



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

Felipe Lucena Carneiro de Albuquerque

**Relatório de estágio em bistrô no bairro de Casa Forte na  
cidade do Recife**

**RECIFE**  
**2021**

Felipe Lucena Carneiro de Albuquerque

## **Relatório de estágio em bistrô no bairro de Casa Forte 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.

Orientador: **Prof. Dr. Caio Monteiro Veríssimo**

Supervisora: **Chef. Marcella Souto**

**Recife/PE**  
**Julho / 2021**

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)

---

A345r Albuquerque, Felipe Lucena Carneiro de  
Relatório de estágio em bistrô no bairro de Casa Forte na cidade do Recife / Felipe Lucena  
Carneiro de Albuquerque. - 2021.  
35 f. : il.

Orientador: Caio Monteiro  
Verissimo. Inclui  
referências.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de  
Pernambuco, Bacharelado em Gastronomia, Recife, 2021.

1. Bistrô. 2. Gastronomia. 3. Cozinha Franco-italiana. 4. Técnicas Culinárias. I.  
Verissimo, Caio Monteiro, orient. II. Título

---

CDD 641.013

FELIPE LUCENA CARNEIRO DE ALBUQUERQUE

**Relatório de estágio em bistrô no bairro de Casa Forte 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.

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Resultado: \_\_\_\_\_

**BANCA EXAMINADORA**

---

Prof. Dr. Caio Monteiro Veríssimo  
Universidade Federal Rural de Pernambuco

---

Profª Dra. Ana Carolina dos Santos Costa  
Universidade Federal Rural de Pernambuco

---

Prof. Dr. Leonardo Pereira de Siqueira  
Universidade Federal Rural de Pernambuco

**Recife – PE**

**Julho / 2021**

## RESUMO

O ato de comer aproxima as pessoas à medida que é uma necessidade inerente ao ser, mas ao mesmo tempo traz distinção ao hierarquizar socialmente o que se come e como se come. A busca por alimento para satisfazer tanto as necessidades físicas quanto estéticas é um catalisador para a variedade exponencial de restaurantes. Localizado no tradicional bairro de Casa Forte, no Recife, o Nez Bistrô se mantém de forma consistente como um dos melhores restaurantes da cidade desde 2007, sendo sinônimo de uma cozinha franco-italiana de qualidade atraindo um público exigente para o seu salão. Neste contexto, este trabalho tem o objetivo de relatar a experiência vivenciada durante o Estágio Supervisionado Obrigatório realizado no Nez Bistrô durante a pandemia do Sars-CoV-2 no período de 17/08/2020 a 13/11/2020, quando todos se viram desafiados em sua sobrevivência e, em especial, o setor econômico de alimentação que precisou se reinventar para manter-se funcionando.

## AGRADECIMENTO

Aos meus pais por toda estrutura e afeto que me fez chegar até aqui e que até hoje esperam um banquete à la Vatel.

À Nina, minha filha, pessoinha de paladar difícil de agradar, por ser um dos motivos que me levaram à Gastronomia.

A Alessandra, minha companheira em boa parte dessa deliciosa jornada, por experimentar quase tudo que faço na cozinha e que aprendeu a gostar de pimenta.

Aos amigos de curso, pelos aprendizados e por todas as revisões antes das provas.

Aos professores do curso, pela dedicação e compartilhamento de saberes e afetos, em especial ao Prof. Caio Veríssimo, orientador desse trabalho, pela ajuda e paciência.

À Ruralinda, por ser uma Universidade pública, gratuita e de qualidade, que transforma realidades através do ensino, da pesquisa e da extensão.

À Chef Marcella Souto, pelos ensinamentos e paciência.

À toda equipe do Nez Bistrô.

## SUMÁRIO

<b>1. APRESENTAÇÃO .....</b>	<b>7</b>
<b>2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO .....</b>	<b>12</b>
<b>3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO ALUNO .....</b>	<b>19</b>
<b>3.1. Higienização de hortaliças e armazenagem sob refrigeração .....</b>	<b>21</b>
<b>3.2. Preparação de torradas .....</b>	<b>22</b>
<b>3.3. Desossar Codorna.....</b>	<b>23</b>
<b>3.4. Cortes de vegetais.....</b>	<b>24</b>
<b>3.5. Porcionamento.....</b>	<b>24</b>
<b>3.6. Branqueamento .....</b>	<b>26</b>
<b>3.7. Montagem das praças.....</b>	<b>26</b>
<b>3.8. Cocção de proteínas .....</b>	<b>27</b>
<b>3.9 Uso da fritadeira .....</b>	<b>28</b>
<b>3.10. Controle de validade dos estoques.....</b>	<b>29</b>
<b>3.11. Limpeza da cozinha.....</b>	<b>29</b>
<b>3.12. Higienização de geladeiras e freezers .....</b>	<b>30</b>
<b>3.13. Elaboração de sobremesas e suas guarnições.....</b>	<b>30</b>
<b>4. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>31</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>33</b>

## 1. APRESENTAÇÃO

A busca por alimento para satisfazer tanto as necessidades físicas quanto estéticas é um catalisador para a variedade exponencial de restaurantes. O Recife, como o terceiro polo gastronômico do Brasil (LUCIAN, 2008), apresenta opções para vários gostos, do local ao internacional.

Calcado em uma cozinha clássica franco-italiana, o *Nez Bistrô* figura como um dos melhores restaurantes do Recife, de acordo com o guia de restaurantes Tripadvisor (2021), que o classifica como sofisticado, situado na faixa de preço mais alta na escala do site, que vai de “\$” a “\$\$\$\$”, sem referência de valores monetários. Em um outro guia de restaurantes, Thefork (2021), encontra-se a informação que o restaurante tem um tíquete médio de R\$ 140,00 por pessoa, o segundo mais caro da cidade encontrado no site.

O ato de comer aproxima as pessoas através de uma necessidade inerente ao ser, mas ao mesmo tempo traz distinção, hierarquizando socialmente o que e como se come. A ideia de refinamento, do que é chique, de status, de nobreza estão associadas ao *habitus* de classes mais altas e é com esse tipo de consumidor que o restaurante dialoga, seja pela ambientação, seja pelo cardápio ou mais diretamente pelo preço dos pratos.

No artigo “O Gosto em Pierre Bourdieu: *habitus* e práticas alimentares”, publicado pelo Observatório Brasileiro de Hábitos Alimentares (2019), temos que o gosto, incluindo nele o gosto em relação aos alimentos, é produzido socialmente pelo *habitus*, que por sua vez pode ser entendido como um sistema de disposições, esquemas de percepção que orientam as diferentes ações dos agentes. O *habitus*, ainda no mesmo artigo, funciona como uma “estrutura estruturada e estruturante”, estruturada por corresponder à incorporação no inconsciente (ou não-consciente) das estruturas sociais, e estruturante por orientar as escolhas práticas e os julgamentos. Dessa forma, “o *habitus* é a história tornada corpo”, já que em sua construção a historicidade de uma classe, de uma região, de valores, entre tantas outras coisas, tudo está amalgamado na formação do *habitus*.

Historicamente, o gosto pelo francesismo na alimentação do Recife do início do século XX é muito bem abordado por Toscano (2013), historiador e ex-aluno do curso de Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), em sua dissertação de mestrado em História: *Á francesa: sociabilidades e práticas alimentares no Recife (1900-1930)*. Naquela época, “Apenas a simples menção dos



nomes francês, francesa, França, dava, ao que parece, crédito superior quanto à qualidade dos serviços e produtos vendidos”, (CARVALHO, 2002, págs. 89-90). O mesmo parece acontecer hoje com a palavra bistrô/bistrot.

A origem da palavra bistrot é incerta. Há a versão folclórica mais conhecida e repetida em diversas fontes (WELLS, 1993; DONEL, 1999), registrada em uma placa na Place du Tertre nº 6 (Figura 1) em MonMartre, no *La Mère Catherine* (Figura 2) – um restaurante que funciona desde o século XVIII, onde diz-se que o fato aconteceu. Conta-se que tropas russas que ocuparam Paris em 1814 durante as guerras napoleônicas gritavam “bystry!” (rápido, em russo) para os garçons enquanto aguardavam seus pratos. Na placa, pode-se ler: “*Le 30 mars 1814 les cosaques lancerent ici en premier, leur tres fameux “bistro” et, sur la butte, naquit ainsi le digne ancêtre de nous bistrots*”. Em livre tradução: Em 30 de março de 1814, os cossacos lançaram aqui pela primeira vez, seu muito famoso (grito) "bistro" e nasceu assim o ancestral de nossos bistrots. Essa versão dos fatos é contada no restaurante também em seu cardápio (Figura 3).

**Figura 1** – Placa no La Mère Catherine



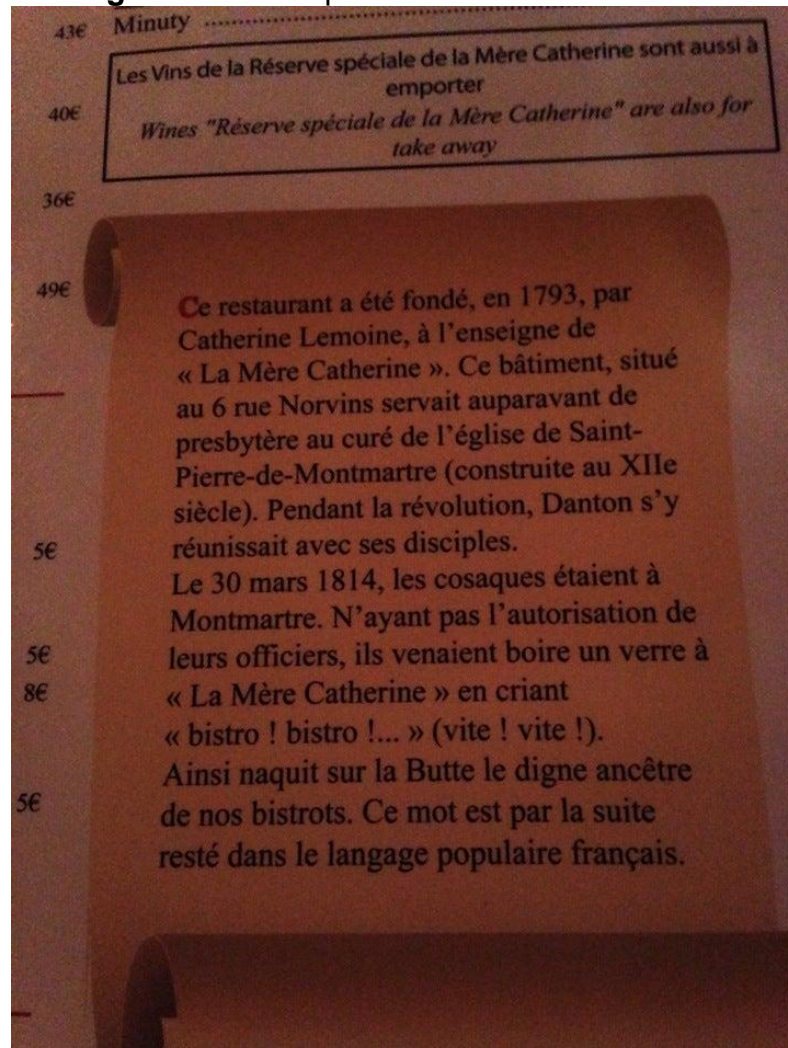
Fonte: Foursquare (2012).

Figura 2 – La Mère Catherine



Fonte: Foursquare (2019).

Figura 3 – Cardápio do La Mère Catherine



Fonte: Foursquare (2014).

Essa versão é combatida no artigo *Studies in etymology and etiology*, de Gold (2009). Nele fala-se que o primeiro registro da palavra bistrô só aparece 64 anos depois da ocupação russa e sendo Paris uma das cidades mais bem descritas naquela época, é improvável que o termo bistrô ficasse sem registro por tanto tempo. Há ainda outros 13 argumentos que desmontam a versão folclórica.

O bistrô 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 entre outros drinks, além de pratos modestos de baixo custo (SANTANA, 2011).

Para Donel (1999, pág 39) o bistrô é um “pequeno restaurante da vizinhança, desprezioso na apresentação, porções fartas, comida mais para caseira, enumerada num cardápio sucinto - muitas vezes escrito a mão - que varia com pouca frequência. Trata-se de um negócio familiar”.

De acordo com SEBRAE (2014, pág 1), a realidade dos Bistrôs brasileiros, em sua maioria, é um pouco diferente dos originais franceses. De "pequenos restaurantes, simples de decoração rústica, comandados por uma família" se transformaram em pequenos restaurantes de decoração requintados comandados por especialistas em culinária francesa. Os principais pontos em comum dos Bistrôs nacionais são o ambiente acolhedor, a qualidade diferenciada dos pratos e o atendimento diferenciado. Muitos, além de servirem a tradicional comida francesa, também têm em seu cardápio pratos contemporâneos, que misturam tendências de várias culturas.

O Nez Bistrô é um bistrô no sentido brasileiro do termo, uma boa cozinha franco-italiana, salão aconchegante, pequeno, com decoração que remete a um *mix* de tradição nobre e modernidade (espelhos antigos e obras de arte modernas), serviço e ingredientes de qualidade e um preço acima da média segundo o site The Fork (2021) que o coloca como o segundo ticket médio mais caro da cidade em um ranking de 84 restaurantes.

O restaurante está instalado no bairro de Casa Forte, um tradicional bairro da cidade do Recife, de passado aristocrático e hoje de classe média e alta. O bairro foi se transformando desde os engenhos de cana-de-açúcar, com base no trabalho escravo, o Engenho Casa Forte, passando a pequenas povoações com a divisão de suas terras (Chacon, Poço da Panela e Santana) depois do declínio do cultivo da cana-de-açúcar, no Sec. XVIII. As moradias nobres passaram a sair do centro da cidade e migraram para as periferias, transformando-se em um bairro acolhedor da

burguesia rica e refinada, em casas com grandes quintais e até pastagens, em grandes terrenos. Esses sítios pertenciam à aristocracia rural e a comerciantes que passaram a lotear fomentando a urbanização do bairro (MELO, 2005).

Na década de 80 houve um crescimento vertical e fachadas em material nobre (cerâmica ou mármore) imprimiram um ar mais contemporâneo ao bairro (MELO, 1995). Contudo essa modernidade se contrapõe às referências ao passado camponês e escravocrata em nomes de edifícios e empreendimentos, um olhar atento pelo bairro pode encontrar nomes como: Porta d'Água, Baraúna, Canavial, Flor de Santana, Gilberto Freyre, Engenho Casa Forte, Barão de Suassuna, Banguê, Muçambê, Casa Grande, Senzala. Todos eles referências desse passado rural ou escravocrata.

## 2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

O estágio foi realizado no restaurante Nez Bistrô de 17/08/2020 a 13/11/2020, totalizando a carga horária de 360 horas.

O Nez Bistrô foi inaugurado no ano de 2007 e está localizado na Praça de Casa Forte, nº 314, em um sobrado do século 17, tombado pelo patrimônio histórico, onde funcionou a senzala do engenho pertencente à Ana Paes, segundo informação encontrada no site do restaurante. O projeto de ambientação remete à cultura e a história do bairro, desde a recuperação da estrutura original do imóvel ao uso de materiais típicos da época de sua construção. Com capacidade para atender 75 pessoas, o Nez Bistrô tem dois ambientes: um no térreo que funciona o salão do restaurante (Figura 4) e outro ambiente no primeiro andar com mesas para grandes e pequenos grupos onde funciona a loja de vinhos Zahil. Com a decoração sóbria e atemporal, revestimentos em madeira, tijolos descascados e piso em tijolo cerâmico proporciona um ambiente de conforto e muito charmoso. Nas paredes podem ser vistos quadros de artistas locais e espelhos antigos como decoração. No primeiro andar vê-se uma pintura estilo mural que preenche uma das paredes do ambiente com referências à pop art (Figura 5).

**Figura 4 – Salão térreo**



Fonte: Nez Bistrô (2021).

**Figura 5 – Mural 1º andar.**



Fonte: Nez Bistrô (2021).

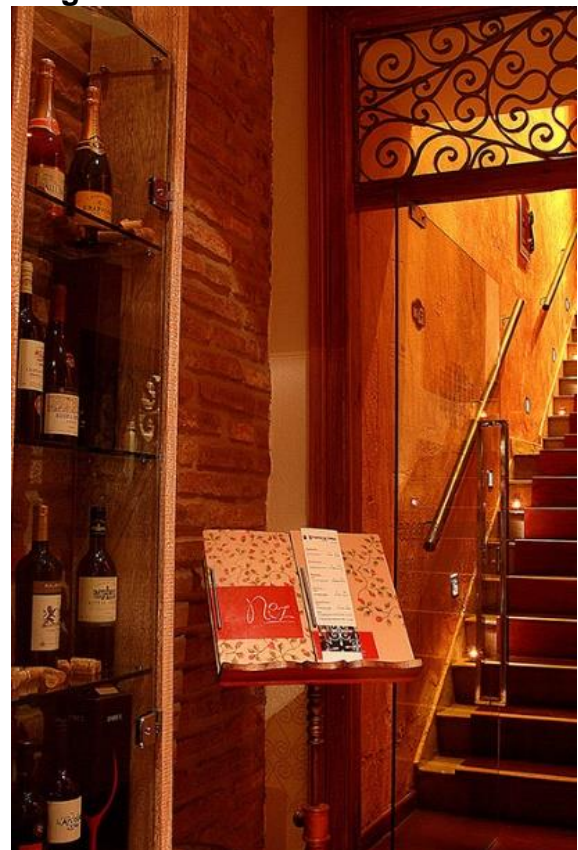
Nas fotos a seguir é possível visualizar a fachada externa (Figura 6), Hall de entrada (Figura 7), detalhes na organização das mesas (Figura 8) e a adega (Figura 9).

**Figura 6 – Fachada externa.**



Fonte: Nez Bistrô (2021).

**Figura 7 – Hall de entrada e escada.**



Fonte: Nez Bistrô (2021).

Figura 8 - Mesa



Fonte: Nez Bistrô (2021).

Figura 9 - Adega



Fonte: Nez Bistrô (2021).

As equipes de funcionários estão divididas em salão, cozinha e administrativo, todos abaixo da diretoria formada pelos proprietários. O estágio se deu durante o período da pandemia do Sars-CoV-2 e, devido a isso, o tamanho das equipes, o horário de funcionamento do restaurante e o cardápio variaram.

No início, em agosto de 2020, o restaurante estava reabrindo o salão depois de algum tempo atendendo apenas na forma *delivery*, retomando suas atividades com horário reduzido obedecendo o cronograma do Governo do Estado de Pernambuco no plano de convivência com a Covid-19, e conseqüentemente a equipe estava mais enxuta, principalmente no salão. Durante o estágio, com o aumento das atividades, duas pessoas foram contratadas para o salão e quatro estagiários passaram pela cozinha.

Os restaurantes, prestadores de serviços que exigem tradicionalmente o contato entre ofertante e consumidores no mesmo espaço, foi um dos ramos econômicos que mais sofreram no contexto da pandemia. A venda na forma de *delivery* surgiu então como uma alternativa encontrada para manter o restaurante em funcionamento durante o “*lockdown*”, período de restrição de atividades econômicas não essenciais, determinado pelo Governo do Estado com objetivando a diminuição da circulação do vírus Sars-CoV-2.

No nicho de mercado em que o Nez Bistrô se encontra, a refeição é somente um dos fatores que influenciam na satisfação da expectativa do cliente, que busca

além de uma refeição, um serviço de qualidade e boa ambientação (LUCIAN, 2008), uma experiência gastronômica mais completa sensorialmente. Afim de contribuir com essa experiência sensorial, eram enviados junto aos pedidos de *delivery* alguns itens para levar o ambiente do Nez à casa do cliente, entre eles velas aromatizadas utilizadas no salão do restaurante, jogos americanos em papel madeira que remetiam a elementos da identidade do restaurante, e um *QR CODE* impresso que direcionava o cliente para a *playlist* do restaurante através do aplicativo *Spotify*. Dessa forma, era feita uma composição para ser experienciada por todos os sentidos: visão, olfato, tato, audição e claro, paladar, transportando o cliente de uma forma simbólica e sutil para o salão do restaurante.

A equipe da cozinha formada por: Marcella Souto (Figura 10), chef consultora, responsável pela criação dos pratos, pelo planejamento, pelo controle de custos da cozinha e substituindo a cozinheira chefe e o *sous chef* em suas folgas; Maria Aparecida do Canto (Figura 11), cozinheira chefe autodidata que comanda a cozinha diariamente, no restaurante desde sua inauguração, atuando em todas as posições ao longo da noite; o *sous chef* Artur de Lira atuando na praça quente, fazendo molhos, massas, risotos e proteínas, com formação pelo SENAC e trabalhando no restaurante há 3 anos; e três auxiliares de cozinha, Ana Maria, autodidata com larga experiência em cozinhas comerciais, auxiliando a praça quente; Fernando D'Oliveira, cursando SENAC, responsável pela praça de entradas e sobremesas e quem repassou o “*modus operandi*” e a maioria das preparações; e Rosângela, autodidata, na área de expedição de pedidos, montando e finalizando os pratos principais.

**Figura 10** – Chef Marcella Souto



Fonte: Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança (2021).

**Figura 11** – Cida Canto, Cozinheira Chef



Fonte: Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança (2021).

Essa era base da equipe, mas durante o estágio outros 4 estagiários passaram pela cozinha. A alta circulação de estagiários foi devido ao fluxo da cozinha do Nez



Bistrô aumentar gradativamente sua atividade enquanto os níveis de contágio da pandemia caíam, e ao treinamento da equipe que viria a fazer parte da cozinha do FauxNez Café, novo empreendimento em processo de abertura localizado no imóvel vizinho ao restaurante.

No salão a equipe era formada pelo gerente, 3 garçons, 2 cumins, um funcionário de serviços gerais responsável pela limpeza do salão, banheiros e lavagem dos pratos e panelas e uma segurança/recepcionista. O Nez também é uma casa especializada em vinhos e pode causar estranhamento o fato de não ter um *sommelier* no estabelecimento, mas sua equipe de salão recebe treinamento constante para o serviço e sugestão de vinhos, além do próprio cardápio apresentar harmonizações adequadas para cada preparação da casa.

A equipe de administração era formada por duas pessoas responsáveis pelas compras de insumos e recebimento, manutenção, contas a pagar e a receber, além da parte burocrática de contratação e demissão, auxiliada por um escritório de contabilidade.

Os proprietários estavam sempre presentes no restaurante, tanto durante o dia em questões administrativas quanto à noite, verificando o padrão dos pratos que saíam da cozinha e em contato com os comensais. Percebia-se que manter um padrão de qualidade afim de atender as expectativas dos clientes era algo perseguido com afinco pela diretoria que mantinha contato constante com as chefs e gerente do restaurante, a fim de melhorar a experiência vivenciada pelo cliente.

A cozinha era equipada com um freezer vertical de 500 L e três refrigeradores verticais de 500l, quatro bancadas de inox, um fogão industrial de alta pressão de oito bocas em inox, dois fornos combinados, dois fornos micro-ondas, uma salamandra e uma fritadeira, além de outros equipamentos menores como *thermomix* e máquina de ralar queijo.

O horário normal de funcionamento do restaurante é de segunda à quinta das 18:30h às 23:30h, sexta e sáb das 12:00h às 15:00h e das 19:00h às 00:30h e domingo das 12:00h às 16:00h. A diretoria do restaurante optou estrategicamente por abrir todos os dias, o que impulsiona as vendas na segunda feira quando se torna uma das poucas opções de restaurante de seu nicho aberto na região. As vendas na segunda feira são maiores do que as vendas na terça feira ou na quarta e isso traz maior rentabilidade ao negócio.

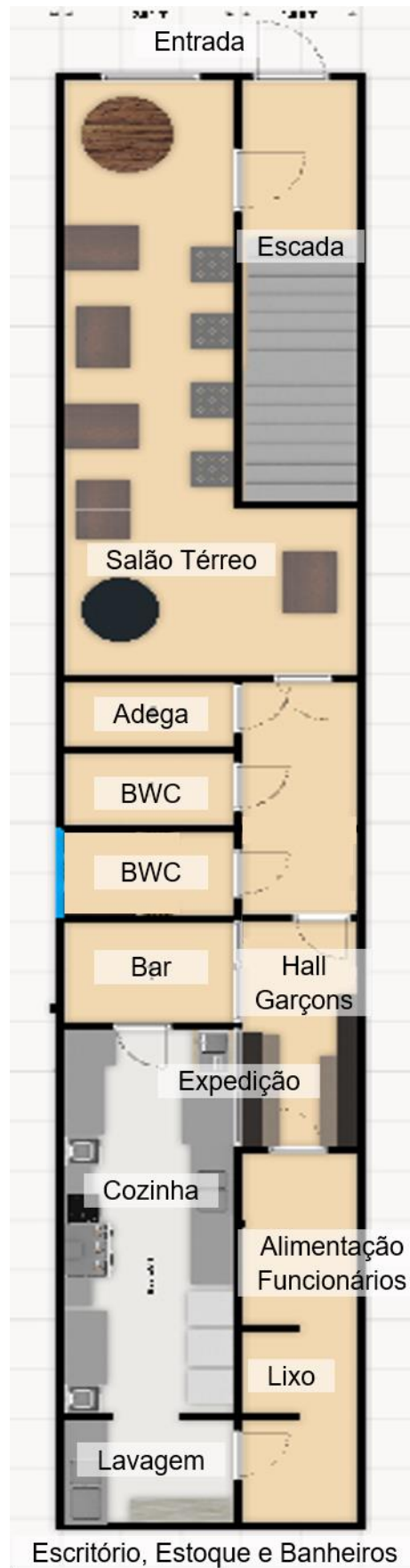
Na Figura 12 pode-se visualizar um esboço da planta baixa de parte do térreo do restaurante, as escalas não correspondem com a realidade mas é possível ilustrar

os fluxos que acontecem. Essa planta baixa não contempla a sala da administração, o estoque de insumos e os banheiros de funcionários que ficam mais ao fundo.

Como se pode ver, existe apenas uma entrada e por ela entram os funcionários, os insumos e os clientes e sai o lixo. Isso não é um problema em si se o trabalho for organizado de forma que não existam cruzamentos de fluxos contaminantes, mas idealmente é interessante separar o fluxo dos clientes e pratos dos fluxos de insumos, de funcionários e do lixo. Isso poderá ser melhorado se for do interesse dos proprietários após a abertura do FauxNez Café que será localizado na casa vizinha, uma casa de esquina que poderá ter um acesso lateral ligando-se ao restaurante.

Durante o estágio percebeu-se fluxos que poderiam ser melhorados, um deles diz respeito à armazenagem dos sorvetes utilizados em sobremesas que ficavam em freezers fora da cozinha. Isso fazia com que se tivesse que percorrer um longo percurso da praça até os freezers e depois retornar para devolver o sorvete, ou pedir aos garçons que pegassem o sorvete, mas os garçons não estavam sempre disponíveis. Uma forma de armazenar os sorvetes dentro da cozinha seria a aquisição de balcões refrigerados e refrigerador com área de congelamento, melhorando a qualidade do sorvete já que passaria menos tempo fora da temperatura de congelamento.

Outro fluxo cansativo que pode ser melhorado com investimento é o atendimento ao salão do primeiro andar. É o caso de se estudar a instalação de um elevador para pratos, tornaria o atendimento mais eficiente e podendo ser o caso de se gerar economia com mão-de-obra no salão.

**Figura 12 – Planta baixa térreo**

Fonte: Autoria própria (2021).

### 3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO ALUNO

No primeiro dia de estágio houve apenas observação do funcionamento da cozinha, e pela primeira vez foi possível ver uma cozinha profissional em ação. Na primeira semana as atividades foram apoiando a auxiliar do *sous chef* na praça quente, higienizando folhagens, tratando camarão, desossando codorna, preparando farofa e refeição para os funcionários.

A partir da segunda semana houve a transferência para a praça de entradas e sobremesas, permanecendo até o fim do estágio auxiliando e aprendendo com Fernando a preparação dos pratos de entrada e sobremesa apresentados abaixo:

**Figura 13** – Trufas Cremosas de Pato com redução cítrica



Fonte: Nez Bistrô (2021).

**Figura 14** - Steak Tartare ao Duo de Mostardas



Fonte: Nez Bistrô (2021).

**Figura 15** – Gratin de Prima Donna



Fonte: Nez Bistrô (2021).

**Figura 16** - Petit Gateau de Prima Donna com geleia de Pimentão vermelho e molho de Prima Donna



Fonte: Nez Bistrô (2021).

**Figura 17** – Les Frites com maionese de curry



Fonte: Nez Bistrô (2021).

**Figura 18** - Burrata Apúlia sobre cama de tomate confitado e molho pesto



Fonte: Nez Bistrô (2021).

**Figura 19** – Brandade de Bacallà, gratinado de bacalhau em molho branco



Fonte: Blog viagemcombagagem (2019).

**Figura 20** – Pancook, gratinado de isca de filé em molho de gorgonzola



Fonte: Blog viagemcombagagem (2019).

**Figura 21** – *Mille Feuille* com Toffee e sorvete de doce de leite



Fonte: Nez Bistrô (2021).

**Figura 22** - Petit gateau de nutella® com geleia de coulis de vermelhas e sorvete de creme



Fonte: Nez Bistrô (2021).

**Figura 23** – Torta crocante de maçã com sorvete de creme



Fonte: Nez Bistrô (2021).

**Figura 24** – Panelinha de brigadeiro com farofa crocante



Fonte: Nez Bistrô (2021).

Para a produção de todos pratos apresentados anteriormente existiam fichas técnicas a serem seguidas e fotografias para que se verificasse a apresentação. Ambas ferramentas tinham o objetivo de manter um padrão, na produção do prato e no empratamento respectivamente. Um alto padrão de qualidade e estético era exigido para que o prato fosse ao salão, sendo todos os membros da cozinha ou do salão responsáveis por esse controle, rejeitando pratos que não atendessem ao “padrão Nez”, como se referiam ao alto padrão de qualidade exigido.

Para que os pratos apresentados acima obedecessem aos padrões exigidos, diversas atividades, técnicas e processos eram aplicadas ao alimento, sejam elas:

### 3.1. Higienização de hortaliças e armazenagem sob refrigeração

Duas vezes por semana as folhagens eram recebidas, alface americana, alface roxa e rúcula eram higienizadas secas e posteriormente armazenadas em caixas plásticas intercalando com folhas de papel toalha para absorver a umidade e postas em uma das geladeiras, seguindo as normas da RDC nº 216 da ANVISA (BRASIL, 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”. (Brasil, 2004)*

No processo primeiro se retiravam as folhas de alface e se descartava o caule e a raiz. As folhas eram lavadas em água corrente para retirada de sujidades. Nessa etapa as folhas eram examinadas e as que estivessem visualmente danificadas eram

descartadas no lixo. Depois de lavadas e selecionadas eram colocadas de molho em solução de hipoclorito de sódio a 2% por 15 minutos e depois lavadas em água corrente para retirada a solução, secas e armazenadas como descrito anteriormente.

O mesmo processo era feito com a rúcula, mas não era feito com ervas aromáticas como salsa, coentro, alecrim, manjericão, sálvia e tomilho pois era dito que a deterioração delas seria muito rápida em caso de contato com hipoclorito e, por isso era lavada apenas com água corrente, seca e armazenadas em enroladas em papel toalha em sacos plásticos. A recomendação foi questionada depois de pesquisar em livros e não encontrar nada a respeito. Para as ervas era feita a higienização de pequenas porções para uso diário.

Essa atividade foi ensinada na disciplina de Higiene e Segurança na Produção de Alimentos e utilizada nas aulas práticas onde utilizávamos hortaliças, especialmente em sua forma crua. Buscando sempre relacionar as atividades desenvolvidas com material teórico, encontramos informações e recomendações sobre armazenamento de ervas em Wrigth (1997 p. 332): “para guardar por 1 ou 2 dias, ponha as ervas frescas picadas em sacos plásticos dentro da geladeira. As mais delicadas, como o manjericão, devem ser embrulhadas em papel-toalha levemente umedecido antes de ensacar”.

### **3.2. Preparação de torradas**

A maioria dos pratos de entrada eram acompanhados por torradas finíssimas de pão de fermentação natural. Os pães chegavam duas a três vezes por semana e eram armazenados em freezer e diariamente a primeira hora de trabalho era dedicada a essa preparação, fazendo-se três a quatro fornadas de 7 minutos a 160°C, com duas a três bandejas em cada fornada, sendo que cada bandeja era suficiente para cerca de 4 a 5 porções.

Embora seja uma preparação simples, era um acompanhamento de diversos pratos e que tinha muita saída, não poderia faltar de forma alguma. O tempo que essa atividade ocupava era um tempo precioso, no início do expediente quando o salão ainda não estava aberto e a cozinha estava mais tranquila para produção das preparações.

Nessa atividade foi possível perceber a importância de equipamentos de qualidade para a eficiência do trabalho. Com a compra de novas facas de serra e de

qualidade superior o tempo de trabalho gasto nesta atividade caiu de 30% a 50%, obtendo melhores resultados e um melhor rendimento do insumo.

A compra de uma fatiadora irá trazer uma maior padronização nas torradas e um menor tempo nessa atividade, ou seja, esse investimento deve tornar o processo mais eficiente, podendo diminuir o custo de mão de obra ou aplicar o trabalho em atividades mais críticas.

### 3.3. Desossar Codorna

Apesar de ter sido designado para a praça entradas e sobremesas, uma das incumbências assumidas foi a desossa das codornas para o um dos pratos da praça quente, a codorna de babete (Figura 25 p. 25). O prato é uma codorna desossada e recheada com farofa sobre uma cama de arroz negro e banhada com molho *rôti*.

As técnicas para desossa de aves foi aprendida nas aulas de Cozinha Fria e, durante o estágio, revisadas segundo WRIGHT (1997).

Primeiro desloca-se os ossos superiores das patas de seu encaixe no quadril, a partir daí descola-se a carne dos ossos, corta-se os tendões do joelho e os ossos das patas podem ser retirados com facilidade puxando-os. Próximo ao que seria o ombro da codorna existe uma junção de três ossos, um que vai para as costas, um que vai para o peito (apostador/ da sorte) e outro que vai para a asa, com uma tesoura podemos cortar suas ligações, dos dois lados tornando fácil a retirada dos ossos das costas e das asas. Para a retirada dos ossos do peito, pode-se virar a codorna pelo avesso para descolar com os dedos a carne dos ossos, tanto nas costas quanto no peito, podendo ser utilizada também uma faca pequena. Depois de descolado os ossos do tórax são retirados facilmente.

**Figura 25** – Codorna de Babete



Fonte: Nez Bistrô (2021)



### 3.4. Cortes de vegetais

Vários pratos de entrada necessitam de processamento dos vegetais, e para tal atividades se utilizava como instrumentos: facas e o mandolin. A geleia de pimentão que acompanha o “*Petit Gateau de Primadonna*” (Figura 16 p.21) tinha o pimentão cortado em *brunoise* com a faca, era feito com o tomate que acompanha a “*Burratta Apúllia*” (Figura 18 p.21) e com a cebola e os picles do “*Steak Tartare ao Duo de Mostardas*” (Figura 14 p.20). Já o *mandolin* era utilizado para fatiar a cebola a ser confitada e utilizada na produção das “Trufas cremosas de pato” (Figura 13 p. 22) e da “*Brandade de Bacallà*” (Figura 19 p.21), assim como a maçã verde que era utilizada na produção da “Torta crocante” (Figura 23 p. 22). Algo que causou estranhamento foi a não utilização de termos técnicos no que se refere aos nomes dos cortes de vegetais.

Todas essas técnicas foram apreendidas de forma prática e teórica nas disciplinas de Habilidades e Técnicas Culinárias I e II, presentes no currículo do curso no 2º e 3º períodos, respectivamente. Para o refinamento destas técnicas no ambiente de estágio foram utilizados como fontes de consulta as obras: *Todas as técnicas culinárias* de Wright (1997), precisamente o capítulo *Legumes & Saladas* (p. 157-175); e *Chef profissional* do Instituto Americano de Culinária (2011), especificamente o capítulo *Mise en place para ervas frescas e outros vegetais* (p. 701-726).

### 3.5. Porcionamento

Durante o estágio supervisionado obrigatório, o porcionamento era feito constantemente para diversas preparações. As batatas fritas (Figura 17, p. 21), o “*Gratin de Primadonna*” (Figura 15, p. 21), a isca de file do “*Pancook*” (Figura 20, p. 21), em sacos plásticos com as porções pesadas; a massa dos *petit gâteaux* (primadonna e nutella®), massa folhada e sorvete de doce de leite para o “*Mille feuille*” (Figura 21 p. 22), a “Torta crocante” (Figura 23, p 22), trufas de patos, entre outros.

As batatas eram cortadas, branqueada e depois porcionadas em sacos plásticos para ser armazenada sob congelamento.

O “*Gratin de Primadonna*” (Figura 15, p. 21) era porcionado a partir de uma peça de aproximadamente 6 kg do queijo. Retirava-se a capa plástica e a descartava, a casca mais rígida era primeiro retirada a faca para ser ralada e aproveitada para gratinar outros pratos. A parte interna e mais macia do queijo era cortada em cubos

de aproximadamente 1,5 cm x 1,5 cm a 2cm x 2cm e posta em sacos plásticos em porções de 150g.

As iscas de filé mignon eram recebidas cortadas em pacotes de 6 kg então não era necessário processamento de corte, apenas porcionamento em sacos plásticos para armazenar sob congelamento.

As massas dos *Petits gâteaux* eram feitas em receitas para cerca de 30 porções, sendo uma parte armazenada em formas untadas e polvilhadas, prontas para ir para o forno; uma outra parte armazenada sob refrigeração em potes plásticos de 1 L que era utilizada para reposição do estoque enformado; e uma outra parte armazenada a vácuo em sacos plásticos que serviam como um estoque de segurança, um aviso para que no dia seguinte fosse feita a produção da massa. O *petit gâteau de primadonna* (Figura 16, p. 21) tinha a forma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, já o *petit gâteau* de nutella® (Figura 22 p. 22) a forma era polvilhada com cacau em pó para obter uma cor mais uniforme, visto que caso fosse a massa recheada com uma porção de creme de avelã.

A massa folhada para o "*Mille Feuille*" era comprada em rolos de aproximadamente 1 kg e em dias alternados eram preparadas e porcionadas. Eram utilizadas duas bandejas untadas e polvilhadas de alumínio com a massa folhada entre elas para que o peso da bandeja superior não permitisse que a massa crescesse muito deixando-a mais compacta. Depois de forneadas era recortada com ajuda de uma fôrma e armazenada em um pote plástico. A mesma forma era utilizada para o porcionamento do sorvete de doce de leite que é usado nessa sobremesa. Depois de recortado com a forma era enrolado em plástico e armazenado no freezer em uma caixa plástica. Devido ao derretimento do sorvete eram feitos de cinco em cinco porções, as vezes mais de uma vez por dia.

A "Torta crocante" de maçã (Figura 23) era feita em uma forma de alumínio e armazenada sob refrigeração. Inicialmente era armazenada na própria fôrma dentro de um saco plástico e cortada apenas no momento em que a comanda chegava à cozinha. Posteriormente para uma maior agilidade na preparação dos pratos e para tornar as porções mais uniformes optou-se por armazená-la já porcionada, enroladas em saco plástico dentro de caixas plásticas. Igualmente, embaladas em plástico, eram armazenadas as trufas de pato, porcionadas 6 em unidades de 20g e congeladas.

Todos os insumos porcionados eram etiquetados e identificados obedecendo as recomendações da RDC nº 216 da ANVISA (BRASIL, 2004). O porcionamento é uma das etapas que separa uma cozinha profissional de uma cozinha doméstica,

evitando o desperdício, conserva o alimento, satisfaz o cliente e agiliza a produção dos pratos, contudo percebe-se o uso de plástico muito alto em um restaurante, uma preparação podia chegar descartar até 4 sacos plásticos utilizados apenas no porcionamento de seus ingredientes. Alternativas devem ser buscadas de forma a mitigar os danos causados pela atividade econômica dos restaurantes além da obediência a legislação vigente. Uma forma de diminuir os danos causados pelos resíduos sólidos seria o uso de plásticos biodegradáveis, que teriam um tempo de decomposição mais curto e o uso de mais potes metálicos ou mesmo de plástico não descartável para armazenamento de porções maiores.

### **3.6. Branqueamento**

Branqueamento é uma pré-cocção rápida em água fervente, seguida de resfriamento imediato em água gelada de um alimento que será submetido a um processo de cocção (assar/fritar) e/ou armazenamento (congelamento/conserva) (ARAÚJO, 2015). Ainda segundo Araújo, esse processo traz firmeza (coagulação das fibras externas), mantém a cor, inativa enzimas (escurecimento enzimático) e inibe proliferação de micro-organismos.

Segundo Wright (1997) “o modo francês de fritar batatas é fritá-las duas vezes, o que dá um resultado ultracrocante. Primeiro elas são cozidas até ficarem tenras e esfriam naturalmente e então voltam a ser fritas em alta temperatura”. Nessa primeira etapa utiliza-se o óleo a 160°C (WRIGHT, 1997), ou entre 149°C e 163°C (INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA, 2011) até que as batatas fiquem macias e quase translúcidas. Essa primeira fritura é tratada como branqueamento em Instituto Americano de Culinária (2011), mas não em Wright (1997) nem em McGee (2014) que trata o branqueamento como sendo feito em água fervente.

As “*Les frites*” (Figura 17, p. 21), como são chamadas as batatas fritas no Nez Bistrô, eram branqueadas através de uma cocção (fritura) rápida e posteriormente resfriadas em água gelada, porcionadas e congeladas. Nota-se uma mistura dos métodos pesquisados na bibliografia citada acima, pois a que cita o óleo para branqueamento de batatas (INSTITUTO AMERICANO DE CULINARIA, 2011) não fala em resfriamento rápido, mas de resfriar naturalmente.

### **3.7. Montagem das praças**

A montagem da praça é a organização da bancada deixando à mão os ingredientes mais usados que serão utilizados durante o expediente para a montagem dos pratos. Essa organização é fundamental, agilizando o trabalho em uma cozinha.

A produção das preparações era feita no início do expediente e antes da abertura do salão fazia-se a montagem da praça, organizando os utensílios que seriam usados ao alcance das mãos e os ingredientes em recipientes no refrigerador, alguns poucos na bancada. Essa era uma etapa crítica na praça das entradas e sobremesas, pois faltava espaço. Tendo em vista que, eram duas pessoas trabalhando em uma bancada de 1,4m. O balcão não era refrigerado e o refrigerador ficava ao lado da bancada, apesar de ser perto, gerava um contra fluxo ter que ir ao refrigerador retirar todos os ingredientes necessários à montagem do prato e depois colocá-los de volta na refrigeração. Uma bancada maior possibilitaria ter à mão vários ingredientes e um balcão refrigerado diminuiria o tempo das idas constante ao refrigerador. Isso traria mais eficiência ao processo e conforto aos trabalhadores, além de facilitar a organização.

A falta de espaço nas cozinhas profissionais é comum no Recife e está relacionada com os custos do espaço e o retorno do investimento. Essa é uma questão estratégica, o empreendedor tem que lidar com a limitação do espaço de forma a maximizar o retorno do seu investimento. Essa decisão, em última análise, pode ser resumida em um *trade off* entre espaço na cozinha ou espaço no salão, um pode representar ergonomia e conforto para o trabalhador, o outro pode trazer espaço para mais comensais no salão ou maior conforto do cliente. É de se compreender que o empreendedor opte por mais rentabilidade e conforto para o cliente.

### **3.8. Cocção de proteínas**

As únicas carnes sob responsabilidade da praça de entradas e sobremesas para cocção eram as iscas de file mignon do “*Pancook*” e os camarões das saladas, que eram feitas através da técnica de saltear. Para McGee (2014), por ser um método de cocção rápido, o salteado se aplica aos mesmos cortes finos e macios adequados ao grelhado e ao gratinado. O salteado será mais rápido e suave se a carne estiver em temperatura ambiente e for virada com frequência. Para a execução adequada da técnica de saltear, precisa-se de uma frigideira/sauteuse quente a ponto de evaporar os sucos da carne assim que ele sai, não havendo acúmulo de líquidos na panela, evitando que a carne cozinhe em seu próprio suco. Dessa forma, ocorre o

escurecimento da parte externa da carne, trazendo os sabores característicos e um bom salteado.

A cocção das iscas de filé para o “*Pancook*” era simples (salteado) pois não precisa de grande atenção ao ponto da carne, sendo importante que estivesse cozida, macia e suculenta, tendo que passar 2 a 3 minutos na cocção. Colocava-se a porção da isca em micro-ondas por 30 segundos descongelando-a, chegando a uma temperatura próxima à ambiente. Na frigideira com azeite quente, colocava-se uma colher de sopa de cebola ralada e a carne. A panela deve estar quente o suficiente para que os líquidos que desprendem da carne evaporem rapidamente, caso contrário a carne cozinhará em seu próprio suco e isso não trará o escurecimento de sua superfície (MCGEE, 2014 p. 177). Em seguida, ocorria a adição de molho bechamel e uma porção de gorgonzola, adicionava-se queijo parmesão por cima e a preparação era levada à salamandra para gratinar. O processo de gratinar ocorre através do calor intenso capaz de desidratar rapidamente a rede de caseína do queijo, endurecê-la e provocar a separação da gordura (MCGEE, 2014).

Outra proteína utilizada era o camarão para saladas. Ele era armazenado em porções de seis unidades, já tratado, descascado e sob congelamento. Para o seu preparo era descongelado em micro-ondas por 30 segundos, temperado e salteado rapidamente em azeite até atingir o ponto correto, rosado por fora e úmido por dentro.

As outras proteínas, filé tornedor, robalo, ossobuco, os próprios camarões de outros pratos, eram preparados pelo *sous chef* ou pela auxiliar da área de distribuição de pedidos no caso da cozinha.

Todas as técnicas de cocção foram vistas no curso em aulas das disciplinas de Habilidades e técnicas culinárias II.

### **3.9 Uso da fritadeira**

De acordo com Mcgee (2014), os óleos por poderem ser aquecidos a temperaturas superiores à água tem um poder de secar, escurecer e tornar crocantes a superfície do alimento. O óleo é tecnicamente seco (não há umidade), mas age de forma semelhante à água: tem alta taxa de transferência de calor, mas é quente o suficiente para acionar um grande número de reações de caramelização de Maillard (POTTER, 2012).

Existem vários métodos de fritura, na fritadeira é utilizado a fritura por imersão. Para o Instituto Americano de Culinária (2011), enquanto a fritura rasa o óleo utilizado

cobre de  $\frac{1}{2}$  a  $\frac{2}{3}$  da altura do alimento, na fritura por imersão o alimento é completamente submerso no óleo.

Os alimentos fritos por imersão apresentam muitas características dos alimentos preparados em fritura rasa, inclusive uma parte exterior crocante e dourada, e a interior úmida e saborosa. Geralmente os alimentos fritos por imersão são revestidos por um empanamento, seja por uma massa mole, seja apenas por farinha, um revestimento que funciona como barreira entre a gordura e o alimento, preservando a umidade e contribuindo com sabor com sabor e textura (INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA, 2011 p. 592).

Durante o estágio a fritadeira era utilizada para fritar as batatas, os camarões crocantes e as trufas de pato. As batatas, como já descrito, eram branqueadas e congeladas. Quando comandadas, retiradas dos plásticos e postas na cesta da fritadeira. Com o termômetro a laser detectava-se a temperatura do óleo e só se baixava a cesta com as batatas quando o óleo ultrapassava 175°C. Em Instituto Americano de Culinária (2011) temos como temperatura para fritura das batatas entre 177°C e 191°C, já em Wright (1999) temos 180°C como temperatura para fritura das batatas.

As trufas de pato e os camarões crocantes eram descongelados em micro-ondas e empanados (trigo, ovo e farinha panko) e depois fritos a 170°C.

### **3.10. Controle de validade dos estoques**

Todo insumo porcionado era etiquetado com a identificação do insumo, data de produção e prazo de validade. Essa atividade era feita diariamente ao se armazenar as preparações produzidas, e monitorado diariamente os prazos de validades das produções.

### **3.11. Limpeza da cozinha**

A limpeza era feita diariamente, primeiro os utensílios, depois a bancada e um rodízio entre os auxiliares era feito para a limpeza do chão. Os estagiários não participavam do rodízio da limpeza do chão e geralmente adiantavam a limpeza de utensílios e bancadas tendo em vista que saiam antes do fechamento do restaurante.

Para a limpeza diária do chão primeiro se varria para retirada de sujeiras maiores e, depois, com sabão e desinfetante diluído em água e com uso de vassoura

o chão era ensaboado para retirada de sujeiras mais persistentes e enxaguado. O excesso de água era retirado com rodo e pano de chão.

Nos finais de semana, aos domingos, eram feitas as limpezas mais pesadas, com produtos químicos mais fortes e onde bancadas e freezers eram movimentados e também se limpava a coifa.

### **3.12. Higienização de geladeiras e freezers**

A higienização de freezers e geladeiras era feita pelo menos uma vez na semana, aos domingos, retirando o acúmulo de gelo com espátula, retirando sujidades com pano e água sanitária diluída afim de evitar contaminação.

Cada praça era responsável por sua geladeira ou freezer, na praça entradas e sobremesas utilizava-se uma, caso fosse necessária uma limpeza durante a semana, esta era feita ao fim do expediente.

Para essa limpeza a geladeira/freezer era esvaziada e com ajuda de uma espátula o acúmulo de gelo era retirado. Com uma esponja, água e detergente, todo interior era lavado. Depois de limpo e retirada toda a espuma do processo de limpeza, os potes e caixas onde as pré-produções estavam armazenadas eram limpas e verificado o estado das etiquetas de identificação e validade.

### **3.13. Elaboração de sobremesas e suas guarnições.**

Tendo sido designado para a praça de entradas e sobremesas a partir da segunda semana de estágio, o preparo das sobremesas era uma das atividades mais importantes, a que fechava a noite do cliente de forma satisfatória.

#### 4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O curso de Bacharelado em Gastronomia abre as portas para vários percursos profissionais: a cozinha, a pesquisa, a indústria, o ensino, o empreendedorismo são apenas alguns dos caminhos que um egresso do curso pode seguir. Para todos eles o estágio é importante. É no estágio onde o aluno terá um primeiro contato com a práxis da profissão, seja qual for o caminho escolhido.

É no estágio que se aprende a importância do que está no livro, e também se aprende o que não cabe nos livros. Como saber pelo som que a carne faz na frigideira se a temperatura do óleo está boa para cocção? As decisões a serem tomadas em uma cozinha, na administração de um restaurante, na lide com o aluno, ou na produção de uma indústria nunca está descrita nos livros em todas suas nuances. O curso traz o saber e o estágio inicia o saber fazer, os dois se complementam na construção da competência. Tanto o que se aprende no curso contribui para o que se faz/aprende no estágio, como o que se aprende no estágio contribui para o aprendizado no curso. Essa interação é frutífera para o aprendizado e quanto mais cedo o estudante viva essa interação, mais rica será sua experiência e aprendizado.

Nesse Estágio Supervisionado Obrigatório foi possível vivenciar pela primeira vez, já no fim do curso, o cotidiano de uma cozinha profissional, uma cozinha pequena, que variou entre 6 e 9 pessoas, mas uma cozinha de referência na cidade, em um restaurante pautado pela experiência de clientes exigentes. Por ser a primeira experiência profissional em uma cozinha o focou-se nas atividades culinárias, aos métodos, movimentos, receitas, tudo isso dentro da cozinha. O contato com o ambiente do salão, com o atendimento ao cliente, com as questões administrativas de planejamento e controle poderia ter enriquecido ainda mais o estágio e o aprendizado.

Foi no estágio onde se testemunhou os conhecimentos das aulas de Serviço de Bar e Restaurante, Cozinha Clássica I e II, Higiene e Segurança na Produção de Alimentos, Habilidades e Técnicas Culinárias I e II, Gestão de Pessoas e Serviços, Projeto de Ambientação e Design para Restaurantes e Similares, Enologia, entre outras disciplinas, se fundindo em um caldeirão, se transformando objetivamente em realidade e produzindo uma experiência complexa e memórias em quem escolhe/pode viver essa experiência.

Através do estágio também se percebeu o papel do empreendedor na construção da identidade/conceito do negócio, o conhecimento sobre a clientela e a



consequente exigência de excelência em uma casa aberta há 13 anos de forma consistente em um ramo econômico onde muitos abrem e fecham em poucos anos.

O Nez sem dúvida é honesto pois entrega aquilo que propõe, um restaurante aconchegante, com bom serviço, boa cozinha franco-italiana para clientes exigente e um custo acima da média. Talvez seja esse o segredo de seu sucesso.

Ao longo do tempo os hábitos e soluções de problemas passados se cristalizam e formam e/ou se aderem à cultura da organização. Novos indivíduos vão chegando à esta organização e aprendendo o “*modus operandi*” e assim o modo de agir e de trabalhar, vai se perpetuando através de comportamentos que foram julgados positivos no passado. Nesse processo de construção e reprodução da cultura organizacional é comum que o questionamento seja deixado de lado, afinal a organização funciona e se construiu com esse “*modus operandi*”. Por outro lado, só através da mudança e ajustes a organização e os processos podem alcançar maior eficiência e isso necessariamente passa pela busca de melhores alternativas, pelo questionamento do “*status quo*”, cabendo aos administradores perceber o que está alinhado à estratégia da organização, o que é crítico e/ou oportuno para que se atinjam os objetivos.

Dessa forma, visando deixar uma contribuição ao restaurante, ao longo deste trabalho algumas mudanças foram sugeridas, a fim de melhorar alguns processos. No quadro abaixo estão apresentados os problemas e as sugestões:

Quadro 1. Quadro de problemas encontrados e sugestões de solução

<b>Processo</b>	<b>Problema</b>	<b>Sugestão</b>
Atendimento ao salão do 1º andar.	Desgaste do trabalhador, tempo para atendimento do pedido.	Estudo de viabilidade da instalação de elevador, podendo vir a trazer economia com mão de obra.
Trânsito de clientes, funcionários, insumos e lixo.	Fluxos contaminantes	Ligação entre o Nez e o FauxNez, com abertura de portão lateral para fluxos contaminantes.
Preparação de torradas.	Tempo de trabalho gasto na atividade.	Compra de máquina para fatiar as torradas pode trazer maior padronização e o trabalho empregado nesta atividade ser direcionado a outra mais crítica.
Falta de espaço na praça de entradas e sobremesas.	Dificuldade de organização devido à falta de espaço.	Compra de balcão refrigerado melhoraria fluxo constante em direção ao freezer da praça, melhorando também a organização do trabalho.
Armazenamento dos sorvetes.	Freezer fora da cozinha.	Compra de balcão refrigerado.

## REFERÊNCIAS

ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A. **Alquimia dos Alimentos Série Alimentos e Bebidas**. Brasília: Senac, 2015.

ASSOCIAÇÃO DOS RESTAURANTES DA BOA LEMBRANÇA, Disponível em: <https://www.boalembanca.com.br/restaurante/nez-bistro/>, Acessado em junho/2021.

BLOG VIAGEM COM BAGAGEM, Disponível em <https://viagemcombagem.com/2019/02/nez-bistro-lanca-novo-prato-da-boalembanca-2019/>, 2019. Acessado em 03/07/2021.

BLOG VIAGEM COM BAGAGEM, Disponível em <https://viagemsembagem.com/2015/08/nez-bistro-um-lugar-para-se-favoritar-em-pernambuco/>, 2015. Acessado em 03/07/2021.

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.

CARVALHO, Gisele Melo de. **Interiores residenciais recifenses: a cultura francesa na casa burguesa do Recife no século XIX**. 240 f.. Dissertação (Mestrado em História) - UFPE, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-graduação em História, Recife, 2002.

GOLD, DAVID L. **Studies in etymology and etiology (with emphasis on Germanic, Jewish, Romance and Slavic languages)**, ed. by F. Rodríguez González and A. Lillo Buades, Alicante 2009.

DONEL, ELISA. **O Passaporte Para O Gourmet – Um Mergulho Na Gastronomia Francesa**. Rio de Janeiro: Ediouro, 1999.

Foursquare, Disponível em <https://pt.foursquare.com/v/la-m%C3%A8re-catherine/4adcda12f964a520453621e3?openPhotoid=508fe7cae4b060c067e650fb> , 2012. Acessado em 03/07/2021.

Foursquare, Disponível em <https://pt.foursquare.com/v/la-m%C3%A8re-catherine/4adcda12f964a520453621e3?openPhotoid=5dbd3706021f61000854e807>, 2019. Acessado em 03/07/2021.

Foursquare, Disponível em <https://pt.foursquare.com/v/la-m%C3%A8re-catherine/4adcda12f964a520453621e3?openPhotoid=53c539f211d2e039017266c4>, 2014. Acessado em 03/07/2021.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. 4 ed. Ed. Senac São Paulo, 2011.

LUCIAN, Rafael; DE FARIAS, Salomão Alencar; SALAZAR, Viviane Santos. Emoção, Ambiente e Sabores: **A influência do ambiente de serviços na satisfação de**

**consumidores de restaurantes gastronômicos.** Revista Acadêmica Observatório de Inovação do Turismo, v. 3, n. 4, p. 01-05, 2008.

McGEE, Harold. **Comida e cozinha: ciência e cultura da culinária.** São Paulo: WMF Martins Fontes, 2014

MELO, N.M.L.; “**O papel das variáveis não-econômicas na formação dos espaços urbanos.** In: Seminário Interdisciplinar Cidade e Produção do Cotidiano”, Recife, 1995

OBSERVATÓRIO BRASILEIRO DE HÁBITOS ALIMENTARES. **O Gosto em Pierre Bourdieu:** habitus e práticas alimentares. Brasília: Fiocruz Brasília. 2019. 4 p.

POTTER, Jeff. **Cozinha Geek.** Ciência Real, ótimos truques e Boa Comida. 1 ed, Rio de Janeiro, 2012

SANTANA, Ana Lucia. **O Bistrô.** Disponível em <https://www.infoescola.com/curiosidades/bistro/> , 2011. Acessado em 20/05/2021.

SEBRAE. **Como montar um bistrô:** SEBRAE, 2014. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/como-montar-um-bistro,efe87a51b9105410VgnVCM1000003b74010aRCRD> Acesso em: Junho/2021.

THEFORK, Disponível em <https://www.thefork.com.br/search/?cityId=666084>. Acessado em junho/2021.

TOSCANO, Frederico de Oliveira. **À francesa: sociabilidades e práticas alimentares no Recife (1900 - 1930).** Recife, 2013. 211 f. Dissertação (Mestrado em História) - UFPE, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-graduação em História, 2013.

Tripadvisor, Disponível em [https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant\\_Review-g304560-d3968289-Reviews-Nez\\_Bistro-Recife\\_State\\_of\\_Pernambuco.html](https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g304560-d3968289-Reviews-Nez_Bistro-Recife_State_of_Pernambuco.html). Acessado em 03/07/2021

WELLS, Patricia. **Cozinha de Bistrô.** Ediouro, 2005

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