



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

Wilany Kaline Lira da Silva

**HIGIENIZAÇÃO DE INSUMOS, PRODUÇÃO DE CONFEITARIA E
FINALIZAÇÃO DE PRATOS EM RESTAURANTE NO BAIRRO DE
CASA FORTE, RECIFE-PE**

RECIFE - PE

OUTUBRO, 2024

WILANY KALINE LIRA DA SILVA

**HIGIENIZAÇÃO DE INSUMOS, PRODUÇÃO DE CONFEITARIA E
FINALIZAÇÃO DE PRATOS EM RESTAURANTE NO BAIRRO DE
CASA FORTE, RECIFE-PE**

Relatório de 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.

Orientadora: Prof^ª. Luciana Leite de Andrade Lima Arruda.

Supervisor: Hugo Gonçalves dos Santos.

RECIFE-PE

OUTUBRO, 2024

Ficha catalográfica

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE
Bibliotecário(a): Suely Manzi – CRB-4 809

S586h Silva, Wilany Kaline Lira da.
Higienização de insumos, produção de confeitaria e finalização de pratos em restaurante no bairro de Casa Forte, Recife - PE / Wilany Kaline Lira da Silva. - Recife, 2024.
29 f.

Orientador(a): Luciana Leite de Andrade Lima Arruda.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado em Gastronomia, Recife, BR-PE, 2024.

Inclui referências.

1. Confeitaria . 2. Doces e balas. 3. Alimentos - Manuseio - Medidas de segurança . 4. Higiene 5. Decoração de pratos . I. Arruda, Luciana Leite de Andrade Lima, orient. II. Título

CDD 641.013

WILANY KALINE LIRA DA SILVA

**HIGIENIZAÇÃO DE INSUMOS, PRODUÇÃO DE CONFEITARIA E
FINALIZAÇÃO DE PRATOS EM RESTAURANTE NO BAIRRO DE
CASA FORTE, RECIFE-PE**

Relatório de 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.

Data: 03/10/2024

Resultado: _____

Banca Examinadora

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

Prof. Dra. Amanda Siqueira
(Examinadora)

Prof. Dr^º Bruno Celso Vilela Correia
(Examinador)

RECIFE-PE

2024

Dedico o presente relatório a todos os meus familiares e amigos que de alguma forma fizeram parte da minha trajetória na gastronomia.

AGRADECIMENTOS

A Deus, primeiramente, pois sem Ele eu não teria forças para chegar até aqui. Vejo Deus em cada detalhe da minha graduação, ele supriu minhas necessidades desde que vi meu nome na lista de aprovados, a Ele toda honra, toda glória e todo louvor.

A meu esposo, Gustavo, que sempre dá total apoio e acredita muitíssimo no meu potencial. Em meio a tantas crises de ansiedade, ele sempre me trouxe de volta a razão e me mostrava que eu era capaz de resolver e vencer os obstáculos. Meu companheiro de vida, um presente de Deus para mim.

Aos meus queridos e amados pais, João e Ivani, à minha irmã Williane e meu cunhado Eduardo, aos meus tios Djair e Ivaneide, e a todos os meus familiares que estiveram na torcida para a conclusão do curso e meu sucesso profissional. Minha família é meu porto seguro, sempre esteve ao meu lado dando suporte nos dias turbulentos. Espero sempre poder retribuir o amor e cuidado que tiveram e continuam tendo comigo.

Aos meus grandes amigos que fiz no meio acadêmico que celebram minhas conquistas, me incentivam, me ouvem e aconselham; guardo com muito carinho e amor nossos momentos. Obrigada Beatriz Alcover e Hines pelas conversas esclarecedoras sobre a vida e as conversas bobas também. Obrigada Eric por ser um amigo muito atencioso, que sabe ouvir e aconselhar quando precisa, mesmo estando longe. Obrigada, Edilson, por ouvir minhas queixas e também compartilhar comigo as suas, foi muito bom graduar com você por perto. Obrigada João Elias, Fabiano, Gabriela, Sérgio e Beatriz Carvalho por serem a melhor “panelinha” que alguém poderia ter na faculdade, vocês são benção de Deus na minha vida.

Às minhas amigas que me acompanham desde o ensino fundamental, Sarah e Raísa. Celebraram comigo minha aprovação e agora celebram também o fim desse ciclo, sempre me apoiando e torcendo por minha felicidade.

Aos meus professores do ensino médio, da Escola Azinete Ramos Carneiro, que acreditaram e torceram por mim, Alexandre e em especial à minha professora de inglês e também amiga da família Luciene, ela não está mais entre nós, mas terei sempre em minhas lembranças todo carinho e incentivo dela.

À Universidade Federal Rural de Pernambuco e aos excelentes profissionais da educação que marcaram meu caminho na graduação, em especial a minha orientadora Luciana, pude aprender e expandir meus horizontes no universo gastronômico, graças aos ensinamentos enriquecedores que guardarei sempre comigo.

Agradeço também a toda equipe Le Faux Nez, que me recebeu de braços abertos e me ensinou muito sobre um bom funcionamento de uma cozinha profissional que preza pela excelência e busca sempre o melhor. Um agradecimento especial às meninas da equipe da cozinha do turno da manhã com quem eu tive mais vivências, Shirley, Gêssica, Deisiane e Cláudia, obrigada pela paciência e ensinamentos diários.

RESUMO

Este trabalho apresenta a experiência adquirida durante o estágio supervisionado obrigatório em um restaurante no bairro de Casa Forte, Recife-PE, enfocando três temas principais: higienização e sanitização de vegetais, produção de doces clássicos da confeitaria e a finalização de pratos. O objetivo é discorrer e relatar sobre as atividades desenvolvidas com base nos temas anteriormente citados, trazendo argumentos teóricos que mostram sua importância. A higiene sempre foi uma preocupação nas sociedades antigas, onde regras e códigos eram estabelecidos para garantir a saúde individual e coletiva. Avanços científicos, como os promovidos por Oswaldo Cruz e Carlos Chagas, transformaram as políticas sanitárias no Brasil, culminando na criação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) em 1999. Este órgão é fundamental na fiscalização e controle sanitário, atuando para minimizar riscos à saúde da população. A história da confeitaria, que começou com registros de iguarias na Antiguidade, passou por uma revolução no século XVI com a chegada do açúcar às Américas. Esse ingrediente tornou-se acessível e possibilitou o desenvolvimento de técnicas clássicas, especialmente durante a *Belle Époque*, que influenciou a gastronomia mundial e, em particular, a brasileira. Durante o estágio, foram aplicados conhecimentos na produção de doces clássicos, alinhando a tradição à prática. Por fim, a finalização de pratos é uma etapa crucial na apresentação gastronômica. A estética do prato é vital para cativar o cliente antes mesmo da primeira mordida, e as técnicas de finalização que aprendi enfatizam essa importância, equilibrando visual e sabor.

Palavras chaves: condutas higiênico-sanitárias, produção gastronômica, estética dos pratos.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Fachada do estabelecimento do Le Faux Nez.....	13
Figura 2. Ambientação do Salão e Bar do Le Faux Nez.....	13
Figura 3. Praças na cozinha do Le Faux Nez – (a) praça de confeitaria, (b) praça de sanduíches e saladas, (c) praça quente e (d) praça de finalização.....	14
Figura 4. Área de descanso dos funcionários do Le Faux Nez.....	15
Figura 5. Área de armazenamento, estoque em um mezanino.....	15
Figura 6. Organograma organizacional do Le Faux Nez.....	16
Figura 7. Atividade de higienização, sanitização e pré-preparo no Le Faux Nez.....	18
Figura 8. Creme Brulée do Le Faux Nez.....	19
Figura 9. Produção de madeleines no Le Faux Nez.....	20
Figura 10. <i>Mille feuille</i> de morango do restaurante Le Faux Nez.....	21
Figura 11. Mousse de chocolate belga do restaurante Le Faux Nez.....	21
Figura 12. Aplicação da técnica de macarronagem (a) e produção de macarons (b).....	20
Figura 13. Finalizando o prato <i>Riz de Mer</i>	24

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO.....	10
2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO.....	13
• Período do Estágio.....	13
• Histórico do estabelecimento.....	13
• Atividades do estabelecimento.....	13
• Descrição do Local.....	13
Figura 1. Fachada do estabelecimento do Le Faux Nez.....	14
Figura 2. Ambientação do Salão e Bar do Le Faux Nez.....	14
Figura 3. Praças na cozinha do Le Faux Nez – (a) praça de confeitaria, (b) praça de sanduíches e saladas, (c) praça quente e (d) praça de finalização.....	15
Figura 4. Área de descanso dos funcionários do Le Faux Nez.....	16
Figura 5. Área de armazenamento, estoque em um mezanino.....	16
• Estrutura organizacional.....	16
Figura 6. Organograma organizacional do Le Faux Nez.....	17
• Objetivo do Estágio Supervisionado Obrigatório.....	17
3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.....	18
• Sanitização de Vegetais.....	18
Figura 6. Atividade de higienização, sanitização e pré-preparo no Le Faux Nez..	19
• Confeitaria.....	19
o Crème Brulée.....	20
Figura 8. Creme Brulée.....	20
o Madeleine.....	20
Figura 9. Produção de madeleines no Le Faux Nez	21
o Mille-Feuille.....	21
Figura 10. Mille feuille de morango.....	22
o Mousse de Chocolate.....	22
Figura 11. Mousse de chocolate belga.....	23
o Macarrons.....	23
Figura 12. Aplicação da técnica de macarronagem (a) e produção de macarons (b).	23
• Finalização de pratos.....	23
o Visual.....	24
o Finalização e Montagem.....	24
o Harmonização de Sabores e Texturas.....	24
o Atenção aos Detalhes.....	24
o Criatividade e Inovação.....	24
Figura 12. Finalizando o prato Riz de Mer. Consiste em arroz arbóreo cremoso com camarões e mexilhões selados na manteiga, aromatizado com açafrão e vinho branco.....	25
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	26
6. REFERÊNCIAS.....	27

1. APRESENTAÇÃO

Sobre as atividades realizadas, o estabelecimento Le Faux Nez segue as diretrizes da ANVISA e cobra a preocupação higiênico sanitária dos funcionários. Minha principal atividade no restaurante era higienizar os insumos de hortifrutis assim que chegava do fornecedor, essa atividade incluía selecionar, sanitizar, secar e armazenar em sacos de porção. Na confeitaria, fazia reposição de algumas preparações clássicas e auxiliava no que fosse necessário durante o serviço. Tive meu primeiro contato com a finalização dos pratos após assumir a boqueta durante o intervalo dos chefes (os responsáveis pela praça de finalização), foi a última atividade dentre as outras que fiz, pois a boqueta é uma praça de maior responsabilidade, sendo assim é necessário um pouco mais de experiência.

A higiene e preocupações gerais com a saúde são registradas desde muito tempo entre as antigas sociedades. A depender dos costumes, religião e cultura dessas sociedades, eram estabelecidos conjuntos de regras e códigos para algumas práticas que envolvia o ato de comer e cuidar da sanidade, isso com o objetivo de evitar possíveis complicações na saúde do indivíduo e também visando a saúde coletiva, essas preocupações e ações permanecem até a atualidade (Freixas, 2017).

Depois dos avanços e pesquisas científicas durante séculos, foi possível descobertas no universo dos microrganismos e exploração mais ampla das ciências (químicas, biologia, física), o que abriu portas para um melhor cenário de saúde mundial. Oswaldo Cruz é um nome de grande referência na história da sanitização do Brasil, ele foi médico, bacteriologista, epidemiologista e sanitarista brasileiro, seu grande marco foi o combate aos surtos de peste bubônica, malária e febre amarela. Carlos Chagas foi outro pesquisador muito importante nas questões sanitárias, teve Oswaldo Cruz como parceiro e mestre em seus estudos relacionados à saúde pública. Em 1920, Carlos Chagas foi responsável por uma grande repaginada nas políticas sanitárias, fundando o Departamento Nacional de Saúde Pública e foi o primeiro a fazer uso e dar significado da expressão "vigilância sanitária". Esse termo consiste em um conjunto de normas e ações que visam diminuir ou prevenir riscos à saúde por meio de fiscalização e controle de atividade de estabelecimentos.

A ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), foi criada em 1999, é o órgão que trabalha em conjunto de três esferas: Federal - gestão dos serviços e fiscalização das outras esferas), estadual e municipal, sendo esses mais ativos em trabalho de campo que são submetidos à esfera Federal. A VISA (Vigilância Sanitária) estaduais e municipais são

responsáveis pelo controle sanitário de produção e comercialização de produtos e serviços, tem o objetivo de diminuir ou eliminar possíveis riscos à saúde, esse órgão pode atuar em todas as áreas que tem ligação com a saúde e bem estar da população.

Dentro da história e evolução da alimentação, a história da confeitaria começou no último século antes de Cristo, a partir de um registro do filósofo Cícero, o qual descrevia uma iguaria que ele havia provado onde hoje temos a Ilha da Sicília. De acordo com o filósofo, a iguaria consistia em deliciosos tubinhos de massa de farinha, muito doces, recheados com leite, o que acredita-se ser um Canoli (Gisslen, 2015), no entanto, na época, o açúcar ainda não estava difundido no mundo. O sabor doce aparecia mais frequentemente nas bebidas, das quais a mais comum era o hidromel, que ainda hoje é consumido em algumas regiões. Entre os povos etruscos e germânicos, se produzia o vinho de frutas, obtido da leve fermentação alcoólica de várias frutas, sendo a cidra, fermentado gaseificado de maçã, a bebida descendente mais conhecida (Novais, 2016).

Com a chegada dos europeus nas Américas, no século 16, a confeitaria passa por uma verdadeira revolução. Isso acontece por meio da alta produtividade e exportação do açúcar para a Europa, que se transformou em ingrediente mais comum e abriu o caminho para que mais pessoas tivessem acesso ao mundo dos doces e para que mais técnicas da confeitaria clássica fossem criadas (Garbin, 2017).

No Brasil colonial, o cultivo da cana-de-açúcar e a comercialização do açúcar foram completamente indispensáveis, ao passo em que esse insumo foi a base da economia da colônia e um dos produtos mais rentáveis da metrópole portuguesa (Matos & Marques, 2019). Albertim (2020) esclarece que era comum, no século 16, ter grandes caixas contendo açúcar nos dotes de casamento ofertados pelos pais das noivas, uma vez que caro e raro, o açúcar era visto como um objeto de ostentação e de cobiça.

No século 19, surge o movimento da Belle Époque, na França, país que era referência de luxo e *glamour* na época. Logo, era natural que não só as construções arquitetônicas, mas também a Gastronomia francesa fosse copiada nas mais diversas partes do mundo. Na confeitaria francesa do século 19, os *macarrons* e os icônicos doces feitos de massa *choux*, como os “*éclairs*”, ganharam maior visibilidade no Brasil, em especial no nordeste do país, que passava por um forte processo de "afrancesamento". Segundo Freyre, sem o açúcar seria impossível entender o homem do Nordeste,

O Brasil teve seu advento com a indústria açucareira. Com um mercado altamente rentável, todos os esforços foram concentrados para a produção de

açúcar. Assim, a monocultura do açúcar dominou a paisagem brasileira, enquanto que o cultivo de outros gêneros alimentícios foi deixado de lado. No Brasil abundava o açúcar e faltavam os demais gêneros alimentícios. (Freyre, 2007)

A Cuisine Nouvelle, movimento originado na França nos anos 70, introduziu uma nova perspectiva na culinária, destacando a leveza, a frescura dos ingredientes e a apresentação dos pratos. Um dos elementos distintivos deste movimento é a forma como os pratos são finalizados e exibidos. Na Nouvelle Cuisine, a finalização de pratos vai além do sabor, envolve também a criação de uma experiência visual e sensorial que exalta a culinária como uma expressão artística.

Na apresentação da sobremesa ou de outra preparação (entrada, prato principal etc.) a finalização do prato é uma etapa crucial. Segundo Gisslen (2018), técnicas de finalização incluem não apenas a disposição dos alimentos no prato, mas também o uso de elementos decorativos e molhos para criar uma apresentação visualmente atraente e apetitosa. A aplicação de técnicas como a criação de padrões com molhos, o uso de guarnições frescas e a escolha cuidadosa dos utensílios de apresentação são fundamentais para realçar a experiência gastronômica (Gisslen, 2018). De acordo com Friberg (2016), a apresentação deve equilibrar a estética com a funcionalidade, assegurando que a finalização não apenas enriqueça a aparência do prato, mas também complemente e realce os sabores (Friberg, 2016).

2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

- **Período do Estágio**

O Estágio Supervisionado Obrigatório ocorreu de 01 de abril a 26 de junho de 2024, sendo realizado no restaurante Le Faux Nez, localizado na Praça de Casa Forte, 306, no bairro de Casa Forte, em Recife - PE. A carga horária total foi de 360 horas, sendo divididas em 30 horas semanais – segunda à sexta iniciando de 13:00h e finalizando de 19:00h.

- **Histórico do estabelecimento**

O estabelecimento Le Faux Nez foi inaugurado em 2021, está localizado na Praça de Casa Forte, lugar de muito destaque no ponto de vista histórico. Localizado em um imóvel tombado em regime especial, um patrimônio cultural da cidade. As características históricas e arquitetônicas do Século XVII do local foram preservadas e hoje fazem parte do conceito do estabelecimento. A decoração é rústica, sóbria e atemporal, com revestimentos em madeira de demolição, tijolos descascados e piso em cerâmica da própria casa, e assim oferecer um ambiente confortável e charmoso, mantendo as características da época. A princípio o restaurante foi pensado para ser um café anexo do restaurante Nez Bistrô, mas sua entrada no mercado superou as expectativas e dessa forma atingiu seu próprio público e consolidou sua identidade.

- **Atividades do estabelecimento**

O Le Faux Nez abre ao público de segunda a quarta das 12h às 22h, quinta a sexta das 12h às 23h, sábado das 9:30 às 23h e nos domingos das 9:30 às 20h. As equipes de cozinha e bar chegam com antecedência para a produção e organização conforme suas escalas. A equipe de recebimento e estoque inicia suas atividades às 8h e finalizam às 18h.

- **Descrição do Local**

No espaço externo, na fachada (Figura 1), são dispostas mesas para clientes que preferem ficar ao ar livre ou até mesmo com seu animal de estimação.



Fonte: <https://lefauxnez.com.br/>.

Figura 1. Fachada do estabelecimento do Le Faux Nez.

A ambientação do salão Le Faux Nez (Figura 2) é caracterizada por trazer um conceito mais rústico e preservar detalhes da época. É um ambiente acolhedor, com iluminação baixa, móveis de madeira, quadros em preto e branco, espelhos e letreiros que tornam o ambiente singular. O bar conta com uma carta de vinhos bem diversa e *drinks* autorais.



Fonte: <https://lefauxnez.com.br/>.

Figura 2. Ambientação do Salão e Bar do Le Faux Nez.

A cozinha é bem equipada e organizada de forma a otimizar os processos. O serviço possui 5 praças, são elas: praça de recebimento e higienização – local de conferência dos insumos vindos do CEASA/PE (Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco), sanitização e porcionamento, também é feito pré-preparo de proteínas; praça de confeitaria (Figura 3 a), praça de saladas e sanduíches praça quente (Figura 3 b), praça quente (Figura 3 c), e praça de finalização (Figura 3 d), a boqueta.

(a)



(b)



(c)



(d)



Fonte: registro fotográfico autoral (2024).

Figura 3. Praças na cozinha do Le Faux Nez – (a) praça de confeitaria, (b) praça de sanduíches e saladas, (c) praça quente e (d) praça de finalização.

A área de descanso dos funcionários (Figura 4) fica depois da cozinha, possui algumas cadeiras reguláveis, mesa, banquetas e ventiladores, um banheiro feminino e um masculino, também tem armários para funcionários, onde guardam bolsas e outros itens de uso pessoal.



Fonte: registro fotográfico autoral (2024).

Figura 4. Área de descanso dos funcionários do Le Faux Nez.

O estoque fica em um mezanino em cima do bar. Os insumos são armazenados por categorias, apenas o setor de compras e recebimento tem acesso ao estoque.

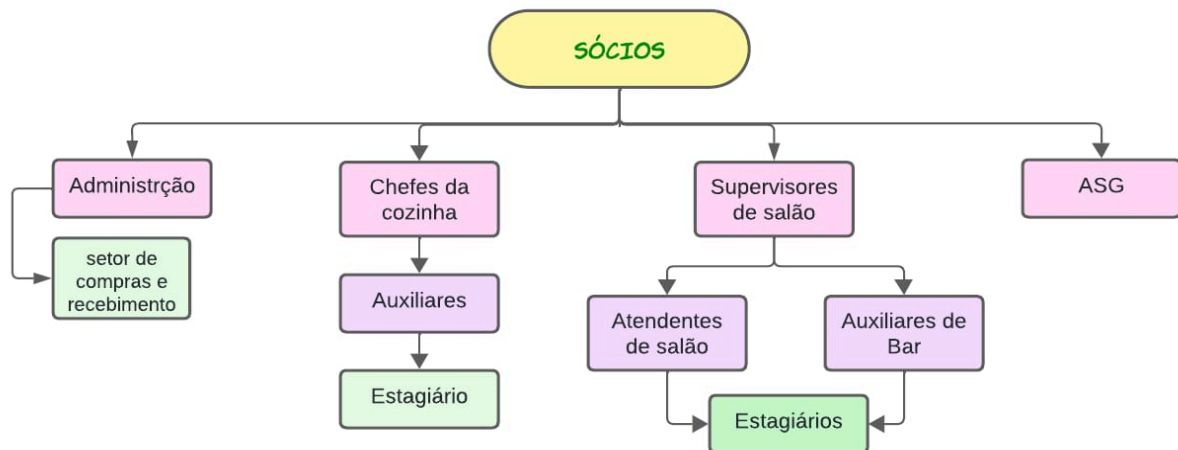


Fonte: <https://lefauxnez.com.br/>.

Figura 5. Área de armazenamento, estoque em um mezanino.

- **Estrutura organizacional**

A figura 5 apresenta a estrutura organizacional do restaurante Le Faux Nez, no qual os sócios do empreendimento possuem contato direto com os responsáveis por cada área, atuando como Gerentes Gerais.



Fonte: autoral (2024).

Figura 6. Organograma organizacional do Le Faux Nez.

- **Objetivo do Estágio Supervisionado Obrigatório**

O restaurante escolhido traz a possibilidade de visualizar e lidar com técnicas e insumos de muita qualidade, esses fatos tornam a experiência muito mais enriquecedora. Sendo assim, o objetivo é acompanhar e participar das etapas do processo de produção e serviço de um restaurante que promete e entrega produtos de qualidade, também aprofundar o conhecimento na produção de confeitaria clássica, e desenvolver habilidades de preparos em geral e finalização de pratos. Com isso, colocar em prática e desenvolver mais sobre os conteúdos teóricos e também práticos vistos durante todo o curso, dessa forma, concluir a graduação com uma imersão completa.

3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

- **Sanitização de Vegetais**

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estabelece diretrizes rigorosas para a higienização e sanitização de vegetais, tudo isso com o objetivo de garantir a segurança alimentar e a saúde pública. A limpeza adequada desses produtos é essencial para remover sujeiras, resíduos e patógenos que possam comprometer a qualidade e segurança dos alimentos (ANVISA, 2001).

O primeiro processo da limpeza é a higienização, que envolve a remoção de sujeiras, restos de terra e resíduos visíveis dos vegetais, por meio de lavagem em água corrente potável. O uso de escovas e esponjas limpas usadas apenas para esse fim é aconselhado para vegetais com cascas mais rugosas. O segundo processo é a sanitização crucial para reduzir a carga microbiológica e garantir a eliminação de microrganismos patogênicos (Brasil, 2004). A ANVISA recomenda o uso de soluções sanitizantes adequadas e aprovadas para alimentos, seguindo as instruções do fabricante quanto à concentração e tempo de contato (Brasil, 2004). É importante garantir que o produto sanitizante seja adequado para uso em vegetais e que não deixe resíduos prejudiciais (Nascimento, 2015).

Para assegurar a eficácia da higienização e sanitização, é fundamental que sejam seguidas boas práticas de manipulação pós-higiene e armazenamento adequado dos vegetais. Isso inclui a manutenção de áreas e utensílios limpos, a separação de alimentos crus de alimentos prontos para consumo, e o armazenamento em condições apropriadas de temperatura e umidade. Seguir essas diretrizes permite minimizar riscos e garantir que os vegetais estejam seguros para consumo, protegendo a saúde dos consumidores.

No restaurante Le Faux Nez é usado o cloro em pó, seguindo as instruções do fabricante. Costumava usar a cuba da pia e também recipientes de grandes volumes para fazer a solução de cloro (Figura 6), insumos que faziam parte da rotina: cenouras, batatas, cebola, tomate, pimentão verde, amarelo e vermelho, repolho, alho poró, alface verde e roxa crespa, coentro, salsa, tomilho, alecrim, cebolinha, tomate cereja, manga, abacate, maçã, uva roxa e verde, etc. Essa atividade era realizada semanalmente, nas terças-feiras e nas sextas feiras. Além de realizar a sanitização, era minha responsabilidade selecionar, secar e posicionar em sacos plásticos para que o setor de estoque pudesse armazenar. As atividades desenvolvidas, como a higienização e sanitização de hortifrutis, mostraram e enfatizaram a importância da

segurança alimentar e as orientações da ANVISA. O conhecimento adquirido é crucial para promover a saúde dos consumidores e reforça a responsabilidade que o gastrônomo tem com a manipulação dos alimentos.



Fonte: registro fotográfico autoral (2024).

Figura 6. Atividade de higienização, sanitização e pré-preparo no Le Faux Nez.

- **Confeitaria**

Assim como demais pratos da casa, na confeitaria também eram produzidos algumas etapas antecipadamente e depois armazenada para finalizar na hora em que sair o pedido. itens como: brigadeiro, creme patisserie, limon cord, massa folhada, massa de tarte, massa de bolo, éclair, etc, são produzidos e mantidos em armazenamento por 7 dias, dessa forma otimizar o serviço e ganhar tempo. Participei diretamente na produção de doces clássicos franceses, são eles: *crème brûlée*, mil-folhas, *madeleine*, mousse de chocolate e macarons. Essas preparação eram feitas a partir da necessidade do estoque, não tem dia específico para produzir, mas era recomendado pelos chefes deixar todos itens em quantidade suficientes para o fim de semana, já que são dias bastante movimentados e não sobra tempo para confeccionar. Além das preparações citadas, participei de algumas etapas de outras preparações, como por exemplo, abrir massa de tartes, mecher brigadeiro e demais necessidades que surgissem durante o dia..

A sobremesa, grande representante do sabor doce, traduz clara e evidentemente a afirmação de que o homem busca prazer ao alimentar-se. A sobremesa é muito mais que o último prato de uma refeição, ela tem uma carga imaginária extremamente rica em significados e símbolos. Sinal de recompensa, emblema do convívio e também do conforto, ela é mais um objeto de desejo do que um prato. Sobretudo, a sobremesa é associada à

nostalgia, ao gosto e às sensações de “ontem”, a recordações de épocas e tempos passados (Coré, Giana 2010).

o *Crème Brulée*

O Creme Brulée é uma sobremesa clássica da culinária francesa, conhecida por seu irresistível creme de baunilha, que é delicadamente coberto por uma crosta de açúcar caramelizado. Essa combinação resulta em uma textura cremosa e suave, que contrasta perfeitamente com a crocância da crosta, proporcionando uma experiência sensorial única (GILLES, 2018).



Fonte:

<https://www.instagram.com/lefauxnez/>.

Figura 8. Creme Brulée do restaurante Le Faux Nez.

o *Madeleine*

São pequenos bolinhos com formato de concha, que se destacam pela leveza e pelo sabor delicado. Originárias da região de Lorena, na França, essas delícias são geralmente aromatizadas com baunilha, limão ou laranja (LE COQ, 2015). A figura 6 apresenta etapas de produção de *madeleies* no Le Faux Nez.



Fonte: registro fotográfico autoral (2024).

Figura 9. Produção de *madeleines* no Le Faux Nez .

Na confeitaria, a produção de grandes clássicos franceses, como creme brulé, madeleines e macarrons, aprofundou a minha apreciação não só das técnicas, mas também da arte da confeitaria, que é minha maior área de interesse no vasto campo da gastronomia. Os doces, em geral, carregam consigo uma bagagem cultural inigualável, e produzir receitas tão clássicas e significativas me permitiu ressignificar minha relação com a gastronomia, tornando-a ainda mais do que uma simples atividade profissional, mas também como uma forma de expressão.

o *Mille-Feuille*

Também conhecido como *Mil Folhas*, é composto por camadas alternadas de massa folhada e creme *pâtissière*. É uma sobremesa tradicional francesa que combina crocância e suavidade (CANELLA-RAWLS, 2020).



Fonte:

<https://www.instagram.com/lefauxnez/>.

Figura 10. *Mille feuille* de morango do restaurante Le Faux Nez.

o Mousse de Chocolate

Sobremesa leve e aerada, feita com chocolate, ovos e creme de leite, e pode variar em consistência dependendo da proporção dos ingredientes e da técnica de preparo (SOUTHGATE & MARTELLI, 2024).



Fonte:

<https://www.instagram.com/lefauxnez/>.

Figura 11. Mousse de chocolate belga.

o **Macarrons**

São uma variedade de *petit fours* (essa designação cabe a todos os produtos preparados em pequenas dimensões e assados no forno), preparados a partir de um merengue francês ao qual se acrescentam amêndoas em pó e açúcar de confeiteiro (Figura 7). Podem ser de diferentes sabores e geralmente são servidos com uma fina camada de recheio (SEBESS, 2013).



Fonte: registro fotográfico autoral (2024).

Figura 12. Aplicação da técnica de macarronagem (a) e produção de *macarons* (b).

Na praça de confeitaria, além das preparações citadas, contribuí em teste para substituição de receitas de massa de tarte e participei de uma consultoria de ensinamento sobre as técnicas de macarronagem, onde uma profissional especialista tirou todas dúvidas do processo.

● **Finalização de pratos**

A praça de finalização de pratos requer mais técnica e experiência, sendo assim, foi a última atividade que realizei. Comecei finalizando pratos simples enquanto os chefes estavam no intervalo, depois passei a realizar essa função por mais tempo sempre que surgia a necessidade, aprendi a finalizar todos os itens do menu. Aos fins de semana fiz extras no restaurante em questão, e foi nesses dias que mais desenvolvi habilidades na boqueta.

o **Visual**

A apresentação visual dos pratos é fundamental para criar uma impressão positiva e apetitiva. Inclui a escolha de pratos e utensílios, à disposição dos alimentos e a decoração com guarnições e molhos. A estética deve complementar o sabor e a textura dos pratos, resultando em uma experiência sensorial completa.

o **Finalização e Montagem**

A finalização e montagem dos pratos envolvem adicionar os toques finais que destacam o sabor e a textura dos alimentos. Isso pode incluir a aplicação de molhos, ajustes de tempero, e a adição de elementos como ervas frescas, flores ou crocantes.

o **Harmonização de Sabores e Texturas**

A harmonização de sabores e texturas é essencial para criar pratos equilibrados e agradáveis. A finalização deve garantir que os sabores se complementam uns aos outros e que as texturas sejam variadas e interessantes. Isso pode incluir o uso de diferentes métodos de cocção e a combinação de ingredientes contrastantes.

o **Atenção aos Detalhes**

Cada detalhe conta na finalização de um prato, desde a limpeza dos bordos dos pratos até a precisão na colocação dos ingredientes. A atenção aos detalhes garante uma apresentação impecável e uma experiência gastronômica refinada.

o **Criatividade e Inovação**

A criatividade e a inovação na finalização de pratos podem diferenciar um restaurante e proporcionar uma experiência única para os clientes. Isso inclui a experimentação com novos ingredientes, técnicas e apresentações.



Fonte: registro fotográfico autoral (2024).

Figura 13. Finalizando o prato *Riz de Mer*. Consiste em arroz arbóreo cremoso com camarões e mexilhões selados na manteiga, aromatizado com açafrão e vinho branco.

A finalização dos pratos, que inclui a apresentação visual e a harmonização do sabor, trouxe ênfase para o fato de cada detalhe afetar o gosto, comumente, o primeiro sentido que usamos ao receber um prato de comida é a visão, que juntamente aos outros sentidos geram experiências inesquecíveis. Finalizar pratos é prender que a beleza do prato não é uma distração, mas uma extensão do seu sabor que atiza o desejo do cliente.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estágio supervisionado obrigatório no Le Faux Nez foi uma experiência que mudou a minha vida profissional e pessoal. No período de 1 de abril a 26 de junho de 2024, pude pôr em prática a teoria aprendida em sala de aula, especialmente nas disciplinas de higiene e sanitização, confeitaria clássica e finalização de pratos. Conclui-se que foi uma experiência transformadora, permitindo a integração dos conceitos teóricos e práticos aprendidos.

A vivência em higiene e sanitização destacou a importância da segurança alimentar, enquanto a produção de clássicos da confeitaria francesa aprofundou minha apreciação pela cultura gastronômica.

Além disso, a atenção aos detalhes na finalização dos pratos mostrou que a apresentação é crucial para a experiência do cliente. Essa jornada não apenas consolidou meu conhecimento prático, mas também renovou meu entusiasmo pela gastronomia, preparando-me para novos desafios na carreira.

O restaurante selecionado oferece a oportunidade de experimentar e manusear técnicas e ingredientes de alta qualidade, tornando a experiência muito mais enriquecedora para a vida profissional do estudante de gastronomia.

Por fim, a elaboração deste Relatório de Estágio foi um processo de reflexão que consolidou meus aprendizados e experiências. Estou extremamente satisfeita com minha trajetória no Le Faux Nez, e saio deste estágio não apenas com um vasto conhecimento prático, mas também com um crescimento pessoal significativo, que levarei para toda a minha carreira na gastronomia.

6. REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001**. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos de higienização para alimentos. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/>. Acesso em: 10 de outubro de 2024.

ALBERTIM, B. **Nordeste: Identidade comestível (Volume II)**. Editora Massangana: Recife, PE. 2020.

Brasil. Ministério da Saúde. (2004). **Manual de boas práticas de fabricação para serviços de alimentação**. Brasília: Ministério da Saúde.

CANELLA-RAWLS, Sandra. Biscoitos, cookies & pequenas mordidas. Editora Senac São Paulo, 2020.

CORÓ, Giana Cristina. A sobremesa francesa dos anos 1950 aos anos 2000: evolução, consumo e patrimônio. *Questões & Debates*, Curitiba: Editora UFPR, n. 54, p. p196, 2011.

DALLA BONA, Fabiano. Comida como obra de arte: da revolução futurista à nouvelle cuisine. **Revista X**, v. 2, p. 52-60, 2007.

FORNO, Wayne G.; WILSON, David. *Professional Baking*. 6. ed. Hoboken: John Wiley & Sons, 2015.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce (5ª Edição)**. Editora global. Recife, 2005.

FREIXAS, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Editora SENAC. São Paulo – SP. 2017.

FRIBERG, B. (2016). *The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry*.

GARBIN, M. **A História da Confeitaria Européia**. **Blog Gelatologia**. 2017. Disponível em <<https://gelatologia.com/2017/11/09/a-historia-da-confeitaria/>>. Acesso em: 5 de setembro de 2024.

GILLES, Philippe. **La Pâtisserie Française: Desserts Classiques et Modernes**. Paris: Éditions de La Martinière, 2018.

GIRARD, Jacques. **A História da Confeitaria Francesa**. São Paulo: Editora Senac, 2010.

GISSLEN, Wayne. Professional cooking. John Wiley & Sons, 2018.

LE COQ, Bernard. **Les Madeleines: Histoire et recettes**. Paris: Éditions du Chêne, 2016.

LÉGER, Michel; WILSON, David. Advanced Pastry and Bakery. Hoboken: John Wiley & Sons, 2015.

NASCIMENTO, M. M. **Boas Práticas na Manipulação de Alimentos**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2015.

SEBESS, M. **Técnicas de Confeitaria**. 3. ed. São Paulo: Senac, 2013. 384 p.

SOUTHGATE, Alice Nogueira Novaes; MARTELLI, Mariana. Mussés e preparações básicas. **Revista de Educação a Distância do IFSC**, v. 1, n. 5, p. 70-84, 2024.