



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

Ana Flávia Mendes Ferreira

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO
OBRIGATÓRIO REALIZADO EM RESTAURANTE DE
COZINHA ITALIANA

RECIFE - PE

Outubro, 2020

Ana Flávia Mendes Ferreira

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO REALIZADO EM RESTAURANTE DE COZINHA ITALIANA

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 obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Prof.^a. Maria do Rosário de Fátima Padilha

Supervisora: Danielle Johnnei.

RECIFE - PE

Outubro, 2020

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)

383r FERREIRA, Ana
RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO REALIZADO EM
RESTAURANTE DE COZINHA ITALIANA / Ana FERREIRA. - 2020.
36 f. : il.

Orientadora: Maria do Rosario
de Fatima Padilha. Inclui
referências e anexo(s).

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural
de Pernambuco, Bacharelado em Gastronomia, Recife, 2020.

1. Gastronomia. 2. Itália. 3. Trattoria. I. Padilha, Maria do Rosario de Fatima, orient. II.
Título

CDD 641.013

Ana Flávia Mendes Ferreira

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO REALIZADO EM RESTAURANTE DE COZINHA ITALIANA

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 obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data:

APRESENTAÇÃO:

ARGUIÇÃO:

NOTA FINAL:

Banca Examinadora

Prof.^a. Dr.^a. Maria do Rosário de Fátima Padilha
(Orientadora)

Prof.^a. Dr.^a. Neide Kazue Sakugawa Shinohara
(Examinador)

Prof. Ms. Gerlane Souza de Lima
(Examinador)

RECIFE - PE

Outubro, 2020

AGRADECIMENTO

Agradeço a Deus, por toda honra e glória alcançada nessa jornada que passei com a graça do senhor.

A Meus pais, sem eles nada seria possível, a minhas filhas e esposo, pelo apoio incondicional, incentivo e compreensão mesmo nos momentos mais difíceis, por todo amor e carinho de coração agradeço. Agradeço a minha Irmã, irmão e sobrinhas por toda atenção e assistência.

A minha orientadora, Maria do Rosário de Fátima Padilha, por contribuir imensamente em minha formação como profissional e pessoa, eternamente grata.

Agradeço a Universidade Federal Rural de Pernambuco, local que promoveu essa grande conquista, fomentando o aprendizado para que me tornasse essa profissional rica em conhecimento que sou hoje.

RESUMO

A gastronomia é um ramo da ciência dos alimentos que possibilita o uso de diferentes técnicas culinária, nesse sentido, surge uma nova sensação gustativa e assim uma nova receita. Por outro lado, a cozinha é local fundamental em qualquer morada, ela vai além do seu espaço físico, como a despensa e o restaurante. A gastronomia italiana é a cozinha estrangeira com mais expressão e tradição no Brasil. Uma comida sem muita cerimônia de fácil identificação para aqueles que são apresentados a essa culinária rica, saborosa, reconfortante e substanciosa. A prática em um estabelecimento comercial onde a experiência da cultura italiana pode ser retrata e vivenciada com técnicas da gastronomia representa uma experiência única. Nessa perspectiva o objetivo do estágio foi obter vivência de forma fundamentada nas técnicas abordadas na condição teórica da atuação administrativa, como controle de estoque, desenvolvimento de técnicas culinárias (*mise en place* e técnica de empratamento finalização de pratos) com atuação na dinâmica frenética de um restaurante. Carregado de emoção, sentimento e sabores sedutores únicos.

Palavras-chave: Gastronomia; Itália; Trattoria.

SUMÁRIO

1. Apresentação.....	8
2. Termo de Compromisso do Estágio Supervisionado Obrigatório.....	10
3. Caracterização do Estágio Supervisionado Obrigatório.....	16
3.1 Descrição do local de estágio.....	16
3.2 Período de Estágio.....	20
3.3 Estrutura Organizacional.....	20
3.4 Histórico da instituição.....	23
3.5 Funcionamento da Instituição.....	23
3.6 Objetivo do Estágio.....	23
4. Atividades Desenvolvidas.....	24
5. Considerações Finais.....	31
6. Referências.....	32
7. Anexos.....	37

1. Apresentação

A gastronomia é um ramo da ciência dos alimentos que possibilita o uso de diferentes técnicas culinária, nesse sentido, surge uma nova sensação gustativa e assim uma nova receita. Basta que o paladar consiga identificar as trilhas do sabor de ingredientes complementares ou com uma afinidade natural (CHRISTIAN, 2015).

Por outro lado, a cozinha é local fundamental em qualquer morada, vai além do seu espaço físico, como a despensa e o restaurante. Além do mais, a refeição segue um ritual que tem seu início na colheita, continuando nas etapas do preparo de alimentos, serviço e higienização dos recipientes e espaços utilizados tanto no preparo quanto no serviço de mesa (BARBOSA; WITKOWSKI, 2018).

Na cozinha Italiana este procedimento não é diferente. É uma cozinha que ainda se tem muito que explorar. No Brasil existem muitos imigrantes italianos que aqui se estabeleceram, mas segundo a literatura o material acadêmico principalmente em português, é escasso. Esta é uma cozinha de regiões, a população italiana foi criada com a unificação nacional, e as características originais da cozinha italiana apareceram com os hábitos, costumes e modo de vida que denominam a identidade italiana (SOUSA; FUKUNISHI; FERRO, 2017; MONTANARI; CAPATTI, 1999).

Sendo simples, rica e agradável, a culinária é desenvolvida com matérias-primas naturais. A gastronomia italiana é a cozinha estrangeira com mais expressão no Brasil. Atualmente, 7% dos estabelecimentos brasileiros são focados nesta culinária, com aproximadamente 100 mil, sem contar as quase 100 mil pizzarias. Esta comida começou a ter impulso na crise de 1929, quando o trabalho nas lavouras de café se tornou cada vez mais difícil e os italianos migraram para os centros urbanos das cidades. Assim muitas mulheres se tornaram cozinheiras e o gosto pela comida italiana foi agradando a todos os paladares (BERNARDINO, 2017).

Pernambuco registrou movimentos migratórios pontuais de imigrantes italianos. Entre eles, os direcionados para Glória de Goitá que foram relatados pela editora Capelli em 1901 sob o título *Dodici Anni di Residenza nel Brasile* (Doze anos de residência no Brasil) período que contempla o final do Império e a República Velha (ALBUQUERQUE, 2017; FREYRE, 1977).

Os imigrantes italianos que aqui se adaptaram trouxeram seus costumes e assim proporcionaram ao recifense o acesso aos quitutes da terrinha adaptado aos nossos ingredientes, muito embora trazendo culturas simples de uma culinária bucólica. Diante disto este relatório teve o objetivo de mostrar as atividades desenvolvidas pela aluna em uma Trattoria estabelecida em um bairro de subúrbio da capital pernambucana.

2. Termo de Compromisso do Estágio Supervisionado Obrigatório



ACORDO DE COOPERAÇÃO, TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO Nº 132345/2020
Instrumento jurídico cujo objetivo é formalizar as condições para realização de estágio, definido como ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa a preparação para o trabalho produtivo do estudante, nos termos da Lei nº 11.788, de 25/09/2008, que entre si celebram as partes a seguir nomeadas:

Unidade Concedente: DANIELLE JOHNEI DE OLIVEIRA SOUZA	
End.: RUA CONSELHEIRO PERETTI, 96 Compl., CASA AMARELA, RECIFE - PE. CEP: 52070-190	
CNPJ/MF: 13.472.474/0001-88	Fone: (81)31266035
Representante: DANIELLE JOHNEI DE OLIVEIRA SOUZA	
Supervisor(a) do Estágio: DANIELLE JOHNEI DE OLIVEIRA SOUZA CPF: 046.179.604-06	

Estagiário(a): ANA FLÁVIA MENDES FERREIRA	Código: 834744
End.: Rua Bom Jesus do Monte, 106. CASA, São Benedito, OLINDA - Pernambuco. CEP: 53210-400	
CPF: 046.013.404-38	RG: 6058652 Fone: (81) 34447597
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO	RA: 046.013.404-38
Curso: Cursos de Graduação - Gastronomia	Ano: 4º ANO / 8º SEMESTRE

Instituição de Ensino - Interviente: UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO	
End.: Dom Manoel de Medeiros, 0 Compl., Dois Irmãos, RECIFE- PE. CEP: 52171-900	
CNPJ/MF: 24.416.174/0001-06	Fone: (81)33206484

Tendo como agente de integração a(o) **RECIFE MERCADO DE TRABALHO E SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS LTDA**, ao qual delega as responsabilidades pelos procedimentos legais, técnicos e administrativos necessários à realização deste estágio, doravante denominado **ABRE - RECIFE**:

Agente de Integração: ABRE - RECIFE	
End.: Rua OSWALDO CRUZ, 280, Esquina com Av. Conde de Boa Vista, BOA VISTA, RECIFE - PE. CEP: 50050-220	
Fone: (81) 30737373	
CNPJ: 05.891.131/0001-20 Inscrição - Isento	
Representante: CARLA DO CARMO JOSÉ FERREIRA	

Conforme as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: A UNIDADE CONCEDENTE, neste ato, admite o (a) **ESTAGIÁRIO** (a) acima qualificado, observando as cláusulas do contrato de concessão firmado com a **ABRE - RECIFE**, a legislação vigente e demais disposições estabelecidas pela Instituição de Ensino.

CLÁUSULA SEGUNDA: Este estágio, de caráter obrigatório, deve propiciar a complementação do ensino e da aprendizagem profissional, especialmente na(s) área(s) do(s) respectivo(s) curso(s), visando a experiência como prática complementar, em consonância com o currículo e horários escolares.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O (a) **ESTAGIÁRIO**(a) desenvolverá a(s) seguinte(s) atividade(s): Higienização de Alimentos;; Preparo de Pratos;; Limpeza e higienização das frutas e hortaliças; Auxiliar na preparação das sobremesas; Auxiliar de cozinha; Auxiliar no monitoramento das temperaturas dos alimentos e prazos de validade.

PARÁGRAFO SEGUNDO: A Instituição de Ensino UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO declara que as atividades acima relacionadas são compatíveis com a programação curricular do curso de Cursos de Graduação - Gastronomia e para os quais há previsão de estágio curricular.

CLÁUSULA TERCEIRA: A vigência do estágio será de 03/03/2020 à 30/06/2020, podendo ser prorrogado por meio de Termo Aditivo. O período total do estágio não poderá ser superior a 24 meses.

CLÁUSULA QUARTA: O estágio terá jornada de 29:55 horas Semanais Terça-feira à Sábado, das 17:00h às 20:00h e das 21:00h às 23:59h.

CLÁUSULA QUINTA: A UNIDADE CONCEDENTE pagará diretamente ao (à) **ESTAGIÁRIO** (a), mensalmente, a importância de R\$ 500,00 (quinhentos reais) a título de Bolsa de Complementação Educacional.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O valor da bolsa de complementação educacional será pago proporcionalmente à frequência do(a) estudante no estágio, podendo este receber uma complementação variável se a UNIDADE CONCEDENTE assim entender, e está sujeito à retenção do imposto de renda, conforme tabela do ministério da fazenda em vigor.

PARÁGRAFO SEGUNDO: A UNIDADE CONCEDENTE oferecerá ao estagiário os seguintes benefícios: Auxílio Transporte (R\$ 150,00) mensal, Recesso Remunerado.

PARÁGRAFO TERCEIRO: O estagiário terá direito a um período de recesso, desde que o presente estágio tenha duração igual ou superior a um ano, pelo período de 30 dias, ou por um período proporcional, caso o período de estágio tenha duração inferior a um ano, a ser usufruído preferencialmente, não obrigatoriamente, durante o período de suas férias escolares. Durante o período de recesso, terá direito o estagiário a receber normalmente sua bolsa.

CLÁUSULA SEXTA: Na vigência do estágio, o(a) **ESTUDANTE** estará segurado(a) contra acidentes pessoais em apólice de nº 00982.01.001251 da CENTAURO VIDA E PREVIDÊNCIA S/A, com prêmio morte ou invalidez de até R\$ 10.000,00 (Dez mil Reais) e segurado no valor máximo de até R\$ 600,00 (Seiscentos Reais) para despesas médico hospitalares em caso de acidente, sob a responsabilidade da **ABRE® - AGÊNCIA BRASILEIRA DE ESTUDANTES LTDA.**

CLÁUSULA SÉTIMA: São obrigações da UNIDADE CONCEDENTE:

a) elaborar o programa de estágio de acordo com o currículo escolar; b) ofertar instalações que tenham condições de proporcionar ao educando atividades de aprendizagem social, profissional e cultural; c) indicar funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de

conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientar e supervisionar até 10 (dez) estagiários simultaneamente; d) oferecer subsídios à **INSTITUIÇÃO DE ENSINO** que possibilitem o acompanhamento, a coordenação e a avaliação do estágio. e) elaborar Relatório de Atividades, com periodicidade mínima de seis meses, conforme disponibilizado no portal da ABRE - RECIFE, com vistas obrigatória ao estagiário que deve entregar na **INSTITUIÇÃO DE ENSINO**. f) Por ocasião do desligamento do estagiário, entregar termo de realização do estágio disponibilizado no Portal da **ABRE - RECIFE**, com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho; g) Reduzir a carga horária do estágio a pelo menos a metade nos períodos de avaliação de aprendizagem na sua Instituição de Ensino; h) Conceder ao Estagiário recesso conforme disposto na cláusula 5ª parágrafo 3º; i) aplicar ao estagiário toda a legislação sobre saúde e segurança do trabalho; j) informar ao **ESTAGIÁRIO** todas as normas de Segurança do Trabalho previstas para seu estágio, disponibilizando os equipamentos de segurança necessários, exigindo o seu uso durante o desempenho das atividades do estágio, quando for necessário, não permitindo se expor a riscos ambientais, insalubres ou perigosos, sem o uso dos **EPI's (Equipamento de Proteção Individual)** e/ou **EPC's (Equipamento de Proteção Coletivo)** obrigatórios, dentro dos limites de tolerância.

CLÁUSULA OITAVA: O (a) **ESTAGIÁRIO** (a) obriga-se a:

a) cumprir com empenho a programação de estágio; b) conhecer e cumprir as normas da **UNIDADE CONCEDENTE**, em especial as que resguardam o sigilo de informações técnicas e tecnológicas; c) receber e assinar o Relatório de Atividades, elaborado pela **UNIDADE CONCEDENTE**, com periodicidade mínima de 6 (seis) meses, e entregar na **INSTITUIÇÃO DE ENSINO**, para que ela faça o acompanhamento e a avaliação das atividades do estágio; d) avisar imediatamente o **AGENTE DE INTEGRAÇÃO** caso ocorra trancamento de matrícula, desistência do curso, reprovação do ano em curso, ou transferência para outra instituição de ensino; e) cumprir todas as normas de Segurança do Trabalho previstas para seu estágio e disponibilizadas pela **UNIDADE CONCEDENTE**, utilizando os equipamentos de segurança necessários durante o desempenho de suas atividades de estágio, não se expondo a riscos ambientais, insalubres ou perigosos, sem o uso dos **EPI's (Equipamento de Proteção Individual)** e/ou **EPC's (Equipamento de Proteção Coletivo)** obrigatórios, dentro dos limites de tolerância.

CLÁUSULA NONA: O presente **TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO** será cancelado:

a) automaticamente ao término do estágio; b) por livre e unilateral deliberação da **UNIDADE CONCEDENTE** ou do (a) **ESTAGIÁRIO** (a), mediante comunicação prévia por escrito; c) quando comprovado o rendimento não satisfatório do (a) **ESTAGIÁRIO** (a); d) ao término do curso, sendo imprescindível a comunicação por escrito pelo estudante da data de sua formatura; e) por não cumprimento das cláusulas contratuais, normas e instruções convenionadas no presente **TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO**, bem como nos convênios com a **INSTITUIÇÃO DE ENSINO** e com a **UNIDADE CONCEDENTE** dos quais decorre este documento legal.

CLÁUSULA DÉCIMA: Neste instrumento, celebra-se este **TCE - Termo de Compromisso de Estágio**, nos termos do art. 3º da Lei nº 11.788, de 25/09/2008 o qual, mesmo que remunerado não gera vínculo empregatício de qualquer natureza e este se constituirá como comprovante da inexistência deste vínculo. E por estarem justos e contratados, assinam as partes o presente instrumento, em 4 (quatro) vias de igual teor e forma.

RECIFE, 13 de Fevereiro de 2020

Ana Flávia Mendes Ferreira
ANA FLÁVIA MENDES FERREIRA
Estagiário

Rosaline Palção
Coord. Geral de Estágios
CIAPE: 1851991

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
Carimbo e Assinatura

Danielle Johnnei de Oliveira Souza
DANIELLE JOHNEI DE OLIVEIRA SOUZA
Supervisor(a) do Estágio

Danielle Johnnei de Oliveira Souza
DANIELLE JOHNEI DE OLIVEIRA SOUZA
Supervisor de Estágio

Representante Legal do estagiário
(para menores de 18 anos)

Danielle Johnnei de Oliveira Souza
DANIELLE JOHNEI DE OLIVEIRA SOUZA
DANIELLE JOHNEI DE OLIVEIRA SOUZA
Proprietário(a)

Carla do Carmo José Ferreira
ABRE - RECIFE
CARLA DO CARMO JOSÉ FERREIRA

RECIFE MERCADO DE TRABALHO
E SERV. ADM. LTDA.
CNPJ/INF: 05.891.131/0001-20



TERMO ADITIVO Nº 133898

Aditamento ao TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO, firmado entre:
UNIDADE CONCEDENTE: **DANIELLE JOHNEI DE OLIVEIRA SOUZA**, o(a) Estagiário(a): **ANA FLÁVIA MENDES FERREIRA** aluno(a) regularmente matriculado(a) na INSTITUIÇÃO DE ENSINO: **UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO** no curso de Gastronomia e o tendo como AGENTE DE INTERMEDIÇÃO: **ABRE - AGÊNCIA BRASILEIRA DE ESTUDANTES LTDA.** e a(o) **RECIFE MERCADO DE TRABALHO E SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS LTDA**, já qualificados, respectivamente, no Termo de Compromisso de estágio nº 132345 / 2020.

Cláusula Primeira

A CLÁUSULA QUARTA do referido Termo de Compromisso de Estágio, a partir do dia 23/03/2020, passa a vigorar com a seguinte redação:

O estágio terá jornada de 05:59 horas, devendo ser cumpridas nos seguintes horários:

Quarta-feira à Quinta-feira, das 17:00h às 20:00h e das 21:00h às 23:59h.

Obs.: A estudante irá realizar estágio quinzenalmente, duas vezes por mês.

Cláusula Segunda

A CLÁUSULA QUINTA do referido Termo de Compromisso de Estágio passa a vigorar com a seguinte redação:

Parágrafo Primeiro:

A UNIDADE CONCEDENTE pagará diretamente ao (à) ESTAGIÁRIO(A), mensalmente, a importância de R\$50,00 (cinquenta reais) a título de Bolsa de Complementação Educacional.

O Parágrafo Segundo da CLÁUSULA QUINTA do referido Termo de Compromisso de Estágio, a partir do dia 23/03/2020, passa a vigorar com a seguinte redação:

Parágrafo Segundo:

A UNIDADE CONCEDENTE oferecerá ao estagiário com caráter de absoluta liberalidade os seguintes benefícios:

Auxílio Transporte (R\$ 20,00) mensal, Recesso Remunerado.

Permanecem inalteradas todas as demais disposições do Termo de Compromisso de Estágio, do qual este Termo Aditivo passa a fazer parte integrante.

E por estarem justos e acordados, assinam as partes o presente instrumento, em quatro vias de igual teor e forma.

RECIFE, 23 de Março de 2020.

Ana Flávia Mendes Ferreira
ANA FLÁVIA MENDES FERREIRA
Estagiário

Juliana Azevedo
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
Coordenadora

Representação Legal do estagiário
(para maiores de 18 anos)
[Assinatura]
DANIELLE JOHNEI DE OLIVEIRA SOUZA
DANIELLE JOHNEI DE OLIVEIRA SOUZA

[Assinatura]
DANIELLE JOHNEI DE OLIVEIRA SOUZA
DANIELLE JOHNEI DE OLIVEIRA SOUZA
Supervisor de Estágio

Carla do Carmo José Ferreira
ABRE - RECIFE - PE
Carla do Carmo José Ferreira

Código Verificação: 01202004130000013389800000008391000001187676
Para conferir acesse www.portatabre.com.br/assinaturaDigital.php

Carla do Carmo José Ferreira
ABRE - RECIFE - PE
Carla do Carmo José Ferreira



TERMO ADITIVO nº 134855

Aditamento ao TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO, firmado entre:
UNIDADE CONCEDENTE: **DANIELLE JOHNEI DE OLIVEIRA SOUZA**, o(a) Estagiário(a): **ANA FLÁVIA MENDES FERREIRA** aluno(a) regularmente matriculado(a) na INSTITUIÇÃO DE ENSINO: **UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO** no curso de Gastronomia e o tendo como AGENTE DE INTEGRAÇÃO: **ABRE - AGÊNCIA BRASILEIRA DE ESTUDANTES LTDA**, e a(o) **RECIFE MERCADO DE TRABALHO E SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS LTDA**, já qualificados, respectivamente, no Termo de Compromisso de estágio nº 132345 / 2020.

Cláusula Primeira

A CLÁUSULA TERCEIRA do referido Termo de Compromisso de Estágio, a partir do dia 30/06/2020, passa a vigorar com a seguinte redação:

O Tce número: 132345 esta sendo prorrogado por 1 mes(es), ficando com duração total de 5 meses, terminando em 08/08/2020, podendo ser prorrogado por até 19 meses.

Cláusula Segunda

A CLÁUSULA QUARTA do referido Termo de Compromisso de Estágio, a partir do dia 30/06/2020, passa a vigorar com a seguinte redação:

O estágio terá jornada de 29:55 horas , devendo ser cumpridas nos seguintes horários:
Terça-feira à Sábado, das 17:00h às 20:00h e das 21:00h às 23:59h.

Cláusula Terceira

A CLÁUSULA QUINTA do referido Termo de Compromisso de Estágio passa a vigorar com a seguinte redação:

Parágrafo Primeiro:

A UNIDADE CONCEDENTE pagará diretamente ao (s) ESTAGIÁRIO(S), mensalmente, a importância de R\$500,00 (quinhentos reais) a título de Bolsa de Complementação Educacional.

O Parágrafo Segundo da CLÁUSULA QUINTA do referido Termo de Compromisso de Estágio, a partir do dia 30/06/2020, passa a vigorar com a seguinte redação:

Parágrafo Segundo:

A UNIDADE CONCEDENTE oferecerá ao estagiário com caráter de absoluta liberalidade os seguintes benefícios:
Auxílio Transporte (R\$ 150,00) mensal, Recesso Remunerado.

Permanecem inalteradas todas as demais disposições do Termo de Compromisso de Estágio, do qual este Termo Aditivo passa a fazer parte integrante.

E por estarem justos e acordados, assinam as partes o presente instrumento, em quatro vias de igual teor e forma.

RECIFE, 30 de Junho de 2020.

Ana Flávia Mendes Ferreira
ANA FLÁVIA MENDES FERREIRA
Estagiário

Carla do Carmo José Ferreira
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
Instituto de Gastronomia
SAPÉ: 132345

Representante Legal do Estagiário
DANIELLE JOHNEI DE OLIVEIRA SOUZA
CPF: 012.002.814-01-88
DANIELLE JOHNEI DE OLIVEIRA SOUZA
DANIELLE JOHNEI DE OLIVEIRA SOUZA
Casa Açucena - RECIFE - PE
CEP: 52.070-190

Carla do Carmo José Ferreira
ABRE - RECIFE - PE
Carla do Carmo José Ferreira

Código Verificação: 0120200630000001348550000008391000001187670
Para conferir acesse www.portabre.com.br/assinaturaDigital.php

Carla do Carmo José Ferreira
ABRE - RECIFE - PE
Carla do Carmo José Ferreira



ACORDO DE COOPERAÇÃO, TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO Nº 135623/2020

Instrumento jurídico cujo objetivo é formalizar as condições para realização de estágio, definido como ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa a preparação para o trabalho produtivo do estudante, nos termos da Lei nº 11.788, de 25/09/2008, que entre si celebram as partes a seguir nomeadas:

Unidade Concedente: DANIELLE JOHNEI DE OLIVEIRA SOUZA
End.: RUA CONSELHEIRO PERETTI, 96 Compl., CASA AMARELA, RECIFE - PE. **CEP:** 52070-190
CNPJ/MF: 13.472.474/0001-88 **Fone:** (81)31266035
Representante: DANIELLE JOHNEI DE OLIVEIRA SOUZA
Supervisor(a) do Estágio: DANIELLE JOHNEI DE OLIVEIRA SOUZA **CPF:** 046.179.604-06

Estagiário(a): ANA FLÁVIA MENDES FERREIRA **Código:** 834744
End.: Rua Bom Jesus do Monte, 106. CASA, São Benedito, OLINDA - Pernambuco. **CEP:** 53210-400
CPF: 046.013.404-38 **RG:** 6058652 **Fone:** (81) 34447597
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO **RA:** 046.013.404-38
Curso: Cursos de Graduação - Gastronomia **Ano:** 5º ANO / 9º SEMESTRE

Instituição de Ensino - Interviente: UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
End.: Dom Manoel de Medeiros, 0 Compl., Dois Irmãos, RECIFE- PE. **CEP:** 52171-900
CNPJ/MF: 24.416.174/0001-06 **Fone:** (81)33206484

Tendo como agente de integração a(o) **RECIFE MERCADO DE TRABALHO E SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS LTDA**, ao qual delega as responsabilidades pelos procedimentos legais, técnicos e administrativos necessários à realização deste estágio, doravante denominado **ABRE - RECIFE**:

Agente de Integração: ABRE - RECIFE
End.: Rua OSWALDO CRUZ, 280, Esquina com Av. Conde de Boa Vista, BOA VISTA, RECIFE - PE. **CEP:** 50050-220
Fone: (81) 30737373
CNPJ: 05.891.131/0001-20 **Inscrição - Isento**
Representante: CARLA DO CARMO JOSÉ FERREIRA

Conforme as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: A UNIDADE CONCEDENTE, neste ato, admite o (a) ESTAGIÁRIO (a) acima qualificado, observando as cláusulas do contrato de concessão firmado com a **ABRE - RECIFE**, a legislação vigente e demais disposições estabelecidas pela Instituição de Ensino.

CLÁUSULA SEGUNDA: Este estágio, de caráter obrigatório, deve propiciar a complementação do ensino e da aprendizagem profissional, especialmente na(s) área(s) do(s) respectivo(s) curso(s), visando a experiência como prática complementar, em consonância com o currículo e horários escolares.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O (a) ESTAGIÁRIO(a) desenvolverá a(s) seguinte(s) atividade(s): Higienização de Alimentos;; Preparo de Pratos;; Limpeza e higienização das frutas e hortaliças; Auxiliar na preparação das sobremesas; Auxiliar de cozinha; Auxiliar no monitoramento das temperaturas dos alimentos e prazos de validade.

PARÁGRAFO SEGUNDO: A Instituição de Ensino UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO declara que as atividades acima relacionadas são compatíveis com a programação curricular do curso de Cursos de Graduação - Gastronomia e para os quais há previsão de estágio curricular.

CLÁUSULA TERCEIRA: A vigência do estágio será de 10/08/2020 à 11/09/2020, podendo ser prorrogado por meio de Termo Aditivo. O período total do estágio não poderá ser superior a 24 meses.

CLÁUSULA QUARTA: O estágio terá jornada de 29:55 horas Semanais Terça-feira à Sábado, das 17:00h às 20:00h e das 21:00h às 23:59h.

CLÁUSULA QUINTA: A UNIDADE CONCEDENTE pagará diretamente ao (à) ESTAGIÁRIO (a), mensalmente, a importância de R\$ 500,00 (quinhentos reais) a título de Bolsa de Complementação Educacional.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O valor da bolsa de complementação educacional será pago proporcionalmente à frequência do(a) estudante no estágio, podendo este receber uma complementação variável se a UNIDADE CONCEDENTE assim entender, e está sujeito à retenção do imposto de renda, conforme tabela do ministério da fazenda em vigor.

PARÁGRAFO SEGUNDO: A UNIDADE CONCEDENTE oferecerá ao estagiário os seguintes benefícios: Auxílio Transporte (R\$ 150,00) mensal, Recesso Remunerado.

PARÁGRAFO TERCEIRO: O estagiário terá direito a um período de recesso, desde que o presente estágio tenha duração igual ou superior a um ano, pelo período de 30 dias, ou por um período proporcional, caso o período de estágio tenha duração inferior a um ano, a ser usufruído preferencialmente, não obrigatoriamente, durante o período de suas férias escolares. Durante o período de recesso, terá direito o estagiário a receber normalmente sua bolsa.

CLÁUSULA SEXTA: Na vigência do estágio, o(a) ESTUDANTE estará seguro(a) contra acidentes pessoais em apólice de nº 982.004366840 da PORTO SEGURO CIA SEGUROS GERAIS, com prêmio morte ou invalidez de até R\$ 10.000,00 (Dez mil Reais) em caso de acidente, sob a responsabilidade da **ABRE - RECIFE**, razão social RECIFE MERCADO DE TRABALHO E SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS LTDA, inscrito no C.N.P.J 10.329.228/0001-63.

CLÁUSULA SÉTIMA: São obrigações da UNIDADE CONCEDENTE:

a) elaborar o programa de estágio de acordo com o currículo escolar; b) ofertar instalações que tenham condições de proporcionar ao educando atividades de aprendizagem social, profissional e cultural; c) indicar funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientar e supervisionar até 10 (dez) estagiários simultaneamente; d) oferecer subsídios à INSTITUIÇÃO DE ENSINO que possibilitem o acompanhamento, a coordenação e a avaliação do estágio; e) elaborar Relatório de Atividades, com periodicidade mínima de seis meses, conforme disponibilizado no portal da ABRE - RECIFE, com vistas obrigatória ao estagiário que deve entregar na INSTITUIÇÃO DE ENSINO. f) Por ocasião do desligamento do estagiário, entregar termo de realização do estágio disponibilizado no Portal da **ABRE - RECIFE**, com indicação resumida das

Carla do Carmo José Ferreira
ABRE - RECIFE - PE
Carla do Carmo José Ferreira

atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho; g) Reduzir a carga horária do estágio a pelo menos a metade nos períodos de avaliação de aprendizagem na sua Instituição de Ensino; h) Conceder ao Estagiário recesso conforme disposto na cláusula 5ª parágrafo 3º; i) aplicar ao estagiário toda a legislação sobre saúde e segurança do trabalho; j) informar ao **ESTAGIÁRIO** todas as normas de Segurança do Trabalho previstas para seu estágio, disponibilizando os equipamentos de segurança necessários, exigindo o seu uso durante o desempenho das atividades do estágio, quando for necessário, não permitindo se expor a riscos ambientais, insalubres ou perigosos, sem o uso dos **EPI's (Equipamento de Proteção Individual)** e/ou **EPC's (Equipamento de Proteção Coletivo)** obrigatórios, dentro dos limites de tolerância.

CLÁUSULA OITAVA: O (a) **ESTAGIÁRIO** (a) obriga-se a:

a) cumprir com empenho a programação de estágio; b) conhecer e cumprir as normas da **UNIDADE CONCEDENTE**, em especial as que resguardam o sigilo de informações técnicas e tecnológicas; c) receber e assinar o Relatório de Atividades, elaborado pela **UNIDADE CONCEDENTE**, com periodicidade mínima de 6 (seis) meses, e entregar na **INSTITUIÇÃO DE ENSINO**, para que ela faça o acompanhamento e a avaliação das atividades do estágio; d) avisar imediatamente o **AGENTE DE INTEGRAÇÃO** caso ocorra trancamento de matrícula, desistência do curso, reprovação do ano em curso, ou transferência para outra instituição de ensino; e) cumprir todas as normas de Segurança do Trabalho previstas para seu estágio e disponibilizadas pela **UNIDADE CONCEDENTE**, utilizando os equipamentos de segurança necessários durante o desempenho de suas atividades de estágio, não se expondo a riscos ambientais, insalubres ou perigosos, sem o uso dos **EPI's (Equipamento de Proteção Individual)** e/ou **EPC's (Equipamento de Proteção Coletivo)** obrigatórios, dentro dos limites de tolerância.

CLÁUSULA NONA: O presente **TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO** será cancelado:

a) automaticamente ao término do estágio; b) por livre e unilateral deliberação da **UNIDADE CONCEDENTE** ou do (a) **ESTAGIÁRIO** (a), mediante comunicação prévia por escrito; c) quando comprovado o rendimento não satisfatório do (a) **ESTAGIÁRIO** (a); d) ao término do curso, sendo imprescindível a comunicação por escrito pelo estudante da data de sua formatura; e) por não cumprimento das cláusulas contratuais, normas e instruções convenionadas no presente **TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO**, bem como nos convênios com a **INSTITUIÇÃO DE ENSINO** e com a **UNIDADE CONCEDENTE** dos quais decorre este documento legal.

CLÁUSULA DÉCIMA: Neste instrumento, celebra-se este **TCE - Termo de Compromisso de Estágio**, nos termos do art. 3º da lei nº 11.788, de 25/09/2008 o qual, mesmo que remunerado não gera vínculo empregatício de qualquer natureza e este se constituirá como comprovante da inexistência deste vínculo.

E por estarem justos e contratados, assinam as partes o presente instrumento, em 4 (quatro) vias de igual teor e forma. RECIFE, 10 de Agosto de 2020

Ana Flávia Mendes Ferreira
ANA FLÁVIA MENDES FERREIRA
Estagiário

Rosaline Paixão
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
Carimbo e Assinatura

Rosaline Paixão
Coord. Geral de
Estágios
SIAPÉ: 1851851

Danielle Johnnet de Oliveira Souza
DANIELLE JOHNET DE OLIVEIRA SOUZA
Supervisor(a) de Estágio
Supervisor de Estágio

Representante Legal do estagiário
(para maiores de 18 anos)

Danielle Johnnet de Oliveira Souza
DANIELLE JOHNET DE OLIVEIRA SOUZA
Proprietária

Carla do Carmo José Ferreira
ABRE - RECIFE - PE
Carla do Carmo José Ferreira

Código Verificação: 01202008110000013562300000008391000001187675
Para conferir acesse www.portaibre.com.br/assinaturaDigital.php

3. Caracterização do Estágio.

3.1 Descrição do local de estágio

A Trattoria corresponde a um Restaurante com uma ótica voltada para cozinha Italiana de afeto (*Comfort Food*), encontra-se localizado na Rua Conselheiro Peretti nº 96, no bairro de Casa Amarela, na Cidade do Recife, zona norte do Estado de Pernambuco. O restaurante se estabeleceu em uma casa antiga, reformada para melhor acomodação das instalações necessárias ao seu funcionamento, mas com precauções de preservar o ambiente aconchegante e cativante da propriedade.

O espaço possui uma representatividade forte e acolhedora com objetos que remetem e transmitem a um clima prazeroso. A proposta entregue pelo restaurante Trattoria é a clássica cozinha italiana com releituras dos pratos, dotado de cozinha própria e caracterizado por uma atmosfera familiar que vai da entrada até sua cozinha aberta. Cada cômodo da casa se converteu em espaço para melhor atender seus comensais e funcionamento do restaurante. A decoração expõe variados objetos como louças, vasos, móveis antigos, quadros, propiciando uma ambientação acolhedora.

O estágio foi caracterizado e modificado em acordo com as necessidades do momento vivido por todos. Diante da pandemia que se instaurou no mundo e chegou ao Brasil, medidas de contingência foram necessárias para conter o avanço do vírus, que apresenta um espectro clínico variando de infecções assintomáticas a quadros graves. A doença, Covid-19 foi identificada em Wuhan na China no final de dezembro de 2019, e é causada pelo coronavírus denominado SARS-CoV-2 (Ministério da Saúde, 2020). Chegou ao Brasil o primeiro em caso em 26 de fevereiro, e as medidas de isolamento social começaram a ser adotadas a partir de março (BARIFOUSE e PINHEIRO, 2020).

Dessa forma estabelecimentos de atividades econômicas foram submetidos a seguir protocolo de atendimento em acordo com sua respectiva área de atuação. (PROTOCOLO PADRÃO COVID -19, 2020). Com isso, para

prosseguir e assegurar a continuidade das atividades de seu estabelecimento houve várias mudanças sanitárias para manter o funcionamento do restaurante e preservar a segurança de seus funcionários e clientes.

É possível descrever o restaurante de modo que a entrada possui espaço para estacionamento também destinado a mesas de reserva, totalizando três. Ao entrar observa-se um balcão, no qual se finaliza a massa dentro do queijo parmesão (o queijo é aquecido com o uso de um maçarico, a massa é colocada dentro do queijo) onde o comensal pode contemplar a experiência do preparo do prato. No momento atual, esse prato sai pronto da cozinha e é finalizado na mesa do cliente. Todos os clientes que chegam ao restaurante recebem uma cortesia da casa. (Figura 1 A e 1 B).

1 A



Mesas para reserva.

1 B



Balcão de Massa.

Fonte: Reprodução do Instagram/Trattoria.

Figura 1 – Mesas para reserva 1 A; Balcão de Massa 1 B

A organização antes da pandemia se dava da seguinte forma: o salão disponibiliza 39 lugares classificados como área externa, intermediária e interna, com uma ambientação familiar de toque primoroso, possuindo área climatizada, interna e intermediária, e não climatizada na área externa. Essa disposição foi suspensa assim que houve a interrupção das atividades, passando a funcionar apenas através de serviço de entrega (delivery). Na atualidade funciona com restrições, seguindo o protocolo setorial de serviço de alimentação para

restaurantes, cafeterias, lanchonetes e similares, para atividades em funcionamento durante a pandemia do COVID-19, onde foi determinado o funcionamento ofertando o sistema de vendas com entregas por aplicativo ou retirada da compra por coleta funcionando juntamente com atendimento presencial, com uso de 70% do total da capacidade de clientes seguindo os critérios autorizados pelo atestado de regularidade do bombeiro e distanciamento entre as mesas. Assim como o funcionamento passa a ser até às 00h seguindo o Protocolo de convivência fase 4 do governo do estado de Pernambuco.

O estabelecimento também possui uma área externa atrás do restaurante, chamado de Puxadinho, onde em algumas ocasiões são realizados eventos. Nesse período atípico está sendo utilizado para compor o atendimento (Figura 2 A e 2 B) dos comensais. As instalações facilitam as operações de manutenção e limpeza, evitando contaminações ambientais e impedindo a entrada de insetos, pássaros, roedores entre outros animais indesejados (Boas Práticas de Fabricação,2005).

(A)



Área interna

(B)



Área externa

Fonte: Reprodução do Instagram/Trattoria.

Figura 2: Área Interna 2 A; Área externa 2 B

Os banheiros para os comensais são em número de dois e se encontram distribuídos de forma estratégica para melhor atender. Um encontra-se na área climatizada do estabelecimento e o segundo está disponível na área externa, no puxadinho.

A área destinada aos insumos pode ser dividida em três áreas, para melhor atender o funcionamento. A recepção dos alimentos é realizada em uma área designada como copa, possui um balcão com duas cubas para higienização dos alimentos e um freezer de gelo, para consumo.

A cozinha realiza em dias específicos o pré-preparo e preparo (*mise en place*) dos insumos necessários ao funcionamento, a finalização (empratação) são realizados nos dias de funcionamento do restaurante, citados anteriormente. As bancadas de trabalho da cozinha são destinadas a todas as atividades relacionada ao funcionamento necessário para realização das operações do estabelecimento, A higienização das bancadas segue as Boas Práticas de Fabricação, 2005, ocorrendo diariamente antes, durante e no final das atividades. Estas são higienizadas adequadamente para cada atividade realizada, com uso de álcool 70%. A ilha de cocção possui dois fogões, um de seis bocas e alta pressão e outro de 5 bocas e um forno de baixa pressão (doméstico). Possui ainda um forno de pedra equipado com gratinadores, com uma coifa ampla, para dissipar o calor; possui um freezer e uma geladeira para armazenamento dos insumos e finalização dos pratos.

Da área externa é possível visualizar a cozinha através da boqueta, que corresponde a uma abertura entre a cozinha e o salão do restaurante, onde o cozinheiro passa o prato aos garçons (TUTANO GASTRONOMIA, 2016). A dispensa de produtos secos fica em frente da cozinha sendo, possível acessar todos os insumos necessário para produção. Possui freezers e refrigeradores adequados e necessários ao funcionamento e armazenamento da produção da cozinha e insumos do restaurante.

Os estoques de produtos não perecíveis, descartáveis e frios estão em um espaço comum, no mesmo ambiente citado acima. Sempre mantendo sua organização e verificando a matéria-prima e preparos que são armazenados; os

produtos não perecíveis estão em prateleiras e separados por categorias para facilitar o uso dos insumos. A organização dos insumos depende da data de fabricação, produtos de fabricação mais antiga são posicionados de forma a serem consumidos antes dos que possuem validade mais recente. Seguindo o princípio PEPS- primeiro que entra, primeiro que sai. O termo é indicado por levar em consideração quando será o vencimento da matéria prima. (SANTOS, 2018).

Os produtos destinados à higiene e à limpeza do restaurante ficam no Depósito de Material de Limpeza (DML) em acordo com o que diz o manual de boas práticas de fabricação. (Boas Práticas de Fabricação, 2005). O vestiário dos funcionários possui banheiro e armário individual.

Na sala da administração encontra-se o responsável pelo setor financeiro, e as compras são solicitadas aos fornecedores semanalmente, conforme necessário. Nesse espaço, são realizadas todas as operações para o adequado funcionamento das atividades relativas às solicitações de compras, pedidos e pagamentos de fornecedores e funcionários. Bem como a escala das atividades exercidas por cada funcionário, elaborada semanalmente.

3.2. Período de Estágio

A realização do estágio foi no período de 03 de março até dia 23 de março de 2020, com seis horas. Posterior a essa data houve a inclusão de um Termo Aditivo nº 133898, para a realização do estágio quinzenalmente (duas vezes por mês) até a data de 30 de junho de 2020, retornando a forma inicial do contrato de estágio. O estágio teve continuidade de 10 agosto até 11 de setembro de 2020, totalizando 360 horas que foram divididas em 6 horas diárias, sendo 30 horas semanais. O horário de estágio ocorreu das 17 horas às 23h59 minutos, de terça a sábado. Isso ocorreu devido à pandemia do Covid-19, fazendo com que restaurantes e vários outros estabelecimentos no ramo da alimentação fechassem suas portas para o atendimento presencial de clientes.

3.3. Estrutura Organizacional

A equipe do estabelecimento conta com uma chef de cozinha (proprietária), responsável pela confecção de cardápio, indicar a apresentação do prato (empratamento) e gerenciamento da equipe da cozinha. A parte administrativa é realizada por sua sócia e sua auxiliar, responsável por efetuar pagamentos de funcionários e fornecedores, providenciar, organizar e guardar toda a documentação necessária, administrar e controlar custos.

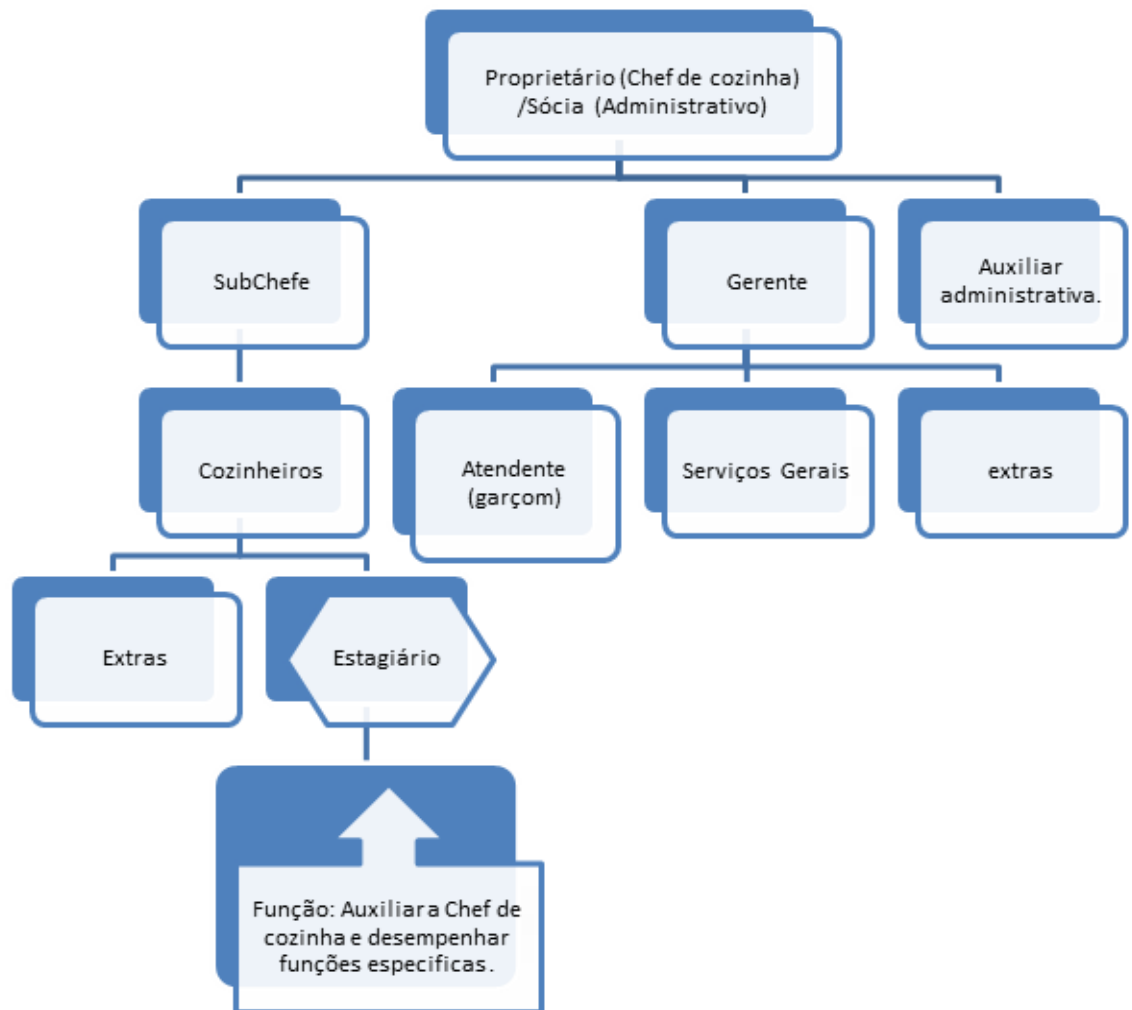
Há também uma subchefe, encarregada de preencher a lista de insumos semanal e dois cozinheiros. Todos são responsáveis por recebimento de insumos, limpeza da cozinha, higienização de vegetais, pré-preparo, preparo e finalização de todos os elementos dos pratos e a organização diária do estoque seco. Possui também um auxiliar de serviços gerais, responsável por realizar a higienização dos utensílios do salão e auxiliam na limpeza do restaurante. Assim como atendente fixo e extra, contratado em dias de maior movimento, também responsável por confeccionar às bebidas feitas na casa, incluindo sucos, drinks e chás.

No salão, o gerente é responsável por coordenar as atividades dos garçons e garantir a satisfação dos clientes, sendo encarregado de solucionar qualquer problema que possa acontecer com os comensais. Os garçons fazem o *mise en place* do salão e servem as mesas durante o serviço, também são responsáveis por finalizar a atividade das mesas e entregar a conta aos clientes, juntamente com a maquineta de cartão de crédito/débito e auxiliar a administradora em suas atividades de controle de caixa. início, durante e no fim das atividades todas as mesas e cadeiras são higienizadas com o uso de álcool 70%, mantendo a limpeza e organização do ambiente.

Há a conveniência de em alguns momentos específicos, de maior volume de atividade, a viabilidade da alocação de pessoas extras, que ocupem a função necessária para melhor funcionamento do estabelecimento.

O organograma expõe a estrutura organizacional dos colaboradores do estabelecimento (Figura 3).

A brigada do restaurante mencionando as atividades executadas onde se destaca o Chefe que é o responsável pela brigada, com experiência na função; *Sous-Chef*, classificado como Subchefe, corresponde ao profissional que pode substituir o Chef e os cozinheiros, que nesse caso, podem ser designados como *Tournat*, que significa “girar”, aquele que desempenha sua função onde for necessário, passando assim por todas as praças, dessa forma é fundamental o domínio de várias técnicas (KOVESI, et.al., 2007).



Fonte: Autora.

Figura: 3 Organograma da estrutura organizacional da Trattoria.

3.4 Histórico da instituição.

As atividades do estabelecimento deram início em 26 de outubro de 2018, um restaurante de cozinha italiana, em um casarão no bairro de Casa Amarela com características caseiras no sentido do cuidado com as pessoas, com o receber em casa. As pessoas chegam ao ambiente e veem pessoas, famílias, comendo e participam de uma experiência única.

A jornada da Chef e proprietária começou há 14 anos como *personal chef*, em eventos de menor e grande porte. Com o projeto de ter estrutura física junto a uma equipe, com a perspectiva de outro negócio com menor dependência operacional da proprietária e com um maior foco administrativo, ou seja, ter uma estrutura que pudesse acolher os clientes em sua “casa” (restaurante) através do espaço, da comida e atendimento. Assim é justificado assim a escolha de uma casa. Dessa forma transmitindo um acolhimento que se tem quando se está em casa, com uma comida pensada, atendimento agradável em um ambiente acolhedor.

3.5 Atividades da Instituição.

Da terça-feira até o domingo, ocorre atendimento de entrega. No estabelecimento, o serviço é das 18h às 22h quintas-feira;, às Sextas-feiras e sábados 12h às 15h almoço e 18h às 22h jantar. Domingo 12h às 16h almoço.

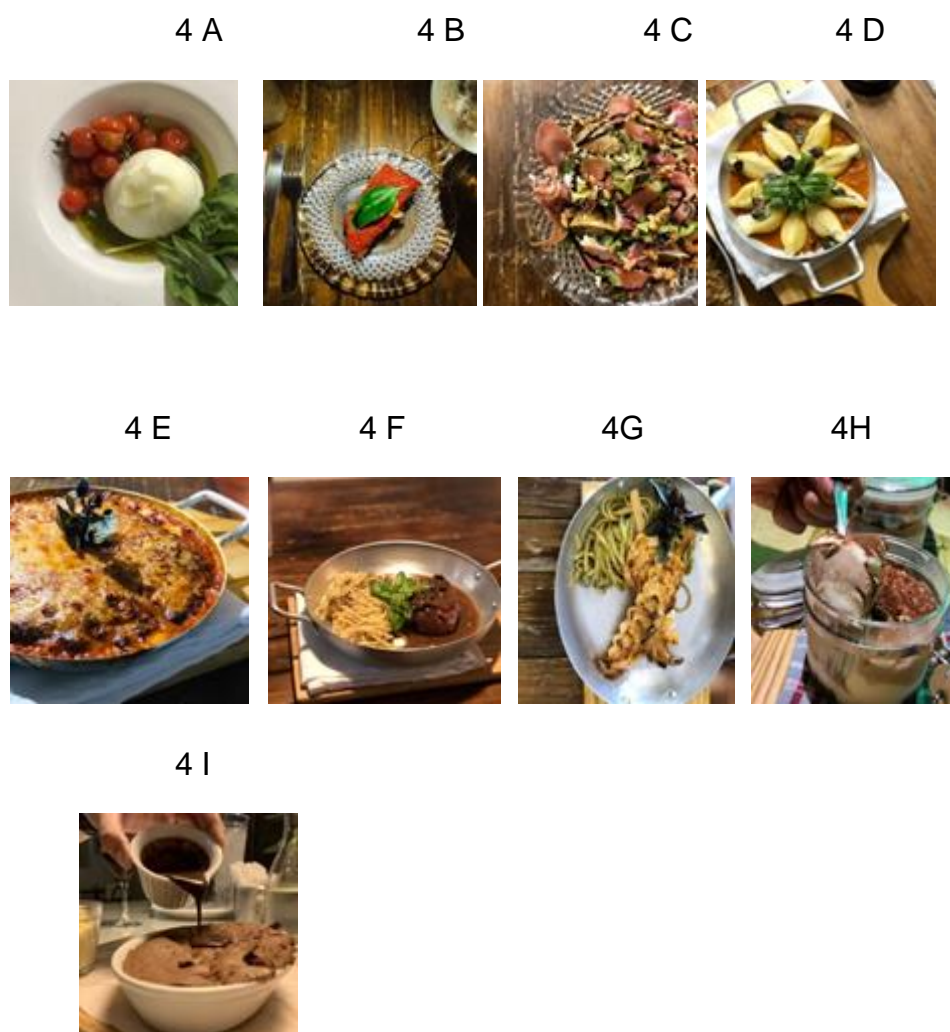
O cardápio inova preparações clássicas da culinária italiana, buscando o sabor da comida caseira. Algumas das ervas frescas usadas em seus pratos, têm origem de seu canteiro particular, ervas que se desenvolvem no próprio estabelecimento, como é o caso do orégano e cebolinha.

3.6 Objetivos do Estágio

Obter vivência de forma fundamentada nas técnicas abordadas na condição teórica da atuação administrativa, como controle de estoque, desenvolvimento de técnicas culinárias (*mise en place* e finalização de pratos) e atuar na dinâmica frenética de um restaurante.

4. Atividades Desenvolvidas

O restaurante possui em seu cardápio um repertório de pratos com ingredientes frescos. Entregues semanalmente, vindo de feiras locais, através de seus fornecedores cadastrados. O estoque de insumos é renovado semanalmente, se adequando aos espaços disponibilizados. O cardápio pode ser especificado da seguinte forma: Entrada, prato principal e sobremesa. Figuras 4:



Fonte: Fotos: Reprodução do Instagram/Trattoria.

Figuras 4: Entradas: 4 A Burrata, 4 B Brusqueta e 4 C Salada; Prato principal: 4 D Conchiglione, 4 E Lasanha, 4 F Filé & Massa ao alho e óleo e 4 G Massa ao pesto com camarões na brasa; Sobremesas: 4 H Tiramisú e 4 I Bolo de chocolate com avelã.

O Cardápio do restaurante apresenta a essência de um restaurante italiano. A burrata (queijo) que compõe um dos pratos de entrada, possui algumas teorias sobre sua criação. Uma delas afirma que esse tipo de queijo foi criado em 1956, no decorrer de uma nevasca que atingiu o sul da Itália, por causa da dificuldade de abastecimento essa foi à forma encontrada para facilitar o transporte. Outra teoria afirma que foi criada em 1920 com o pensamento de reaproveitar os retalhos que sobravam do corte da mozzarella (FERREIRA, 2020). Em suma é um queijo de massa fresca, bastante saboroso. Figura 4 A.

A bruschetta servida é uma receita típica italiana, com sabor familiar e acolhedor que pode ser servida de várias formas. Os pães escolhidos para essa receita variam em cada região da Itália (ITALIANISMO, 2019). O estabelecimento utiliza pão italiano, com uma casca crocante tostado na brasa antes de servir. Figura 4 B. A salada que compõe o cardápio possui em sua composição ingredientes frescos, adquiridos em feiras livres. Figura 4 C.

É possível provar uma massa recheada, o Conchiglione, preparação com formato de concha, com sua cavidade preenchida com um blend de queijos, servida com um molho de tomate muito aromático, produzido na casa. Figura (D). A lasanha composta por um trio de ingredientes básicos (massa, molho e queijo) é apresentada de uma forma simples e bastante perfumada com uso de ingredientes frescos em sua elaboração. Figura 4 E.

A possibilidade de montar um prato único para o cliente encontra-se com a oportunidade de que, à mesa, o cliente poder escolher qual massa deseja e com que molho será servido. Da mesma forma ocorre com os cortes de filé, o cliente escolhe o corte e com qual molho será servido ou se será acompanhado de camarão. Figuras 4F e 4G. Possibilitando uma amplitude no cardápio.

A releitura de um doce muito famoso na Itália é uma sobremesa muito solicitada entre os frequentadores do local (Figura 4H). O Tiramisù é uma expressão em italiano que possui significado como “puxa-me para cima” ou “levanta-me” no sentido de ajudar alguém que caiu no chão e solicitou ajuda isso se dá por ser uma sobremesa muito substanciosa, proporcionando muita energia. Seus ingredientes principais são queijo mascarpone, o chocolate e o

café, porém a dificuldades de encontrar certos ingredientes em mercado local, impulsionam a releitura. Não se sabe exatamente como surgiu o doce, de origem italiana existindo algumas teorias sobre sua autoria (ITALIANISMO, 2019)

O Bolinho quente servido no restaurante possui em sua massa avelã torrada, permitindo um sabor inestimável ao paladar Figura 4 I. Para essa preparação aplica-se a técnica de Banho-maria que consiste em colocar uma panela de maior tamanho, com os ingredientes, dentro de outra panela de menor dimensão com água fervendo (LE CORDON BLEU, 1997.)

A mudança de pratos no cardápio é uma prática comum, pratos autorais, idealizados pela chef, mantendo assim o cardápio com inovação, renovando suas especialidades. A Trattoria mantém um modelo de funcionamento, recriando pratos regionais da Itália, dessa forma mantém seu cardápio prazeroso. O cardápio sucinto torna-se amplo com a possibilidade da escolha da massa e do molho pelo comensal de forma distinta, possibilitando alternativas diferenciadas de um prato. As composições do cardápio são de pratos simples que não precisam de apresentação formal para perceber que se tem uma comida saborosa e substanciosa como a de uma Trattoria italiana (WELLS, 1993).

Em épocas específicas é possível degustar pratos com edição limitada, como é o caso do Tortellini de lagosta (prato atualmente introduzido ao cardápio) com a massa produzida na casa. A finalidade de se preparar massa de macarrão é converter farinha de trigo em uma pasta coesa, maleável e forte que se possa moldar e levar a cocção, essa coesão é possível por causa do glúten (MC GEE, 2014). Dessa forma, foi possível vivenciar atividades desenvolvidas pelo restaurante, também vista no cronograma acadêmico.

As atividades desenvolvidas não foram restritas às atividades da cozinha. Houve a possibilidade de interagir com o setor de compras (solicitação de material) bem como, atendimento ao comensal. Foi possível vivenciar uma prática legítima das atividades desenvolvidas em um restaurante, como também desenvolver os ensinamentos acadêmicos.

O serviço de cozinha segue uma padronização na elaboração de suas receitas, essa padronização se deve ao uso de ficha técnica, para elaboração de

seus pratos de forma a sempre manter a qualidade e suporte administrativo, onde cada ficha técnica contém quantidades e valores de cada insumo usado da receita.

a) Higienização de Vegetais

A prática de higienização dos vegetais (pré-preparo) seguiu o programa de lavagem de hortifrúteis em água corrente, como legumes e frutas, e no caso dos folhosos danificados, ocorreu à remoção dessas folhas, imersão em solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm por 10 minutos, bem como organização em geladeira para conservação, (Boas Práticas de Fabricação, 2005). Seguindo orientações da RDC nº 216 da Agência de Vigilância Sanitária (2004):

4.8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

b) Produção e porcionamento de acompanhamentos

As principais massas pré-cozidas e porcionadas foram *Fettuccine*, *spaghetti*, *penne*. Da mesma forma ocorria com o arroz arbóreo. Com o auxílio de uma balança digital, cada um dos itens era pesado e porcionado em sacos plásticos, bem como etiquetados com data de fabricação e sua validade, armazenado em geladeira para sua utilização.

Esses procedimentos seguiram as orientações da RDC nº 216 da Agência de Vigilância Sanitária (2004), pautando especificamente com os itens 4.7.5, 4.8.6 e 4.8.18:

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da

obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada deles.

4.8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

4.8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se por no invólucro dele, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

Com o auxílio de tabelas em exposição na cozinha as etiquetas eram elaboradas por todos os funcionários do restaurante. As tabelas indicavam a informação de que todos os produtos devem estar com data de fabricação, processamento, fracionamento e de validade. (Quadro1/ Anexos). Essa tabela estava fixada e plastificada localizada nas geladeiras de abastecimento da cozinha.

c) Preparo de molhos

O restaurante possui uma grande quantidade de molhos que eram preparados toda semana ou até mais vezes caso necessário. Entre esses molhos foi possível realizar a preparação de molhos clássicos como molho bechamel (molho branco), com adaptações da chef. Esse molho é composto basicamente de roux branco, leite e cebola piquée com sabor suave e de coloração clara por representando assim o seu ingrediente principal o leite. (KOVESI, et. al.2007). Outros molhos elaborados eram o de gorgonzola, molho mostarda doce e salgado. Cada uma dessas preparações era servida com pratos distintos ou com massas da preferência do cliente.

Os molhos são guarnições que compõe um prato. Não representam soluções de última hora, desempenham função específica na composição de um prato, dessa forma é necessário seu planejamento prévio para elaboração. (KOVESI, et. al. pág.98, 2007).

d) Elaboração de sobremesas

As sobremesas confeccionadas eram o Tiramisú e rabanada, bolinho de chocolate com avelã. Essas sobremesas eram previamente elaboradas e finalizadas no momento do pedido do cliente, seguiam um padrão na sua elaboração, pois se seguia a ficha técnica rigorosamente. O biscoito do tiramisù, por ser umedecido com uma preparação de café, água e bebida alcoólica. Em momentos que houvessem diferenças de preparo, a chef rapidamente avaliava e corrigia a execução, mantendo a qualidade esperada para a sobremesa.

e) Uso de tábuas de corte

A tábua de corte tem um significado muito importante para uma cozinha, podendo representar um fator essencial no esforço contra a contaminação cruzada. Para isso, é recomendado o uso de tábuas de cores específicas para o processamento de cada alimento. Evitando um uso indevido desse objeto ficava à disposição dos colaboradores o indicativo de qual utensílio (tábua) e sua respectiva cor para o processamento da matéria prima. (Quadro 2/ Anexos).

f) Elaboração da lista de compras de descartáveis.

Com o fechamento do restaurante durante a quarentena, foi necessário o uso de material descartável para o fornecimento de entrega. Com isso, foi gerada uma lista de novos insumos. Dessa forma foi possível exercer a prática de solicitação de pedido. Com o preenchimento dessa listagem, era realizado o pedido de matérias de descartáveis, onde havendo a necessidade de verificar em estoque quais itens a o estabelecimento possuía e quais necessitavam de compra.

g) Atividade de limpeza da cozinha

A atividade de limpeza da cozinha era realizada em etapas onde ocorria o armazenamento das praças (molhos, queijos, decoração dos pratos) lavagem dos pratos e panelas. Em seguida ocorreria limpeza das bancadas, fogões, equipamentos e varredura do piso. Todos os insumos que restavam nas praças eram armazenados e etiquetados, caso necessário. A limpeza das bancadas era realizada com bucha e detergente líquido neutro, pano úmido (*cross hatch*) para

remoção do detergente e finalizada com álcool a 70% v/v borrifado nas bancada. Os fogões eram lavados com bucha e detergente e enxaguados com água. Os demais equipamentos eram limpos apenas com pano úmido. Para a limpeza do chão inicia com a vassoura, pá, água, sabão em pó e rodo.

A conformidade dos procedimentos de higienização descrita acima está em nos itens 4.2.4 e 4.2.5 da RDC 216 da ANVISA (2004):

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

4.2.5 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

5.Considerações Finais

A culinária Italiana é uma das mais saborosas, a península em forma de bota, apresenta uma culinária prazerosa e saudável de fácil compreensão. A realização do estágio Supervisionado obrigatório foi fundamental para vivenciar a rotina e o cotidiano dessa culinária tão rica de ingredientes frescos. Azeite,

manjeriço, tomate e variedades de tipos queijos, são ingredientes que não podem faltar.

Essa etapa foi fundamental para progredir no universo gastronômico, proporcionou a vivência da rotina de um restaurante Italiano, sendo essa experiência muito rica, viabilizando descobertas, aprendizado de novas técnicas e conhecimento único. Nesse sentido, foi possível identificar a importância da vivência e prática da gastronomia em um restaurante, despertando o interesse de buscar além da academia a experiência de um restaurante, especializado em cozinha italiana, mas sempre buscando esclarecer possíveis dúvidas através da literatura base. O universo gastronômico possui suas obrigações e exigências, mas também é envolvente e sedutor, traduz uma beleza e leveza nos pratos que o comensal que saborear não imagina.

A releitura de pratos revela a possibilidade do equilíbrio em sua elaboração, fazendo uso de produtos disponíveis. O foco no receber em “casa” mais o cuidado no atendimento se refletem na afeição que os clientes têm com o restaurante, a recepção calorosa torna o ambiente bastante agradável assim como a comida italiana.

6. Referências:

- ALBUQUERQUE, V.P. Controcorrente: Episódios da presença italiana e Pernambuco (1880 – 1930). Dissertação. Mestrado em História Social da Cultura Regional. Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal Rural de Pernambuco 2017. pág. 137.
- BAPTISTA, J.B.; WITKOWSKI, S.M. Cozinhe com os monges. 1ª. ed. São Paulo: Planeta, 2018.
- BARIFOUSE, Rafael. Da BBC News Brasil em São Paulo. Os 3 fatores que apontam quando Brasil chegará ao pico da epidemia de covid-19. 10 de jun de 2020. Acesso em: 01 de nov de 2020. Disponível em: < <https://www.bbc.com/portuguese/brasil-52988646> >.
- BERNARDINO, V. Gastronomia Italiana. Food Service. Revista Food Magazine. 2017. Acesso em: 15 de out. de 2020. Disponível em: <https://foodmagazine.com.br/noticia-food-service/gastronomia-italiana>.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. 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. Acesso em: dia 01 de out. de 2020. Disponível em: < <https://www.saude.al.gov.br/wp-content/uploads/2020/06/RDC-N%C2%B0-216-ANVISA-Ag%C3%AAncia-Nacional-de-Vigil%C3%A2ncia-Sanit%C3%A1ria.pdf> >.
- CHRISTIAN, G. Como cozinhar sem receitas. 2ª. ed. Belo Horizonte: Editora Gutenberg, 2015.
- FERREIRA, Rosana. Conheça a origem da burrata e aprenda 6 receitas. Revista Casa & Jardim. 31 de mar. de 2020. ATUALIZADO EM 02 de abril de 2020. Acesso em: 01 out. de 2020. Disponível em:< <https://revistacasaejardim.globo.com/Casa-e-Comida/Receitas/noticia/2020/03/conheca-origem-da-burrata-e-aprenda-6-receitas.html> >.
- FORC. Centro de Pesquisa de Alimentos. Alimentos sem mitos. Na cozinha, tábua onde se corta carne tem que ser usada só para esta finalidade. Acesso em: 14 de out. de 2020. Disponível em: < <https://alimentossemmitos.com.br/na-cozinha-tabua-onde-se-corta-carne-tem-que-ser-usada-so-para-esta-finalidade> > .
- FREYRE, F.M. CL & Trôp. Recife, 5W, p. 775-788, 1977.
- ITALIANISMO. COMER E BEBER. Conheça a história e aprenda 5 receitas diferentes de Bruschetta. Publicado em: 29 de jun. de 2019. Acesso em: 01 de out. de 2020. Disponível em:< <https://italianismo.com.br/conheca-a-historia-e-aprenda-5-receitas-diferentes-de->

[bruschetta/#:~:text=A%20palavra%20bruschetta%20deriva%20de,It%C3%A1lia%20quer%20dizer%20fatia%20untada.> .](#)

ITALIANISMOS. COMER E BEBER. História e receita italiana de verdade: o Tiramisù. Publicado em 06 de ago. de 2019. Acesso em: 06 de out. de 2020. Disponível em: < <https://italianismo.com.br/historia-e-receita-italiana-de-verdade-o-tiramisu/> >.

KOVESI, Betty. SIFFERT, Carlos. CREMA, Carole. MARTINOLI, Gabriela. 400G Técnicas de Cozinha. Companhia Editora Nacional. São Paulo. 2007.

LE CORDON BLEU. Técnicas culinárias. 1º ed. ED. Marco Zero. São Paulo,. 1997. 351p.

MCGEE; Harold. Comida e cozinha: Ciência e cultura da culinária/ Harold McGee; ilustrações de Patrícia Dorfman, Justin Greene e Ann McGee; tradução de Marcelo Brandão Cipolla; consultoria e revisão técnica de Celso Vieira Pinto, _ 2º. Ed. – São Paulo: Editora WMF Martins, 2014.

Ministério da Saúde. Sobre a doença. O que é COVID-19?. Acesso em: 23 de ago. de 2020. Disponível em:< <https://coronavirus.saude.gov.br/sobre-a-doenca#interna> >.

MONTANARI, M; CAPATTI, A. Italian Cuisine: A Cultural History, Trad. Aine O’Healy Columbia University Press, 1999.

PINHEIRO, Chloé. Veja saúde. Grande estudo mostra como o coronavírus chegou e se espalhou pelo Brasil. Publicado em 3 ago 2020. Atualizado em 22 set 2020. Acesso em: 01 de nov. de 2020. Disponível em: < <https://saude.abril.com.br/medicina/grande-estudo-mostra-como-o-coronavirus-chegou-e-se-espalhou-pelo-brasil/> > .

PLANO DE CONVIVÊNCIA. ATIVIDADES ECONÔMICAS. Acesso em: 22 de out. de 2020. Disponível em: < <file:///C:/Users/Amor/Google%20Drive/TODOS%20RETIRADOS%20DO%20MEU%20DRIVE/8%C2%BA%20Per%C3%ADodo/Est%C3%A1gio/Para%20o%20relat%C3%B3rio/plano-de-flexibilizacao-pe-versao-11-20-08-2020-1.pdf> >.

POR TUTANO GASTRONOMIA. Na Boqueta com Jair Galvan. 4 de julho de 2016. Acesso em: 28 de set. de 2020. Disponível em:< <https://tutanogastronomia.com.br/boqueta-jair-galvan-fala-da-vida-entre-a-cozinha-e-o-salao/> >.

PROTOCOLO PADRÃO PARA ATIVIDADES EM FUNCIONAMENTO DURANTE A PANDEMIA DO COVID – 19. Acesso em: 22 de out. de 2020. Disponível em: < <https://www.pecontracoronavirus.pe.gov.br/wp-content/uploads/2020/08/protocolo-padrao-de-convivencia-com-a-covid.pdf> >.

Protocolos setoriais para evitar transmissão da Covid-19. Acesso em: 26 de 08 de ago. de 2020. Disponível em: < <https://www.pecontracoronavirus.pe.gov.br/#oque> >.

ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) EM RESTAURANTE/ Coordenador Fênelon do Nascimento Neto. - 2ª ed. rev.- São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2005. Página 16.

SANTOS, Everton. FOOD SAFETY BRAZIL. PEPS, PVPS, FIFO, FEFO ? : Qual utilizar. 11 de dez. de 2018. Acesso em: 14 de out. de 2020. Disponível em: <<https://foodsafetybrazil.org/peps-pvps-fifo-fefo-qual-utilizar/>>.

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO FASE 3. GOVERNO DO ESTADO DE PERNAMBUCO. PROTOCOLO. Acesso em: 21 de set. de 2020. Disponível em:<<https://www.pecontracoronavirus.pe.gov.br/wp-content/uploads/2020/08/servicos-alimentacao-protocolo-de-convivencia-versao-2-fase-3.pdf>>.

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO FASE 4. GOVERNO DO ESTADO DE PERNAMBUCO. Acesso em: 28 de set. de 2020. Disponível em: <<https://www.pecontracoronavirus.pe.gov.br/wp-content/uploads/2020/09/servicos-alimentacao-protocolo-de-convivencia.pdf>>.

SOUSA, D.G.L.; FUKUNISHI, T.Y.N.S.; FERRO, R. Caracterização da cozinha clássica italiana: uma revisão bibliográfica. XXI INIC. A ciência que aproxima: A ciência que liberta. 27 de out. de 2017. Acessado em: 15 de out. de 2020. Disponível em:
https://www.researchgate.net/publication/321756812_Caracterizacao_da_cozinha_classica_italiana_uma_revisao_bibliografica.

WELLS, Patricia. Trattoria: Mais de 150 receitas de comida caseira e dicas sobre técnicas, ingredientes, utensílios e vinhos/ Patricia Wells: tradução, receitas e dicas Sonia Maria Aizen & Naumin Aizen, Introduções das receitas Heloísa Maria da Fonseca. - 2º ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 1996.

Anexos:

Quadro 1

Critérios de temperatura e tempo para armazenamento

Produto	Temperatura	Tempo de armazenamento
Alimentos de “estoque seco” / embalagem fechada (farináceos, cereais, leguminosas, latarias, vidros).	Ambiente	Validade na embalagem
Alimentos pós-cocção congelados (inclusive pescados).	-18°C	30 dias
Alimentos pós-cocção refrigerados	Até 4°C	72 horas
Carnes cruas refrigeradas, exceto pescado.	Até 4°C	72 horas
Congelados industrializados - carnes, hortifrúti, pescados, sucos (embalagem fechada).	-18°C ou inferior	De acordo com o fabricante
Embutidos/embalagem fechada	Orientação do fornecedor	De acordo com o fabricante
Frios/ embalagem fechada	Orientação do fornecedor	De acordo com o fabricante
Hortifrúti in natura refrigerados	Até 10°C	Indicado pelo produtor
Hortifrúti in natura estocáveis.	Ambiente	Indicado pelo produtor
Laticínios / embalagem fechada	Até 5°C	De acordo com o fabricante
Ovos in natura não refrigerados	Ambiente	7 dias
Produtos salgados, defumados, curados (embalagem fechada)	Orientação do fornecedor	De acordo com o fabricante
Sobremesas refrigeradas	Até 4°C	De acordo com o fabricante

Fonte: Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) pág. 111 e 112.

QUADRO 2

Tábuas de Manipulação de alimentos

Insumo a ser manuseado	Cor da tábua
Peixes e frutos do mar	Azul
Carnes Bovinas, Caprinas e suínas	Vermelho
Frutas, verduras e legumes.	Verde
Aves em Geral	Amarela
Carnes já assadas	Bege
Queijo , frios, embutidos em geral	Branco

Tábuas de Carnes e suas respectivas cores. Fonte: FORC. Centro de Pesquisa de Alimentos.