



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

Rayana Serafio Aprigio

RELATÓRIO DA MONITORIA EM COZINHA CLÁSSICA I

RECIFE-PE
Agosto, 2023

RAYANA SERAFIO APRIGIO

RELATÓRIO DA MONITORIA EM COZINHA CLÁSSICA I

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

Orientador: Profa. MSc. Monica Helena Panetta

RECIFE-PE

Agosto, 2023

RAYANA SERAFIO APRIGIO

RELATÓRIO DA MONITORIA EM COZINHA CLÁSSICA I

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

Data: ____/____/____

Resultado: _____

Banca Examinadora

Prof^a .Dr^a. Ericka Maria de Melo Rocha Calábria
(Presidente)

Prof^a. Luciana Leite de Andrade Lima Arruda
(Examinadora)

Prof^o. Dr^a. Ana Virgínia Marinho Silveira
(Examinador)

RECIFE-PE

Agosto, 2023

RESUMO

A monitoria acadêmica tem se mostrado nas Instituições de Educação Superior (IES) como um programa que deve cumprir, principalmente, duas funções: iniciar o aluno na docência de nível superior e contribuir com a melhoria do ensino de graduação. A disciplina de Cozinha Clássica I, do Departamento de Tecnologia Rural da Universidade Federal Rural de Pernambuco, aborda em sua ementa a cozinha clássica francesa, seu histórico e os fatos que a constituíram para que se tornasse uma referência de cozinha internacional, abordando também técnicas culinárias, preparações clássicas e suas teorias. O trabalho de conclusão de curso presente, trata-se de uma equiparação de Estágio Supervisionado Obrigatório, feito a partir da monitoria da disciplina de Cozinha Clássica I.

Palavras- chave: Monitoria. Cozinha Clássica Francesa. Gastronomia.

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	6
2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO	9
3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS	10
3.1. Estudo sobre Cozinha Profissional e Culinária Francesa no Brasil	10
3.2. Estudo de preparações da Culinária Francesa	16
3.3. Atividades realizadas nas Aulas Práticas	19
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS	23
REFERÊNCIAS	24

1. APRESENTAÇÃO

O programa de Monitoria nas universidades brasileiras foi iniciado com o advento da Lei n. 5540, de 28 de novembro de 1968, que fixou normas de organização e funcionamento para o ensino superior. Em seu Artigo 41, a referida lei estabelecia que:

“... as universidades deverão criar as funções de monitor para alunos do curso de graduação que se submeterem a provas específicas, nas quais demonstrem capacidade de desempenho em atividades técnico-didáticas de determinada disciplina.”

Posteriormente, em 13 de março de 1970, o Decreto de n. 66.315, que dispõe sobre programa de participação do estudante em trabalho de magistério e outras atividades nas instituições federais de ensino superior, detalha melhor as atribuições inerentes ao exercício da monitoria. Nesse sentido, consideramos importante destacar:

a) as funções de monitor serão desenvolvidas por alunos com desempenho comprovadamente satisfatório (e não repetente), conhecimento da matéria objeto da monitoria, capacidade de auxiliar os membros do magistério superior em aulas, pesquisas e outras atividades técnico-pedagógicas (Artigo 1º);

b) uma comissão, em cada universidade, fixará critérios e procederá a identificação das matérias em que haverá monitoria, o perfil do estudante, a condição e as normas para a seleção dos alunos (Artigo 2º);

c) um regime de 12 horas semanais de efetivo trabalho, sob a orientação de professores da disciplina (Artigo 3º);

d) a possibilidade de ser atribuída uma bolsa especial para o monitor, com recursos do Ministério da Educação e Cultura, previsto no orçamento da união (Artigos 4º e 5º).

A partir desse contexto normativo, as Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) passaram a se adequar às novas exigências, institucionalizando o programa de monitoria com legislação interna específica.

A docência na educação superior, em função das demandas dadas para os professores, torna-se uma atividade complexa e diversificada. Dentro dessas atividades, a preocupação de iniciar a formação dos docentes para a docência foi atribuída ao posto. Dentro de todos os afazeres do cargo, é relevante destacar a relevância da iniciação à docência como uma das formas de, desde cedo, desenvolver uma parcela dos alunos da graduação, o gosto pelo ofício. Logo, o programa de monitoria representa um importante espaço no qual se pode conceber alicerces iniciais de uma formação voltada para a docência (SANTOS; LINS, 2007).

O livro ``A monitoria como espaço de iniciação à docência: possibilidades e trajetórias'' de Mirza Medeiros dos Santos, afirma que o professor que situa o ensino do ambiente universitário, deve ter qualidade de um profissional investido de um mandato particular, ele deve trabalhar no intuito de instruir, educar e formar os alunos (ainda que essa seja uma longa etapa) em um diálogo dialético com o objeto de estudo da profissão e do perfil profissional desejado no projeto pedagógico.

No ensino há regras que definem certos limites do processo ensino-aprendizagem, que impõem uma organização, seja por parte do trabalho docente, seja por parte dos alunos, que realizam a função interativa, neste desafio educativo que tem por objetivo visar a formação profissional dos alunos. A dinâmica dessa interação se estabelece a com troca de olhares, gestos, palavras que se instauram entre os protagonistas, professores e alunos, nesse ambiente complexo que é a sala de aula. A sala de aula torna-se, assim, um espaço com desafios, relações de força e poder, o que torna bastante complexo o processo ensino-aprendizagem, em que no emaranhado dessas interações alguns traços desse processo se destacam: a pluridimensionalidade, a imediatez/rapidez do ritmo em que os eventos ocorrem, levando o docente a tomar decisões em situação de emergência; a imprevisibilidade em que nem alunos nem professores sabem como certas situações irão acabar e em benefício de quem (GAUTHIER; JEFFREY, 1999).

Diante de numerosas turmas, fica difícil para o professor prestar assistência a todos os alunos, principalmente quando se assume várias

disciplinas. Logo, a tarefa de assistir os alunos, devem ser compartilhadas com o monitor, nisso reside a oportunidade de o monitor captar o andamento da disciplina, o ritmo de desenvolvimento dos alunos, seus interesses e a percepção da turma sobre o conteúdo e o método (HARGREAVES, 1996).

Muitas vezes os próprios alunos se sentem mais a vontade de consultar seus companheiros para tirar dúvidas. As pesquisas sobre aprendizagem cooperativa vêm mostrar como os alunos aprendem com seus colegas, representando uma rica estratégia de se estimular esse apoio mútuo (SLAVIN, 1990). O monitor é um aluno, participa da cultura própria dos alunos, que tem diferenças com a dos professores. A interação daquele com a formação dos alunos da disciplina tende a favorecer a aprendizagem cooperativa, contribuindo com a formação dos alunos e do próprio monitor.

A função da monitoria é fazer o aluno exercer atividades acadêmicas, treinando-o para que seja capaz de desenvolver a capacidade técnico-didática, que são habilidades necessárias para atuar na área acadêmica. Esta atividade promove ainda a integração de experiências práticas e pedagógicas, fortalecendo, assim, a articulação entre teoria e prática. Logo, o presente trabalho tem como objetivo descrever as atividades e a importância de monitoria da disciplina de Cozinha Clássica I do curso de Gastronomia da Universidade Federal de Pernambuco, e utiliza-la para a equiparação do Estágio Supervisionado Obrigatório

2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

A Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) possui 107 anos, realizando atividades de ensino, extensão e pesquisa no Estado e no país. O primeiro curso superior fundado foi realizado em 1912, Superior de Agricultura, desde então a mesma se mantém alcançando excelentes resultados em cursos superiores, nos mestrados e doutorados. O curso de Bacharelado em Gastronomia foi criado em 21 de julho de 2004, por meio da Resolução nº 213/2004 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão.

O estágio ocorreu no Laboratório de Gastronomia, do Departamento de Tecnologia Rural da UFRPE. A disciplina da monitoria foi Cozinha Clássica I do curso de Bacharelado em Gastronomia, no período de agosto de 2019 a abril de 2020, totalizando 360 horas, sob orientação da Professora Monica Helena Panetta.

O Laboratório de Gastronomia conta com 2 Cozinhas Didáticas, Cozinha Show, Cozinha de Panificação, Sala de Bar e Restaurante, Sala de Recepção de Insumos, 3 Salas de Armazenamento de Insumo, Recepção, Sala de Estudos e Reuniões, e Sala de Análise Sensorial. Os ambientes dispõem de equipamentos e utensílios para realização das atividades a que se destinam.

3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

3.1. Estudo sobre Cozinha Profissional e Culinária Francesa no Brasil

A origem do termo gastronomia é atribuída ao poeta grego *Arquestratus* (século IV a.C.), um viajante e apreciador da boa mesa que visitou diversas regiões da Grécia Antiga, provando e registrando as especialidades de cada local. Ele compilou e escreveu suas experiências numa espécie de guia “Guia Michellin” chamado *Headypatheia*, um pequeno tratado dos prazeres de comer bem (FREIXA; CHAVES, 2008).

A história do desenvolvimento recente da culinária mundial tem seu berço na França pré e pós-revolucionária. Uma confluência de fatores se somou para desenvolver o que hoje chama-se gastronomia internacional, por isso não é difícil que alguns temas da culinária profissional se confundam com a culinária francesa clássica em particular (BUENO, 2016).

Diz-se que o setor de serviços alimentícios moderno teve início logo após meados do século XVIII. Nessa época, a produção de alimentos na França era controlada por confrarias. (...) Para servir as refeições aos hóspedes, os donos de hospedarias tinham que comprar os diversos itens do cardápio desses fornecedores licenciados. (...) Em 1765, um parisiense chamado Boulanger começou a divulgar na placa de seu estabelecimento que servia sopas, que ele chamava de *restaurants* ou *restoratives* (literalmente, a palavra significa “restauradores”). (...) As novas descobertas do setor receberam um grande estímulo como resultado da Revolução Francesa, iniciada em 1789. (...). No início da Revolução Francesa, havia cerca de 50 restaurantes em Paris. Dez anos mais tarde, havia aproximadamente 500 (GISSLEN, p. 4, 2012)¹.

¹ Outra invenção importante que mudou a organização das cozinhas no século XVIII foi o fogão, *potager* em francês, que proporcionou aos cozinheiros uma fonte de aquecimento mais prática e controlável que o fogo aberta. Logo as cozinhas comerciais se dividiram em três setores: a rotisserie, sob comando do cozinheiro de assados e grelhados ou *rôtisseur*; o forno, sob comando do cozinheiro confeitiro ou *pâtissier*; e o fogão, sob comando do cozinheiro ou *cuisinier*. Na organização geral, o cozinheiro de assados e grelhados e o confeitiro se reportavam ao *cuisinier*, que também era conhecido como *chef de cuisine*, que significa “chefe de cozinha” (GISSLEN, p. 4, 2012).

Todas as sociedades humanas comem alimentos cozidos, e os biólogos geralmente concordam que cozinhar pode ter tido grandes efeitos sobre como o corpo humano evoluiu. Cozinhar é a arte e a ciência de preparar alimentos para pela aplicação de calor. O termo também inclui toda a gama de técnicas culinárias: preparação de alimentos crus e cozidos para a mesa; tempero final de carnes, peixes e aves; limpeza e corte de frutas e legumes; preparação de saladas; guarnição de pratos; decoração de sobremesas; e planejar as refeições (MOUTON-VENAULT, 2016).

O aquecimento facilmente controlado dos equipamentos de cozinha modernos, além de cortadores e misturadores motorizados e outros equipamentos de processamento, simplificaram de forma significativa a produção dos alimentos. (...) Equipamentos modernos permitiram que muitos estabelecimentos da indústria alimentícia mudassem seus métodos de produção. Com sofisticados equipamentos de resfriamento, congelamento e aquecimento, é possível preparar alguns alimentos com antecedência e em grandes quantidades (GISSLEN, p. 6, 2012)².

A evolução dos equipamentos foi primordial para o desenvolvimento da culinária como a conhecemos hoje, mas esse processo continua em expansão no sentido de criar mais técnicas e equipamentos que transformem a experiência gastronômica. O exemplo da técnica *sous vide*, ou cocção à vácuo, não só possibilita maior conservação do sabor dos alimentos como aumenta a validade das preparações, tornando-se um diferencial mercadológico não da culinária que migrou para a indústria (BALDWIN, 2021).

O desenvolvimento de ciências como a microbiologia e a nutrição teve um grande impacto nos serviços alimentícios. Há cem anos, pouco se conhecia sobre as causas da intoxicação alimentar e a deterioração dos alimentos. (...) Além disso, até recentemente pouco se sabia sobre princípios nutricionais. Hoje em dia, a nutrição é uma parte importante do treinamento de um cozinheiro. Os clientes também estão mais conscientes e, portanto, mais predispostos a solicitar menus saudáveis e balanceados³ (GISSLEN, p. 6, 2012).

² Alguns estabelecimentos grandes e com várias unidades preparam seus alimentos em uma cozinha central. A refeição é preparada em grande quantidade, embalada, resfriada ou congelada, e então aquecida ou cozida de acordo com o pedido nas unidades filiais. (GISSLEN, p. 6, 2012).

³ Infelizmente, a ciência da nutrição muda com frequência. Dietas consideradas saudáveis em um ano tornam-se padrões alimentares a serem evitados poucos anos mais tarde. Dietas da moda vêm e vão, e os chefs com frequência se esforçam para manter o menu atualizado. Mais do que nunca, os cozinheiros têm de se manter informados sobre as últimas tendências nutricionais. (GISSLEN, p. 6, 2012).

“O objetivo da organização da cozinha é atribuir ou alocar tarefas para que elas possam ser realizadas de forma eficiente e adequada e para que todos os funcionários saibam quais são suas responsabilidades” (GISSLEN, p. 8, 2012). Dessa forma, o autor traz um resumo da estrutura de organização da cozinha: menu, tipo de estabelecimento, tamanho da operação, instalações físicas e equipamentos.

A gastronomia brasileira desenvolve-se numa ascensão constante, acompanhando a necessidade populacional das metrópoles. Nas cidades, cada vez mais, as pessoas passam a consumir refeições fora de casa, e paralelamente à necessidade, cresce o interesse em comer bem. Para alcançar esse objetivo, é essencial o desenvolvimento de cuidados mais apurados com sabores, aromas, combinações, métodos de cocção. Nesse contexto nacional, aumenta importância das escolas profissionais, as quais são responsáveis pelo ensino e desenvolvimento dos futuros *chefs*⁴. (ALMEIDA; SALAZAR; LEITE, 2015).

Desde registros da Grécia antiga, tem-se conhecimento sobre técnicas de cozimento, apresentação e requinte à mesa. (...) Os contatos gregos feitos no Mediterrâneo, muito comuns à época, também deixaram profundas marcas na alimentação ocidental. Nesse contexto, se destaca que o termo gastronomia foi cunhado na Grécia Antiga, transmitindo a ideia de consumo alimentício. Surgiriam profissionais especializados em atender à demanda de alimentos, sendo o primeiro deles o padeiro, (...) Esses indivíduos tinham um senso gastronômico apurado, buscando sempre a melhor qualidade de insumos e técnicas em seus pratos. (...) Os romanos, não tão qualificados na arte da cozinha, se aproveitaram dos gregos para instituir um novo aprendizado gastronômico, (...) em dado momento, esses profissionais passaram a ser valorizados e estimados, sendo considerados grandes chefs, e não mais escravos. Esses chefs tinham como função básica a de controlar o fogão, enquanto seus auxiliares faziam as demais atividades⁵ (OLIVEIRA et al., p. 12, 2019).

Na França, os estudos para formação de cozinheiros possuem equivalentes em níveis de tecnólogos, bacharéis, mestres e doutores. A formação

⁴ A cada ano, profissionais da cozinha são aprovados e recebem um certificado de cozinheiro profissional para atuar no mercado de trabalho em restaurantes dos mais variados tipos, como também em hotéis e refeitórios (ALMEIDA; SALAZAR; LEITE, 2015).

⁵ Desse período, podemos encontrar o mais antigo modelo de livro de receitas, o *De Re Coquinaria*, feito por Apicius, um amante da boa gastronomia, que resolveu compilar as principais receitas romanas. Temos, então, as primeiras indicações de que a gastronomia se tornaria um ramo especial e evidenciado (FREIXA; CHAVES, 2017).

técnica que corresponde ao domínio básico das técnicas de cozinha leva em média 2 anos. Em seguida o formando pode optar por uma via de especialização com mais de 200 cursos. O setor de gastronomia é particularmente rigoroso no país que recebe a maior quantidade de turistas do mundo, sendo mais de 48 milhões, segundo o website Dados Mundiais. O país sempre foi um destino turístico e culinário do mundo inteiro, no entanto autores destacam o surgimento da *nouvelle cuisine* como marco decisivo na consolidação da gastronomia francesa como referência principal a todas as outras (ROCHA; AMARAL; BRUNELIERE, 2013).

No movimento *nouvelle cuisine*⁶, entre as décadas de 1960 e 1970 na França, os chefs reinventaram a maneira de preparar e servir a clássica culinária daquele país. O regionalismo e a atenção a uma comida mais saudável foram pontos importantes das mudanças promovidas. Em reação a algumas das extravagâncias mais ricas e calóricas da cozinha clássica francesa, a *nouvelle cuisine* procurou enfatizar os sabores, as texturas e as cores naturais dos alimentos. Com grande influência da cultura oriental, principalmente do Japão e da China, os métodos de cocção tornaram-se mais rápidos, com molhos menos gordurosos e mais leves, proporcionando maior frescor aos menus dos grandes *chefs* (OLIVEIRA et al., p. 16, 2019).

No Brasil a influência francesa chegou com a corte portuguesa em 1808, a qual já trazia em seus banquetes os costumes importados dos salões da aristocráticos da França. Com a realeza de Portugal, também vieram diversos *chefs* de cozinha da Europa, trazidos para garantir o acesso aos banquetes, agora no Brasil (SILVA, 2015).

O estudo de Gambato e Gonçalves (2017) ouviu diversos *chefs* da gastronomia francesa que atuam no Brasil no sentido de entender como eles atuam no país e qual a sua relação com a gastronomia brasileira. Houve unanimidade entre os *chefs*, por questões de tradição da culinária francesa, em não adaptar pratos da França com ingredientes locais. No entanto, uma vez que

⁶ Em 1973, Gault e Millau publicaram Os dez mandamentos da Nouvelle Cuisine, o que estabeleceu um conjunto de preceitos que ajudaram o movimento a atingir um público maior e facilitaram o entendimento de que aquele evento traria para os paladares dos franceses. Segundo Magalhães (2018), os mandamentos são: 1. Não cozerás demais. 2. Utilizarás produtos frescos e de boa qualidade. 3. Tornarás leve teu cardápio. 4. Não serás sistematicamente modernista. 5. Buscarás, entretanto o que te proporcionam as novas técnicas. 6. Evitarás vinhas-d'alho, fermentações, etc. 7. Eliminarás molhos com manteiga. 8. Não ignorarás a dietética. 9. Não usarás truques para melhorar tuas apresentações. 10. Serás inventivo (criativo).

os *chefs* reconhecem e apreciam os temperos brasileiros e seus sabores marcantes, eles buscam criar novas receitas a partir deles, como é o caso do *chef* Alain Poletto, criador da técnica de cocção à vácuo (*sous vide*) e proprietário do renomado Bistrô de Paris na cidade de São Paulo.

Os entrevistados concordam que a mistura regional de temperos e outros ingredientes com a cozinha clássica francesa agrada ao paladar brasileiro, até por isso que a cozinha Além destes elementos já mencionados, foi possível concluir que os ingredientes, alimentos e também serviços do Brasil são extremamente importantes para que os restaurantes e empreendimento franceses tenham sucesso (...) Os Chefs são dependentes dos colaboradores, fornecedores e importadores para garantir os ganhos mensais. Um dos detalhes mais importantes da presente pesquisa é que, no geral, não são realizadas adaptações nos pratos franceses, mas sim novos pratos e apresentações são criados para substituir a falta de ingredientes e especiarias francesas que os Chefs não têm acesso no Brasil (GAMBATO; GONÇALVES, p. 81-82, 2017).

Os resultados do estudo mostraram que os *Chefs* importam a maior parte produtos fundamentais a cozinha francesa, mas utilizam nas preparações alimentos brasileiros – sem adaptação de pratos franceses com ingredientes brasileiros – principalmente temperos, frutas e legumes. A utilização do pão como entrada e do arroz como acompanhamento constitui as principais adaptações ao gosto brasileiro. (GAMBATO; GONÇALVES, 2017).

Os séculos XIX e XX foram fundamentais para estabelecer o papel e o *status* dos *chefs* na sociedade francesa, bem como estabelecer uma lógica rígida e codificada para o trabalho na cozinha. Por exemplo, em vez de trabalhar do início ao fim em um prato específico, os cozinheiros tinham um papel no estilo de “linha de montagem” na preparação e confecção dos alimentos. Georges Auguste Escoffier, influenciado por Marie-Antoine Carême, é famoso por realizar essas reformas de economia de tempo que revolucionaram completamente o funcionamento interno das cozinhas francesas de alta cozinha. Ele se tornou um chef celebridade de renome mundial, empregado nas principais cidades de todo o mundo. Seu *Guide Culinaire* tornou-se uma espécie de bíblia que estabeleceu “regras” culinárias e garantiu uma educação uniforme para futuros chefs. Foi também no século XIX que Le Cordon Bleu, a icônica escola de artes culinárias, começou a oferecer aulas (SILVA, 2015).

A gastronomia é um fato recente no Brasil. Pode ser identificada a partir de meados dos anos 1990, quando despontou a primeira geração de chefs brasileiros, mas se consolidou e adquiriu visibilidade apenas no início do segundo milênio. Até então, o que havia entre nós eram cozinhas regionais, de tradição popular, valorizadas como patrimônio imaterial, que foram objeto de estudo de folcloristas, como Luís da Câmara Cascudo (1967). Essas cozinhas, e muitos dos seus ingredientes, permaneceram ativos no ambiente doméstico em algumas regiões rurais do país. Nos principais centros urbanos, sobreviveram no universo privado e nos restaurantes típicos, reduzidas a alguns clichês da nossa identidade alimentar, como a feijoada, o virado à paulista ou o tutu à mineira e a moqueca baiana⁷ (BUENO, p. 444, 2016).

⁷ Desde o início do século XIX, a tradição culinária dominante na corte brasileira, nos salões oficiais e nos privados, era a da alta cozinha francesa, difundida a partir de livros e compêndios especializados.

3.2. Estudo de preparações da Culinária Francesa

- **Quiche Lorraine**

Ao contrário do que muitos pensam, a quiche teve sua origem na Alemanha, precisamente na região da Alsácia Lorena, que hoje em dia faz parte do nordeste da França e que também faz fronteira com a Alemanha. Originária do idioma alemão “*Küchen*” (torta), a “quiche” foi criada na região da Alsácia Lorena, em uma província alemã que se chamava “*Lothringen*”, que significa ‘Lorena’ em português e ‘Lorraine’ em francês, mas foi somente após 1945, com o fim da Segunda Guerra Mundial, quando a França retomou o controle do território em definitivo, que os franceses batizaram a Quiche de “Quiche Lorraine”. Assim, a quiche é apreciada em todo o mundo contando com uma grande variedade de quiches, desde a original Quiche Lorraine (Figura 2), até aquelas com alho-poró, champignon, espinafre e mesmo peixes, como o salmão.

Figura 2. *Quiche Lorraine* desenvolvida em aula prática de Cozinha Clássica I.



Fonte: Autoria própria.

- ***Truite aux amandes***

Originária das regiões francesas do mediterrâneo, a *Truite aux amandes* (Figura 3) é um prato popular francês, muito comum na primavera das cidades ribeirinhas quando as trutas sobem os rios para desova. Segundo a revista inglesa *Complete France*, o prato também se tornou popular em Londres, a partir dos anos 80, devido ao redescobrimento da culinária mediterrânea na Inglaterra. Seu ingrediente especial, a amêndoa, tem sua origem divergente entre o Iran e a Palestina, sendo difundida no mundo pelo povo hebreu, possui sabor neutro que combina com pratos delicados, como o peixe.

Figura 3. *Truite aux amandes*



Fonte: Le Cordon Bleu.

- ***Tarte Tatin Avec Glace à Vanille***

Como muitos pratos culinários segundo a revista *Deguste*, a *Tarte Tatin*, uma torta de maçã invertida foi criada através de um erro. Reza a história que as irmãs Stephanie e Caroline Tatin são as criadoras. Após a morte de seu pai, as irmãs precisaram assumir o negócio da família, Hotel Tartin, e em um belo dia que havia muito movimento, Stephanie, colocou as maçãs no forno esquecendo a massa, para montar uma torta tradicional. Afim de concertar o erro, ela cobriu as maçãs que já estavam previamente cozidas com a massa e colocou para assar,

quando desenformou gostou do resultado e serviu mesmo assim, logo tornou-se um sucesso, sendo hoje uma das relíquias e clássicos da gastronomia francesa.

3.3. Atividades realizadas nas Aulas Práticas

As atividades realizadas no decorrer da monitoria foram auxiliar a professora antes das aulas práticas: verificando se a cozinha estava com os utensílios e insumos necessários para as aulas. E no decorrer do turno, auxiliando os alunos nas execuções das preparações e na construção do plano de ataque e/ou ficha técnica.

A presença de uma monitora no decorrer das aulas práticas inicia antes dos discentes chegarem para aula. É preciso verificar a lista dos insumos (requisição) que vão ser utilizados na aula, organização de todas as fichas técnicas das preparações que serão utilizadas e iniciar a higienização dos vegetais. Quando começa a aula junto com a professora, o monitor auxilia na explicação e esclarecimento de dúvidas dos alunos sobre as fichas técnicas e no desenvolvimento do plano de ataque, garantindo a compreensão de todos para que a aula cumpra com o planejamento dentro do tempo estipulado. No decorrer da aula, o monitorando acompanha os grupos durante a realização das preparações, observando se as técnicas, quantidade de insumos e as ordens das preparações estão sendo feitas corretamente (Figura 4).

Figura 4. Alunos em aula prática na Cozinha Didática do Laboratório de Gastronomia da UFRPE.



Fonte: Autoria própria.

Para finalizar a aula é ideal que os grupos expliquem as técnicas utilizadas em cada preparação, todos os alunos devem degustar tudo que foi preparado

(Figura 4), garantir a limpeza da cozinha, e devolução das fichas técnicas Figura 5) e plano de ataque. Nestes dois últimos são realizadas correções nas preparações, caso seja necessário, e avaliada a participação dos mesmos compreendendo a extensão de aprendizado dos discentes.

Figura 4. Exemplo de preparações realizadas em aula prática, dispostas para degustação de um grupo de alunos.



Fonte: Autoria própria.

No planejamento da disciplina, a monitora ministra a Oficina de Plano de Ataque. A atividade iniciou em sala de aula, com apresentação de *slides* abordando de forma teórica o que é essa ferramenta, como utiliza, e o motivo pelo qual ela é importante no decorrer das atividades dentro da cozinha. A docente responsável da disciplina participou durante todo o processo de apresentação, fazendo observações quando necessário. Depois, foi realizada uma atividade prática em grupo, no qual os próprios alunos preencheram o plano de ataque referente as preparações da aula prática que ocorreria depois da Oficina. Houve

o momento de esclarecimento de dúvida dos alunos e, em seguida, o início da aula prática, nela foi colocado em prática o plano de ataque desenvolvido por cada grupo.

O plano de ataque é um conjunto de instruções que em conjunto a ficha técnica auxilia os alunos a executarem as tarefas de forma mais organizada. É composto por um conjunto de etapas, em que o modo de preparo é detalhado, e combina-se ações de uma ou mais fichas técnicas, e agrega outros afazeres, que quando ignorados podem dificultar a produção ou atrasar a entrega das preparações. O plano de ataque deve ser construído antes de entrar na cozinha, as fichas técnicas são analisadas, e se faz uma lista de utensílios e equipamentos que serão necessários, monta uma sequência lógica de produção e delibera tarefa aos membros dos grupos.

Segundo o artigo de Monteiro e colaboradores (2019), as fichas técnicas tem como papel padronizar as preparações de um cardápio, trazendo a possibilidade da reprodução sem que o produto (preparação) perca a qualidade. É interessante colocar em prática o uso das Fichas Técnicas Produção no curso de Gastronomia (Figura 5), pois além de mostrar a realidade de cozinhas profissionais, em todas as aulas independente de quem estiver preparando, os resultados serão os mesmo em questão de qualidade e todos os terão a mesma experiência. Logo, a ficha técnica possibilita a reprodução de uma preparação com qualidade. Sendo flexível e mutável pode ser uma ficha técnica de custo (informações gerenciais – valores e custos) e ficha técnica operacional (informações objetivas e direcionadas a produção – quantidades, técnicas, e esboço de apresentação), para as aulas práticas realizadas no laboratório são utilizadas as fichas técnicas operacionais.

Figura 5. Ficha técnica utilizada em aula prático, sendo desenvolvida finalizada por uma aluna.

RECEITA: <i>Coquille Dame</i>	DATA:	
PER CAPITA / 10 ALUNOS (g):		
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Quantidade	Unidade
<i>Leite branco sem</i>	<i>120</i>	<i>ml</i>
<i>líquido</i>	<i>60</i>	<i>ml</i>
<i>Sabonina</i>	<i>1</i>	<i>xamo</i>
<i>tempero fresco</i>	<i>1</i>	<i>xamo</i>
<i>Alho</i>	<i>5</i>	<i>g</i>
<i>Umeiras</i>	<i>22</i>	<i>uni</i>
<i>Manteiga sem sal</i>	<i>40</i>	<i>g</i>
<i>Farinha de trigo</i>	<i>10</i>	<i>g</i>
<i>Cebola em brunoise</i>	<i>20</i>	<i>g</i>
<i>Grma ligeiramente batida</i>	<i>20</i>	<i>g</i>
<i>Crema de leite fresco</i>	<i>60</i>	<i>ml</i>
<i>Queijo parmesão ralado</i>	<i>40</i>	<i>g</i>

UTENSÍLIOS/ EQUIPAMENTOS

Sábua, faca chef 8", colher, frigideira saltear, bowl, peneira, xamequim (pequeno 6, médio 5 e grande 1)

ESBOÇO DA APRESENTAÇÃO DO PRATO



Fonte: Autoria própria.

Em paralelo ao plano de ataque, a ficha técnica atribui às atividades da cozinha: organização nas praças de preparação, desenvolvendo os alunos para organização do ambiente e planejamento de produção, ajudando os mesmo a evoluir profissionalmente.

Além das demandas básicas foi planejado pela professora a atualização da apostila da disciplina, inserindo tópicos sobre higiene e manipulação dos alimentos.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tendo em vista todo processo de aprendizado como monitora, que permitiu uma visão da docência e um aprofundamento teórico e prático como docente referente a disciplina. Foi uma experiência de grande valia para minha trajetória acadêmica, e profissional. Inclusive, foi um grande diferencial para ingressar em um estágio de consultoria.

Essa atividade me mostrou como a monitoria contribui para trabalhos universitários e estreitando as relações entre docentes e discentes. Além disso, a relação com a professora, os estudantes e a equipe do laboratório, além das dificuldades compartilhadas, contribuíram para meu amadurecimento em desenvolver correlações dentro e fora do âmbito universitário.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, I. O.; SALAZAR, V. S.; LEITE, Y. V. P. Processo de ensino e aprendizagem do profissional de cozinha: didática do saber técnico e o restaurante-escola. **Revista Acadêmica Observatório de Inovação do Turismo**, v. 9, n. 1, p. 28-51, 2015.

BALDWIN, D. E. Sous vide cooking: A review. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 1, n. 1, p. 15-30, 2012.

BORBA, C. G. C. Dos ofícios da alimentação à moderna cozinha profissional: reflexões sobre a ocupação de chef de cozinha. **Tese de Doutorado**. Universidade Federal de Pernambuco (programa de pós-graduação em sociologia). Recife, 2015.

BUENO, M. L. Da gastronomia francesa à gastronomia global: Hibridismos e identidades inventadas. **Caderno CrH**, v. 29, p. 443-462, 2016.

COUTO, C. **Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX)**. São Paulo: Senac, 2007.

FERREIRA, R. de A. Do “bão” da cozinha ao “trem” da gastronomia. **Dissertação de Mestrado**. Universidade Federal de Uberlândia (Programa de pós-graduação em Ciências Sociais). Uberlândia, 2020.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São Paulo: Senac, 2017.

GAMBATO, C.; GONÇALVES, R. B. Adaptação da cozinha francesa à cultura e ao paladar brasileiro. **CULTUR: Revista de Cultura e Turismo**, v. 11, n. 3, p. 58-86, 2017.

GAUTHIER, C. et al. **Por uma teoria da pedagogia**. Rio Grande do Sul: Unijuí, 1998.

GISLENE, W. Culinária Profissional. Manole: Editora Manole, 2012. **E-book. 9788520444566.** Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444566/>. Acesso em: 28 ago. 2022.

GOFFMAN, E. **Les moments et leurs hommes.** Paris: Seuil; Minuit, 1988.

HARGREAVES, A. P, **cultura y postmodernidad: cambian los tiempos, cambia el profesorado.** Madrid: Morata, 1996.

La tarte des moisselles Tatin. 03 de Agosto de 2018. Disponível em <https://revistadeguste.com/colunas/la-tarte-des-moisselles-tatin/>. Acesso em 04 AGO 2023.

MOUTON-VENAULT, S. et al. Évolution des répertoires de la céramique culinaire en Champagne, Bourgogne et Franche-Comté au cours des cinq premiers siècles de notre ère. **Revue archéologique de l'Est**, n. tome 64, p. 161-222, 2015.

OLIVEIRA, R. G. D.; MAGALHÃES, E. F. F.; COSTA, L. A. da S.; PINTO, H. R. **Cozinha Francesa.** SAGAH: Grupo A, 2019. E-book. 9788533500013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788533500013/>. Acesso em: 30 ago. 2022.

PHILIPPI, S. T.; COLUCCI, A. C. A. **Nutrição e gastronomia.** Manole: Editora Manole, 2018. E-book. 9788520462393. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462393/>. Acesso em: 26 AGO. 2022.

ROCHA, F. G.; AMARAL, F. M.; BRUNELIERE, J. F. M. Educação profissional em cozinha e serviços de restaurante na França. **Turismo e Sociedade**, v. 6, n. 4, 2013.

SANTOS, M. M.; LINS, N. de M. **A monitoria como espaço de iniciação á docência: possibilidades e trajetórias.** Natal, RN: EDUFRN - Editora da UFRN, 2007.

SLAVIN, R. E. Research on cooperative learning: consensus and controversy. **Educational Leadership**, v. 47, n. 4, p. 52-54, 1990.

SILVA, F. V.B.da et al. **Fusion Food de Gilberto Freyre aos tempos atuais: a formação da culinária brasileira**. 2015.

SOUZA, V. M.; PANETTA, M. H. Plano de Ataque: Uma ferramenta de organização e otimização na linha de produção de preparação. **In: III EREGASTRO- Salvador (BA), 2019. Disponível em: <https://www.doity.com.br/anais/eregastro/trabalho/99042>. Acesso em 03 JULHO. 2023.**