



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

Yúri Fairbancks Ferreira

**Relatório de estágio em um restaurante de Cozinha Brasileira na
cidade de Recife – PE**

RECIFE-PE
SETEMBRO 2024

Yúri Fairbancks Ferreira

**Relatório de estágio em um restaurante de Cozinha Brasileira na
cidade de Recife – PE**

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

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

Supervisora: **Maria Clara Leopoldino Santos**

RECIFE-PE

SETEMBRO 2024

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE
Bibliotecário(a): Ana Catarina Macêdo – CRB-4 1781

F383r Ferreira, Yúri Fairbancks.

Relatório de estágio em um restaurante de cozinha brasileira na cidade de Recife - PE / Yúri Fairbancks Ferreira. - Recife, 2024.

33 f.; il.

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. Gastronomia - Recife (PE). 2. Restaurantes - Recife (PE). 3. Decoração de pratos. 4. Culinária brasileira I. Arruda, Luciana Leite de Andrade Lima, orient. II. Título

CDD 641.013

YÚRI FAIRBANCKS FERREIRA

**Relatório de estágio em um restaurante de Cozinha Brasileira na
cidade de Recife – PE**

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

Data: 27/09/2024

Resultado: _____

Banca Examinadora

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

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

Prof. Dr^o Leonardo Pereira de Siqueira
(Examinador)

RECIFE-PE

SETEMBRO 2024

Dedicado à minha mãe Goretti, a meu pai Denilson, à minha irmã Yasmin e à minha companheira Helena, que sempre apoiaram minhas escolhas e me deram os suportes afetivo e emocional, tão necessários no caminho trilhado.

AGRADECIMENTOS

À minha mãe, Maria Goretti, que com todo o amor e carinho me ensinou que eu poderia escolher ser o que quisesse, que o mais importante era que eu nunca esquecesse quem eu era.

A meu pai, Denilson, que me mostrou que a forma não define o conteúdo, que podemos até nos julgar pelas nossas cascas, mas que elas não definem nossas essências.

À minha irmã, Yasmin, que me fez perceber como as relações humanas são complexas, que podemos ser e enxergar o mundo de maneiras diferentes, mas ao mesmo tempo compreender e aprender através de outros olhares.

À Helena Maria, minha companheira e amada; quem me ensinou o significado de parceira e todas as complexidades, maravilhas e prazeres em compartilhar sonhos, amor e um lar.

Àquelas e àqueles que pelo acaso das escolhas tiveram seus caminhos cruzados com o meu, mas que, não pelo mesmo acaso, me permitiram a amizade e todas as suas dádivas.

Às mestras e mestres com quem tive o prazer de estudar e aprender os conhecimentos não apenas acadêmicos, mas também, da vida.

Às funcionárias e aos funcionários do restaurante Cá-Já que me receberam com gentileza e atenção, sempre prestativas e prestativos em me passarem os detalhes do funcionamento da casa. Em especial à Maria Clara, Alesson, Rafael Cabral e Rafael Cavalcanti pelos ensinamentos na cozinha dos quais jamais esquecerei e serei sempre grato.

RESUMO

Este relatório apresenta a experiência de estágio supervisionado obrigatório realizado no Restaurante Cá-Já, localizado em Recife-PE, com foco na organização e finalização de pratos durante o serviço de jantar. As atividades desempenhadas pelo estagiário envolveram a preparação da “boqueta”, a *mise en place* dos insumos utilizados nas finalizações dos pratos e o controle da despensa seca. O estágio proporcionou um aprendizado profundo sobre a importância da apresentação visual dos pratos, enfatizando o equilíbrio de cores, formas e texturas, elementos cruciais para a experiência gastronômica do cliente. A experiência permitiu também a compreensão do funcionamento de um restaurante em termos de gestão de equipe e logística, além de proporcionar o contato direto com técnicas avançadas de preparação e empratamento. Conclui-se que o domínio das técnicas de finalização e apresentação dos pratos é essencial para garantir uma experiência gastronômica completa e satisfatória.

Palavras chave: Gastronomia, boqueta, *mise en place*.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Imagem da localização do Restaurante Cá-Já no Google Maps	15
Figura 2. Restaurante Cá-Já: jardim da entrada e salões externos coberto e aberto	17
Figura 3. Restaurante Cá-Já: boqueta, cozinha e área de lavagem	18
Figura 4. Restaurante Cá-Já: entrada das câmaras frias, caixa e escritório e salão interno ..	19
Figura 5. Restaurante Cá-Já: entrada, bar e salão externo coberto	20
Figura 6. Organograma Restaurante Cá-Já	21
Figura 7. Pratos e utensílios organizados para o serviço	22
Figura 8. Cenoura orgânica e beterraba (pré e pós corte)	24
Figura 9. Cebolinho íntegro e pós cortes	25
Figura 10. <i>Mise en place</i> dos vegetais, ervas e folhas	26
Figura 11. Pratos prontos para irem às mesas	27
Figura 12. Planilha de controle da despensa seca	28
Figura 13. Prateleiras da despensa seca organizadas e identificadas com nome e datas de entrada e de validade	29

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	10
2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO.....	14
3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS	22
3.1 Organização da “boqueta” para o serviço do jantar	22
3.2 Cortes e <i>mise em place</i> dos insumos utilizados para finalizações	23
3.3 Organização e controle da despensa seca	28
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS	31
REFERÊNCIAS	32

1. APRESENTAÇÃO

O estágio supervisionado obrigatório é uma fase essencial na trajetória acadêmica, possibilitando a aplicação prática dos saberes assimilados ao longo da graduação. No presente relatório, exponho minha experiência no estágio realizado no Cá-Já Restaurante, onde tive a chance de aprender sobre a importância dos cortes e tratamento de vegetais, legumes, ervas e folhas na finalização dos pratos ; características e organização da montagem da “boqueta” com louças, utensílios e insumos necessários no serviço; e como gerir o espaço de trabalho e organizar os insumos.

A alimentação dos primeiros seres humanos baseava-se na caça, pesca e coleta. O advento da agricultura, por volta de 10.000 a.C., marcou uma transformação na maneira como os humanos lidavam com o alimento. Esta mudança possibilitou a sedentarização e a formação de sociedades mais complexas. A domesticação de plantas e animais permitiu maior controle sobre a produção de alimentos, promovendo um aumento populacional e o desenvolvimento das primeiras cidades. Sobre o desenvolvimento agrícola e pecuário, Montanari (1998, p. 59) afirma que:

Foi no Oriente Médio que o homem, pela primeira vez, começou a desenvolver a agricultura e a criação de animais. Essas atividades estenderam-se rapidamente a outras regiões mediterrâneas, enquanto, mais ao norte, os produtos da coleta e da caça continuaram predominando até depois da era cristã, favorecendo, aliás, uma alimentação mais equilibrada, com menos carências.

Veyne (2015) afirma que na cidade de Roma, então centro de um vasto império, estabeleceu-se um sistema de distribuição de alimentos extremamente eficiente. A cidade era abastecida por rotas comerciais que traziam especiarias, frutas exóticas e cereais de todas as partes do império. Grandes banquetes simbolizavam o poderio romano, e a alimentação foi usada como ferramenta política para distribuir alimentos entre a população mais pobre, como nos eventos de “pão e circo”.

Com a queda do Império Romano, a Europa viu a deterioração de grandes centros urbanos e o colapso de rotas comerciais. A alimentação medieval era muito mais simples e regionalizada, com o pão, a carne de caça e legumes locais constituindo a base das refeições. Durante o feudalismo, a alimentação refletia a estratificação social: os nobres tinham acesso a uma maior variedade de carnes e vinhos, enquanto os camponeses dependiam de cereais e vegetais, restrição imposta às camadas sociais mais

baixas pela aristocracia feudal, como afirmam Flandrin e Montanari (1998, p. 668) no livro “História da Alimentação”.

O final da Idade Média e o início da Era das Grandes Navegações trouxeram uma revolução na alimentação global. A partir do século XV, a descoberta de novas rotas comerciais possibilitou o intercâmbio de alimentos entre continentes. O “Velho Mundo” (Europa, África e Ásia) e o “Novo Mundo” (Américas) começaram a trocar uma vasta gama de produtos, no que ficou conhecido como “Troca Columbiana”. Itens como batata, milho, tomate e cacau, originários das Américas, mudaram drasticamente as dietas europeias; de acordo com Carneiro (2012).

Da mesma forma, o açúcar, trazido das colônias tropicais, começou a ser amplamente consumido na Europa. Esse intercâmbio alimentou não só o desenvolvimento gastronômico, mas também deu origem ao comércio global de especiarias e escravos, marcando profundamente a história econômica e social da época. Acerca das especiarias e seus usos nos estratos burgueses e aristocráticos, Poulain (2004, p. 234) comenta que:

Quando, no final do século XVI, após os progressos da navegação e da descoberta do Novo Mundo, ao mesmo tempo menos caras e mais banais, elas se tornaram o objeto de um consumo ostentatório por parte da burguesia, a cozinha aristocrática começou a despreza-las. Abandonando as especiarias como sinal de raridade, de luxo, de destacamento em relação à necessidade, a sofisticação da gastronomia francesa vai doravante produzir-se sobre o gosto dos alimentos.

No Brasil, as trocas provenientes das navegações que aqui aportavam e daqui zarpavam durante o século XVI, contribuiu inicialmente para a formação de uma alimentação dividida em dois polos, como afirma Hue (2008), onde, de um lado se encontrava a fome enfrentada por viajantes e colonos e do outro, a abundância experimentada nas aldeias indígenas e fazendas. Os relatos iniciais descrevem uma diversidade de animais, peixes e plantas que causavam espanto nos europeus, além da introdução de alimentos nativos como mandioca e frutos tropicais.

Na França, no século XVIII, surge conceito de restaurante como o conhecemos hoje. A ideia de “restaurar” o corpo por meio de uma refeição leve deu origem ao termo “*restaurant*”, criado por um cozinheiro parisiense chamado Boulanger em 1765. Ele abriu um estabelecimento especializado em caldos e sopas, que eram vistos como refeições restaurativas. Segundo Flandrin e Montanari (1998, p. 1310), o nome

“*restaurant*” era utilizado desde o final da Idade Média em referência a caldos fortes que incluíam a presença de “carne de aves e boi, diversas raízes, cebolas, ervas e, segundo as receitas, especiarias, açúcar-cande, pão torrado ou cevada, manteiga[...]” Franco (2010, p. 139) complementa:

Os restaurantes se distinguiam dos seus antecessores - *cabarets*, albergues e tavernas - pela limpeza, tranquilidade, espaço e decoração aprimorada. Mais importante ainda: punham a grande cozinha ao alcance de todos os que pudessem pagar por ela, ainda que esporadicamente.

Com a Revolução Francesa, muitos chefs que trabalhavam nas cozinhas de nobres que fugiram ou foram mortos começaram a abrir seus próprios negócios, aumentando a oferta de restaurantes e sofisticando os cardápios. Este foi um dos marcos da democratização da alta gastronomia. Durante o século XIX, os restaurantes passaram a se proliferar pela Europa, acompanhando o crescimento das cidades, o turismo e o desenvolvimento das classes burguesas. Com isso, surgiram menus variados e o serviço *à la carte*, que permitia aos clientes escolher pratos conforme suas preferências e orçamentos.

Já no Brasil Império, Couto (2016) nos conta que a alimentação estava profundamente ligada ao pensamento científico da época, com uma conexão forte entre os hábitos alimentares e a saúde. A dieta nacional também começou a se consolidar com influências francesas e europeias nos livros de receitas, como o *Cozinheiro Imperial*, que foi muito influente na época.

De acordo com Dória (2009), o conceito de cozinha brasileira surge, em termos contemporâneos, após o movimento Modernista, nos anos 1920, em que a culinária brasileira é formada pela contribuição dos portugueses, negros escravos e indígenas. Essa miscigenação influenciou os marcadores culturais da culinária, desde os modos de preparo até a diversidade dos ingredientes, organizando-os a partir da mistura entre os modos de comer. Assim, a culinária brasileira nunca se apresenta de forma integrada, mas sim como uma reunião de “cozinhas regionais”.

Com o avanço tecnológico, particularmente durante a Revolução Industrial, a produção de alimentos se tornou cada vez mais mecanizada. Isso possibilitou a produção em massa e a criação de novos métodos de conservação, como o enlatamento e o congelamento. O século XIX também testemunhou a popularização de novos

alimentos e a formação de mercados globais, onde produtos podiam ser distribuídos para diversas regiões. Wilson (2014, p. 13) diz que:

Quando a refrigeração comercial tornou-se possível, no fim do século XIX, ela trouxe grandes vantagens para os consumidores e a indústria. As geladeiras eram especialmente úteis para guardar substâncias perecíveis, como o leite, que antes tinham sido a causa de milhares de mortes anuais nas grandes cidades do mundo. A refrigeração também beneficiou os comerciantes, criando intervalos mais longos para eles venderem seus alimentos.

Carneiro (2012, p. 104 e 105) complementa:

As técnicas de conservação dos alimentos, as conquistas da microbiologia, o desenvolvimento dos transportes são todos aspectos de um processo mais geral: o da industrialização da produção e da distribuição da alimentação. No final do século XIX, a indústria agroalimentar já era a primeira dos Estados Unidos. [...] Tais inovações atingiram os lares no século XX, onde as geladeiras, fogões a gás, fornos de microondas e outros utensílios tornaram-se acessíveis à maioria da população dos países industrializados, assim como surgiu um imenso ramo de alimentação fora de casa, o dos restaurantes.

No século XX, a industrialização da alimentação levou ao surgimento da “comida rápida” (*fast food*), especialmente nos Estados Unidos. Ao mesmo tempo, movimentos contrários como o *Slow Food*, iniciado na Itália na década de 1980, e a *Nouvelle Cuisine*, iniciado na França na década de 1970, surgiram em defesa da alimentação tradicional, sustentável e saborosa.

Criada por chefs como Paul Bocuse, Pierre Troisgros e Michel Guérard, a *Nouvelle Cuisine* priorizava a leveza, a simplicidade e a apresentação artística dos pratos. Abandonaram-se os molhos pesados e as porções excessivas, dando lugar a pratos mais leves, com cores vibrantes, ingredientes frescos e montagens minimalistas que ressaltavam a beleza e a precisão técnica, como afirma Previatti (2021). Antes disso, a disposição dos alimentos nos banquetes medievais e renascentistas seguia uma lógica de abundância e ostentação, porém, a França influenciou uma mudança para pratos individualizados, servidos em sequência, com foco no refinamento e na sofisticação da apresentação.

Denbury e Hobday (2014, p. 13) destacam cinco pontos a serem considerados na apresentação de um prato, sendo:

1. Equilíbrio: duas ou três cores funcionam melhor do que apenas uma;

2. Formas: planeje diversas formas e modelos, não apenas duas. Considere a altura como uma variante;
3. Textura: procure sempre harmonizar as texturas no prato. Não utilize muitos alimentos com a mesma textura;
4. Sabor: os sabores dos ingredientes não fazem parte do visual do prato, mas é fundamental saber se eles combinam;
5. Porção: certifique-se de adequar o tamanho da porção que será servida ao tamanho do prato;

Além disso, a escolha da louça e dos utensílios corretos também afeta a percepção estética do prato. Ferramentas como pinças e pincéis ajudam a aplicar molhos e decorar o prato com precisão, o que pode ser crucial em ambientes de alta gastronomia. Bem como, a aplicação da técnica de corte ou preparo corretos de acordo com o insumo a ser utilizado na finalização, legume, folhas, ervas, entre outros; e o resultado esperado quando finalizado o prato. Sobre esses detalhes, Wright e Treuille (1997, p. 10) afirmam que:

Ao lado dos melhores ingredientes, os utensílios adequados para preparar e cozinhar os alimentos são essenciais para obter sucesso. Embora alguns cozinheiros possam se sair bem apenas com alguns utensílios de uso múltiplo, os equipamentos adequados facilitam o domínio das técnicas e podem ser úteis para fazer uma apresentação autêntica de pratos típicos.

O conceito de “comer com os olhos” é fundamental para o sucesso de um prato. A apresentação visual bem elaborada desperta o apetite e pode influenciar positivamente a forma como os sabores são percebidos. A combinação de cores, texturas e a disposição cuidadosa dos ingredientes são fatores que aumentam a experiência sensorial e contribuem para criar memórias gastronômicas marcantes.

2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

a) Período do Estágio

O Estágio Supervisionado Obrigatório deu-se no período de 02 de maio a 26 de julho de 2024, sendo efetuado no Restaurante Cá-Já, localizado na Rua Carneiro Vilela, nº 648, no bairro dos Aflitos, em Recife-PE (Figura 1). Com carga horária total de 360 horas, divididas em 30 horas semanais, sendo realizado nas segundas-feiras das 9h às 15h, nas terças-feiras das 8h às 10h e das 18h às 22h e nas quartas, quintas e sextas-feiras das 15h às 21h.



Fonte: www.google.com/maps

Figura 1. Imagem da localização do Restaurante Cá-Já no Google Maps

b) Histórico do estabelecimento

Fundado pelo gastrônomo Yuri Machado em 2017, o restaurante encontra-se estabelecido em uma casa construída na década de 1950, na Zona Norte da Cidade do Recife.

Natural de Aracaju, capital do estado de Sergipe, Yuri conta que seu irmão, Alan Machado veio para Recife estudar hotelaria, enquanto ele, posteriormente, veio para estudar Gastronomia com o desejo de viajar e ao mesmo tempo conhecer as pessoas e os hábitos e culturas locais. Anos depois de formados e com experiências em suas áreas de estudo, os irmãos uniram-se em torno do sonho de ter um restaurante que tivesse a hospitalidade presente e ensinada aos irmãos por Dona Berna, mãe de ambos, e com a proposta, palavras do próprio *chef* Yuri, que o ambiente recordasse a casa de sua avó, com a cozinha valorizando os ingredientes locais, como o maxixe, o quiabo, a macaxeira, o jerimum, o coentro, entre outros.

O nome da casa advém da música “Cá-Já”, escrita e composta por Caetano Veloso, que inspirou Yuri Machado num dia comum no metrô entre idas e vindas ao trabalho, como diz a letra: “Esteja cá já // Pedra vida flor // Seja cá já // Esteja cá já // Tempo bicho dor // Seja cá já // Doce jaca já // Jandaia aqui agora”.

A casa e seus ambientes foram reformados com o objetivo de manter a estrutura e o visual originais. A aposta e o desejo eram de que o restaurante oferecesse espaços elegantes e aconchegantes, sendo um dos poucos restaurantes do Recife a possuir um quintal, onde funciona um dos salões do estabelecimento.

c) Atividades do estabelecimento

O restaurante opera no horário das 12h às 16h para almoço e das 19h às 23h para o jantar; de terça-feira a sábado, sendo no domingo oferecido apenas o serviço do almoço. Os funcionários da cozinha chegam às 8h para organizar o espaço de preparo das refeições, pré-preparar e porcionar os insumos utilizados no serviço do almoço; os da noite chegam às 15h com as mesmas tarefas organizacionais para o preparo do jantar. Os funcionários do bar e do salão chegam às 10h para limpar e organizar os espaços que acomodarão os clientes, bem como garantir a limpeza e confortos térmico e sonoro.

d) Descrição do ambiente do estágio

Os ambientes do restaurante são compostos por mobília em madeira, das mesas aos bancos do bar e armário do salão interno climatizado, passando a impressão de rusticidade, contudo, sem deixar de ser contemporâneo. As paredes, desde a entrada da casa, são forradas por obras de artistas recifenses. Quadros a óleo, gravuras, afrescos e impressões, ornamentam os ambientes com temas e signos que fazem parte da cultura e imaginário pernambucano e nordestino.

Toda a área construída é bastante arborizada; da entrada, onde se encontra um pequeno jardim com banco, até o salão externo disposto no quintal, sombreado por duas grandes mangueiras, tornando o ambiente aconchegante e acolhedor, como imaginado e proposto pelo *chef* Yuri Machado.

Assim, dividem-se e caracterizam-se os ambientes:

- I) Entrada: com acesso direto ao corredor que leva ao salão interno climatizado logo em seu início, ou ao salão do quintal, composto por mesas em área coberta ou aberta (Figura 2);
- II) Recepção: disposta no corredor de acesso, com bancos para fila de espera, aguardo de pessoas ou abertura da casa, e acesso ao bar, para aquelas pessoas que desejam apenas consumir *drinks* e entradas;
- III) Salão interno climatizado: composto por um ambiente grande e dois menores, onde encontramos 10 mesas que comportam de 2 à 4 comensais, é o salão mais reservado, isolado de barulhos externos e geralmente utilizado para reuniões e pessoas que desejam um consumo mais sossegado, longe de ruídos;

IV) Salão externo: dividido em três áreas: uma composta por 8 mesas cobertas de dois à quatro lugares, que projetam-se por um longo corredor, do acesso ao bar à cozinha ao fundo; uma ao lado desta, em área aberta sombreada pelas mangueiras, com 6 mesas com disposição para dois, quatro ou oito assentos; e outra, com 2 grandes mesas que comportam de dez a dozes lugares cada, cobertas por estrutura fixa em toldo (Figura 2). A presença de vegetação, os sons dos pássaros e a brisa presentes, trazem tranquilidade e aconchego ao ambiente, frequentado, principalmente por grupos, destacando-se as famílias com crianças brincando e seus cachorros, pois o restaurante é *pet friendly*.



Fonte: o autor, 2024

Figura 2. Restaurante Cá-Já: jardim da entrada e salões externos coberto e aberto

V) Banheiros para comensais: 3 banheiros, sendo, um dedicado ao gênero feminino, um ao masculino e outro para cadeirantes e com fraldário, contudo, avisos dispostos nas portas dos mesmos, informam que os clientes sintam-se à vontade para usarem o banheiro pelo gênero com o qual se identificam;

VI) Área para os funcionários: composta por 2 banheiros, armários e espaço para descanso, está situada em nível superior, acima da cozinha, com acesso por escada;

VII) Caixa e escritório: localizados em ponto estratégico, permitindo acesso aos salões interno e externo, serve aos serviços de fechamento de contas, controle da música ambiente, pedidos *delivery* e contato com clientes através de terminal computadorizado.

No escritório guarda-se e registram-se material de apoio aos serviços, como, material de escritório, máquinas eletrônicas em que se registram os pedidos e efetuam-se os pagamentos, fardamento do salão, entre outros (Figura 4);

VIII) Cozinha: situada próxima ao salão do quintal, com “boqueta” visível aos clientes que ali estão, é dividida em 3 partes, sendo, uma para produção e suas respectivas praças, composta por fogões, fornos, prateleiras e bancadas refrigeradas (Figura 3); uma para lavagem de utensílios utilizados na produção e louças e talheres dos comensais; e outra que serve como despensa seca, onde guarda-se condimentos, temperos, especiarias e outros pequenos insumos;



Fonte: o autor, 2024

Figura 3. Restaurante Cá-Já: boqueta, cozinha e área de lavagem

IX) Estoque seco: com acesso na área interna, próximo ao bar e ao escritório, encontram-se alimentos, bebidas e utensílios dispostos em prateleiras identificadas;

X) DML (Depósito de Material de Limpeza): armário de parede (elevado) ao lado do banheiro feminino;

XI) Câmaras frias: localizadas no nível superior, ao lado da área destinadas aos funcionários e divididas em câmara de refrigeração e câmara de congelamento (Figura 4);

Todas as áreas do restaurante são adaptadas para garantir acessibilidade às pessoas com limitação de locomoção, com rampas de acesso, espaço amplo para circulação de cadeira de rodas, bem como, mesas apropriadas para comportá-las, e banheiro adaptado; assentos para pessoas gordas; e cadeiras exclusivas para crianças. Falta adaptação de acessos, placas e cardápio para pessoas cegas e com baixa visão.

As músicas que fazem parte das trilhas sonoras do almoço e do jantar compõem a personalidade do restaurante. Através de curadoria que considera a regionalidade e a brasilidade musical, sem deixar de fora músicas internacionais, as canções foram escolhidas a dedo e são atualizadas sempre que necessário, trazendo mais personalidade ao espaço e a comida servida, transformando o ambiente sonoro e a experiência gastronômica em vivências únicas. As *playlists* que embalam os espaços da casa estão disponíveis no *streaming* de música *Spotify*.



Fonte: o autor, 2024

Figura 4. Restaurante Cá-Já: entrada das câmaras frias, caixa e escritório e salão interno

XII) Bar: com acesso interno, o mesmo por onde transitam os acessos ao escritório, caixa e estoque seco, serve ao preparo dos *drinks*, bem como, estoque das bebidas, frutas e utensílios utilizados nas elaborações; tudo disposto em prateleiras, geladeiras, *freezers* e galeias, de acordo com a necessidade de cada material. Encontramos também, máquina para retirar café expresso, voltada ao corredor de acesso ao salão externo e operada pelos funcionários do salão (Figura 5);



Fonte: o autor, 2024

Figura 5. Restaurante Cá-Já: entrada, bar e salão externo coberto

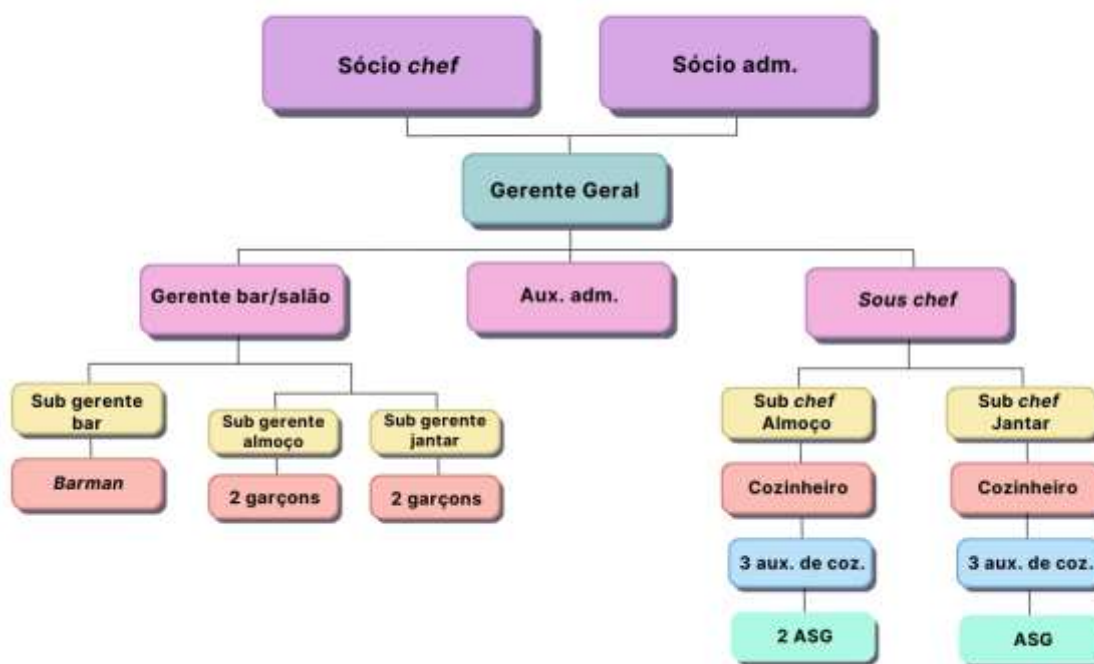
e) Estrutura organizacional

O Cá-Já é gerido pelos sócios proprietários Yuri Machado Gomes e Vítor Braga Pontes. O administrativo da empresa é comandado pela gerente geral, responsável pelas compras e pagamentos aos fornecedores e aos funcionários, assim como, por toda documentação necessária ao funcionamento do restaurante, como alvarás, notas de compras e fiscais, documentos admissionais e demissionais, entre outros (Figura 6).

Logo abaixo, salão e cozinha possuem respectivos gerentes, que supervisionados pela gerência geral são responsáveis por comandar suas equipes, através da formulação de escalas, organização e distribuição das atividades pertinentes a cada setor, bem como, a necessidade de compras de insumos ou materiais (Figura 6).

Na cozinha, a *sous chef* fica encarregada pela criação de novos pratos, mediante necessidade de atualizar o cardápio, empratamento dos pratos e pelos aspectos

gerenciais da equipe. Logo abaixo, dois sub *chefs*, um para o serviço do almoço e outro para o serviço do jantar, são responsáveis pelas finalizações dos pratos, comando das equipes durante os serviços, levantamentos diário, semanal e mensal das praças e seus respectivos pré-preparos e insumos a serem repostos (Figura 6).



Fonte: o autor, 2024

Figura 6. Organograma Restaurante Cá-Já

Cada equipe da cozinha, de acordo com o turno, é composta no almoço por um cozinheiro e três auxiliares de cozinha; e no jantar, também por um cozinheiro e três auxiliares de cozinha. Havendo ainda a presença de dois profissionais Auxiliar de Serviços Gerais (ASG) responsáveis pela lavagem das panelas, louças e utensílios, um em cada turno; e outra ASG durante o almoço, incumbida de demais atividades, como, limpeza e reposição de materiais dos banheiros, varrição do salão, reposição de talheres e pratos lavados no salão e cozinha, assumindo no jantar suas funções o ASG da lavagem de panelas (Figura 6).

Há a presença de profissionais não efetivos, que exercem funções em diversas áreas do restaurante, como, estagiários na cozinha, simultâneos nos dois turnos ou de acordo a necessidade da casa e/ou mediante projeto a ser aplicado; estagiário no administrativo, garçons e garçonetes que são chamados a trabalhar mediante

necessidade prevista (finais de semana e eventos) e manobrista, presente de sexta-feira a domingo durante o almoço.

f) Objetivos do Estágio Supervisionado Obrigatório

Objetivo Geral

Desenvolver habilidades práticas e técnicas de organização da cozinha, com foco em otimizar o fluxo de trabalho na “boqueta” e aperfeiçoar a *mise en place* no ambiente de cozinha profissional, contribuindo para uma experiência gastronômica de alta qualidade no restaurante.

Objetivos Específicos

- Montar e organizar eficientemente a “boqueta” com os utensílios, louças e insumos necessários para o serviço de jantar, garantindo o fluxo adequado entre a cozinha e o salão;
- Realizar o pré-preparo dos vegetais, legumes, ervas e folhas utilizados na finalização dos pratos, aplicando cortes e técnicas de preparação apropriadas para garantir uma apresentação visual e gustativa de alta qualidade;
- Gerenciar a organização e o controle da despensa seca, assegurando a correta identificação e armazenamento dos insumos para evitar desperdícios e garantir a qualidade dos alimentos;

3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

3.1 Organização da “boqueta” para o serviço do jantar

A “boqueta” em uma cozinha de restaurante é uma abertura ou balcão que conecta a cozinha, espaço de preparo da comida, à área de serviço onde os garçons trabalham. É por ali que os pratos prontos são passados dos cozinheiros para os garçons levarem às mesas. Ela também é conhecida como *pass-through*, termo em inglês, “passador” ou “passe”, dependendo do contexto ou localidade.

Em relação ao Restaurante Cá-Já, local em que foram desenvolvidas as atividades do estágio supervisionado obrigatório pelo estudante, coube ao mesmo, organizar a “boqueta” previamente para o serviço do jantar, antes, higienizando a bancada e espaços adjacentes, posteriormente, separando, ordenando e dispondo, louças, utensílios e insumos utilizados para o empratamento e finalização dos pratos ofertados e pedidos pelos comensais (Figura 3).



Fonte: o autor, 2024

Figura 7. Pratos e utensílios organizados para o serviço

A disposição das louças foi realizada de acordo com as peças previstas em fichas técnicas, conforme empratamento idealizado na formulação de cada apresentação dos pratos. Para cada prato ofertado eram dispostas cerca de quatro a cinco peças, variando para mais, por exemplo, louça utilizada para servir os *tacos* às terças-feiras, dia da semana do restaurante conhecido pela “noite dos *tacos*”, quando há maior procura pela preparação devido à promoção realizada contínua realizada pelo restaurante em suas redes sociais.

Sobre a escolha do prato a ser utilizado para servir a preparação, Denbury e Hobday (2014, p. 14) recomendam:

O prato escolhido deve estar em harmonia com o alimento servido, e não competindo com ele ou depreciando-o. [...] Pratos de cores muito intensas são mais difíceis de montar e podem entrar em conflito com alguns tipos de alimentos ou fazê-los parecer menos apetitosos.

Coube também, a reposição dos aparelhos mediante grande saída das preparações, a fim de evitar atrasos nas saídas dos pratos; bem como, dos utensílios utilizados para empratar, como, talheres, pinças, peneiras, raladores, pincéis, espátulas, entre outros.

3.2 Cortes e *mise en place* dos insumos utilizados para finalizações

Tão importante quanto à montagem da “boqueta”, foi a preparação dos insumos utilizados para finalizar os pratos. Antes de tudo, as matérias-primas eram selecionadas na câmara refrigerada e higienizadas com hipoclorito, seguindo as recomendações do

fabricante, para em seguida serem aplicados os cortes e tratamentos necessários a cada uma, de acordo com indicação prévia, como formulado em ficha técnica.

Neste ponto, coube atenção e aplicação de técnicas para que os cortes empregados saíssem em conformidade com o idealizado a cada preparação, pois, os componentes presentes em cada finalização são previamente idealizados, planejados e testados, e fazem parte da preparação, estando em conjunto com os sabores e as texturas pretendidas ao comensal. Assim, além da desconformidade gustativa, havia o risco de descaracterizar os pratos visualmente já conhecidos pelos clientes rotineiros e em desigualdade com o promovido pelo restaurante em suas páginas oficiais na internet.

Os insumos necessários, os cortes aplicados e os tratamentos dispensados aos mesmos foram:

- Beterraba: fatiada em *mandolin* em tiras finas (*chips*), postas em água gelada e refrigeradas para que adquirisse textura dura e forma levemente curvada (Figura 4).
- Cenoura orgânica: fatiada em *mandolin* em tiras longitudinais (*chips*), postas em água gelada e refrigeradas para que adquirisse textura dura e forma levemente curvada (Figura 4).



Fonte: o autor, 2024

Figura 8. Cenoura orgânica e beterraba (pré e pós corte)

- Cebolinho possui três cortes distintos, descartando a raiz (Figura 5): I) rodela: finamente picadas por toda a extensão do bastão; II) tranche: cortes finos diagonais em toda a extensão do bastão; III) “cabelinho”: cortados em pequenos bastões de 3 a 5cm, abertos longitudinalmente, empilhados e cortados finamente

em fios que eram reservados em água gelada e refrigerados. Cerca de 1 a 2 horas posteriores, eram escorridos e secos em papel-toalha, sem pressão para que não tivessem suas fibras comprometidas e que após adquiriam aparência de “ninho”, com os finos fios entrelaçados;



Fonte: o autor, 2024

Figura 9. Cebolinho íntegro e pós cortes

Sobre a decoração de pratos com verduras, Denbury e Hobday (2014, p. 116) argumentam que:

Usar verduras é uma forma clássica de decorar e complementar uma refeição. Elas dão frescor ao sabor do prato e de toda a composição, sem ser o foco de atenção. Preparar a apresentação com algum tipo de guarnição de folhas dá vida e quebra a rigidez do conjunto[...].

Outros insumos e tratamentos utilizados:

- Queijo parmesão: ralado em ralador *microplane*;
- Tomate cereja: selecionados e porcionados em suas formas íntegras;
- PANCS: flores comestíveis selecionadas;
- Rúcula, manjericão e coentro: folhas selecionadas e porcionadas;
- *Mix* de ervas: folhas de hortelã, de agrião, de menta, de cenoura e de mastruz selecionadas e porcionadas;
- Azeite clorofila: produzido a partir da couve folha, onde, depois de branqueadas e secas em papel-toalha, eram congeladas para em seguida serem batidas na *Thermomix* junto com o azeite de oliva até obter uma mistura homogênea e verde. Em seguida, era reservado de um dia para outro em coador de pano fino

para filtrar o azeite, removendo os resíduos sólidos da couve; posto em recipiente tipo bisnaga e conservado sob refrigeração, o azeite verde era utilizado na finalização de pratos;

Para o melhor resultado dos cortes (Figura 6) necessários, foi identificado que a qualidade e a manutenção dos utensílios utilizados mostraram-se de vital importância. A faca *chef* utilizada precisava ser amolada em pedra no mínimo duas vezes por semana e o *mandolin* e ralador utilizados precisavam estar em perfeitas condições.



Fonte: o autor, 2024

Figura 10. *Mise en place* dos vegetais, ervas e folhas

A produção de todos estes preparos era de necessidade diária, salvo casos em que devido ao baixo movimento na noite anterior e à adequada conservação das sobras, permitiam a reutilização na noite seguinte. Sobre o *mise en place* de ervas e vegetais, Bottini e Leme (2017, p. 1511) colocam que:

Muitas ervas e outros vegetais precisam ser preparados com antecedência antes de estarem prontos para ser servidos ou usados como ingrediente em um prato, devendo ser limpos, descascados, fatiados ou cortados em cubos. Podem-se utilizar vários cortes para moldar vegetais e ervas. Dominar totalmente as habilidades com a faca inclui preparar vegetais adequadamente para cortar, utilizar diversos utensílios de corte e fazer cortes uniformes e precisos.

Executados os cortes dos insumos necessários, o *mise en place* dos mesmos era realizado em caixa com gelo, a fim de preservar a integridade dos vegetais, folhas e ervas.



Fonte: o autor, 2024

Figura 11. Pratos prontos para irem às mesas

Outros insumos e preparações produzidas por outros profissionais, como, cozinheiros e auxiliares, também eram separados e organizados na “boqueta” para o serviço, como: farofa de amendoim, feijões verdes fritos, e nori em pó (alga nori processada).

Como exemplo de pratos finalizados a partir das atividades desenvolvidas, temos:

- Arroz de Marisco: arroz e mariscos cozidos no *fumet* (caldo de peixe), leite de coco e azeite de dendê, com tomate, cebola e pimentão; finalizado com picles de maxixe da casa, beterraba ralada, cebolinho em tranche e flores (PANC) (Figura 11);

- Bolinho de Siri: empanado em farinha *panko* e frito; servido sobre folhas frescas de alface, com beterraba e cenoura orgânica fatiadas, finalizado com *aioli* de limão e “cabelinho” de cebolinho (Figura 11);
- Nhoque de Chamba: nhoque de inhame da casa frito com ragu de camaril (ossobuco); finalizado com queijo parmesão e manjericão fresco (Figura 11);
- Moqueca de Peixe: arroz cozido no *fumet* (caldo de peixe), leite de coco e azeite de dendê. Servido com filé de peixe selado no azeite e finalizado com pickles de maxixe da casa, beterraba ralada, tomate cereja, “cabelinho” de cebolinho e flores (PANC) e coentro (Figura 11);

Observamos uma rica diversidade de cores, realçada pelos vegetais, ervas e legumes utilizados na finalização dos pratos, que não apenas contribuem esteticamente, mas também adicionam textura e sabor. Esses elementos trazem equilíbrio e complexidade às preparações, elevando a experiência culinária a um novo patamar sensorial.

3.3 Organização e controle da despensa seca

Durante o serviço dos cozinheiros e auxiliares de cozinha no pré-preparo e durante a execução do serviço, ou seja, com a casa em atendimento ao público, utilizam condimentos, temperos e pequenos insumos. Para facilitar o acesso às especiarias, por consequência, agilizar o trabalho, há uma pequena despensa seca ao lado da cozinha.

VALIDADES					
Restaurante: Ca-Jê					
PRODUTO	ABERTURA	VALIDADE	PRODUTO	ABERTURA	VALIDADE
Arroz em pó	21/05/24	21/08/24	Gelatina pronta	25/05/24	25/08/24
Amidum	21/05/24	21/08/24	Geleatin líquido	27/04/24	27/05/24
Árvore em pó	25/05/24	25/08/24	Geleatin pronto		
Bicarbonato de sódio	25/05/24	25/08/24	Gene salina		
Cacau em pó 100%	21/05/24	21/08/24	Mostarda amarela pó	21/05/24	21/08/24
Canela em pó	21/05/24	21/08/24	Pimenta defumada	21/05/24	21/08/24
Castanha torrada			Pimenta de pimenta	21/05/24	21/08/24
Cebola em pó	21/05/24	21/08/24	Pimenta calabresa		
Cebola	21/05/24	21/08/24	Pimenta Jamaica	25/05/24	25/08/24
Cominho moído	21/05/24	21/08/24	Pimenta do reino		
Curcuma			Pimenta rosa		
Farinha de milho			Semente de coentro		
Fervante biológico	25/05/24	25/08/24	Tafire	21/05/24	21/08/24
Fervante químico			Tempero seco	21/05/24	21/08/24
Folha de louro	21/05/24	21/08/24	Ussalo	21/05/24	21/08/24

Fonte: o autor, 2024

Figura 12. Planilha de controle da despensa seca

Durante a realização do ESO, uma das atividades foi a organização do espaço desse ambiente e dos insumos por meio das seguintes atividades:

- Separação de cada insumo em potes plásticos reutilizáveis (500mL ou 1L);
- Identificação dos recipientes com etiquetas contendo nome do insumo e datas de entrada e validade;
- Registro em planilha disponível na parede da despensa com data de entrada e validade (Figura 8);
- Organização dos recipientes nas prateleiras, identificando-os com nome e datas de entrada e de validade; (Figura 9);

Os itens acondicionados na despensa eram comprados, em sua maioria, a cada 15 dias em média, dependendo do uso. Temperos utilizados com maior frequência e em mais praças, tendiam a serem repostos em menos tempo, a exemplo, aqueles empregados nas proteínas de origem animal, já que o restaurante utiliza proteínas derivadas de bovinos, suínos, aves, peixes e frutos do mar. Logo, mediante reposição dos condimentos, a atualização em planilha e no estoque não poderia admitir demora, dada a necessidade de uso e controle.



Fonte: o autor, 2024

Figura 13. Prateleiras da despensa seca organizadas e identificadas com nome e datas de entrada e de validade

Alguns cozinheiros e auxiliares possuem caixas nomeadas e destinadas a cada um, com condimentos e temperos utilizados apenas em suas respectivas praças, como,

os responsáveis pelas sobremesas; assim, calhou como tarefa, a designação, controle e organização dos insumos específicos a seus respectivos lugares de uso.

A organização adequada do espaço garante que cada etapa do processo culinário seja executada de maneira eficiente, desde a preparação até a finalização dos pratos. Um ambiente bem estruturado facilita a circulação da equipe, otimiza o tempo e minimiza erros, contribuindo diretamente para a fluidez das operações.

A gestão eficaz de insumos é igualmente crucial, pois envolve o controle rigoroso dos ingredientes, desde o recebimento até o armazenamento correto, para garantir que os produtos estejam sempre frescos, impactando diretamente a qualidade das preparações, garantindo o sabor e a segurança alimentar necessários, como afirma Muttoni (2017, p. 328):

“Em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN), a logística de suprimentos é um processo dinâmico e complexo, que envolve várias etapas que acontecem de forma interligada e que irão impactar no resultado final do serviço prestado pela unidade. Erros na administração dessa logística podem acarretar em reposição irregular de matéria-prima, grande quantidade de estoque sem necessidade (com risco de perda de produto por falta de prazo de validade), falta de espaço de armazenamento e alteração de cardápio por falta dos gêneros necessários.”

Portanto, o aprendizado sobre esses elementos durante o estágio não apenas contribuiu para o aprimoramento técnico, mas também para a construção de uma visão estratégica sobre como a organização e o manejo de insumos permitem a redução de desperdícios e o controle de custos, e como influenciam na qualidade final do serviço prestado ao cliente e a eficiência no fornecimento do serviço pelo restaurante.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A experiência de Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) no Restaurante Cá-Já foi fundamental para o desenvolvimento das habilidades práticas e teóricas adquiridas ao longo do curso de Gastronomia. A participação nas atividades de finalização de pratos e a organização da “boqueta” permitiram um entendimento profundo da dinâmica entre a cozinha e o salão, destacando a importância da precisão e eficiência no serviço. O contato com a *mise en place* e a necessidade de manter o padrão de apresentação e sabor dos pratos demonstrou que o sucesso de um restaurante depende não apenas da qualidade dos ingredientes, mas também da forma como são apresentados ao cliente.

A finalização de pratos desempenha um papel crucial na gastronomia, não apenas em termos de estética, mas também de sabor e experiência do cliente. Ela envolve a adição de elementos que realçam o visual e o gosto do prato, como legumes, ervas e folhas frescas, elevando a percepção do sabor e aumentando a satisfação do cliente.

Além disso, o estágio proporcionou o aprendizado sobre a organização do espaço de trabalho e a gestão de insumos, fatores cruciais para manter a fluidez do serviço e a qualidade das preparações. O restaurante Cá-Já, com sua proposta de valorização de ingredientes locais e pratos que refletem a cultura regional, reforçou a importância de um alinhamento entre a filosofia do estabelecimento e a experiência do cliente. Assim, o estágio contribuiu para a consolidação de um perfil profissional focado na excelência e na inovação gastronômica, destacando a importância do detalhamento no processo de finalização dos pratos e do atendimento ao cliente.

Cabe aqui o registro de algumas dificuldades enfrentadas durante o período de estágio, como, a distância entre a residência do estudante e local de estágio, levando o discente a gastar entre 2h à 2h30m de deslocamento de ida ao local, bem como, o mesmo tempo para retornar a casa; e a precisão necessária que determinados cortes de verduras, legumes e vegetais requeriam, levou alguns dias para que fosse assimilada e posta em prática da maneira correta por parte do estagiário.

REFERÊNCIAS

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

COUTO, Cristiana Loureiro De Mendonça. **Alimentação no Brasil Imperial**. São Paulo: EDUC/FAPESP, 2016.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. 5a. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. 6a. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

HISTÓRIA // Cá-Já. Intérprete: Yuri Machado. Gravação de Iasmim Vieira. 2022. Disponível em: <https://vimeo.com/662693059>. Acesso em: 02 out. 2024.

HOBDAY, Cara; DENBURY, Jo. **Segredos da apresentação de pratos**: food styling passo a passo. Tradução de Eni Carmo de Oliveira Rodrigues. São Paulo: Marco Zero, 2010.

HUE, Sheila. **Delícias do descobrimento**: A gastronomia brasileira no século XVI. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. Tradução de Renata Lucia Bottini e Márcia Leme. 9a. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **A origem dos modos à mesa**. Tradução de Beatriz Perrone-Moisés. 2a. ed. São Paulo: Cosac Naify, 2013.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Tradução de Leticia Martins de Andrade. 2a. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MUTTONI, Sandra. **Administração de serviços de alimentação**. Porto Alegre: Sagah, 2017. ISBN 978-85-9502-045-0. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595020450/pageid/2>. Acesso em: 12 out. 2024.

PICONEZ, Stela Bertholo (coord.). **A prática de ensino e o estágio supervisionado**. Campinas: Papirus, 1991.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conte. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

PREVIATTI, Débora. **A missão gastronômica francesa no Brasil dos anos 1970**. Revista Brasileira de História, São Paulo, v. 41, n. 87, 2021.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 3a. ed. São Paulo: Senac Editoras, 2013.

STRONG, Roy. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária dos costumes e da fartura à mesa. Tradução de Sergio Goes de Paula. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.

VEYNE, Paul. **Pão e circo**: sociologia histórica de um pluralismo político. Tradução de Lineimar Pereira Martins. São Paulo: Unesp, 2015.

WILSON, Bee. **Pense no garfo!** Uma história da cozinha e de como comemos. Tradução de Vera Ribeiro. Rio de Janeiro: Zahar, 2014.

WRIGHT, Jeni; TREUILLÉ, Eric. **Le Cordon Bleu**: todas as técnicas culinárias. 2a. ed. São Paulo: Marco Zero, 1997.