



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

**Gabriela Pires Barreto**

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO**  
**REALIZADO EM RESTAURANTE DE COZINHA BRASILEIRA**  
**CONTEMPORÂNEA DE INGREDIENTES**

Recife/PE  
Agosto 2018

**Gabriela Pires Barreto**

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO  
REALIZADO EM RESTAURANTE DE COZINHA BRASILEIRA  
CONTEMPORÂNEA DE INGREDIENTES**

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<sup>a</sup>. Luciana Leite de Andrade Lima Arruda**

Supervisor: **Chef Yuri Machado**

Recife/PE

Agosto 2018

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE  
Biblioteca Central, Recife-PE, Brasil

B273a Barreto, Gabriela Pires  
Relatório de estágio supervisionado obrigatório em restaurante de cozinha  
brasileira contemporânea de ingredientes / Gabriela Pires Barreto. – 2018.  
30 f.: il

Orientadora: Luciana Leite de Andrade Lima Arruda.  
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia) –  
Universidade Federal Rural de Pernambuco, Departamento de  
Tecnologia Rural, Recife, 2018.  
Inclui referências e anexos.

1. Técnicas culinárias 2. Controle de estoque 4. Restaurantes - Administração  
I. Arruda, Luciana Leite de Andrade Lima, orient. II. Título

CDD 641.013

**GABRIELA PIRES BARRETO****RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO REALIZADO EM  
RESTAURANTE DE COZINHA BRASILEIRA CONTEMPORÂNEA DE INGREDIENTES**

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

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

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

**Banca Examinadora**

---

Prof<sup>a</sup>.Dr<sup>a</sup>. Luciana Leite de Andrade Lima Arruda  
(Orientadora)

---

Prof<sup>a</sup>.Dr<sup>a</sup>. Amanda de Moraes Oliveira Siqueira  
(Examinador)

---

Prof<sup>o</sup>. Dr. Leonardo Pereira e Siqueira  
(Examinador)

Recife-PE  
Agosto/2018

## **AGRADECIMENTO**

A Deus, pela força, saúde e bênçãos recebidas.

Aos meus pais, minhas irmãs, toda a minha família e amigos, pelo amor, estímulo e suporte incondicional.

A Universidade Federal Rural de Pernambuco e ao seu corpo docente, coordenação e administração, que oportunizaram um aprendizado diário e ampliaram meus horizontes em relação a Gastronomia e ao meu futuro profissional.

À minha orientadora Prof<sup>a</sup>.Dr<sup>a</sup>. Luciana Leite de Andrade Lima Arruda, que me guiou durante a realização deste relatório, pelo seu apoio, suas correções e incentivos.

Aos meus colegas de classe, que participaram ativamente do meu processo de aprendizado, pela convivência e ensinamentos diários.

À toda equipe do Cá-Já Restaurante, pelas lições cotidianas e pela oportunidade de aprendizado que me foi dada.

A todos que contribuíram direta ou indiretamente para aquisição de conhecimento no decorrer da minha formação, o meu muito obrigada.

## RESUMO

A cozinha brasileira contemporânea, pautada na cozinha de ingredientes, busca a aplicação de diferentes técnicas e insumos em preparações tradicionais e cotidianas, sem temer a perda de sua identidade histórica e cultural. Este relatório tem como objetivo descrever as atividades realizadas no Estágio Supervisionado Obrigatório em restaurante de cozinha brasileira contemporânea de ingredientes. As atividades realizadas durante o estágio abrangeram a aplicação de técnicas culinárias para a realização de *mise en place*, pré-preparo e preparo de alimentos e finalização de pratos. Houve também, controle de estoque seco juntamente com a elaboração de lista de compras e limpeza e organização da despensa diária. Este relatório traz também um contraste entre o lado acadêmico e o comercial de um serviço de alimentação. Os desafios que permeiam o modelo ideal, que é estudado e ensinado em sala de aula, e o restaurante real, com suas necessidades de adequações técnicas. Apesar desse contraste, fica evidente a necessidade de prospecções para o aperfeiçoamento e padronização de técnicas e procedimentos, assim como o desenvolvimento contínuo de novos estudos para disponibilizar uma literatura cada vez mais vasta e completa.

**Palavras-chave:** técnicas culinárias, estoque, restaurante comercial

## SUMÁRIO

<b>1. Apresentação .....</b>	<b>8</b>
<b>2. Termo de Compromisso do Estágio Supervisionado Obrigatório .....</b>	<b>10</b>
<b>3. Caracterização do Estágio Supervisionado Obrigatório .....</b>	<b>12</b>
<b>3.1. Descrição do Local .....</b>	<b>12</b>
<b>3.2. Período de Estágio .....</b>	<b>14</b>
<b>3.3. Estrutura Organizacional .....</b>	<b>15</b>
<b>3.4. Histórico da Instituição .....</b>	<b>16</b>
<b>3.5. Atividades da Instituição .....</b>	<b>17</b>
<b>3.6. Objetivos do Estágio .....</b>	<b>17</b>
<b>4. Atividades Desenvolvidas .....</b>	<b>18</b>
<b>5. Considerações Finais .....</b>	<b>25</b>
<b>6. Referências .....</b>	<b>26</b>
<b>7. Anexo .....</b>	<b>28</b>

## 1. Apresentação

A cozinha brasileira, segundo Cascudo (2004), tem sua identidade pautada na mestiçagem das culturas portuguesa, africana e ameríndia, e o paladar resultante desta mistura, o paladar brasileiro, seria item fundamental na construção da história e da sociologia da alimentação do país.

Além disso, conforme Jacob (2006), não pode ser deixada de lado a influência árabe na nossa alimentação, já que este povo colonizou a Península Ibérica por cerca de 700 anos, e, por isso, são responsáveis pela formação gastronômica de Portugal.

Segundo Dutra (2004), conforme citado por Lima (2012), é preciso entender também o porquê de nos alimentarmos, ou seja, a culinária não é apenas um produto das necessidades biológicas humanas, e também não é exclusivamente um produto cultural, mas sim o resultado das duas dimensões de um mesmo fenômeno, espaço compartilhado entre natureza e cultura.

Na atualidade, a culinária brasileira passa por algumas situações:

As crises de identidade regional e nacional; o uso de novos produtos brasileiros; a massificação dos gostos e texturas por conta da indústria alimentícia; a falta de compreensão e paciência dos comensais mediante a sazonalidade da natureza, e até mesmo o atual papel assumido pelos chefs de cozinha e cozinheiros, chamam a atenção e remetem a pensar a essência da comida: seus ingredientes. (PELLERANO; BUDEL; FERREIRA, 2012).

A cozinha de ingredientes, busca a utilização de diferentes técnicas culinárias para ingredientes do cotidiano, ou seja, procura releituras e inovações em pratos tradicionais, sem temer a descaracterização do prato ou a perda de sua identidade histórico-cultural. De acordo com Dória (2009), a valorização do ingrediente é “a expressão do esforço por inovar sem pagar tributo aos receituários tradicionais, isto é, aos usos históricos dos mesmos”.

Como este tipo de cozinha depende da compreensão do consumidor sobre a sazonalidade dos ingredientes (DELIND, 2006), quando praticada em um estabelecimento comercial pode gerar estranhamento e descontentamento por parte dos comensais, e ao mesmo tempo, pode ser uma vantagem competitiva em relação aos demais serviços de alimentação.

A cozinha de ingrediente é uma das características da culinária brasileira contemporânea. Levando em consideração o conceito de bricolagem alimentar de Carvalho (2013), temos que “a



estrutura básica da bricolagem é de um novo arranjo simbólico com significados ‘usados’ – uma nova ordem adaptada que oscila entre confusão e criação antes de ser considerada propriamente ordenada e organizada em seu habitat”. A definição deste termo é muito útil na descrição da culinária contemporânea brasileira, uma mistura entre tradição e inovação que ainda está sendo desenvolvida e estudada, o que talvez justifique a aparente escassez de literatura a respeito do tema.

Tendo em vista todos estes conceitos, o presente relatório tem como objetivo relatar e descrever as atividades realizadas durante Estágio Supervisionado Obrigatório em um restaurante de cozinha brasileira contemporânea de ingredientes, que abrangeram desde tarefas administrativas a preparos culinários.

## 2. Termo de Compromisso do Estágio Supervisionado Obrigatório



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO  
PRO-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO  
COORDENAÇÃO GERAL DE ESTÁGIO



### TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO BACHARELADOS/TÉCNICOS

<b>1. CONCEDENTE</b> Ca-já Restaurante, adiante <b>CONCEDENTE</b> CNPJ: 28.005.112-0001/54 ENDEREÇO: Rua Carneiro Vilela, 648 BAIRRO: Encruzilhada CEP: 52050-030 CIDADE: Recife ESTADO: Pernambuco REPRESENTADA POR: Yuri Machado CARGO: Chef da Cozinha e Sócio EMAIL: yuri@ca-ja.com TELEFONE: 31260648
<b>2. ESTAGIÁRIO</b> Gabriela Pires Barreto, adiante <b>ESTAGIÁRIO</b> CPF: 11051445426 RG: 8601574 ÓRGÃO DE EXPEDIÇÃO/UF: SDS/PE DATA DE NASCIMENTO: 17/10/1996 ENDEREÇO: Rua Renato de Medeiros, 78 BAIRRO: Madalena CEP: 50610150 CIDADE: Recife ESTADO: Pernambuco EMAIL: gabrielapres17@gmail.com TELEFONE: 81998289188
<b>3. INSTITUIÇÃO DE ENSINO</b> UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO, adiante <b>UFRPE</b> CNPJ Nº 24.416.174/0001-06 Natureza jurídica da instituição: autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação Av. Dom Manoel de Medeiros S/N Dois Irmãos, Recife/PE. CEP: 52171-900 Representada por Maria José de Sena, residente nesta cidade, na qualidade de Reitora

As partes acima nomeadas celebram entre si este TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO, de acordo com o disposto na Lei 11.788, de 25 de setembro de 2008 e legislação complementar, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

#### CLÁUSULA 1ª – DO OBJETIVO

O presente Termo de Compromisso tem por objetivo estabelecer as normas e condições de realização do **ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO**, em consonância com o que estabelece a Lei 11.788/2008 e normas complementares.

#### CLÁUSULA 2ª – DO ESTAGIÁRIO

O(A) ESTAGIÁRIO(A) é aluno do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE, estando regularmente matriculado no 7º período.  
Polo: (Para estudantes da EAD)

#### CLÁUSULA 3ª - DAS CONDIÇÕES DO ESTÁGIO

O estágio será realizado na (departamento/setor) cozinha, da EMPRESA/ESCOLA, no endereço: Rua Carneiro Vilela, 648.

Vigência do estágio: 02/05/2018 a 25/07/2018.

Dias:	Horários:
<input type="checkbox"/> terça-feira	17h30 – 23h30
<input type="checkbox"/> quarta-feira	17h30 – 23h30
<input type="checkbox"/> quinta-feira	17h30 – 23h30
<input type="checkbox"/> sexta-feira	17h30 – 23h30
<input type="checkbox"/> sábado	17h30 – 23h30

Carga-horária total da disciplina: 360h

SUBCLÁUSULA ÚNICA – Em nenhuma hipótese as atividades de estágio poderão coincidir com o horário das aulas do ESTAGIÁRIO.

#### CLÁUSULA 4ª – DO PLANO DE ATIVIDADES

As atividades do estágio deverão ser elaboradas em conjunto pelo(a) ESTAGIÁRIO(A), pela UFRPE e pela CONCEDENTE, e deverão estar de acordo com a proposta pedagógica do curso, a etapa e modalidade da formação escolar do estudante e o horário e calendário escolar.

SUBCLÁUSULA ÚNICA: O (a) estagiário (a) desenvolverá as seguintes atividades: (preencher o quadro de acordo com as atividades do estágio)

Pré-preparo de alimentos

Serviço – realização de frituras e finalização de guarnições, acompanhamentos, pães e sobremesas.

#### CLÁUSULA 5ª – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONCEDENTE

A CONCEDENTE deverá:

- liberar o ESTAGIÁRIO, por ocasião das reuniões de acompanhamento, visitas técnicas e aulas práticas que forem oficializadas pela UFRPE, bem como a redução da carga horária do estágio, pelo menos à metade, nos períodos de avaliação de aprendizagem, programadas no calendário escolar;
- manter as instalações com condições de proporcionar ao ESTAGIÁRIO atividades de aprendizagem social, profissional e cultural;
- respeitar o limite máximo legal de 10 estagiários por SUPERVISOR;

- disponibilizar ao ESTAGIÁRIO os equipamentos de segurança que se fizerem necessários e exigir o seu uso durante o desempenho das atividades do estágio;
- não expor o ESTAGIÁRIO a riscos ambientais insalubres ou perigosos, sem o uso dos EPI's e EPC's obrigatórios, dentro dos limites de tolerância;
- informar ao ESTAGIÁRIO todas as normas de Segurança do Trabalho previstas para seu estágio;
- entregar quando do desligamento do ESTAGIÁRIO, termo de realização do estágio, com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho.

**CLÁUSULA 6ª – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA UFRPE**

A UFRPE se compromete a colaborar com a CONCEDENTE e com o ESTAGIÁRIO para que a realização do estágio atinja os seus objetivos acadêmicos e ocorra em observância aos dispositivos legais e regulamentares pertinentes, devendo para tanto:

- avaliar as instalações do local em que será realizado o estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do ESTAGIÁRIO;
- zelar pelo cumprimento deste termo de compromisso, reorientando o ESTAGIÁRIO para outro local em caso de descumprimento de suas normas;
- comunicar à CONCEDENTE o início do período letivo e as datas de realização de avaliações escolares ou acadêmicas;
- comunicar à CONCEDENTE o desligamento do ESTAGIÁRIO da UFRPE.

**CLÁUSULA 7ª – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO ESTAGIÁRIO**

O ESTAGIÁRIO deverá:

- apresentar-se ao professor orientador e cumprir as normas estabelecidas para avaliação do Estágio, conforme o projeto pedagógico do curso;
- elaborar o relatório final circunstanciado, sobre o estágio; entregá-lo à empresa concedente para o visto do seu supervisor e, posteriormente, à Coordenação do curso, que o encaminhará para a avaliação do professor orientador. .
- responsabilizar-se pelas perdas e danos, que porventura sejam causados à CONCEDENTE e/ou a terceiros, quando agir de forma contrária às normas regulamentadoras do Estágio;

**CLÁUSULA 8ª – DO(A) ORIENTADOR(A) DO ESTÁGIO (UFRPE)**

A UFRPE designa o(a) Professor (a) Luciana Lima, para atuar como orientador(a) do ESTÁGIO, a quem compete, entre outras atribuições, zelar pelo cumprimento deste Termo de Compromisso e pela observância das normas legais pertinentes.

**CLÁUSULA 9ª – DO(A) SUPERVISOR(A) DO ESTÁGIO (Concedente)**

A CONCEDENTE designa o (a) Sr. (a) Yuri Machado Gomes, que ocupa o cargo de Responsável Técnico, para ser o(a) supervisor(a) do estágio, a quem compete, entre outras atribuições, zelar pelo cumprimento deste Termo de Compromisso e pela observância das normas legais pertinentes.

**CLÁUSULA 10ª – DO SEGURO CONTRA ACIDENTES PESSOAIS**

O(A) ESTAGIÁRIO(A) encontra-se assegurado contra acidentes pessoais, através da APÓLICE nº 1018200517790, da Seguradora CAPEMISA Vida e Previdência tendo com ESTIPULANTE a INSTITUIÇÃO DE ENSINO, nas condições e valores fixados na referida APÓLICE, compatíveis com os valores de mercado.

**CLÁUSULA 11ª – DO VÍNCULO EMPREGATÍCIO**

O estágio não gera vínculo empregatício de qualquer natureza, independentemente da concessão de benefícios relacionados a transporte, alimentação e saúde, ressalvado o disposto sobre a matéria na legislação previdenciária e no Art.15 da Lei 11788/08.

**CLÁUSULA 12ª – DA EXTINÇÃO DO ESTÁGIO**

O estágio será extinto;

- por iniciativa de quaisquer das partes, mediante comunicação por escrito feita com antecedência mínima de cinco (05) dias, respeitando-se o período de recesso;
- na hipótese do ESTAGIÁRIO ser desvinculado da UFRPE.

E por estarem de acordo, firmam as partes o presente Termo de Compromisso em três vias de igual teor para um só efeito.

28.005.112/0001-541

Recife, 01 de maio de 2018.

CA JA ALIMENTAÇÃO E EVENTOS LTDA

Rua Carneiro Vilela, Nº 648  
Arlitos - CEP: 52.050-030  
RECIFE - PE

ORIENTADOR – UFRPE  
(assinatura e carimbo)

Luciana L. de Andrade Lima  
DTR / UFRPE  
SIAPE: 1633668

SUPERVISOR  
(assinatura e carimbo)

INSTITUIÇÃO DE ENSINO – UFRPE  
(assinatura e carimbo)

Rosaline Paixão  
Coord. Gera. de Estágios  
SIAPE: 1633668

Gabriela Zanato  
ESTAGIÁRIO(A)

CONCEDENTE  
(assinatura e carimbo)

28.005.112/0001-541  
CA JA ALIMENTAÇÃO E EVENTOS LTDA  
Rua Carneiro Vilela, Nº 648  
Arlitos - CEP: 52.050-030  
RECIFE - PE



### 3. Caracterização do Estágio

#### 3.1. Descrição do Local

O Cá-Já Restaurante, localiza-se na Rua Carneiro Vilela, número 648, no bairro dos Afritos, na cidade de Recife, Pernambuco. A empresa se estabeleceu numa casa da década de 1950 e foram feitas pequenas reformas para adequar o espaço, antes doméstico, à sua nova realidade comercial, preservando ao máximo as características do imóvel.

A ambientação, a disposição das mesas, a louça, o atendimento e a comida são muito coerentes entre si e, juntos, fazem com que o comensal se sinta em casa e, ao mesmo tempo, fazendo uma refeição especial.

A recepção (Figura 1 A e B) do local conta com bancos e cadeiras para acomodar a fila de espera e dar conforto aos comensais que aguardam amigos, na chegada, ou transporte, na saída. Nos finais de semana, os clientes recebem cortesias enquanto esperam, como pequenas porções de caruru, frutas ou dudu de frutas, rolete de cana-de-açúcar, entre outros.

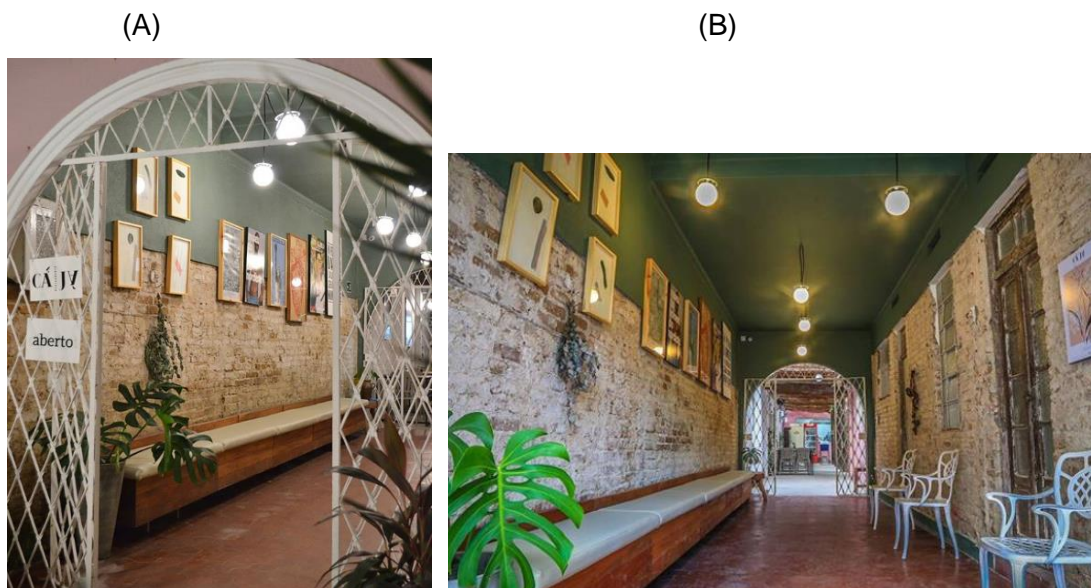


Foto: Divulgação/Cá-Já Restaurante

Figura 1. Recepção dos clientes.

O salão dispõe de 88 lugares distribuídos em 22 mesas, num estilo rústico com um toque de sofisticação, divididas entre área interna e externa (Figura 2 A e B). A decoração está focada em peças de artistas locais e alguns elementos antigos que tornam o ambiente acolhedor e regional de uma forma contemporânea.

(A)



(B)



Foto: Divulgação/Cá-Já Restaurante

Figura 2. Áreas reservadas para atendimento aos comensais (A) interna e (B) externa.

Os banheiros dos comensais são três: uma masculino, um feminino e um adaptado. Eles se localizam na área externa do salão.

Na cozinha têm-se as áreas de recepção e higienização, pré-preparo, preparo, finalização e montagem. Todas as bancadas de trabalho da cozinha se prestam às atividades citadas, porém, essas funções são realizadas em horários diferentes e com higienização na troca de função, com álcool 70% v/v em água. A ilha de cocção conta com um forno de pedra, chapa, *char-broil* e dois fogões: um de quatro bocas, e outro de seis bocas de alta pressão. Há também a despensa diária. Parte da cozinha pode ser vista pelos clientes, já que o guichê de distribuição tem a parede toda de vidro (Figura 3).



Foto: Divulgação/Cá-Já Restaurante

Figura 3. Guichê de distribuição.

A Sala da Administração engloba o setor financeiro, o setor de compras e o caixa, de maneira integrada. Nesse espaço, são realizadas todas as operações para o correto funcionamento das atividades relativas às solicitações de compras e pedidos e pagamento de fornecedores e funcionários.

O estoque de alimentos secos e produtos descartáveis fica localizado ao lado da administração num espaço com acesso controlado. Seu interior possui prateleiras e estrados onde são alocados todos os materiais, por gênero e respeitando a data de validade e a regra do FIFO “*first in, first out*” (o primeiro a entrar é o primeiro a sair). A chave fica sob a responsabilidade de membros diferentes da equipe em cada turno, sendo este responsável por toda a retirada de insumos para uso no restaurante. O estoque de proteínas e frios fica localizado na Sala Fria, composta por dois freezers e duas geladeiras, organizados por turno. Os produtos de limpeza ficam no Depósito de Material de Limpeza (DML).

Em cima da cozinha, (1º andar), fica a área dos funcionários, que tem um vestiário e banheiro masculino e um feminino, armários e bancos para descanso.

### **3.2. Período de Estágio**

O estágio foi realizado de 1 de maio a 25 de julho no ano de 2018, totalizando 360 horas que foram distribuídas em 6 horas diárias, sendo 30 horas semanais. O horário de estágio se configurou das 17h30 às 23h30, de terça-feira a sábado.

### 3.3. Estrutura Organizacional

A equipe do estabelecimento conta com: um chefe de cozinha, que é responsável pela confecção de cardápio, compra de insumos, empratamento e gerenciamento da equipe da cozinha; uma administradora, responsável por efetuar pagamentos de funcionários e fornecedores, gerenciar o funcionário que opera o caixa, providenciar, organizar e guardar toda a documentação necessária, administrar e controlar custos. O caixa é encarregado de finalizar a atividade das mesas e entregar a conta aos garçons, juntamente com a maquineta de cartão de crédito/débito e auxiliar a administradora em suas atividades.

Há também cozinheiros e auxiliares de cozinha, que são responsáveis por recebimento de insumos, lista de compras, limpeza da cozinha, higienização de vegetais, pré-preparo, preparo e finalização de todos os elementos dos pratos, organização de estoque e despensa diariamente. Os copeiros fazem a higienização dos utensílios da cozinha e do salão e auxiliam na limpeza da cozinha. A *bartender* confecciona todas as bebidas feitas na casa, incluindo sucos, *drinks* e chás e cafés.

No salão, o gerente é responsável por coordenar as atividades dos garçons e garantir a satisfação dos clientes, sendo encarregado de resolver qualquer problema que possa acontecer com os comensais. Os garçons, fazem o *mise en place* e servem as mesas durante o serviço.

A estrutura organizacional está distribuída no organograma funcional apresentado na Figura 4.

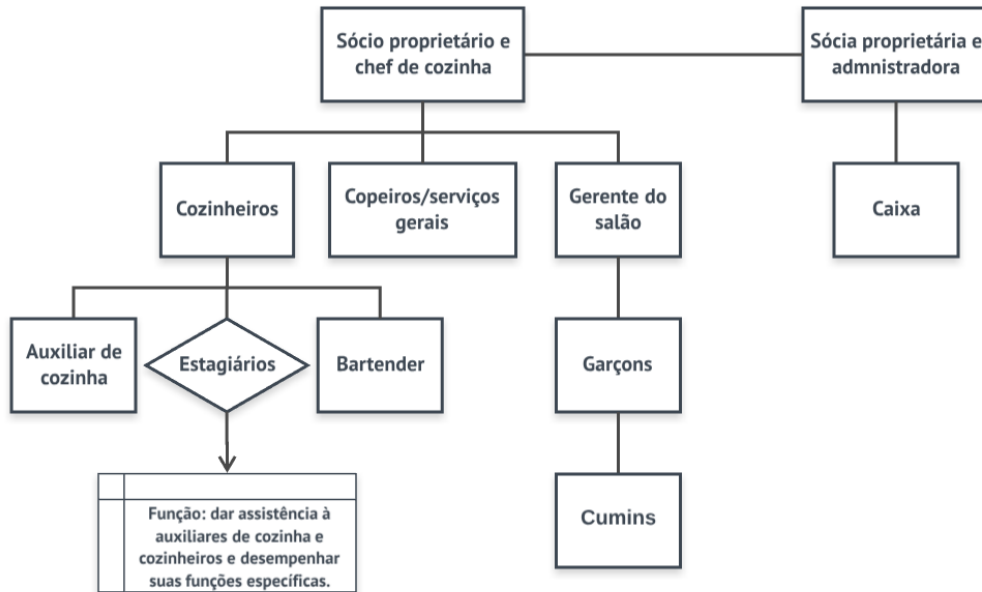


Figura 4. Estrutura organizacional representada em organograma.

### 3.4. Histórico da Instituição

O estabelecimento iniciou suas atividades no dia 30 de novembro de 2017, numa parceria entre os empresários Yuri Machado e Marina Moneta, com o intuito de oferecer uma gastronomia especial em ambiente aconchegante e ao mesmo tempo despojado (Figura 5).



Foto: Divulgação/Cá-Já Restaurante

Figura 5. Fachada do Cá-Já Restaurante



Os sócios proprietários unem suas experiências em cozinha e em administração de empresas para gerir a casa, tomando todas as decisões finais para o seu funcionamento.

A empresária Marina Moneta é formada em Hotelaria e Turismo pela Universidade Federal de Pernambuco, tendo uma visão administrativa focada na área de hospitalidade e restauração.

O chef de cozinha, Yuri Machado, Bacharel em Gastronomia pela Universidade Federal de Pernambuco, tem um currículo extenso. Passou por restaurantes brasileiros como o Ponte Nova e o D.O.M. (duas estrelas Michelin). Nos Estados Unidos, trabalhou no Glasserie, no Cosme, na Casa Monoe no The Finch. No Peru, passou pelo El Mercado e pelo Rafael. A vivência de diferentes culturas e culinárias fica muito evidente na proposta do cardápio do Cá-Já Restaurante.

### **3.5. Atividades da Instituição**

O restaurante funciona para almoço, das 12h às 15h, de quinta-feira a domingo; e para jantar, das 19h às 23h, de terça-feira a sábado.

O cardápio busca modernizar preparações típicas da culinária brasileira, unindo ingredientes legitimamente pernambucanos e técnicas culinárias, buscando trabalhar e valorizar leguminosas e hortaliças frescas, e em sua maioria, orgânicas.

### **3.6 Objetivos do Estágio**

Colocar em prática as técnicas estudadas em aulas teóricas e práticas, voltadas a atividades administrativas (controle de estoque) e de técnicas culinária (*mise en place*, pré-preparo, preparo de alimentos e finalização de pratos).

#### 4. Atividades Desenvolvidas

O restaurante tem na sua ideologia a cozinha de ingredientes associada à culinária brasileira tradicional e contemporânea. Alguns dos ingredientes que são muito fortes na cozinha do estabelecimento são: saramunete, carne de sol, charque, pimentão verde, maxixe, pimenta de cheiro, coentro e limão taiti. O uso de vegetais frescos também faz parte da proposta do restaurante. Eles vêm, em sua maioria, de feiras orgânicas e estão presentes em praticamente todos os pratos.

A resignificação de ingredientes fica muito evidente com os picles e o *mix* de ervas: uma mistura de folhas que serve de decoração e adição de sabor a grande parte dos pratos. As folhas usadas dependem do que é ofertado nas feiras, mas entram na mistura algumas ervas esquecidas ou não muito populares, como o mastruz, a folha de cenoura, o bredo e salsa crespa. Nos picles, tem-se o maxixe e a pimenta de cheiro, ingredientes extremamente regionais, com aroma, textura e sabor completamente diferentes do tradicional.

As ervas, folhas, brotos e flores ganham lugar de destaque na apresentação dos pratos (Figura 6). Presentes sempre em abundância, caracterizam uma estética diferenciada e contemporânea.



Foto: Divulgação/Cá-Já Restaurante

Figura 6. Salada de polvo decorada com folhas e ervas.

Além do uso de ingredientes diferentes, é muito visível a fusão de culturas e culinárias nos pratos. O *ceviche* (Figura 7), por exemplo, ganha um toque de *hondashi* e bastante pimenta de cheiro. Já na picanha com macaxeira (Figura 8), adiciona-se *shoyu* e molho de ostras para fazer as cebolas ao molho que acompanham o prato. O *bao* (Figura 9), é recheado com carne de cabrito no molho de tamarindo com *teriyaki* de passa de caju. A favada (Figura 10) é

apresentada sem molho e acompanhada de carne de sol e charque salteadas na manteiga de garrafa. No processo de preparo da rabada (Figura 11), a assadeira é deglaceada com conhaque, o que traz um aroma e sabor diferenciados para o prato. A galinhada (Figura 12) leva molho de ostras, e a peixada (Figura 13), *hondashi*.



Fotos: Divulgação/Cá-Já Restaurante

Figura 7. Preparações diferenciadas Ceviche (A); Picanha com macaxeira (B); Bao (C); Favada (D); Rabada (E); Galinhada (F), e Peixada (G)

A valorização dos ingredientes acontece juntamente com o enaltecimento dos produtores locais. Isto fica visível com as compras de vegetais nas feiras de rua e também com a louça do restaurante, que em sua maioria é fornecida pelo Centro de Artesanato do Cabo – Arquiteto Wilson Campos Júnior, que produz cerâmica regional no Cabo de Santo Agostinho.

As atividades desenvolvidas estão ligadas em sua maioria à cozinha do restaurante, e de forma complementar, à parte administrativa, tendo como objetivo analisar a problemática vivenciada pelo local devido à falta de padronização de algumas ações reativas a estes setores,

e com isso prospectar melhorias organizacionais, para que se torne cada vez mais competitivo e apresente controle de todas as atividades desenvolvidas, integrando os setores da empresa.

De maneira secundária, buscou-se fazer a ligação entre o lado acadêmico e o comercial de um serviço de alimentação, enfrentando os desafios que permeiam o modelo ideal, que é estudado e ensinado em sala de aula, e o restaurante real. Abaixo, serão descritas as atividades realizadas durante o período de estágio.

#### a) **Cortes de vegetais**

Esta atividade, em sua maioria, seguiu as técnicas aprendidas em sala de aula nas disciplinas de Habilidades e Técnicas Culinárias I e II e Cozinha Fria. Entretanto, alguns cortes diferiram do acadêmico, a exemplo da cebola em *emincé* que foi descascada e cortada em quatro longitudinalmente, as pétalas foram destacadas uma a uma e cortadas em tiras finas, permitindo resultado mais uniforme.

#### b) **Porcionamento de proteínas e acompanhamentos**

As principais proteínas porcionadas foram polvo e picanha bovina e os acompanhamentos arroz vermelho e arroz *basmati*. Esta atividade era realizada com o auxílio de uma balança digital. Cada porção era colocada em um saco plástico de porcionamento, etiquetada e armazenada nas geladeiras ou *freezers*, dependendo da demanda de sua utilização.

A etiquetagem de todos os produtos se dava em conformidade com a RDC nº 216 da Agência de Vigilância Sanitária (2004), mais especificamente com os itens 4.7.5, 4.8.6 e 4.8.18:

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

4.8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e

prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

4.8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada. (BRASIL, 2004)

Para auxiliar na etiquetagem, quadros contendo a validade de cada tipo de produto manipulado no restaurante (Anexo 1, 2, 3, 4 e 5) estavam plastificados e afixados na parede da bancada onde ficavam as etiquetas, e cada colaborador foi treinado para a realização desta atividade.

### **c) Confeção de sobremesas e suas guarnições**

As sobremesas confeccionadas foram creme de maracujá, brigadeiro, caramelo, gelatina, *coulis* e *crumbles*. A falta de instrumentos para acompanhamento de temperatura influenciava diretamente no resultado oscilante das preparações como o brigadeiro e o caramelo, que dependendo do dia e de quem fazia, apresentavam textura, cor e sabor diferentes.

Esta variação no produto final é indesejada num serviço de alimentação que busca apresentar para seu comensal um produto de alta qualidade. As fichas técnicas dos *crumbles* e *coulis* existentes estavam desatualizadas, pois foram feitas algumas alterações nas receitas, e estas não foram contempladas na ficha técnica. Além disso, se fazia necessário um maior treinamento da equipe para o uso das fichas, já que os ingredientes não eram pesados, e por isso, o produto final também variava como os anteriormente citados. A ficha técnica, que segundo Vasconcelos (2002) é “um instrumento gerencial de apoio operacional, pelo qual se faz o levantamento dos custos, a ordenação do preparo e o cálculo nutricional da preparação”, sendo também fundamental para a padronização das preparações. De acordo com Akutsu et al. (2005), a maioria dos problemas se dá pela realização da mesma tarefa por funcionários diferentes, gerando variabilidade no processo de produção, além de perda de qualidade e produtividade.

Desta forma, foram elaboradas novas fichas técnicas, que buscavam a padronização dos produtos finais, contemplando todas as alterações anteriormente feitas nas receitas.

#### **d) Elaboração do *aioli* de limão**

Para esta preparação eram usadas gemas, limão e sal para temperar e óleo composto. A emulsão era feita com o auxílio de um *mixer* elétrico. De acordo com a literatura, este molho deveria ser chamado de maionese de limão, pela utilização do óleo e a não utilização do alho. Segundo Larrouse (2012), *aioli* significa literalmente alho e azeite, já que “ail” é francês para “alho” e “oli” é a abreviação de “huile d’olive” (francês para “azeite de oliva”), sendo este um tipo de maionese provençal.

A maionese era servida como molho para o bolinho de siri (Figura 14). Sua acidez era essencial para equilibrar o prato, pois corta a gordura da fritura, realçando e complementando o sabor do siri, além de trazer cremosidade e umidade à preparação.



Fonte: Divulgação/Cá-Já Restaurante.

Figura 14. Bolinho de siri e *aioli* de limão.

#### **e) Realização de frituras**

As frituras eram realizadas em panelas, e sem acompanhamento de temperatura. Durante a realização foram desenvolvidas algumas técnicas para o controle de temperatura, como o teste de produtos empanados com a farinha tipo *panko* para estimar

a temperatura do óleo. Havia fritura, por imersão total em gordura vegetal: milho e batata doce cozidos (guarnição de entrada), bolinho de siri (entrada), cebolinho (decoração de prato principal) e codorna confitada (proteína de prato principal); em óleo de soja: bolinho de chuva (sobremesa); e imersão parcial em manteiga de garrafa: macaxeira cozida (acompanhamento de prato principal). Totalizando quatro panelas (duas com gordura vegetal, uma com óleo de soja e uma com manteiga de garrafa) com óleos e gorduras diferentes, que conseqüentemente têm pontos de fumaça diferentes (Tabela 1) e que, dependendo do produto a ser frito, precisavam estar em temperaturas diferentes.

Tabela 1. Ponto de fumaça de óleos vegetais e gorduras animais.

Tipo de Gordura	Ponto de Fumaça (°C)
Óleos vegetais refinados ou frescos	230
Gorduras animais	190

Fonte: DALMOLIN.

#### f) Pães, *flatbread* e *bao*

Os pães eram previamente confeccionados no restaurante e durante o serviço, era realizada a abertura, modelagem e cocção dos pães. O *flatbread* era aberto até obter aproximadamente 30cm de comprimento e 12cm de largura e finalizado na *char-broil*. O *bao* era aberto com 10cm de comprimento e 4cm de largura, besuntado com banha bovina, dobrado ao meio e cozido no vapor por 4 minutos, em cesta de bambu forrada com papel manteiga.

#### g) Limpeza da cozinha

A atividade de limpeza da área da cozinha era realizada em quatro etapas: armazenamento das praças, e limpeza das bancadas, fogões, equipamentos e chão. Todos os insumos restantes nas praças eram armazenados em potes com tampa ou fechados com plástico filme e etiquetados, quando necessário as etiquetas eram refeitas. A limpeza das bancadas era realizada com bucha e detergente líquido neutro, pano úmido para remoção do detergente e finalizada com álcool a 70% v/v em água em pano limpo.

Os fogões eram lavados com bucha e detergente e enxaguados com água abundante. Os demais equipamentos eram limpos apenas com pano úmido.

A limpeza do chão era feita com vassoura, pá, água, sabão em pó e rodo. Ressaltando que todos os panos usados eram do tipo *cross hatch* e descartados ao final do dia.

Os procedimentos de higienização descritos acima estão em conformidade com os itens 4.2.4, 4.2.5 e 4.2.7 da RDC 216 da Agência de Vigilância Sanitária (2004):

4.2.7 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

4.2.5 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade. (BRASIL, 2004)

#### **h) Elaboração da lista de compras**

A lista de compras semanal de temperos e produtos em pó era elaborada a partir do pedido gerado pelo cozinheiro responsável e da verificação dos produtos disponíveis na despensa diária e das quantidades no do estoque seco (Anexo 6). Antes da chegada dos insumos solicitados para compra era realizada a limpeza e organização da despensa diária. Quando os insumos pedidos na lista de compras chegavam, eram organizados e armazenados no estoque e na despensa diária em seus respectivos potes etiquetados.



## **5. Considerações Finais**

A realização do Estágio Supervisionado Obrigatório permitiu a vivência do cotidiano de um restaurante de cozinha brasileira contemporânea de ingredientes, sendo experiência muito rica que possibilitou a descoberta e o aprendizado de novas técnicas, ingredientes, preparações e uma forma de pensar a gastronomia diferente. O foco e a valorização do ingrediente e de produtores locais são, sem dúvida, uma maneira de enaltecer a gastronomia brasileira como um todo, respeitando tradições e trazendo inovações.

O equilíbrio entre a ideologia de valorização do ingrediente e do regional, e a administração eficiente de um serviço de alimentação é fundamental para que a empresa se mantenha competitiva no mercado. Desta forma, fica clara a necessidade de prospecções para o aperfeiçoamento e padronização de técnicas e procedimentos, assim como o desenvolvimento contínuo de novos estudos para a obtenção de uma literatura cada vez mais vasta e completa.

De modo geral, o aumento da procura por restaurantes que conseguem oferecer uma boa refeição, em conjunto com um ambiente acolhedor e um serviço de qualidade, oferecendo um conforto atrelado ao prazer gastronômico, tem levado os estabelecimentos de alimentos e bebidas a investirem nos diversos setores do empreendimento. A comida afetiva, que traz memórias gustativas e olfativas da infância e das refeições em família, tem sido, cada vez mais, alvo de investimento dos empresários do setor de alimentação.

## 6. Referências

Avaliação do mercado de frutas e hortaliças embaladas, minimamente processadas, orgânicas e desidratadas na capital de Minas Gerais / autores, Mara Cristina do Amaral Santos, Tarcísio Silva. - Contagem: CEASAMINAS/MG, 2010. 113 p. : il.

AKUTSU, R. de C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. E. O.; ARAÚJO, W. C. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 2, p.277-279, abr. 2005

Banco de alimentos e colheita urbana: Manipulador de alimentos II - cuidados na Preparação de alimentos. Rio de Janeiro: SESC/ DN, 2003. 21 pág. (Mesa Brasil Sesc - Segurança alimentar e Nutricional). Programa alimentos Seguros. Convênio CNC/CNI/ SENAI/ANVISA/SESI/SEBRAE.

BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas Praticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro 2004.

CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora Global, 2004.

CORREIA, M. Dicionário de Gastronomia. Brasília: Matrix, 2016.

DELIND, L B. Of bodies, place, and culture: Re-situating local food. **Journal of Agricultural and Environmental Ethics**, n.19, p.121–146. 2006.

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

JACOB, H. M A. **Comer com os olhos: estudo das imagens da cozinha brasileira a partir da revista Cláudia Cozinha**. 2006. 127 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Comunicação e Semiótica, PUC-SP, São Paulo, 2006. Disponível em: <<https://tede.pucsp.br/bitstream/handle/4797/1/mestrado%20puc.pdf>>. Acesso em: 05 ago. 2018.

LARROUSE. **Le Grand Larousse Gastronomique**. Com a colaboração do Comitê Gastronômico presidido por Joël Robuchon. Larrouse, 2012.

LIMA, T. das C. **A Sustentabilidade em Unidades de Alimentação: Estudo sobre um Restaurante de Cozinha Brasileira**. 2012. 130 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Segurança e Qualidade Alimentar em Restauração, Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, Estoril, 2012.

Mecanismo online para referências, versão 2.0. Florianópolis: UFSC Rexlab, 2013. Disponível em: < <http://www.more.ufsc.br/> >. Acesso em: 05 agosto 2018.

PELLERANO, J. A.; BUDEL, L.; FERREIRA, T. Cozinha de ingredientes: uma forma de atualizar tradições gastronômicas?. **Revista Contextos da Alimentação**, v. 1, n. 2, 2012.

SOUZA, C.de M.OC de. Rotulagem de Alimentos Fatiados no Local e Validade de Produtos Abertos. Disponível em: < <http://alimentacaolegal.com/files/82826613.pdf>>. Acesso em: 06 de agosto de 2018.

VASCONCELLOS F.; CAVALCANTI E.; BARBOSA L. **Menu: como montar um cardápio eficiente**. São Paulo: Roca; 2002.

## 7. Anexo

Anexo 1. Quadro da validade de produtos *in natura*.

Tabela Produtos In Natura		
Produtos In Natura refrigerados	Armazenamento	
	Temperatura Máxima	Tempo
Pescados e seus produtos manipulados crus	0°C ***	2-3 dias
Carne Bovina e Suína	4°C	3-5 dias
Carne de Aves	4°C	2-3 dias
Carnes moídas	4°C	2 dias
Creme de leite fresco/pasteuriz.	4°C	7 dias
Ovos	10°C	3-5 semanas
Queijos duros (ex: Parmesão)	4°C	3-4 semanas
Queijos macios/frescos (ex: Camembert)	4°C	1 semana
Manteiga	4°C	2 semanas
Vegetais sanitizados crus	4°C	5 dias
Vegetais pós-cozidos	4°C	3 dias
Alimentos pós-cozidos	4°C	5 dias

\*\*\* - é recomendável colocar o pescado e frutos do mar, dentro de um saco tipo ziplock, retirar o ar, e dentro de uma caixa de isopor ou polipropileno cobri-lo por completo com gelo, dentro do refrigerador ou câmara fria.

Fonte: SOUZA, Cyllene de M.OC de.

Anexo 2. Quadro da validade de produtos refrigerados.

PRODUTOS REFRIGERADOS	ARMAZENAMENTO	
	Temperatura Máxima	Tempo
Pescados e seus produtos manipulados crus	4°C	24h
Carnes (bovina, suína, aves, etc)	4°C	72h
Sobremesas, frios e laticínios	8°C	24h
	6°C	24h
	4°C	72h
Folhosos e frutas sensíveis	10°C	72h
Outras frutas e legumes	10°C	1 semana
Alimentos pós-cozido	4°C	72h
Pescados pós-cozido	4°C	24h
Ovos	10°C	14 dias
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	4°C	24h

Fonte: Banco de alimentos e colheita urbana: Manipulador de alimentos II - cuidados na Preparação de alimentos (2003).

### Anexo 3. Quadro da validade de produtos congelados.

PRODUTOS CONGELADOS - CONDIÇÃO DE TEMPERATURA	TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO
0 a -5°C	10 dias
-5 a -10°C	20 dias
-10 - 18°C	30 dias
< -18°C	90 dias

Fonte: Banco de alimentos e colheita urbana: Manipulador de alimentos II - cuidados na Preparação de alimentos (2003).

### Anexo 4. Quadro da validade de produtos processados.

Tabela - Produtos Processados		
Produto Processado	Validade*	Validade**
	Sem abertura da embalagem original	Após abertura da embalagem original
Alimentos Enlatados - Alto teor de ácidos	18 meses	3-4 dias
Alimentos Enlatados - Baixo teor de ácidos	2 a 5 anos	3-4 dias
Carnes e Frios enlatados	2 a 5 anos	3-4 dias
Farinhas	Indeterminado	30 dias
Temperos em pó	Indeterminado	30 dias
Sal	Indeterminado	30 dias
Açúcar	Indeterminado	30 dias
Fermento Químico em pó	Vide Rótulo	30 dias
Bicarbonato de sódio	Indeterminado	30 dias
Carne á vácuo Refrigerada	2 meses	3-4 dias

\* - médias do mercado // \*\* - O alimento deverá ser armazenado em outro recipiente

Fonte: SOUZA, Cyllene de M.OC de.

### Anexo 5. Quadro da validade de hortaliças minimamente processadas.

Prazo médio de validade das hortaliças minimamente processadas	
Produto	Prazo de Validade (dias)
Acelga picada	5
Alface picada	5
Brócolis picado	7
Cenoura cubo	6
Cenoura rodela	6
Couve-flor picada	7
Pepino rodela	4
Repolho picado	7

Fonte: Ministério da Agricultura e do Desenvolvimento Rural/FAO (2003).

Anexo 6. Lista de compras de temperos e produtos em pó.

<b>TEMPEROS E PRODUTOS EM PÓ</b>	<b>DESPENSA DIÁRIA</b>	<b>ESTOQUE SECO</b>	<b>LISTA DE COMPRAS</b>
AÇÚCAR DE COCO			
ALFAZEMA NACIONAL			
AMENDOIM			
ANIS ESTRELADO			
BICARBONATO			
CACAU EM PÓ			
CANELA EM PÓ			
CANELA EM TALO			
CARDAMOMO			
CASTANHA			
CHA PRETO			
CHIMCHURRI C/ PIMENTA			
CHIMCHURRI S/ PIMENTA			
CHOCOLATE EM PÓ			
COLORAU			
COMINHO			
CRAVO DA INDIA			
CURCUMA			
ERVA DOCE			
F. BIOLÓGICO			
F. QUÍMICO			
FARINHA DE MARACUJÁ			
GELATINA			
GERGELIM			
GOMA XANTANA			
HIBISCO			
HONDASHI			
LEITE EM PÓ			
LOURO			
NORI			
OREGANO			
PAPRICA DEFUMADA			
PAPRICA DOCE			
PAPRICA PICANTE			
PASSA DE CAJU			
PEPITA DE GIRASSOL			
PIMENTA CALABRESA			
PIMENTA DA JAMAICA			
PIMENTA DO REINO			
SEMENTE DE COENTRO			
TEMPERO BALANO			
TEMPERO SIRIO			
XEREM			
ZATAR			