



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

Isabella Rita Silva Santos

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório em Restaurante  
Regional, na Cidade do Recife.

Recife – PE

Março/2024

Isabella Rita Silva Santos

## **Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório em Restaurante Regional, na Cidade do Recife.**

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 a obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: **Profa. Dra. Amanda de Moraes Oliveira Siqueira.**

Supervisora: **Maria Clara Leopoldino Santos.**

Recife – PE

Março/2024

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Universidade Federal Rural de Pernambuco  
Sistema Integrado de Bibliotecas  
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

---

S237r Santos , Isabella Rita Silva  
Relatório de estágio supervisionado obrigatório em restaurante regional, na cidade do Recife / Isabella Rita Silva  
Santos . - 2024.  
36 f. : il.

Orientadora: Amanda de Moraes Oliveira .  
Inclui referências.

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

1. Regionalidade. 2. Comida Afetiva . 3. Confeitaria . I. , Amanda de Moraes Oliveira, orient. II. Título

CDD 641.013

---

Isabella Rita Silva Santos

## **Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório em Restaurante Regional, na Cidade do Recife.**

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 a obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data: 07 de março de 2024

Resultado:

### **BANCA EXAMINADORA**

---

Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Amanda de Moraes Oliveira Siqueira (Orientador/ DTR/ UFRPE)

---

Prof<sup>ª</sup>. Dr. Leonardo Pereira de Siqueira (Examinador/DTR/UFRPE)

---

Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Éricka Maria de Melo Rocha Calábria (Examinador/DTR/UFRPE)

Recife – PE

Março/2024

## **DEDICATÓRIA**

*Aos meus familiares e amigos, que me deram apoio e incentivo, durante toda essa jornada.*

## AGRADECIMENTOS

À minha mãe, Marileide Maria da Silva, que sempre me instruiu a conquistar meus sonhos, que sempre trabalhou duro para me proporcionar coisas boas, que me deu conselhos, esperança, lições e me ensinou a ser forte. “Mulheres, cujos pés foram impedidos de correr, costumam dar à luz a filhas com asas” (Ijeoma Umebinyuo, 2016).

Às minhas irmãs, Gabriella e Julia, que são partes fundamentais da minha vida e do meu crescimento, obrigada por me escutar, me dar apoio nos momentos difíceis, e se alegrar com minhas conquistas.

A minha família, tias, tios, primos e primas que sempre me incentivaram a buscar pelos meus objetivos, acreditaram em mim e no meu potencial.

À minha avó, Maria Rita, que não está mais aqui, mas seus ensinamentos e amor permanecem. Referência de força, amabilidade e sabedoria.

A todos os meus amigos, os antigos e os novos, todos aqueles que de alguma forma fizeram parte dessa jornada, estando juntos, dando conselhos, incentivando, ajudando de alguma forma, que se tornaram alegria em meio ao caos, que foram colo e abrigo, que torcem e acreditam no meu potencial. Sempre me deram todo o incentivo e torceram por mim. Que são a família que eu escolhi e que me escolheram.

À UFRPE e todo corpo docente, minha gratidão por acolher, proporcionar ótimas condições de ensino, me inspirar em cada dia vivenciado e ser a peça fundamental na realização de um sonho.

Ao Restaurante CÀ-JÁ e toda sua equipe, com eles pude ter a experiência de como é estar numa cozinha, como lidar com as pessoas dentro dela, ter experiências únicas e poder aprender um pouco com cada um deles. Nessa jornada crucial na vida de um estudante da gastronomia eu pude crescer e ter novas perspectivas.

A Vivian Carla, minha pessoa, que esteve comigo a cada passo dessa caminhada, escutando os problemas, as alegrias, torcendo a cada conquista, me colocando de pé quando

pensei em desistir, e quando não acreditei no meu potencial sempre me fez enxergar que eu era capaz. Uma irmã de alma, o raio de sol dos meus dias. Como diz em provérbios 17:17: “Em todo tempo ama o amigo; e na angústia nasce o irmão”.

Ao *Sous-Chef*, Alexandre Lourenço, que me acolheu como uma filha, me passou seu conhecimento e técnicas, me mostrou a realidade de trabalhar em um restaurante e me ensinou além do que a experiência acadêmica pode oferecer.

A mim, que apesar de tudo, não desisti.

## RESUMO

A colonização do Brasil, com as influências trazidas e impostas pelos portugueses, a inserção da cultura africana, fundidos com os costumes e cultura dos indígenas que já habitavam o Brasil, resultou na criação de uma nova gastronomia, povo e sua identidade. Com isso tem-se a regionalidade que é a característica de cada local, levando em consideração suas influências, costumes, posição geográfica, socioeconômica e cultural. O ato de comer não só por necessidade nutricional, mas também por criar laços afetivos com o alimento, com a história que aquele preparo carrega e todos os fatores que contribuem para isso, puxa a vertente do doce e seu impacto na refeição, história e vida da humanidade, com a introdução da confeitaria, suas sobremesas elaboradas e técnicas de preparo. O objetivo deste relatório foi relatar as experiências tidas no meio profissional da gastronomia, especialmente na área da confeitaria, no restaurante VempraCajá, na cidade do Recife. Adquirir conhecimento e experiência, fazendo a ligação do que foi estudado teoricamente no curso e assim posto em ação. Conhecer na prática a área de trabalho exercida, revisando e aprimorando as técnicas aprendidas em sala de aula e laboratório. Adquirindo novas experiências, formando opiniões e criando novas perspectivas sobre o universo da cozinha. As áreas da confeitaria e cozinha quente, as mais trabalhadas durante o estágio trouxeram aprendizado, conhecimento e experiência, que moldaram o lado profissional e acadêmico.

**Palavras- Chave:** Regionalidade; Comida Afetiva; Confeitaria.



## SUMÁRIO

<b>1. APRESENTAÇÃO.....</b>	<b>11</b>
<b>2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO.....</b>	<b>13</b>
2.1. Período do Estágio.....	13
2.2. Histórico e Descrição do local.....	13
2.3. Atividades do Local.....	18
2.4. Estrutura Organizacional do local.....	18
2.5. Objetivos do Estágio.....	21
2.6. Plano de Atividades.....	21
<b>3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.....</b>	<b>21</b>
3.1. Porcionamento de matéria-prima.....	21
3.2. Higienização de Hortaliças.....	23
3.3. Pré-preparo e preparo da salada da casa.....	25
3.4. Preparação de sobremesas.....	26
3.4.1. Creminho de Goiaba.....	26
3.4.2. Melhor que a Terrinha.....	28
3.4.3. Bernoffe.....	31
<b>4. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>33</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>35</b>

## 1. APRESENTAÇÃO

Em seu livro, *História da alimentação no Brasil*, Câmara Cascudo (2004), relata que a cozinha brasileira foi formada pela fusão dos costumes e tradições das cozinhas indígena, portuguesa e africana. A forte influência e imposição dos costumes portugueses, a inserção de alimentos não conhecidos pelos indígenas, a vinda dos africanos trazendo na bagagem sua cultura, fizeram que realizassem adaptações no plantar, comer e preparar. Com o decorrer do tempo, foi-se agregando novas culturas, insumos e técnicas, fundindo os modos de alimentação e costumes, resultando na gastronomia brasileira, tão rica com sua história, culturas diversificadas e insumos.

“[...] Alimentar-se é um ato nutricional. Comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro à historicidade da sensibilidade gastronômica, que explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época” (Santos, 2005 apud. Paquereau, Machado, Carvalho, 2016).

A forma que um indivíduo se alimenta é um retrato cultural, um fator determinante na característica gastronômica regional. Em análise, Sonati, Vilarta e Silva (c. 14, 2009), retratam que alimentar-se não é somente o ato de ingerir o alimento, é o conjunto de fatores que influenciam diretamente na cultura do comer. A história daquele local e indivíduo, a localização em que ele se encontra, a posição sociocultural, a disponibilidade de insumos e materiais, e a forma de preparação, vão resultar na formação de uma identidade que promove a regionalidade, moldando também o indivíduo que a consome.

A culinária nordestina é fortemente influenciada pelas suas condições geográficas e econômicas ao longo da história, assim como pela antiga mistura das culturas portuguesa, indígena e africana, iniciada ainda no século XVI. As comidas quase sempre têm como ingredientes produtos vegetais, muitas vezes cultivados pelos índios desde muito antes da colonização portuguesa, carnes de gado bovino e caprino, peixes e frutos do mar, variando bastante de região para região, de acordo com suas características peculiares (Guilherme, et al. c. 01 2022).

Outra relação muito importante do indivíduo com a alimentação e é percebida na caracterização do restaurante durante o estágio é o poder afetivo que ela pode carregar. A carga emocional que o comer envolve pode ser visto no começo da vida, quando a mãe faz uma ligação com a criança e seu leite materno, assim se desenvolvem as memórias

afetivas, o cuidado, de quem faz a comida, o afago que ela proporciona, as lembranças que o ato de comer traz. Vários fatores influenciam para criação dessa afetividade, como por exemplo, datas comemorativas, atos culturais, fatores econômicos, regionalidade, religião e familiaridade. O açúcar, o doce, também é um dos principais precursores, desperta os sentidos e traz uma carga afetiva muito grande, sendo referência de prazer, recompensa e bem-estar (Diego Rodrigues Costa et al., 2020).

“Os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência...” (Mintz, 2001).

Sabendo deste processo, restaurantes fazem uso desse conceito para trazer uma cozinha afetiva para seu público, explorando o doce que tem um peso grande na ligação afetiva e na história.

A confecção de estruturas de açúcar e seu consumo particular em banquetes se deu quando os portugueses levaram a cana-de-açúcar, durante o século XV, para as ilhas Canárias e Madeira e no século XVI quando foi implementado no Brasil e Caribe, esse feito alavancou sua produção e uso na Europa. Com grandes banquetes direcionados especificamente a este ingrediente, eram feitas esculturas que impressionaram os convidados e indicava status na sociedade, pois quanto maiores e mais elaboradas as esculturas tidas, mais apreciados e valorizados eram. Sendo produto novo e admirável, passou a ser usado para presentear, homenagear e recepcionar figuras importantes, com o passar do tempo tendo até salas específicas para sua exposição (Strong, 2004).

“A confeitaria desde seus primórdios até os dias atuais, segue instigando chefs de todo o mundo a usarem sua criatividade, bem como os novos aparatos que vão surgindo, para inovarem constantemente suas técnicas e receitas, agradando e surpreendendo os apreciadores dessa verdadeira arte” (Diego Rodrigues Costa et al., 2020). O restaurante consegue fazer a junção da regionalidade, técnicas clássicas, afetividade em seu cardápio e restaurante.

Este relatório tem como finalidade apresentar as atividades desenvolvidas durante o estágio supervisionado obrigatório (ESO), no restaurante de cozinha regional brasileira, juntando os conhecimentos teóricos aprendidos em aula e as experiências desenvolvidas e adquiridas no restaurante, que oportunizou o aprendizado e desenvolvimento de técnicas culinárias, especialmente da confeitaria.

## 2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

### 2.1. Período do Estágio

A realização do Estágio Supervisionado Obrigatório, teve início no dia 01 de novembro de 2023 e encerrou no dia 30 de janeiro de 2024, com carga horária de 360h, sendo distribuídas em 6 horas por dia, Segunda (8:00h às 14:00h), terça a sexta (16:00h às 22:00h).

### 2.2. Histórico e Descrição do local

O restaurante CÁ-JÁ foi inaugurado em 30 de novembro de 2017, pelo *Chef* Yuri Machado e está localizado em Recife-Pe no bairro do Aflitos, na Rua Carneiro Vilela, de número 648. Em uma casinha da década de 1950, com o intuito de ser um lugar acolhedor, com elementos da natureza e despojado, servindo pratos com produtos regionais fundidos com a gastronomia e técnicas mundiais (Benedetti, 2022).

Atualmente o restaurante é administrado pelo Chef e proprietário Yuri Machado, Bacharel em Gastronomia pela Universidade Federal Rural de Pernambuco, e seu sócio Vitor Braga Pontes, Engenheiro Mecânico.

Segundo Alan Machado, irmão do proprietário e consultor de treinamentos do Cá-Já, a ideia do empreendimento surgiu na casa dele, um apartamento com 30m<sup>2</sup>, onde ele e Yuri chamavam os amigos, e começaram a fazer um protótipo do Cá-Já, e a partir daí acabou indo muitas coisas para o restaurante, como artes, quadros, plantas espelhos, geladeira... conforme foi crescendo, ganhavam obras de amigos, pinturas de paredes e fazendo intervenções, tudo isso contribuiu para a essência e estilo do restaurante.

O próprio Yuri, em entrevista ao podcast “é noisy”, no ano de 2022, relata que “a ideia do nome do restaurante “VEMPRACÁJÁ’ nada tem a ver com a fruta cajá, mas sim com o “estar, aqui e agora”, que se deu pela música Cá-Já de Caetano Veloso”, que se tornou música tema do restaurante e é tocada todos os dias.

A fachada do restaurante parece uma casinha comum, com janelas de vidro, grades e portão de ferro, um pequeno jardim e um caminho de tijolinhos vermelhos. (Figura 1).

Em seguida vem a recepção (Figura 2) que tem várias pinturas, quadros e itens decorativos. Um banco estofado com algumas banquetas baixas, para conforto e acomodação dos clientes que estão na fila de espera, aguardando amigos ou seu transporte.

Junto à sala de espera, se encontra o bar (Figura 3), com um janelão voltado para o ambiente de aguardo, onde os clientes podem fazer o pedido de drinks e bebidas, observar sua preparação e se acomodar em banquetas altas próximo a bancada.

**Figura 1:** Fachada do Restaurante Cá-Já.



Fonte: Beatriz Alcover, 2023.

**Figura 2:** Área para recepção dos clientes.



Fonte: A autora, 2024.

**Figura 3:** Janela para o bar.



Fonte: A autora, 2024.

Em seguida vem o salão externo (Figura 4), no estilo quintal de casa, com árvores, plantas, itens antigos, ar fresco, arte em cada canto e mini jardins. Ele conta com 16 mesas, tendo 74 lugares, variados em mesas retangulares, quadradas e redondas de madeira, protegidas por ombrelones e toldos. O espaço conta com três banheiros (Feminino, Masculino e Adaptado) para os visitantes.

**Figura 4 (a, b, c, d): Salão externo.**

**(A) Mesas da área externa.**



Fonte: Beatriz Alcover, 2023.

**(B) Decoração do ambiente e pintura.**



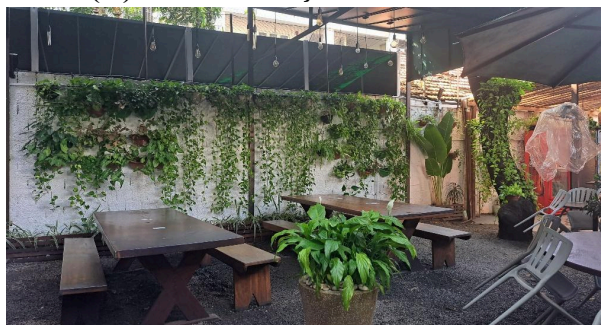
Fonte: Beatriz Alcover, 2023.

**(C) Decorações com quadros**



Fonte: Kimberly Rafael, 2024.

**(D) Ornamentação com Plantas.**



Fonte: Beatriz Alcover, 2023.

O salão interno (Figura 5), que se tem acesso por uma porta de madeira na recepção, dispõe de 10 mesas de madeira, com total de 32 lugares, ar-condicionado, quadros, plantas, paredes de tijolos aparentes, com mobília e louças rústicas, trazendo ao ambiente um ar rústico, sofisticado e acolhedor.

**Figura 5 (a, b, c): Salão interno.**

**(A) Porta de acesso salão interno.**



**(B) Mesas salão interno.**



Fonte: Beatriz Alcover, 2023.

**(C) Decoração salão interno.**

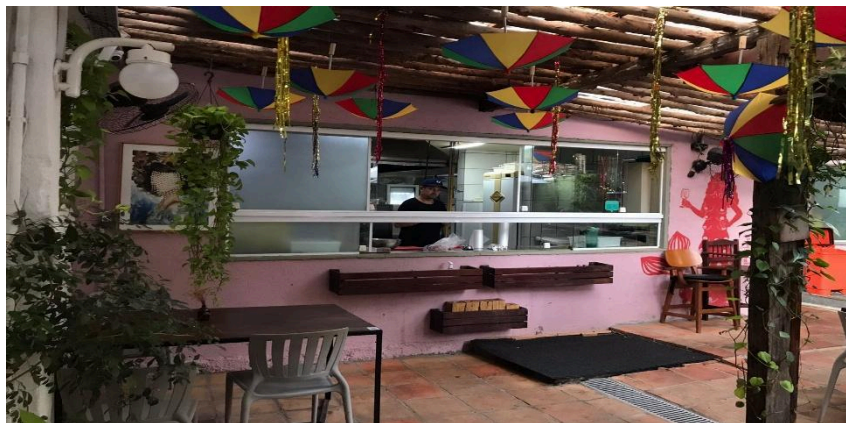


Fonte: Instagram do Cá-Já, 2024.

Nos fundos, encontra-se a cozinha (Figura 6), com a boqueta (abertura de passagem para distribuição de pratos) bem ampla de vidro, onde se tem uma visão da parte interna da cozinha, a copa, onde é realizado o recebimento dos pratos sujos e feita a higienização dos mesmos, as bancadas de inox com cubas, onde é feita a higienização dos produtos, bancadas

de inox para pré-preparo, cortes, preparo, montagem e finalização dos alimentos, um freezer vertical, três refrigeradores verticais, uma bancada refrigerada e uma geladeira industrial, uma dispensa diária com produtos secos de uso habitual e um depósito de material de limpeza (DML).

**Figura 6:** Janela de passagem de alimentos da cozinha.



Fonte: A autora, 2024.

A ilha de cocção, composta por um forno combinado industrial, dois fogões industriais de 6 bocas, uma fritadeira industrial de duas cubas, uma chapa, um *char-broil* e coifa. Sendo feita a higienização dos equipamentos e aparelhos após cada troca de atividades e turnos.

As câmaras, fria e refrigerada, se encontram num primeiro andar, em cima da cozinha, nelas são armazenados os alimentos que precisam de refrigeração, manipulados perecíveis e hortaliças. No mesmo andar se encontra a área de descanso dos funcionários, dois banheiros e armários.

O estoque, onde é armazenado os insumos, descartáveis e bebidas, fica na parte interna da casa, ele é disposto com prateleiras, estrados e caixotes para organização dos materiais.

A administração / escritório, também fica na área interna, e é onde os procedimentos financeiros, de compras, pagamentos e caixa são realizados.

O restaurante possui características muito fortes em relação ao regionalismo e cultura local, projetado com o intuito de fazer os clientes se sentirem em casa, complementado por um cardápio que transita entre o regional e as técnicas mundiais. O uso de ingredientes como: fava, galinha, charque, carne de sol, goiabada, maxixe, queijo coalho, jerimum, chamberil, sururu, coentro e manteiga de garrafa, da vida a pratos locais muito apreciados como: favada,



galinhada, caldeirada, creminho de goiabada e caldinho de sururu, que refletem a cultura e regionalismo em toda sua composição.

Quanto a sua identidade visual, o restaurante reforça a decoração e apresentação do imóvel com elementos regionais, objetos e ornamentações que trazem o conforto e bem estar, unindo o simples com a sofisticação. Fazendo uso de bastante plantas para proporcionar uma atmosfera natureza, objetos como: máquina de costura de pedal antiga, que toda avó possuía em casa, panelas e esculturas de barro, quadros de artistas locais, com pinturas do caboclo de lança e la ursos típicos de Pernambuco, relógios e rádios antigos, pratos de ágata, peças em madeira e uma fachada simples e reservada, dão ao restaurante a ideia de casa, de pertencimento e conforto.

### 2.3. Atividades do Local

O restaurante funciona para o almoço (terça a domingo, das 12:00 às 16:00) e para o jantar (terça a sábado das 19:00 às 23:00), oferecendo um cardápio com ingredientes regionais, frescos e sazonais, fundidos com técnicas e estilos de outras gastronomias.

O almoço serve pratos com porções maiores, para uma ou mais pessoas, como: caldeirada, galinhada, favada, nhoque de chambaril... Já no jantar são servidas porções menores para que o comensal tenha a opção de provar vários pratos do cardápio. Cada turno conta com uma *playlist* selecionada exclusivamente para cada dia da semana, e podem variar de acordo com o período festivo e datas comemorativas, com estilos musicais pensados para cada ocasião, o que acaba conquistando os clientes, todas as *playlists* ficam disponíveis para acesso do público.

O restaurante também conta periodicamente com eventos tipo vernissage, música ao vivo, exposições de arte e filmes, samba no quintal, noite temática e parcerias.

### 2.4. Estrutura Organizacional do local

A gestão é composta por sete pessoas: chef proprietário, sócio, gerente geral, gerente de cozinha, gerente de salão e bar e dois auxiliares administrativos.

O Chef proprietário é responsável por elaborar os pratos e cardápio e trazer a identidade do restaurante. O sócio, a gerente geral e os auxiliares, são responsáveis por gerir, administrar, contratar funcionários, fazer pagamentos e organizar as documentações.

A equipe de salão e bar é formada por oito pessoas, sendo comandada pelo gerente de salão, dois subgerentes, dois garçons, chefe de bar e *barman*, cujas atribuições são descritas a seguir:

- O gerente de salão e bar é responsável por fazer pedidos e compras do salão, receber mercadorias, supervisionar abertura do restaurante e subordinados, supervisionar planilhas e cardápios, auxiliar no atendimento.
- Os subgerentes são responsáveis por realizar abertura e fechamento do turno, supervisionar garçons do seu turno, fazer contagem e reposição de bebidas, realizar o atendimento dos clientes, abertura e fechamento de caixa e realização de escalas de trabalho.
- Os garçons são responsáveis por recepcionar e direcionar os clientes para suas mesas, anotar pedidos e servir, tirar dúvidas, limpeza e organização das mesas, receber pagamentos e encerrar conta das mesas, fazer contagem de utensílios e realizar a limpeza de equipamentos do salão.
- O Chefe de Bar é responsável por coordenar as atividades realizadas por todos do bar, pela elaboração do cardápio, criação de drinks, solicitação de pedidos e fazer o checklist do bar.
- O *Barman* é responsável pelo pré-preparo das bebidas como, porcionar e higienizar as frutas, os utensílios, e organizar a bancada, fazer o mise en place, preparar as bebidas, receber mercadorias e realizar contagem.
- O estagiário é responsável por auxiliar o chef de bar e barman na elaboração dos drinks, limpeza do local, e atendimento dos clientes.

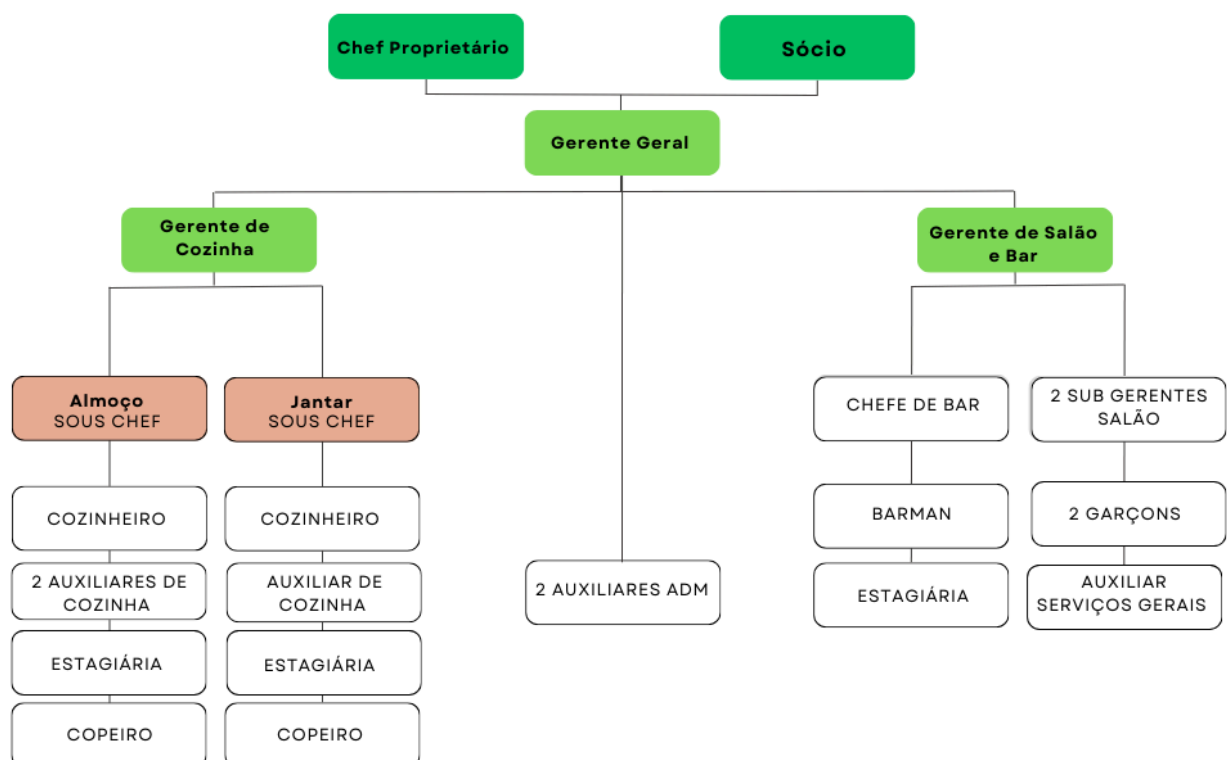
A cozinha é dividida em dois turnos: Manhã e Noite. As duas equipes são comandadas pela Gerente de cozinha, que é responsável por gerenciar o almoço e jantar, enviar relatórios, fazer contagem, reuniões com a equipe, vistorias de equipamentos, elaborar cardápios, pratos novos, fichas técnicas, fazer e receber pedidos de insumos, dar suporte aos sous chef, delegar atividades e planejar escalas de trabalho.

A equipe da manhã responsável pelo almoço é comandada por um *sous chef*, um cozinheiro, dois auxiliares de cozinha, uma estagiária, um copeiro e uma auxiliar de serviços gerais, totalizando sete pessoas.

A equipe da noite responsável pelo jantar é composta por um *sous chef*, um cozinheiro, um auxiliar de cozinha, uma estagiária e um copeiro, totalizando cinco pessoas, cujas atribuições são descritas a seguir:

- Os *sous chefs* comandam e gerenciam as atividades feitas pelos colaboradores, é responsável pela qualidade e controle dos pratos feitos, organização da cozinha e finalização dos pratos.
- Os cozinheiros, auxiliares, e estagiários são responsáveis pelo pré-preparo, preparo dos pratos, higienização de hortifrutis, preparação de sobremesa, montagem dos pratos e limpeza e organização da cozinha, cada um responsável por sua praça de acordo com sua posição.
- Os copeiros são responsáveis pela higienização dos pratos e utensílios, limpeza do piso da cozinha, retirada do lixo, limpeza da caixa de gordura e limpeza da coifa.
- A auxiliar de serviços gerais é responsável pela limpeza do restaurante em geral, limpeza dos banheiros de funcionários e clientes, cuidados com as plantas do jardim e organização e limpeza do salão.

**Figura 7:** Fluxograma Organizacional.



Fonte: A autora, 2024.

## 2.5. Objetivos do Estágio

O Estágio supervisionado obrigatório tem como objetivo imergir o aluno na prática dos assuntos estudados em sala de aula, complementando o aprendizado e aproximando o discente da realidade da profissão.

## 2.6. Plano de Atividades

Elaborar atividades de pré-preparo e preparo de alimentos, sobremesas, porcionamento de proteínas e acompanhamentos, saladas, higienização de hortifrutis, auxiliar na montagem e finalização dos pratos.

# 3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

## 3.1. Porcionamento de matéria-prima

O porcionamento é realizado com o intuito de facilitar o manuseio na hora do preparo do prato, ter controle da quantidade do insumo e padronizar as porções. As matérias-primas porcionadas (Figura 8) foram: proteínas (carne de boi, peixe, camarão e frango) e acompanhamentos (fava e massas).

O procedimento para realização do porcionamento é: Fazer a higienização das mãos, utensílios e espaço que será usado. Utilização de uma balança digital, sacos plásticos e etiquetas de validade. Atenção ao tempo de manipulação e a temperatura dos alimentos crus e cozinhados, para que não haja risco de contaminação. Os alimentos são pesados de acordo com sua gramatura, postos em sacos de porcionamento, e etiquetados com nome, data de manipulação e data de validade. Ressaltando que cada tipo de alimento é manuseado separadamente para que não tenha contaminação cruzada. Por fim, as proteínas são levadas para congelamento e os acompanhamentos para refrigeração, mantendo assim sua conservação.

De acordo com as instruções da ANVISA (Agência Nacional Vigilância Sanitária) prevista na RDC nº216/2004, nos itens 4.8.3, 4.8.4, 4.8.5, 4.8.15, 4.8.16, 4.8.17 e 4.8.18:

4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi preparados e prontos para o consumo.

4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

4.8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

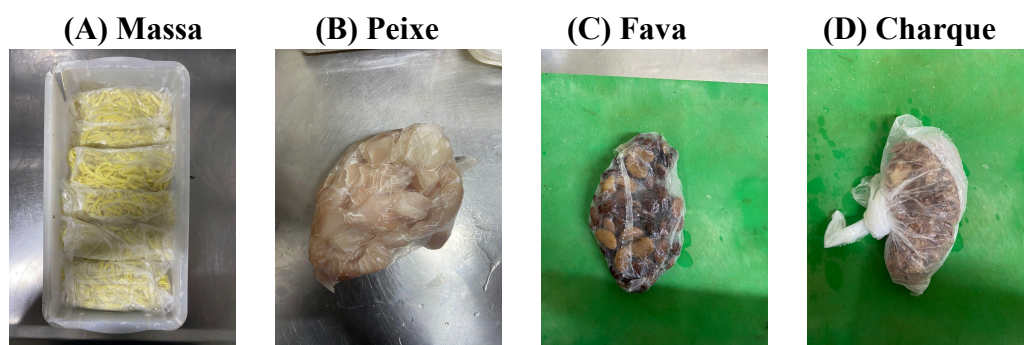
4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

4.8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

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).

**Figura 8 (a, b, c, d):** Porcionamento de proteínas e acompanhamentos.



Fonte: A autora, 2024.

### 3.2. Higienização de Hortaliças

Hortaliças como folhosos, legumes, tubérculos e flores comestíveis (Figura 9), são usados de forma integral na preparação e finalização dos pratos, ressaltando a estética, formando uma identidade visual e tornando mais atrativos e elegantes.

Boa parte dos insumos são adquiridos de produtores locais e em feiras de orgânicos. São comprados semanalmente, para obtenção de produtos frescos, tendo assim, variedade e qualidade durante todo o ano, de acordo com a sazonalidade de cada insumo. Dessa forma ajuda a fortalecer o comércio local, valorizar e apoiar os pequenos produtores e adquirir produtos de qualidade livre de fertilizantes.

Para finalização dos pratos eram utilizadas hortaliças de várias formas, como por exemplo mix de folhas (alface, agrião, chicória, rúcula), mix de ervas (manjeriço, salsa, hortelã, menta, mastruz), flores comestíveis, tubérculos laminados (nabo, rabanete, cenoura, beterraba) e frutas (uva, limão, manga).

**Figura 9 (a, b, c, d):** Hortaliças usadas para finalização de pratos.



Fonte: A autora, 2024.

A higienização dos hortifrutis (Figura 10) é realizada conforme a ANVISA (Agência de vigilância sanitária) instrui na RDC nº216, de 2004, que mostra respectivamente nos tópicos 2.6, 2.7, 2.8 e 2.9, como devem ser manipulados corretamente para que não haja riscos de contaminação:

2.6 Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.7 Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

2.8 Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

2.9 Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda (BRASIL, 2004).

**Figura 10 (a, b):** Lavagem de hortaliças.

**(A) Higienização de alfaces**



**(B) Secagem das hortaliças**



Fonte: A autora, 2024.

Segundo Manual de Boas Práticas (2022, p.14) o primeiro passo é “Selecioná-los, retirando as folhas, legumes e frutas danificadas”, descartar todas as partes e ou hortaliças que não estejam íntegras para consumo, exemplo: mofadas, amareladas, estragadas, com larvas. Em seguida “Lavar com água os vegetais folhosos, folha a folha; as frutas e legumes, um por um”, com água potável em abundância, é retirado todos os resíduos e sujidades presentes nas hortaliças. “Sanitizar os vegetais, que devem permanecer de molho por 15 minutos nas soluções sanitizantes (de acordo com instruções no rótulo)”. As hortaliças eram submersas na água com uma solução clorada a 200ppm, por 15 minutos e então “enxaguados em água filtrada”, um por um é enxaguado em água potável corrente e em abundância, para que seja retirado todo o produto e postos para secar naturalmente em recipientes apropriados.

Após a secagem adequada as hortaliças são manipuladas para sua respectiva forma de apresentação e consumo, exemplo: mix folhas, mix ervas, laminados, cortados. Após tudo isso, são guardadas em caixas e recipientes próprios. Cada camada dos folhosos é intercalada com camadas de papel absorvente para que mantenham a umidade e qualidade e não ressequem com o frio, as caixas são tampadas e envoltas em plástico filme pvc, para que não haja nenhum tipo de contaminação externa eventual, e são levados para refrigeração em

câmara fria. Os laminados e cortados são postos em recipientes plásticos com água filtrada, para melhor conservação e durabilidade, e armazenados sob refrigeração, em refrigeradores. Todos são devidamente etiquetados com nome do produto, data de manipulação e data de validade, de acordo com seu tempo de duração, que vai até 03 dias para consumo.

### 3.3. Pré-preparo e preparo da salada da casa

Saladas são pratos que podem ser servidos de três formas: como entrada, acompanhamento ou prato principal, o que vai definir isso é a sua composição. Para acompanhar pode ser feita com folhas e um molho simples, para servir de prato principal pode ser feita com alguma proteína, texturas e nutrientes, para que fique mais completa, para servir de entrada, deve ser leve saborosa e numa porção reduzida (Kovesi, 2007).

Para o pré-preparo da salada primeiro é realizado a higienização de todas as verduras e folhas que serão usadas, conforme a RDC nº216 da ANVISA (Brasil, 2004), citado no tópico acima.

Após a higienização, é realizado os cortes, que eram: batata doce em cubos pequenos, tomate cereja cortado ao meio, vagem inteira, cebola roxa em rodélas, laranja em gomos e folhosos ( alface, rúcula, agrião, escarola). Finalizada a manipulação, são armazenados em potes plásticos transparentes em pequenas quantidades, etiquetados e levados para refrigeração. É importante lembrar que a integridade das hortaliças vai resultar na qualidade do prato, portanto a seleção, manuseio adequado e armazenamento são fundamentais.

Para composição da salada também são usadas proteínas: frango, ovo e queijo boursin. Sementes: pepita de girassol. Molho: azeite com limão. O frango é temperado e assado no forno, porcionado e armazenado até a hora do preparo, os ovos são cozidos em ponto de gema mole e mantidos em refrigeração, as pepitas de girassol são tostadas e armazenadas e o molho é feito com o sumo do limão misturado ao azeite de oliva.

Para preparo e montagem: grelhar o frango, as vagens e os anéis de cebola, descascar o ovo e cortá-lo ao meio. Em seguida colocar as folhas no prato a ser servido, regar com o azeite e limão, dispor os insumos que foram grelhados, o ovo e o queijo, colocar as laranjas, tomates cereja, batata doce e a semente de girassol. O prato é finalizado com mix de ervas da casa (manjeriçao, salsa, mastruz, hortelã) e mais azeite (Figura 11).



**Figura 11:** Salada da casa finalizada.



**Fonte:** Instagram do Cá-Já.

### 3.4.Preparação de sobremesas

Embora seja um restaurante regional, encontra-se clássicos da gastronomia mundial nas sobremesas, adaptadas a ingredientes regionais. Usando conhecimento e criatividade, abre um leque de possibilidades para proporcionar novas experiências de sabores.

Essa foi a praça mais desenvolvida durante todo estágio e com o acompanhamento de sua elaboração prática, foi possível aprender com mais propriedade o processo de cada uma delas. Saber os pontos certos, a gramatura, as técnicas e seguir a receita a fio para que se tenha o resultado ideal, são partes fundamentais para reproduzir uma boa receita.

“Proporções erradas dos ingredientes acabam com uma receita. Quem nunca foi repetir um prato depois de um tempo, seguiu a mesma receita e deu errado? Por que será? A falta de precisão é uma grande possibilidade nesse caso” (Noce, 2018).

As sobremesas elaboradas foram: Creminho de Goiabada, Melhor que a Terrinha e Bernofê.

#### 3.4.1. Creminho de Goiaba

Essa é uma das receitas que representa bem a afetividade tão valorizada e conservada pelo restaurante. O sous chef Alexandre Lourenço, trouxe a receita do Creminho de Goiabada de sua avó, Dona Lúcia Simões. A sobremesa consiste em um creme de goiabada com um creme de queijo, (feito à base de trigo, leite e manteiga, adicionado do queijo coalho derretido), e crumble tradicional para dar crocância. Servido em travessas para os adultos e

em copinhos (como é servido hoje em dia no restaurante) para as crianças, a receita fazia e ainda faz muito sucesso entre familiares e amigos. Alexandre relata que “Na época, por não ter sobremesas muito elaboradas e ser uma receita barata, ela sempre fazia para as datas comemorativas [...] e acabou virando tradição”, “cheia de afeto, lembrando infância e amor” (Alexandre, áudio 3m 07s, 2024).

A formação do indivíduo na infância constroem memórias e criam laços que perpetuam por toda a vida. A comida preparada num dia chuvoso, o bolo quentinho que a mãe fazia para o lanche da tarde, as comidas das datas festivas, a receita de macarrão que a avó fazia todos os domingos, são exemplos de acontecimentos que formam uma ligação afetiva com o alimento e com as pessoas, e é isso que o restaurante busca proporcionar, uma experiência gastronômica com ingredientes brasileiros que faça o cliente resgatar suas memórias afetivas e reviva suas histórias. Muitos clientes dão feedback pessoalmente e descrevem que: “esse prato está muito bem feito, lembrou o que minha mãe fazia”, “essa sobremesa está perfeita, lembra minha infância”, fazendo que a missão do restaurante seja cumprida.

Não podemos deixar de notar dois ingredientes importantes para nossa história e gastronomia local, o uso e consumo do queijo de coalho, e da goiabada. “Os queijos Coalhos são um dos alimentos que fazem parte no Nordeste brasileiro, de um complexo quadro sociocultural construído a longo tempo, em que tivemos a formação dos paladares individuais e coletivos da região” (Cavalcanti, p.12 2017). No texto Cavalcanti (2017) ainda reforça sua narrativa, afirmando que “a iguaria queijo Coalho encontra-se no cotidiano dos nordestinos, quase como alimento indispensável ao bom deleitamento do apetite”.

A Goiabada, doce bastante popular por todo país, além de ser apreciada separadamente, também é usada para diversas receitas. Como por exemplo, bolos, tortas, tapiocas, servido com queijo, mais conhecido por romeu e julieta, no bolo de rolo e no citado creminho de goiabada. Jess (2017) afirma que “a goiabada cascão é um doce “de corte”, em barra, de produção artesanal, feito com goiaba e açúcar em tachos de cobre e fogo à lenha, típico das regiões mais ao sul de Minas Gerais.”

Segundo Monteiro (2020) “Entres os diversos doces mineiros, a goiabada se destaca por sua origem brasileira, sendo consumida e produzida em todo território nacional. Sua história remonta aos tempos de Brasil Colônia, como doce substituto da marmelada tradicional portuguesa pela ausência do fruto marmelo no Brasil”.

O uso de ingredientes e modo de preparo dos alimentos, está ligado à cultura, aos saberes passados de geração em geração, fatores socioeconômicos e a afetividade que esses alimentos e quem os faz transpassam.

O preparo da sobremesa no restaurante é bem simples, e consiste em bater os ingredientes dos cremes até que emulsionem e atinjam a textura correta, e para o crumble, incorporar os ingredientes adequadamente e levar para o forno até que alcance seu ponto. É servido gelado e montado num copo americano (Figura 12). Sua primeira camada é o creme de goiabada, à base de leite, a segunda camada é o creme de queijo à base de cream cheese e creme de leite, e a última camada é o crumble tradicional (farinha de trigo, açúcar e manteiga), “Esse preparo surgiu após a Segunda Guerra Mundial, e é típico inglês. Uma preparação parecida é o Streusel, que se diferencia pela menor quantidade de farinha de trigo que é utilizada” (Eleutério; Galves, 2014 apud. Alcover, 2023).

Mesmo com as adaptações feitas para comercialização no restaurante e o uso de outros ingredientes, o sabor da receita original continua o mesmo.

**Figura 12:** Creminho de Goiabada



Fonte: Instagram do Cá-jà, 2023.

### **3.4.2. Melhor que a Terrinha**

Um das sobremesas mais pedidas do restaurante, a torta traz uma harmonização perfeita dos chocolates, com camadas de cores e texturas diferentes (Figura 13).

**Figura 13 (a, b):** Melhor que a Terrinha, corte e finalização.

**(A) Corte da torta.**



Fonte: A autora, 2023.

**(B) Torta finalizada.**



Fonte: Instagram do Cá-Já, 2024.

A sobremesa é estruturada em três camadas, com quatro finalizações, sendo elas:

**Streusel:** É a primeira camada que compõe a torta. É uma massa em textura granulada usada principalmente para finalização de tortas. Normalmente não levam ovos, para conferir uma textura final granulosa.” (Costa et. al. 2018 apud. Alcover, 2023). Por suas características e composição, essa massa também se enquadra como sucrée, sendo composta por manteiga gelada, trigo, maior quantidade de açúcar em relação às outras massas, e ser uma massa leve e crocante (Kovesi, 2007). Feita pelo método sablage que consiste em misturar a farinha com manteiga primeiro, e depois incorporar os líquidos, e adicionada de cacau em pó 50%, que confere um leve amargor e amendoim torrado triturado, para dar textura.

**Biscuit de chocolate 52%:** Que é como um soufflé, compondo a segunda camada, com uma textura macia e cremosa. Segundo Costa et. Al (2018), suflês “são preparações aeradas que podem ser servidas quentes ou geladas”. No restaurante ele é produzido com chocolate, manteiga, e merengue francês, Kovesi (2007) diz que “De maneira geral, merengues são uma combinação de claras batidas em neve e açúcar em diferentes proporções”. Por ser cru, o merengue francês é usado em preparações que vão ao forno, para que seu consumo seja seguro (Kovesi, 2007)”.

**Mousse de chocolate 52%:** Para a terceira camada temos uma mousse de chocolate 52%. Entende-se por mousse, preparação aerada e leve, tendo como base o creme de leite, ovos e merengue. Em alguns casos podendo fazer o uso da gelatina para dar estabilidade, que vai depender da base aromática usada (Costa et al, 2018). No restaurante é feita a partir da emulsão e batimento do chocolate 52% com o creme de leite fresco e a gelatina incolor, que traz estrutura necessária para o corte.

Para finalização do prato:

**Chantilly:** A criação do chantilly é atribuída ao parisiense François Karl Vatel. Foi servido pela primeira vez em 1661, em uma festa para receber o Rei Luís XIV. O bufê feito por Vatel chamou a atenção dos convidados com seu creme de nata batida. Tempos depois, Vatel passou a trabalhar no Castelo de chantilly, e nomeou o creme batido com esse nome. (Saldanha, 2020)

Creme de textura leve e aerada, feito à base de creme de leite fresco batido com açúcar e baunilha até ficar bem encorpado (Kovesi, 2007). O chantilly elaborado no restaurante, é feito com creme de leite fresco bastante gelado, chocolate branco nobre e gelatina incolor, para lhe dar mais estrutura e suportar melhor a temperatura, o chocolate lhe dá uma textura mais cremosa e encorpada, adicionando-lhe doçura.

Noce (2007) relata que “Chocolate branco não contém massa de cacau, mas somente manteiga de cacau, que lhe dá um leve sabor de chocolate, além de açúcar, sólidos do leite e aroma de baunilha. É mais doce e macio que os chocolates com massa de cacau”.

**Ganache:** Para a ganache é feito um blend de chocolates 40% + 52%, com creme de leite uht, e é usada para finalização do prato, servindo de elemento visual na decoração e gustativo pois complementa a torta.

Em sua forma mais básica, a ganache é simplesmente a mistura de partes iguais, em peso, de chocolate em barra e creme de leite. Possui muitos usos na confeitaria, como recheios, trufas, coberturas, decoração, entre outros. A proporção de chocolate e creme é o que determina a textura da ganache depois de fria. Quanto mais chocolate contiver, mais firme ela será (Kovesi, 2007).

**Cacau em Pó:** Ingrediente bastante usado na confeitaria para conferir seu sabor único nas preparações, é usado para polvilhar a torta na finalização do prato. Segundo Kovesi, (2007), o cacau em pó é: “Extraído da massa de cacau depois de removida quase toda a

gordura. É a maneira mais econômica e fácil de dar sabor de chocolate a massas, doces, cremes e bebidas. Quanto mais escuro o pó do cacau, mais saboroso e mais amargo ele será”.

**Streusel:** É usada a própria massa da torta para fazer um pó de biscoito e assim como o ganache ele é usado para a finalização e apresentação do prato. É acrescido de cacau e amendoim torrado, para combinar com a composição da torta.

### 3.4.3. Bernoffe

“A torta Banoffee é um doce de origem inglesa, cujo nome é uma combinação das palavras Banana e Toffee. Este último é feito da caramelização de açúcar ou melaço, juntamente com manteiga e, ocasionalmente, farinha” (Pinhel apud. Alcover, 2023).

Criada no ano de 1974 por Nigel Mackenzie e Ian Dowding, passou por várias experiências e aperfeiçoamentos até seu resultado com o uso da banana. Foi trazida ao Brasil em torno de 20 anos atrás, onde foi bastante aceita pelo público, como relata Pinhel (2021, p. 11) “Depois disso, o doce inglês se tornou popular entre os brasileiros e diversas marcas começaram a surgir”.

A torta no restaurante, é chamada de “Bernoffe” sendo a combinação dos nomes “Berna” e “Banoffee”, em homenagem a Dona Berna (assim chamada carinhosamente por todos), mãe do chef Yuri. A receita reproduzida no restaurante foi adaptada por ela, que sempre fazia essa sobremesa que todos adoram, trazendo assim a afetividade que o chefe preza e procura sempre inserir no restaurante e em seus pratos.

A Bernoffe é feita com uma massa amanteigada, doce de leite cremoso, banana (prata) madura, polvilhadas com açúcar e canela, chantilly de chocolate branco nobre, produzido no restaurante, e raspas de chocolate 40% para finalizar (Figura 14).

**Massa Sablée:** Arenosa, massa quebradiça, produzida com farinha de trigo, açúcar, manteiga, ovos, sal e canela em pó, esse tipo de massa é ideal para base de tortas. Segundo Kovesi, 2007, “Desmancham na boca. Deve-se usar manteiga *en pommade*. Assim, ela ficará bem misturada aos ingredientes secos, impermeabilizando-os. Com isso, apenas redes de glúten curtas (e em pouca quantidade) se formarão, tornando a massa bem quebradiça”. Sua textura contrasta perfeitamente com o doce de leite cremoso, com as bananas macias e docinhas e com o sabor suave e gelado do *chantilly* de chocolate branco.

**Doce de Leite:** Usado no lugar do toffee (caramelo) é um doce popular bastante apreciado, consumido com massas, recheios de bolo, em tortas, pães, e em várias receitas. A

Portaria MAPA (Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento) nº 354, de 4 de setembro de 1997, relata que “Entende-se por Doce de Leite o produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos)” (Brasil, 1997). É colocada uma quantidade generosa de doce de leite cremoso, fazendo com que a torta tenha altura e destaque suas camadas.

**Banana:** *Musa Acuminata*, fruto de muitas variedades do gênero *Musa*, seu volume de produção faz dela o quarto produto alimentar mais produzido no mundo, depois de arroz, trigo e milho. Entre as frutas, é a mais cultivada do mundo (a Índia e Brasil são os principais produtores) junto com a uva, a maçã e as cítricas, além de ser a fruta tropical mais consumida do planeta. (Kovesi, 2007). Fruta rica em açúcar e amido com uma polpa macia é principalmente consumida in natura, mas também é bastante usada para fabricação de doces, tortas, bebidas e até em pratos salgados.

No restaurante sua variação usada é a Banana-Prata que segundo, Kovesi, (2007) suas características são: “bananas, medindo no máximo 10 cm. Tem forma cilíndrica, casca fina de cor amarelo-ouro e polpa doce, de sabor e cheiro agradáveis. É muito usada para fazer croquetes”. São usadas bem maduras, para aproveitar sua doçura, cortadas em rodela bem finas, sobrepostas umas às outras, fazendo-se duas camadas sobre o doce de leite cremoso.

**Chantilly:** O chantilly utilizado para “Bernofê”, é o mesmo preparado para a sobremesa anterior “Melhor que a Terrinha”. Mudando apenas sua forma de apresentação, que é feita com saco de confeiteiro e são formadas rosetas com o chantilly, e adicionado raspas de chocolate 40% para finalizar.

**Canela:** Por conter compostos fenólicos que tem ação antioxidante, ela é usada para polvilhar as camadas de banana da torta, com o intuito de conservá-las, para que não fiquem escuras, além disso a canela em pó é usada na massa para dar-lhe aroma e sabor.

“A especiaria é a casca retirada dos ramos do arbusto e posta a secar ao sol, quando então endurecem enroladas. É comum também encontrarmos a canela moída. [...] Uma das especiarias mais versáteis e populares, a canela em pau é utilizada em conservas, cozidos e compotas, vai muito bem com maçã, banana e ameixas assadas” (Neto, Freire; Lacerda, 2016).

**Açúcar:** Misturado à canela, para polvilhar as bananas, o açúcar também executa o papel de conservar as bananas que segundo EJEQ, 2020 “Uma das funções do açúcar é atuar

como um umectante no meio e dificultar o crescimento dos microrganismos, por conta da retenção da água – essencial para a proliferação deles”.

**Figura 14 (a, b):** Torta Bernoffe.

**(A) Bernoffe polvihada com canela e açúcar.**



Fonte: A autora, 2024.

**(B) Empratamento da Bernoffe.**



Fonte: Instagram Cá-Já, 2023.



#### **4. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A realização do estágio fez com que fosse posto em prática tudo que foi aprendido durante a graduação, ensinamentos práticos e teóricos que foram exercidos de forma integrada. Proporcionou uma prévia experiência no ramo, complementando e enriquecendo o aprendizado acadêmico. Acompanhar de perto como funciona uma cozinha profissional, aprender e aperfeiçoar técnicas, saber se relacionar com os indivíduos dentro do ambiente profissional e entender a realidade da profissão.

O uso dos ingredientes regionais, saberes, cultura local e técnicas da cozinha clássica, abrem um leque de possibilidades e diversidade que a gastronomia tem a oferecer. Permitindo ter novas perspectivas sobre o uso e comercialização dos alimentos, compreensão das necessidades de uma cozinha, da equipe que nela trabalha e do público consumidor.

A imersão no aprendizado e os conhecimentos e experiências adquiridos na cozinha, especialmente nas áreas da confeitaria e cozinha quente se tornaram essenciais para efetivar o crescimento profissional e pessoal, fortalecendo os pontos fortes, moldando os pontos fracos e ajudando a construir uma relação mais profunda com a cozinha, com os alimentos e com todos os indivíduos que contribuem para que o alimento seja parte e identidade de algo.

## REFERÊNCIAS

ALCOVER, B. C. **Regionalização de preparações de origem europeia e oriental em um restaurante no Recife.** 2023. 46 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) - Departamento de Tecnologia Rural, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2023. Disponível em: <https://repository.ufrpe.br/handle/123456789/5413>. Acesso em: 02 mar. 2024.


ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação.** Resolução - RDC nº 216/2004. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>. Acesso em: 25 de fev. de 2024.

BENEDETTI, C. 2022. **Aqui e agora.** Disponível em: <https://nordestesse.com.br/restaurante-recifense-ca-ja/>. Acesso em: 25 de fev. de 2024.

BRASIL, 1997 Página 37 do Diário Oficial da União - Seção 1, número 172, de 08/09/1997 - Imprensa Nacional. Disponível em: <https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=08/09/1997&jornal=1&pagina=37&totalArquivos=160>. Acesso em: 2 mar. 2024.

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

CA-JÁ. RESTAURANTE. Recife, 2023. Instagram: @vempracaja. Disponível em: [https://www.instagram.com/p/CrOEJoprJPP/?img\\_index=1](https://www.instagram.com/p/CrOEJoprJPP/?img_index=1). Acesso em: 2 mar. 2024

CAJÁ RESTAURANTE. **O Cá-Já é cheio de histórias e emoções.**  Recife- PE. 28 set. 2023. Instagram: @vempracaja. Disponível em: [https://www.instagram.com/reel/CxwFw\\_0uDmz/?igsh=MTZ5dWxtOGhmN2xjdg%3D%3D](https://www.instagram.com/reel/CxwFw_0uDmz/?igsh=MTZ5dWxtOGhmN2xjdg%3D%3D)  
Acesso em: 25 de fev. de 2024.

CASCUDO, L. da C.. **História da Alimentação no Brasil.** Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

CAVALCANTE, J. F. M. **Queijo Coalho artesanal do Nordeste do Brasil**, 2017. Fortaleza Banco do Nordeste do Brasil S.A. Disponível em: <https://www.bnb.gov.br/s482-dspace/handle/123456789/690>. Acesso em: 01 de mar. de 2024.

COSTA, D. et al. **Manual prático de confeitaria Senac**. [s.l.] Editora Senac, 2018.

EJEQ - UFPR. Conheça os conservantes naturais que podem melhorar o seu produto!. Curitiba, 2021. Disponível em: <https://www.ejeq.com.br/conservantes-naturais/>. Acesso em: 2 mar. 2024.

GUILHERME, et al. **Turismo e gastronomia sem fronteiras**. 2022.

JESS, Jefferson. A tradição da goiabada cascão no tacho de cobre. **Caixa Colonial**, [S. l.], 20 jun. 2017. Disponível em: <https://caixacolonial.club/blog/tradicao-goiabada-cascao-no-tacho-de-cobre-1073/>. Acesso em: 1 mar. 2024.

KOVESI, B. et al. **400g: técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

MINTZ, S. W. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. Revista Brasileira de Ciências Sociais, v. 16, n. 47, out. 2001. Acesso em: 4 mar 2024

MONTEIRO, I. et al. **Doçaria mineira: Um registro dos saberes e fazeres da goiabada cascão em cidades do interior de Minas Gerais**. Orientador: Karlla Karinne Gomes de Oliveira. 2020. 19 p. TCC (Bacharelado em Gastronomia) - Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa - PB, 2020. Disponível em: <https://repositorio.ufpb.br/jspui/bitstream/123456789/24285/1/IAM16042020.pdf> Acesso em: 1 mar. 2024.

NETO, N. L; FREIRE, R; LACERDA, I. **Misturando sabores: receitas e harmonizações de ervas e especiarias**. Ed. Senac. São Paulo. 2016. ISBN 978-85-396-1148-5.

NOCE, D. **Confeitaria** com Dani Noce. Curseria. São Paulo, 2018

PAQUEREAU, B.; MACHADO, G.; CARVALHO, S. **O queijo de coalho em Pernambuco**. 2016.

PINHEL, G. de M. **Identidade visual da loja de tortas Banô**. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Comunicação visual design) - Universidade Federal do Rio de

Janeiro, Rio de Janeiro, 2022. Disponível em:  
<https://pantheon.ufrj.br/bitstream/11422/16935/1/GMPinhel.pdf>. Acesso em: 2 mar. 2024.

SALDANHA, R. M. **Histórias, lendas e curiosidades da confeitaria e suas receitas**. Editora Senac Rio, 2020.

SONATI, J.G.; VILARTA, R.; SILVA, C.C. **Qualidade de vida e cultura alimentar**. 2009.

STRONG, R. C. **Banquete**. [s.l.] Zahar, 2004.

TAVARES, C. et al. **Manual de boas práticas do manipulador de alimentos**. Goiânia: SEDUC - GO, 2022. 20 p. Disponível em:  
<https://site.educacao.go.gov.br/files/Cardapios/ManualdeBoasPraticas2022.pdf>. Acesso em: 25 fev. 2024

**Yuri Machado (chefe de cozinha e empresário) - É Noisy Podcast #059**. Disponível em:  
[https://youtu.be/M9ozLJDbHpM?si=GZwxR1mtgH\\_SDLeK](https://youtu.be/M9ozLJDbHpM?si=GZwxR1mtgH_SDLeK). Acesso em: 25 de fev. de 2024.