villa Cozinha de Bistrô**. Social 1. 2015. Disponível em: <<https://blogs.ne10.uol.com.br/social1/2015/08/28/exposicao-de-diana-pernambuco-estrela-no-villa-cozinha-de-bistro/>>. Acesso em: 29 nov 2019.

Montes Claros, 2009.

RAFAEL, R. **Villa Bistrô se muda para o Tacaruna em abril**. Social 1. 2019. Disponível em: <<https://blogs.ne10.uol.com.br/social1/2019/02/04/villa-bistro-se-muda-para-o-tacaruna-em-abril/>>. Acesso em: 05 dez 2019.

REYNAUX, L. **Uma noite com Frida Kahlo no Villa Bistrô**. Gastro em pauta. 2013. Disponível em: < <https://gastroempauta.wordpress.com/tag/recife/>>. Acesso em 29 nov 2019.

SACRAMENTO, A. C. **A gastronomia nos mercados públicos do Recife: instrumento de valorização e identidade cultural**. Recife, 2009.

SALES, G. A. F. **Hospitalidade e bistronomia: um estudo comparativo conceitual entre os bistrôs franceses e os bistrôs paulistanos Voa lá e Hillman**. Santa Catarina. 2011.

SANIBAL, E. A. A.; MANCINI FILHO, J. Alterações físicas, químicas e nutricionais de óleos submetidos ao processo de fritura. Food Ingr. South Am., v. 1, n. 3, p. 64-71, 2002.

SANTANA, A. L. **O Bistrô**. Disponível em: <<http://www.infoescola.com/autor/analucia-santana/3/>>, 2011.

SANTOS, A. G. et al. Alterações ocorridas no óleo de cozinha durante o processo de fritura. In: CONGRESSO THE FORK. **Villa Cozinha de Bistrô**. Disponível em: <<https://www.thefork.com.br/restaurante/villa-cozinha-de-bistro/74967>>. Acesso em : 29 nov 2019.

VISIT RECIFE. **Villa – Cozinha De Bistrô**. Disponível em: <<https://visit.recife.br/onde-comer/restaurantes/villa-cozinha-de-bistro>>. Acesso em: 29 nov 2019.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Todas as técnicas culinárias**. 2ª edição. São Paulo. Marco Zero. 1997.