



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

**Thalia Curi Lourenço dos Santos**

**Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório realizado em um bar na cidade do  
Cabo de Santo Agostinho (PE)**

**Recife-PE**  
**Outubro/2024**

**Thalia Curi Lourenço dos Santos**

**Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório realizado em um bar na cidade do  
Cabo de Santo Agostinho (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<sup>ª</sup>. Dra. Ana Carolina dos Santos Costa**

Supervisor: **Gabriel Fernando Lins Teixeira**

**Recife-PE**

**Outubro/2024**



**Thalia Curi Lourenço dos Santos**

**Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório realizado em um bar na cidade do  
Cabo de Santo Agostinho (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: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

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

**BANCA EXAMINADORA**

---

Prof<sup>ª</sup>. Dra. Ana Carolina dos Santos Costa  
**UFRPE/DTR**  
(Orientadora)

---

Prof<sup>ª</sup>. Dra. Profa. Amanda de Moraes Oliveira Siqueira  
**UFRPE/DTR**  
(Examinador)

---

Prof. Dr. Leonardo Pereira de Siqueira  
**UFRPE/DTR**  
(Examinador)

Recife-PE

Outubro/2024

## RESUMO

Ao longo do tempo, a relação do ser humano com os alimentos passou por diversas modificações até chegar aos dias de hoje, onde a Gastronomia é vista como uma ciência que vai muito além da prática culinária e da combinação de sabores. Em todo o processo da evolução social, o alimento apresenta um valor cultural no desenvolvimento das sociedades. Nesse contexto, a Gastronomia desenvolvida em um bar é uma prática que vai além do simples ato de se alimentar, contribui também para a construção de uma identidade própria de cada grupo social. Com isso, o objetivo deste trabalho é relatar a experiência vivenciada durante o estágio supervisionado realizado em um bar na cidade do Cabo de Santo Agostinho, em Pernambuco, no período de 01 de abril de 2024 a 01 de julho de 2024. Nesse período de estágio foi possível participar de várias atividades relacionadas com a rotina do bar, estive efetivamente contribuindo com a rotina da cozinha, onde preparei os molhos que acompanham os principais petiscos servidos pelo bar e também atuei na preparação dos drinks que compõem o cardápio do empreendimento. Além disso, foi possível estar em contato com outros setores dentro do estabelecimento, como por exemplo, junto ao gerente e subgerente acompanhando a gestão de pessoas, o controle de custo e no treinamento sobre as técnicas de higienização na cozinha. Durante este estágio foram realizadas diversas atividades que serviram para sedimentar os conhecimentos obtidos na sala de aula durante toda a graduação. Foi percebido, na prática, que a Gastronomia é uma área muito mais complexa e com diferentes graus de dificuldade, onde é possível viver a cada dia uma cozinha diferente. Dessa forma, a realização desse estágio contribuiu de forma generosa para o conhecimento, crescimento e experiência pessoal e profissional. Estagiar em um bar, promovendo ao público alegria e diversão foi muito satisfatório. Nesse ponto foi possível perceber como a Gastronomia tem o poder de promover relações humanas e dessa forma fazer parte da construção da sociedade.

**Palavras-chave:** unidade de alimentação; cozinha de bar; molhos; drinks.

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1.</b> Primeira unidade do bar QuiChopp localizada no Shopping Costa Dourada em 2013.....	11
<b>Figura 2.</b> Imagem aérea (A) e da área externa (B) do Bar QuiChopp..	13
<b>Figura 3.</b> (A) Ambiente interno climatizado ( <i>Gourmet</i> ). (B) Área Coberta. (C) Cozinha. (D) Área das chopeiras. ....	13
<b>Figura 4.</b> Área de estoque do Quichopp, Cabo.....	14
<b>Figura 5.</b> Organograma do bar QuiChopp, Cabo..	15
<b>Figura 6.</b> Molho barbecue de goiabada, maionese aromatizada e molho rosé do Quichopp, Cabo .....	17
<b>Figura 7.</b> Molho barbecue de goiabada acompanhando pastel de queijo no bar QuiChopp, Cabo. ....	18
<b>Figura 8.</b> Maionese aromatizada acompanhando frango crocante no bar QuiChopp, Cabo.....	19
<b>Figura 9.</b> Molho rosé acompanhando isca de peixe no bar QuiChopp, Cabo. ....	21
<b>Figura 10.</b> Área de preparação dos drink no bar QuiChopp, Cabo .....	23
<b>Figura 11.</b> <i>Mise in place</i> das frutas (A) uva, (B) kiwi, (C) morango, para o preparo dos drinks no bar QuiChopp, Cabo.....	23
<b>Figura 12.</b> Drink Caipchopp. ....	24
<b>Figura 13.</b> Drink Gin Tônica Tropical.....	24
<b>Figura 14.</b> Drink Ice Red .....	25
<b>Figura 15.</b> Drink Sex on the Beach. ....	25
<b>Figura 16.</b> Drink Caipifruta de uva.....	26
<b>Figura 17.</b> Drink Nevada de morango. ....	26
<b>Figura 18.</b> Equipe de influencers que participaram do projeto “Influencia Cabo no QuiChopp”.....	27

## LISTA DE TABELAS

<b>Tabela 1.</b> Preparo do Caipichopp.....	24
<b>Tabela 2.</b> Preparo da Gin tônica tropical. ....	24
<b>Tabela 3.</b> Preparo do Ice Red. ....	25
<b>Tabela 4.</b> Preparo do Sex on the beach. ....	25
<b>Tabela 5.</b> Preparo do Caipifruta de uva. ....	26
<b>Tabela 6.</b> Preparo da Nevada de morango. ....	26

## SUMÁRIO

<b>1. APRESENTAÇÃO .....</b>	<b>08</b>
<b>2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO.....</b>	<b>11</b>
<b>2.1 Período do estágio .....</b>	<b>11</b>
<b>2.2 Histórico da instituição.....</b>	<b>11</b>
<b>2.3 Atividades do estabelecimento .....</b>	<b>12</b>
<b>2.4 Descrição do local.....</b>	<b>12</b>
<b>2.5 Estrutura organizacional .....</b>	<b>14</b>
<b>3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS .....</b>	<b>16</b>
<b>3.1 Preparação dos molhos.....</b>	<b>16</b>
3.1.1 Molho barecue de goiabada .....	18
3.1.2 Maionese aromatizada .....	19
3.1.3 Molho rosé .....	20
<b>3.2 Preparo dos drinks.....</b>	<b>21</b>
3.2.1 Caipichopp .....	24
3.2.2 Gin tônica tropical .....	24
3.2.3 Ice Red .....	25
3.2.4 Sex on the beach .....	25
3.2.5 Caipifruta de uva.....	26
3.2.6 Nevada de morango .....	26
<b>3.3 Projeto Influencia Cabo no QuiChopp.....</b>	<b>27</b>
<b>4. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>28</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>30</b>



## 1. APRESENTAÇÃO

Neste relatório será apresentada a experiência vivida durante a realização do estágio supervisionado obrigatório em uma unidade de alimentação na cidade do Cabo de Santo Agostinho, onde foram realizadas atividades práticas na cozinha, com foco na produção de molhos e drinks.

Historicamente, a relação do ser humano com os alimentos passou por diversas modificações, desde o ato da caça, do plantio e o da cocção. Na pré-história, a coleta e a caça eram as principais fontes de alimentação e os alimentos eram consumidos em seu estado natural (COLETTI, G. F., 2016). Alguns avanços como o domínio do fogo, a produção de utensílios para a caça e cocção de alimentos, o início da domesticação de animais e o desenvolvimento da agricultura, modificaram completamente a relação dos humanos com os alimentos, pois, a maior facilidade em obter comida juntamente ao preparo prévio permitiu um maior aproveitamento energético pelo organismo (MONTANARI, M., 2024).

Para além da questão nutricional, os avanços mencionados acima, permitiram aos antigos caçadores-coletores não basearem sua procura por alimentos apenas pela necessidade, mas também, começou-se a caça e plantação de alimentos pelo seu gosto, o que passou a moldar os hábitos alimentares (SILVA, M. G.; SARAIVA, J. M., 2018).

Foi na Grécia antiga que essa modificação da relação com a comida, que iniciou desde a pré-história, culminou com o surgimento da Gastronomia (do grego, *gaster* que significa ventre ou estômago e *nomos* que significa lei) no século IV a.C. (COLETTI, 2016). O termo se popularizou no século XVIII com o escritor Brillat-Savarin, que em sua obra intitulada *Fisiologia do gosto*, diz:

“gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta. Assim, é ela, a bem dizer, que move os lavradores, os vinhateiros, os pescadores, os caçadores e a numerosa família de cozinheiros, seja qual for o título ou a qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos... a gastronomia governa a vida inteira do homem”. (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 57-58)

Até chegar aos dias de hoje, com o desenvolvimento da gastronomia moderna, pode-se combinar diversos alimentos, criar novos sabores e até elaborar novas receitas utilizando-se de técnicas moleculares. Mas a Gastronomia como ciência vai muito além da prática culinária e da combinação de sabores, uma vez que os aspectos envolvidos na seleção, preparo e modo de

servir os alimentos são abordados a partir de uma leitura sociotécnica, ou seja, considerando as condições econômicas, históricas, geográficas expressões, celebrações e os saberes de uma comunidade (BRASIL, 2006; ROCHA, 2015).

O Brasil representa um exemplo de que a Gastronomia imprime os aspectos culturais e históricos de um povo. A culinária brasileira é o resultado de miscigenações e tem como culturas principais a indígena, a africana e a portuguesa. Ao longo do tempo, somaram-se a esses povos muitos outros, tais como europeus e asiáticos, tornando Brasil repleto de influências gastronômicas (FREIXA, 2017). Segundo Gomes e Moreno (2020) a contribuição dos povos que influenciaram a culinária brasileira implicou um resultado longe de ser linear, pois essa dinâmica transformou a Gastronomia Brasileira em heterogênea e peculiar. Para além da miscigenação, as características que tornam a gastronomia brasileira única foram resultado de um processo de articulação entre ingredientes disponíveis, a técnica culinária utilizada para o preparo e a inventividade de quem a prepara (DORIA, C.A., 2021).

A gastronomia apresenta grande potencial para gerar benefícios à sociedade. O reconhecimento da gastronomia como produto cultural apresenta grandes possibilidades de geração de trabalho e renda, por meio do fomento do turismo (SILVA, I. C. A, 2023). O Ministério do Turismo lançou, em 2022, o Programa Nacional de Turismo Gastronômico – Gosto Pelo Brasil. O Programa traduz-se em ações de estruturação e promoção com o objetivo de desenvolver o Turismo Gastronômico e efetivar a vocação do Brasil como destino de excelência neste segmento, valorizando a diversidade e singularidade de sua gastronomia e contribuindo diretamente para ampliação das vantagens competitivas e o posicionamento do Brasil como destino gastronômico internacional (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2022). Sobre o potencial da gastronomia para o turismo, a autora Fátima Roberta Costa no livro intitulado *Turismo e Patrimônio Cultural* diz:

A formação dos valores a partir das comparações socioculturais entre os diferentes locais visitados em relação ao local de origem do viajante tornou-se algo imprescindível para “enriquecer o espírito pelo saber, corrigir o discernimento, suprimir preconceitos da educação, polir as maneiras, em uma palavra: formar um gentleman completo.” (COSTA, 2009)

Além da questão econômica, a gastronomia é essencial na construção das relações interpessoais, uma vez que o alimento, de modo geral, é um elemento importante para demonstrar afeto e cuidado com seu próximo (SILVA; ALMEIDA; CABRAL; FERREIRA, 2023). Além disso, a gastronomia também está diretamente associada à construção das tradições, pois permite a visualização e a degustação, levando a construção de memórias,

operando muito fortemente no imaginário de cada pessoa (BARROCO, 2008; RIBEIRO, I. M. 2021).

Diante disso, o surgimento de cursos superiores em gastronomia surge como resposta a uma necessidade de análise mais concreta e empírica dos processos de produção da cultura (SANTOS, 2024). Além disso, a criação dos primeiros cursos superiores em gastronomia foi fomentada pela necessidade de atender a um mercado que vem mostrando, por um lado, crescimento vertiginoso e, por outro, uma escassez de profissionais para considerar essa nova demanda (ANDRADE; RAMOS, 2015). O primeiro curso superior de gastronomia no Brasil foi criado em 1999 na Universidade Anhembi Morumbi. Em 2021, segundo os dados do Inep (Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira) haviam 291 cursos superiores de gastronomia no país, entre bacharelados e tecnólogos.

No contexto do ensino superior, o Estágio Curricular Supervisionado consiste na preparação para o trabalho produtivo dos acadêmicos, visando o aprendizado de competências próprias da atividade profissional e a contextualização curricular (MARRAN, 2011). Para o curso de Gastronomia em específico, o estágio supervisionado é a oportunidade do graduando colocar em práticas as habilidades apreendidas durante o curso, deixando-o mais preparado para o mercado de trabalho. O Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) é uma Disciplina obrigatória do Currículo Pleno do Curso de Bacharelado em Gastronomia, oferecido em nível de Graduação, pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). De acordo com a Instrução Normativa nº 01/2017 do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE:

“O ESO tem como objetivo geral sistematizar o conhecimento produzido sobre um objeto de estudo pertinente ao curso, mediante supervisão, orientação e avaliação docente, tendo por base a articulação teoria e prática. Os objetivos específicos consistem em: Proporcionar a complementação da formação pessoal e profissional do aluno em termos de treinamento prático, de aperfeiçoamento técnico-científico e de relacionamento humano; Propiciar vivência profissional, sempre que possível, ampliando oportunidades de integrar dinamicamente teoria e prática; Desenvolver nos discentes o espírito de iniciativa e criatividade e a capacidade de buscar soluções; Consolidar as competências previstas no perfil de conclusão do curso; Oportunizar em alguns casos ao aluno participação em atividades de pesquisa.”

Diante disso, neste relatório estão contidas as informações do Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) realizado para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia. O relatório está organizado de forma a contemplar a caracterização do estágio (período, histórico da instituição, atividades do estabelecimento, descrição do local e estrutura organizacional) e as atividades desenvolvidas durante o período.

## 2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

### 2.1. Período do estágio

O estágio ocorreu entre 01 de abril de 2024 e 26 de junho de 2024, de segunda a sextas-feiras das 15 às 21 horas, totalizando uma carga horária de 360 horas, distribuídas em 30 horas semanais.

### 2.2. Histórico da instituição

A história do bar QuiChopp inicia-se com uma parceria entre pai e filho. O Senhor Fernando Teixeira decidiu junto ao seu filho, Gabriel Teixeira, investir em um ambiente aconchegante e familiar que disponibilizasse chopp e petiscos ao público, mas com um conceito de quiosque. À época esse tipo de bar não era comum na cidade do Cabo de Santo Agostinho e por isso teve um caráter inovador na região. Assim, em meados de 2013 abriu a primeira loja, localizada no Shopping Costa Dourada, no Cabo de Santo Agostinho. A operação consistiu em um quiosque na praça livre com capacidade de atender trinta pessoas, uma franquía na época nomeada Quiosque chopp Brahma (Figura 1).

Figura 1. Primeira unidade bar QuiChopp localizada no Shopping Costa Dourada em 2013.



Fonte: Redes sociais da empresa Quichopp (2024).

Em 2015, um novo passo foi dado na história do QuiChopp. O bar mudou do Shopping para o centro do Cabo de Santo Agostinho, próximo a Praça da Bíblia, um endereço

mais acessível ao público, bastante tradicional e bem conhecido pelos cabenses, além de ter mais formas de acesso e mobilidade, quando comparado ao shopping que fica na BR, um pouco afastado da área central da cidade e os clientes necessitavam pagar o estacionamento. Além do endereço, o conceito do bar mudou completamente, pois passou do modelo de quiosque em Shopping para um bar onde as cadeiras e mesas eram dispostas ao ar livre, com capacidade agora para 80 pessoas. A mudança de endereço logo deu resposta aos empreendedores e o bar que iniciou com 4 funcionários passou a operar com 12.

Ao longo dos anos a empresa passou a ser mais procurada e o público aumentou cada vez mais. Para suprir a demanda do crescimento que estava ocorrendo, o bar promoveu a sua primeira expansão construindo um novo ambiente, criando sua identidade própria. Assim surgiu o seu atual nome QuiChopp - Choperia e Petiscaria, finalizando seu contrato com a franquia Brahma e aumentando a capacidade de atendimento para 120 pessoas, agora operando com 17 funcionários.

Atualmente o QuiChopp é um dos principais bares do Cabo de Santo Agostinho. É um local muito frequentado e conhecido na região, onde realizam-se comemorações, confraternizações e atividades de entretenimento e lazer.

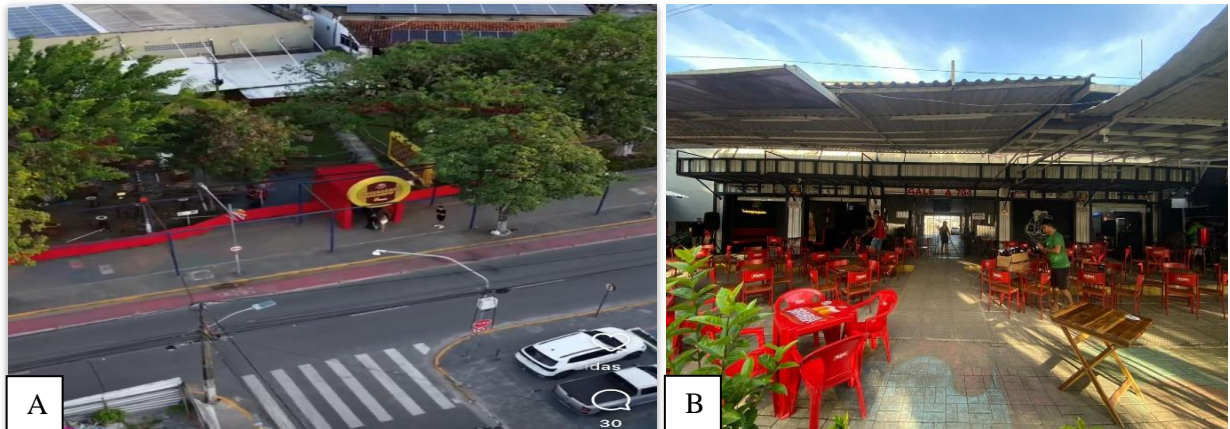
### **2.3. Atividades do estabelecimento**

O bar funciona de terça-feira à quinta-feira das 16h às 23h e nas sextas, sábados e domingos das 16h às 00h, nesses dias de final de semana são promovidos shows ao vivo com artistas e bandas locais. De segunda à quinta-feira, exceto feriados, até às 20h ocorre o *Happy Hour* que oferece descontos ao público em pratos e bebidas. Além disso, o bar conta com reservas e condições especiais para aniversariantes. Todos os anos, no dia 4 de novembro, ocorre a tradicional festa de aniversário do QuiChopp, que conta com bandas e diversas promoções de drinks e petiscos.

### **2.4. Descrição do local**

O QuiChopp Cabo está localizado na Avenida Historiador Pereira da Costa, 704 - loja 01 - Centro, Cabo de Santo Agostinho - PE, 54510-360. O bar fica situado em uma galeria localizada na Praça da Bíblia. Assim, as instalações ficam na galeria e as mesas e cadeiras ficam dispostas em frente ao empreendimento, conforme pode ser observado nas imagens abaixo (figura 2).

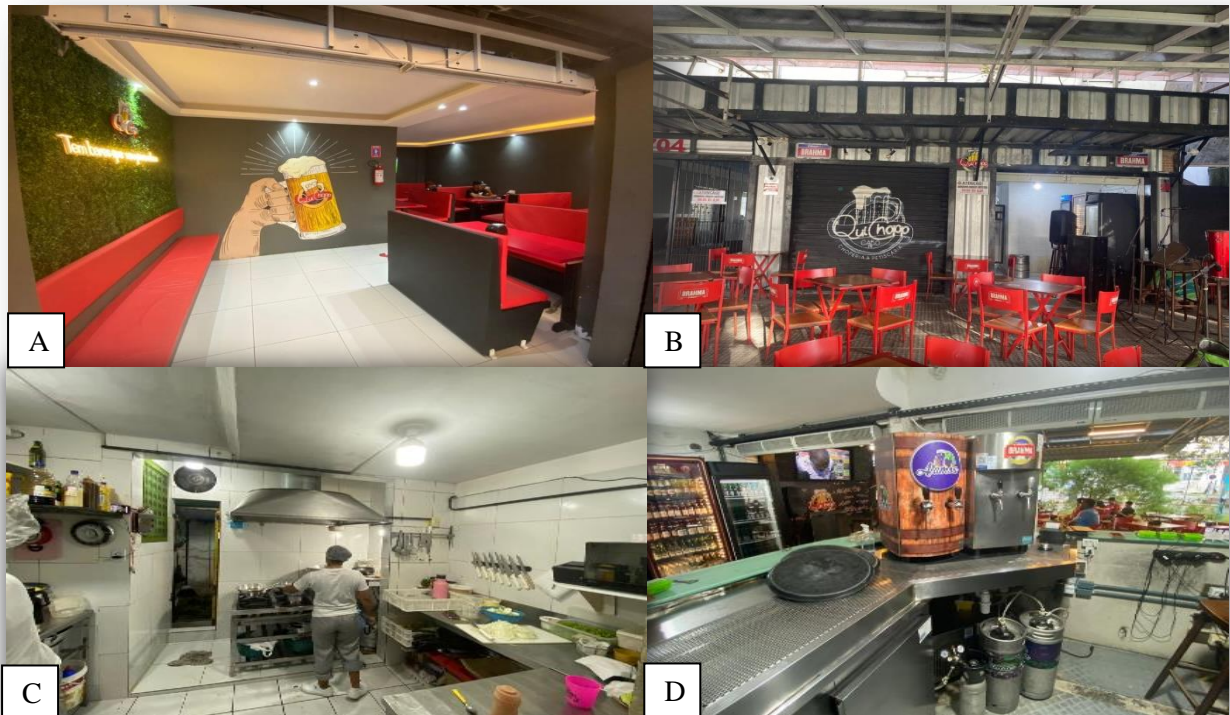
Figura 2. Imagem aérea (A) e da área externa (B) do Bar QuiChopp.



Fonte: Redes sociais da empresa Quichopp (2024).

Conta com uma área coberta e outra ao ar livre. Além disso, recentemente houve a inauguração de um ambiente *gourmet* climatizado. Os banheiros ficam situados no interior da galeria. O ambiente interno do bar é dividido em cozinha, caixa e ambiente para a preparação de drinks. Neste local também é onde estão localizadas as máquinas de Chopp (Figura 3).

Figura 3. (A) Ambiente interno climatizado (*Gourmet*). (B) Área Coberta. (C) Cozinha. (D) Área das chopeiras.



Fonte: a autora (2024)

A área do estoque era composta por prateleiras, armários e refrigeradores, onde ficavam

acondicionados os ingredientes perecíveis e não perecíveis, como garrafas de destilados, cervejas, refrigerantes, sucos, frutas, xaropes, laticínios e itens secos (Figura.4). Um bom sistema de armazenamento permite que o estoque seja facilmente acessível pelos funcionários, garantindo agilidade no atendimento e minimizando desperdícios.

Figura 4. Área de estoque do Quichopp, Cabo.

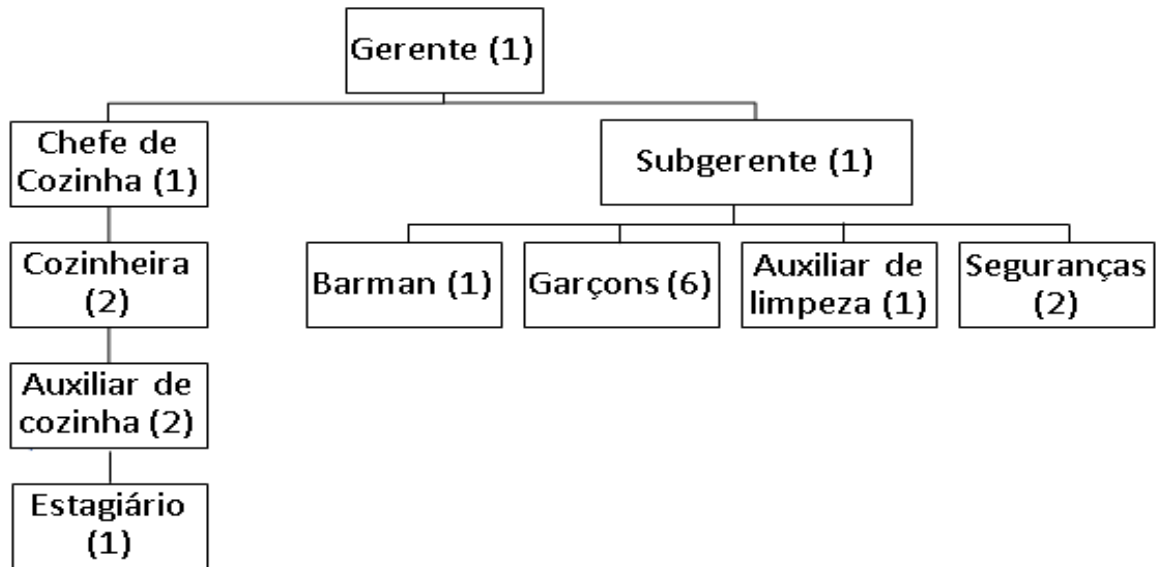


Fonte: a autora (2024)

## 2.5. Estrutura Organizacional

A estrutura organizacional do QuiChopp conta com um gerente, que coordena todas as atividades do estabelecimento (compras e estoque, coordenação de garçons e equipe de segurança, recursos humanos) e tem contato direto com a chefe de cozinha e com o subgerente. A chefe de cozinha coordena a equipe, formada por duas cozinheiras, dois auxiliares de cozinha e um estagiário. Ela é responsável ainda pelo controle e gerenciamento de todos os processos realizados e envolvidos com a cozinha (atualização de cardápio, preparo dos pratos, manutenção da organização da cozinha, controle de estoque). O subgerente coordena diretamente todas as outras áreas do estabelecimento fora da cozinha (organização do bar, boas práticas para atendimento ao cliente, resolução de problemas que possam haver com os clientes), e estão sob sua responsabilidade um *barmen*, seis garçons, um auxiliar de limpeza e e dois seguranças (Figura 5).

Figura 5. Organograma do bar QuiChopp, Cabo.



Fonte: autora (2024)



### **3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS**

O bar tem uma culinária focada em pratos e petiscos para acompanhar as bebidas ofertadas no estabelecimento, dentre as quais, o Chopp é a mais procurada pelo público. Dentre as preparações que compõem o cardápio estão por exemplo: os caldinhos, pasteis, bolinho de bacalhau, filé de carne e batata frita. Para Franklin (2019) a gastronomia desenvolvida no bar é uma prática que vai além do simples ato de se alimentar, pois contribui também para a construção de uma identidade própria de cada grupo social. A partilha de alimentos e bebidas que acontece nos botecos é um fenômeno sociológico, pois está diretamente relacionado à interação e ao pertencimento de cada pessoa com o grupo onde vive. No estudo desenvolvido por Sena (2019), no grande Recife, foi possível observar como a comida de bar imprime a identidade de uma localidade e estimula a conexão entre o morador e seu local, participando da construção das identidades e do entendimento da história de um povo.

Com isso, as atividades de estágios foram desenvolvidas em um ambiente de socialização e com um sentimento de pertencimento local, e foram focadas no diferencial do bar para aquela localidade. Assim, foram trabalhadas a elaboração dos molhos que acompanham os principais petiscos servidos pelo bar e a preparação dos drinks que compõem o cardápio do empreendimento. Além de estar envolvida diretamente com o preparo de pratos e drinks, também foi possível estar em contato com outros setores dentro do restaurante, como por exemplo, junto ao gerente e subgerente do bar acompanhando na gestão de pessoas, onde foi possível acompanhar o treinamento da equipe de garçons; no controle de custo, onde pude acompanhar a atualização das planilhas do estoque, fazendo levantamento da entrada e saída de consumíveis; além de estar junto com a chefe de cozinha durante o treinamento da equipe sobre as técnicas de higienização na cozinha.

#### **3.1. Preparação de molhos**

De acordo com o Pequeno Dicionário da Gastronomia (2023) o molho consiste em um líquido saboroso, fino ou espesso que acompanha um alimento com a finalidade de complementar seu sabor. Apesar disso, o molho nasceu da necessidade de salgar e temperar o alimento por igual. No livro “Sauces: A global history”, a Professora Maryann Tebben (2014) define o seguinte:

“Em sua definição mais ampla, molho é um intensificador ou complementar de alimentos e não deve ser um prato principal ou essencial para comer. Ele conecta o consumo e a decoração no prato. É comestível, mas não é independente. Finalmente, o molho é desnecessário, mas a culinária seria impensável sem molho, e molhos estão por toda parte. O molho é atraente como tema culinário de atenção porque permite ampla criatividade e adaptação ingredientes, sabores e tradições disponíveis.”

Ao longo da história a evolução dos molhos viraram um elemento importante e fundamental na caracterização, preparação e no sabor dos pratos. Além disso, é importante ressaltar o aspecto social e histórico na preparação dos molhos. Sobre esse ponto, a Professora Maryann (2014) diz:

“Os molhos dominantes de uma a culinária nacional estão intimamente ligados aos alimentos disponíveis naquela região, mas também são formados por forças culturais, como o vegetarianismo no Japão substituindo o molho de peixe pelo molho de soja e o rápido crescimento industrial nos EUA que encorajou a produção molhos e condimentos de longa duração.”

Nesse sentido, com o intuito de complementar e intensificar os sabores dos pratos, os molhos produzidos durante o período de estágio foram o barbecue de goiabada, a maionese aromatizada e o molho rosé, conforme pode ser visto na figura 6.

Figura 6. Molho barbecue de goiabada, maionese aromatizada e molho rosé do Quichopp, Cabo.



Fonte: a autora (2024)

### 3.1.1. Molho Barbecue de goiabada

O molho barbecue está incluído em uma variedade de molhos de sabor forte, composto por ingredientes doces, apimentados e ácidos. A receita varia, mas ingredientes típicos incluem o molho de tomate, vinagre, especiarias, como pápricas doce e picante e pimentas, e adoçantes como açúcares comum e mascavo, no caso do molho barbecue produzido no bar, o constituinte doce utilizado é a goiabada, recebendo dessa forma o nome de Molho Barbecue de Goiabada. Habitualmente é empregado em churrascos e outros pratos com base em carne assada. Porém, menos frequentemente, acompanha outros alimentos como, por exemplo, batata frita e certas pizzas (DeWITT & GERLACH, 2001). No bar em questão esta era utilizado para acompanhar pratos como os pasteis servidos no estabelecimento (Figura 7).

Figura 7. Molho barbecue de goiabada acompanhando pastel de queijo no bar QuiChopp, Cabo.



Fonte: Redes sociais da empresa Quichopp (2024).

O preparo do molho foi realizado da seguinte forma:

Ingredientes:

Goiabada

Cebola em pó

Páprica defumada

Extrato de tomate

Azeite

Shoyu (molho de soja) ou molho inglês

Pimenta do reino a gosto.

Para a preparação do molho, o extrato de tomate é colocado em uma panela e fervido. Em seguida são adicionados cubos de goiabada e depois o molho inglês. Para finalizar, o molho é temperado com cebola em pó e pimenta do reino a gosto.

### 3.1.2. Maionese aromatizada

A maionese é um molho feito através da combinação de gemas, ácido e óleo. Por conter gema, rica em lecitina - um agente emulsificante -, a maionese não se separa quando pronta, pois é uma emulsão estável. Para produzir uma boa maionese, alguns fatores devem ser considerados, tais como: a temperatura dos ingredientes deve ser ambiente, a textura deve ser cremosa e cor amarelo-pálida e a acidez suficiente para realçar o sabor, mas não predominante (KOVESI et al., 2020).

No bar QuiChopp a maionese recebe outros ingredientes que modificam e realçam seu sabor, sendo chamada de maionese aromatizada, ele é produzida para acompanhar o prato chamado de Frango crocante (Figura 8).

Figura 8. Maionese aromatizada acompanhando frango crocante no bar QuiChopp, Cabo.



Fonte: Redes sociais da empresa Quichopp (2024).

O preparo da maionese foi realizado da seguinte forma:

Ingredientes:

Maionese comercial

Molho de pimenta

Mostarda

Molho de alho

Orégano a gosto.

Coloca-se todos os ingredientes em um recipiente e os incorporam bem até que se obtenha uma mistura homogênea.

### **3.1.3. Molho rosé**

O molho rosê é uma emulsão, que combina ingredientes à base de gordura e água, resultando em uma textura cremosa e homogênea. Ele é tipicamente feito pela mistura de molho de tomate e maionese (KOVESI et al., 2020). Existem várias versões para o preparo desse molho, inclusive uma bem simples por ser feito misturando apenas ketchup de tomates e maionese. Esse molho é frequentemente usado para acompanhar frutos do mar, em especial o camarão.

No bar QuiChopp o molho rosé é produzido para acompanhar o prato Isca de peixe (Figura 9).

O preparo do molho foi realizado da seguinte forma:

Ingredientes:

Maionese

Mostarda

Ketchup

Incorpora-se bem todos os ingredientes até virar uma mistura homogênea.

Figura 9. Molho rosé acompanhando isca de peixe no bar QuiChopp, Cabo.



Fonte: Redes sociais da empresa Quichopp (2024).

Todos os molhos eram produzidos na cozinha quente, preparados 3 vezes na semana. Usava-se o balcão para apoio da produção, preparados em um bowl e envaziados em um recipiente com tampa. Em seguida era realizada a etiquetagem constando a identificação do molho, as datas de fabricação e validade e o modo de armazenamento. Os molhos eram então dispostos em geladeira na temperatura de 6°C que ficava próximo a cozinha, para facilitar o manuseio. Passado três dias da produção, novos molhos eram produzidos e os que não tinham sido utilizados eram desprezados.

### 3.2. Preparação de Drinks

A produção e o consumo de bebidas alcoólicas constituem um eixo da Gastronomia, onde se faz necessário a criação e implementação de conceitos, estudos e padronização dos conjuntos de normas voltadas para a produção e consumo de bebidas alcoólicas (EMBURY, 1953). Em todo o processo da evolução social o álcool apresentou um valor cultural tão importante quanto os alimentos não alcoólicos (EAMES, 2004), como reforça Pinheiro (2001):

“Em todo o processo de humanização e assentamento da sociedade, nas condições que correram ao resultado atual, as bebidas alcoólicas serviram de facilitadores nas decisões em termos de regulamentações e, posteriormente, elaboração de leis e serviam como motivadores excepcionais que supriam a necessidade de alimentação, e, mais importante, de prazer.”

As bebidas alcoólicas possuem diversas características e peculiaridades que as diferenciam umas das outras. Atualmente, a partir da forma como são produzidas, podemos classificá-las em três grupos distintos, são eles: as bebidas fermentadas, as destiladas, e os produtos alcoólicos compostos (SENAC, 2012).

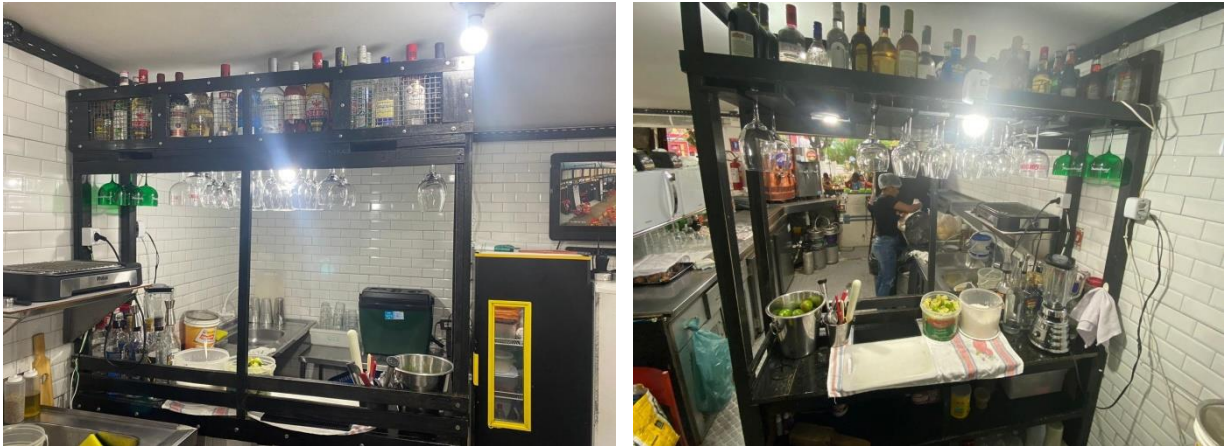
As bebidas fermentadas, como o próprio nome sugere, são aquelas produzidas através de um processo de fermentação alcoólica, onde, bioquimicamente, bactérias transformam o açúcar dos alimentos em álcool etílico, como as cervejas e os vinhos, por exemplo. Esse processo de fermentação, conhecido como sacarificação, normalmente ocorre em grandes tonéis, onde o mosto é transformado através da ação de enzimas, resultando na produção de álcool e gás carbônico (SENAC, 2012).

Quanto às bebidas destiladas, sua produção ocorre através de um processo químico de destilação a partir de um produto da fermentação alcoólica de diversos tipos de insumos, com esse processo consegue-se obter uma maior concentração de álcool. Dessa forma, nota-se a importância da bebida fermentada, já que dela é possível a obtenção da destilada, com isso, este grupo também é nomeado de bebidas alcoólicas fermento-destiladas (VENTURINI, 2016).

O terceiro grupo de classificação, das bebidas alcoólicas por mistura, fala em relação à mistura de bebidas, que segundo o decreto publicado pelo Diário Oficial da República Federativa do Brasil (1994), trata-se da mistura de uma bebida alcoólica, seja ela fermentada ou destilada, ou ambas, com quaisquer outros insumos não alcoólico, como por exemplo: infusões (chá, café), insumos agrícolas (frutas, suco de frutas), insumos animais (leite, mel) e outras bebidas não alcoólicas (água tônica, refrigerantes, energéticos)(BRASIL, 2009). Nesse contexto surge a nomenclatura “*drink*”, que trata-se de uma mistura de dois ou mais ingredientes, sendo um deles necessariamente uma bebida alcoólica e o outro não alcoólico, e desde que a porcentagem de ingredientes não alcoólicos ultrapasse a de alcoólicos (SOUZA, 2022).

No estabelecimento onde foi realizado o estágio, a bebida alcoólica de maior consumo é o chopp, mas, também são preparados drinks (Figura 10), os quais foram o alvo para a produção deste relatório, como segue.

Figura 10. Área de preparação dos drink no bar QuiChopp, Cabo.



Fonte: a autora (2024).

Antes de abrir o bar ao público, prepara-se todo o *mise in place* das frutas que utilizará na produção dos drinks durante o movimento dos clientes (Figura 11). Isso facilita a preparação e o tempo de entrega das bebidas prontas para o consumo.

Figura 11. *Mise in place* das frutas (A) uva, (B) kiwi, (C) morango, para o preparo dos drinks no bar QuiChopp, Cabo.



Fonte: a autora (2024).

Os drinks preparados durante a realização do estágio foram: Caipichopp, Gin Tônica Tropical, Ice Red, Sex on the Beach, Caipifruta de Uva e Nevada de Morango. O modo de preparo de cada drink pode ser observado abaixo:



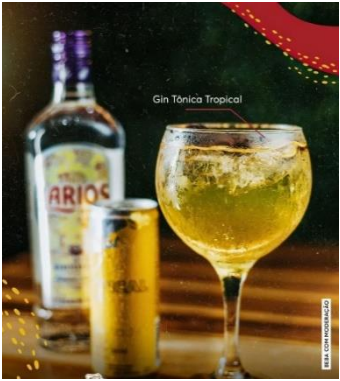
### 3.2.1 Caipichopp

Tabela 1. Preparo do Caipichopp no QuiChopp, Cabo.

DRINK	INGREDIENTES	MODO DE PREPARO
<p>Figura 12. Caipichopp.</p>  <p>Fonte: Redes sociais da empresa QuiChopp (2024).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiwi</li> <li>• Açúcar</li> <li>• Morangos congelados</li> <li>• Vodka</li> <li>• Gelo</li> </ul>	<p>Triturar um kiwi na coqueteleira junto com a metade do açúcar, reservar em uma taça. Na coqueteleira adicionar os morangos congelados, o restante do açúcar, a vodka e o gelo e bater bem. Acrescente a mistura sobre o kiwi tritura anteriormente. Para decorar a taça, pode-se colocar uma fatia de morango ou de kiwi em sua borda.</p>

### 3.2.2 Gin tônica tropical

Tabela 2. Preparo do Gin tônica tropical no QuiChopp, Cabo.

DRINK	INGREDIENTES	MODO DE PREPARO
<p>Figura 13. Gin Tônica Tropical</p>  <p>Fonte: Redes sociais da empresa QuiChopp (2024).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gin</li> <li>• Energético (sabor maracujá)</li> <li>• Gelo</li> </ul>	<p>Em uma taça adicione o energético e o Gin, misture-os e adicione o gelo até completar o volume da taça. Para decorar pode-se adicionar a polpa de um maracujá pequeno.</p>

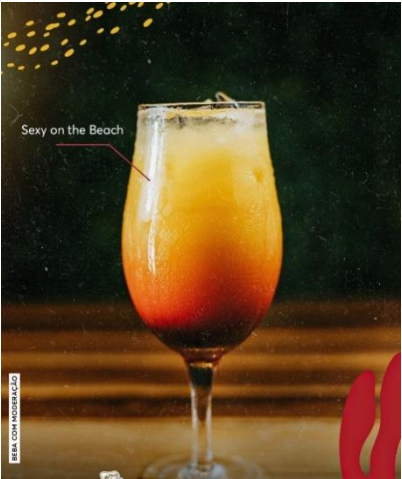
### 3.2.3 Ice Red

Tabela 3. Preparo do Ice Red no QuiChopp, Cabo.

DRINK	INGREDIENTES	MODO DE PREPARO
<p>Figura 14. Ice Red</p>  <p>Fonte: Redes sociais da empresa Quichopp (2024).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Morangos congelados</li> <li>• Leite condensado</li> <li>• Ice limão (preparado comercial refrescante, feita com vodka, água com gás e suco de fruta)</li> <li>• Gelo</li> </ul>	<p>Em um coqueteleira adicione os morango e o leite condensado, macere bem os morangos até ficar bem misturado com o leite condensado. Transfira para uma taça e adicione a Ice limão, misture e adicione gelo até completar o volume da taça. Para decorar pode-se colocar uma fatia de morango na borda da taça.</p>

### 3.2.4 Sex on the beach

Tabela 4. Preparo do Sex on the beach no QuiChopp, Cabo.

DRINK	INGREDIENTES	MODO DE PREPARO
<p>Figura 15. Sex on the beach</p>  <p>Fonte: Redes sociais da empresa Quichopp (2024).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suco de laranja (sem açúcar)</li> <li>• Vodka</li> <li>• Licor de pêsego</li> <li>• Adoçante</li> <li>• Xarope de frutas vermelhas</li> <li>• Gelo</li> </ul>	<p>Adicione em uma taça o suco de laranja, a Vodka, o licor de pêsego e o adoçante, misture. Adicione o gelo e misture. Ao final adicione lentamente o xarope de frutas vermelhas, sua densidade o levará para o fundo da taça.</p>


### 3.2.5 Caipifruta de uva

Tabela 4. Preparo da Caipifruta de uva no QuiChopp, Cabo.

DRINK	INGREDIENTES	MODO DE PREPARO
<p>Figura 16. Caipifruta de uva</p>  <p>Fonte: Redes sociais da empresa QuiChopp (2024).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uvas congeladas</li> <li>• Açúcar</li> <li>• Vodka</li> <li>• Gelo</li> </ul>	<p>Adicione em uma coqueteleira as uvas e o açúcar, macere bem. Adicione a Vodka e o gelo e agite a coqueteleira vigorosamente. Transfira o conteúdo da coqueteleira para um copo grande. Para decorar pode-se colocar um folhas de hortelã na superfície da bebida.</p>

### 3.2.6 Nevada de morango

Tabela 4. Preparo da Nevada de morango no QuiChopp, Cabo.

DRINK	INGREDIENTES	MODO DE PREPARO
<p>Figura 17. Nevada de morango</p>  <p>Fonte: Redes sociais da empresa QuiChopp (2024).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Morangos congelados</li> <li>• Leite condensado</li> <li>• Vodka</li> <li>• Gelo</li> </ul>	<p>Com o auxílio de um liquidificador bata os morangos, o leite condensado e o gelo. Após isso, adicione a Vodka e misture com a ajuda de uma colher. Transfira para um copo grande e decore colocando uma fatia de morango na borda do copo.</p>

### 3.3 Projeto Influencia Cabo no QuiChopp

Durante a realização do estágio também pude participar do desenvolvimento do projeto “Influencia Cabo no QuiChopp”, onde recebíamos Influencers Digitais da região e tinha como intuito a divulgação e maior popularização do bar.

Estive participando do projeto desde sua criação, onde participei da reunião com a equipe do marketing e a equipe de influencers (Figura 18). Foi feito então um acordo onde quatro desses iriam ao bar de segunda a sexta revezando em cada semana. No bar eles teriam dois pratos e um drink para divulgação em seu perfil. Estimulávamo-los a divulgarem onde era o bar, como o drink era produzido, apresentavam o prato, e dessa forma divulgaríamos o bar para um maior número de pessoas.

Figura 18. Equipe de influencers que participaram do projeto “Influencia Cabo no QuiChopp”.



Fonte: Redes sociais da empresa Quichopp (2024).

#### 4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estágio obrigatório no estabelecimento QuiChopp foi extremamente relevante para o crescimento pessoal e aprimoramento profissional. No decorrer do estágio foram utilizados os conhecimentos teóricos e práticos adquiridos durante a graduação, tais como: uso de utensílios e equipamentos de cozinha e bar da maneira correta, gestão de pessoas, controle de custos, técnicas de higienização e organização da cozinha, além das técnicas da mixologia.

Ao longo do estágio, foi percebido na prática que a Gastronomia é uma área muito mais complexa e com diferentes graus de dificuldade, onde é possível viver a cada dia uma cozinha diferente, proporcionando um grande crescimento profissional e também pessoal. Experienciar essa vivência foi importante nessa etapa final da aprendizagem no curso de Gastronomia, pois permitiu aplicar os conceitos aprendidos na Universidade. Além disso, o ambiente de trabalho foi muito descontraído e amigável, permitindo o desenvolvimento pleno das atividades propostas.

Outro ponto muito importante que daria destaque no aprendizado adquirido durante o estágio foram os conhecimentos sobre gestão, os quais são imprescindíveis para o crescimento profissional e para o crescimento e manutenção do negócio. Manter uma equipe unida e bem treinada faz toda a diferença no dia a dia de um bar, principalmente em dias com altas demandas. Uma boa coordenação que saiba gerir e passar conhecimento para sua equipe e uma boa comunicação entre os funcionários fazem toda a diferença para a melhor execução do serviço. Além da gestão pessoal, fui apresentada também a gestão de estoque, que tem que ser altamente eficiente e envolve o monitoramento constante de datas de validade, controle de quantidades e reposição regular para evitar a falta de produtos durante o funcionamento

Durante a realização do estágio pude perceber que instituir o uso de ficha técnica poderia melhorar e qualificar a operacionalização do bar, pois muitas vezes a equipe da cozinha utiliza medidas imprecisas, tal conduta pode em algum momento promover despadronização da preparação se não houver a avaliação da chef de cozinha.

Outra modificação que pude participar diretamente para que melhorasse o bar foi instigar a compra de novas louças, pois com meus conhecimentos culinários pude mostrar que trocar a louça traria mais modernidade ao bar, incluindo louças mais atraentes (claras, com formatos diferentes, com fundo, texturas), e isso deixaria o ambiente com um aspecto mais sofisticado, além de deixar os pratos mais atrativos e com isso recrutar mais clientela para o bar. Antes dessa mudança as louças eram praticamente todas iguais, então pude trazer

diferentes louças para cada prato, contribuindo para que os pratos ficassem mais conhecidos também pela apresentação.

Dessa forma, a realização desse estágio contribuiu de forma generosa para o conhecimento, crescimento e experiência pessoal e profissional. Trabalhar em um bar, promovendo ao público alegria e diversão, a partir da prestação de serviços gastronômicos, foi muito satisfatório. Nesse ponto foi possível perceber como a Gastronomia tem o poder de promover e refinar relações humanas e dessa forma fazer parte da construção da sociedade.

## REFERÊNCIAS

- ANDRADE, D. C. T.; RAMOS, H. R. **Cursos de Gastronomia, profissionais com formação acadêmica e mercado de trabalho**. Revista Acadêmica Observatório de Inovação do Turismo, v. 9, n. 2, p. 85-100, 2015.
- BARROCO, L. M. S. **A importância da Gastronomia como Patrimônio Cultural no Turismo Baiano**. 2008. Tese (Mestrado em cultura e turismo) - Curso de Turismo - Universidade Estadual de Santa Cruz, Santa Cruz, 2008.
- BRASIL. **Decreto nº 5.753, de 12 de abril de 2006**. Promulga a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, adotada em Paris, em 17 de outubro de 2003, e assinada em 3 de novembro de 2003. Diário Oficial da União. 13 abr 2006.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean A.; tradução de Paulo Neves. **A fisiologia do gosto**. – São Paulo: Companhia das Letras, 2012.
- COLETTI, GABRIEL FURLAN. **Gastronomia, história e tecnologia: a evolução dos métodos de cocção**. Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, Araraquara. v. 4, n. 2, 2016.
- COSTA, F. R. **Turismo e patrimônio cultural: interpretação e qualificação**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.
- DeWITT & GERLACH. **Barbeque Inferno. Cooking with Chile Peppers on the Grill**. Ed. Ten Speed Press. 2001.
- DORIA, C. A. **Formação da culinária brasileira, escritos sobre a cozinha inzoneira**. Ed Fósforo. 2021.
- EAMES, A. D. **The Secret Life of Beer**. Vermont: Storey Publishing, 2004.
- EMBURY, D. A. **The Fine Art of Mixing Drinks**. Faber. English: Alcademics, 1953.
- FRANKLIN, D.O. **Mercado Gastronômico: Um Espaço para a cultura**. Repositório de Trabalhos de Conclusão de Curso, 2019.
- FREIXA, D. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. BOD GmbH DE, 2017.
- GOMES, M.; MORENO, E. L. **Como entender a cultura brasileira saboreando uma moqueca e batucando com o sistema lógico hiperdialético**. Revista Scientiarum Historia, 1, 7. [https://doi.org/10.51919/revista\\_sh.v1i0.66](https://doi.org/10.51919/revista_sh.v1i0.66). 2020.
- KOVESI, B.; SIFFERT, C.; CREMA, C.; MARTINOLI, G. **400 g - Técnicas de cozinha: Fundamentos e técnicas de culinária aplicados em mais de 300 receitas**. 2. ed. Nacional, 2020. 400 p.
- MARRAN, A. L.; LIMA, P. G. **Estágio curricular supervisionado no ensino superior brasileiro: algumas reflexões**. Revista e-curriculum, v. 7, n. 2, 2011.
- MONTANARI, M. **Comida como cultura**. Ed. Senac. 2ª Ed. 2024.

MTur - Ministério do Turismo. (2022). **Programa Nacional de Turismo Gastronômico**. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programa-nacional-de-turismo-gastronomico>, acesso em: 15 de setembro de 2024.

PINHEIRO, K. **História da Alimentação**. Universitas Ciências da saúde. 3:173-190, 2001.

RIBEIRO, I. M. **Do tabuleiro aos festivais: a tradição culinária das quitandas de Minas Gerais**. 124 f. Tese (Doutorado em Extensão Rural) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa. 2021.

ROCHA, F. G. **Gastronomia: ciência e profissão**. Arquivos brasileiros de alimentação. v. 1, n. 1, p. 3-20, 2015.

SANTOS, A. B. P. et al. **Educação Profissional e Gastronomia: Análise do Projeto Político Pedagógico do curso técnico do Instituto Federal de Brasília**. 138 f. Dissertação (Mestrado em Educação - Processos Formativos e Desigualdades Sociais) – Faculdade de Formação de Professores, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, São Gonçalo, 2024.

SENA, E. A. B. **Cartografia de uma viagem pelos sabores do Grande Recife: comida di buteco e crônicas da cidade**. 2019.

SENAC, D. N. **Bartender: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**. Rio de Janeiro, Senac Nacional, 120 p. 2012.

SILVA, I. C. A. et al. Análise das contribuições da gastronomia no turismo da Paraíba. 2023.

SILVA, M. G.; SARAIVA, J. M. **Contexto socio-histórico do consumo de alimentos: das práticas de consumo para sobrevivência nas sociedades pré-capitalista ao consumo de alimentos como direito humano na contemporaneidade**. Oikos: Família e Sociedade em Debate, v. 29, n. 1, p. 162-179, 2018.

SILVA; ALMEIDA; CABRAL; FERREIRA. **Gastronomia afetiva**. Trabalho de conclusão de curso (Curso Técnico em Gastronomia) - Escola Técnica Estadual Benedito Storani, Jundiaí, 2023.

SOUZA, D. M.; BELTRÃO, D. M. S.; RODRIGUES, J. W.; FILHO, J. B. O.; CARMO, E. F. **A origem da coquetelaria: evolução, profissionais e tipos de bares**. Revista Vox. n. 07, 2022.

TEBBEN, MARYANN. **Sauces: A Global History**. Reaktion Books, 2014.

VENTURINI, W. G. F. **Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia**. 2 ed. São Paulo: Blucher, v.1, 2016.