



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

**Ana Beatriz Carvalho Silva**

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO EM  
RESTAURANTE DE HOTEL NA CIDADE DE JUAZEIRO DO NORTE**

RECIFE-PE  
SETEMBRO 2024

Ana Beatriz Carvalho Silva

## **RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO EM RESTAURANTE DE HOTEL NA CIDADE DE JUAZEIRO DO NORTE**

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: **Jhannes Leandro Soares**

RECIFE-PE

SETEMBRO 2024

**Ficha catalográfica**

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação

Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE

Bibliotecário(a): Ana Catarina Macêdo – CRB-4 1781

S586r Silva, Ana Beatriz Carvalho.  
Relatório de estágio supervisionado obrigatório em restaurante de hotel na cidade de Juazeiro do Norte / Ana Beatriz Carvalho Silva. – Recife, 2024.  
35 f.

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

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

Inclui referências.

1. Gastronomia - Juazeiro do Norte (CE). 2. Hospitalidade. 3. Cultura - Juazeiro do Norte (CE). 4. Indústria de hospitalidade I. Arruda, Luciana Leite de Andrade Lima, orient. II. Título

CDD 641.013

**ANA BEATRIZ CARVALHO SILVA**

## **RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO EM RESTAURANTE DE HOTEL NA CIDADE DE JUAZEIRO DO NORTE**

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

Data: 25/09/2024

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. Dr<sup>o</sup> Bruno Celso Vilela Correia  
(Examinador)

*A meus pais e minha irmã, que mesmo a distância sempre se fizeram presentes, transmitiram força e nunca me deixaram desistir.*

## AGRADECIMENTOS

A Deus, Nossa Senhora do Perpétuo Socorro e ao Padre Cícero, por zelar, proteger e acompanhar a mim durante toda a minha vida.

A meus pais, Adailton e Marilac, e minha irmã, Bárbara, por sempre me apoiar e me guardar, enfrentando todos os meus medos comigo, por serem sempre os meus primeiros degustadores, por fazerem videochamada quase toda noite e por muitas vezes acreditarem em meu sonho, muito mais do que eu.

A minhas três avós, Zuleide, Rosália e Ivone, por serem minhas maiores influências gastronômicas, todo meu amor a comida eu devo a vocês.

A meu avô Antônio, por me dar a bainha de faca mais bonita de todas.

A meu avô Zuca, por encorajar minha imaginação e viajar comigo para o espaço com apenas uma cadeira de plástico.

A meus tios e tias, em especial Sylvania, Valdira, Laninha, Gilberlania e Eloilda, que acreditaram em mim, na minha capacidade e no meu futuro, muito mais do que eu mesma.

A meus primos, Isaac, Luana, Davi, Lucas, Ingrid e Vinícius, que sempre me distraíam em momentos tristes ou de estresse e por sempre lembrarem que, independente de onde estivesse, com eles sempre estaria em casa.

A meus amigos de faculdade, por fazerem me sentir o mais em casa possível, mesmo não estando no meu lugar.

A Bia Alcover, que durante minha morada em Recife dividiu o mesmo teto que eu e foi a melhor companhia possível durante todo esse tempo.

A Bia Macedo e Nívea, minhas amigas do colégio que desde então me acompanham na vida, por sempre me ouvirem e me darem conselhos.

A Universidade Federal Rural de Pernambuco, por todo o aprendizado que tive durante meus anos lá e por ser abrigo, sempre que precisei.

A meus professores, em especial a minha orientadora Prof<sup>a</sup>.Dr<sup>a</sup>. Luciana Leite de Andrade Lima Arruda, por me ensinarem muito mais do que achei que aprenderia em uma faculdade, por sempre darem apoio e força, ajudarem a acreditar que há um bom futuro mesmo quando tinha dúvidas.

A equipe do lu-á Hotel, em especial meu supervisor Jhonnes Leandro e a equipe da cozinha, por fazerem 6 horas passarem rapidamente e sempre de forma leve, por me receberem tão bem e por toda a paciência para me passarem todo ensinamento prático de uma cozinha, ajudando a me transformar em uma profissional cada vez melhor.

## RESUMO

O conceito de hospitalidade vem principalmente de um acolhimento bem realizado pelo anfitrião, dentro desse conceito está a gastronomia e ela é que agrega muito nessa sensação de acolhimento. A comida trás muito desse sentimento, seja ela simples ou muito elaborada. Dentro do Lu-á Hotel, onde foi realizado o estágio obrigatório supervisionado, foi visualizado a construção desse sentimento a partir do café da manhã dos hóspedes e do almoço aberto ao público. Com o hotel garantido uma boa gastronomia, para complementar a hospitalidade, precisa do acesso a cultura do local. Esse fato é sempre reforçado por meio de circuitos pelos principais pontos turísticos da região do Cariri, um mini museu com alguns fósseis encontrados na região, com artesanatos regionais presentes em todo o ambiente e com alguns ingredientes presentes nas preparações servidas pelo hotel, como a carne de sol, o feijão verde, a puba, o baião de dois e a rapadura.

**Palavras chave:** gastronomia, hospitalidade, cultura.

**LISTA DE FIGURAS**

	<b>13</b>
<b>Figura 2.</b> Imagens do ambiente de Panificação com equipamentos, bancadas e utensílios.....	<b>15</b>
<b>Figura 3.</b> Imagens dos ambientes da Cozinha Principal.....	<b>16</b>
<b>Figura 4.</b> Imagens dos ambientes da Cozinha Fria.....	<b>17</b>
<b>Figura 5.</b> Vistas das áreas internas do hall de entrada, salão do restaurante e bar.....	<b>18</b>
<b>Figura 6.</b> Vistas das áreas internas do hall de entrada, salão do restaurante e bar.....	<b>19</b>
<b>Figura 7.</b> Imagens do café da manhã.....	<b>21</b>
<b>Figura 8.</b> Imagens dos bolos produzidos.....	<b>24</b>
<b>Figura 9.</b> Cardápio Menu Executivo.....	<b>28</b>

**SUMÁRIO**

<b>1. APRESENTAÇÃO.....</b>	<b>9</b>
<b>2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO</b>	
<b>OBRIGATÓRIO .....</b>	<b>11</b>
<b>3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS .....</b>	<b>20</b>
3.1 Higienização de folhosos.....	21
3.2 Produção de Bolinhos.....	22
3.3 Produção de Croissant.....	25
3.4 Menu executivo.....	23
<b>4. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>32</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>33</b>

## 1. APRESENTAÇÃO

Apesar de ser uma arte antiga, a gastronomia é uma ciência relativamente nova, começando a ter registros apenas com Auguste Escoffier em 1903. Assim, os estabelecimentos que vendiam comida passaram a se chamar de restaurante, por comercializar caldos restauradores, que tinham o objetivo de restaurar a força do corpo. Após esse início, vão se surgindo os restaurantes e a gastronomia como uma arte, para apenas anos depois começar a ser reconhecida também como ciência (FRANCO, 2001)

A gastronomia e a hospitalidade são conceitos que apoiam-se um no outro, considerando que a base para uma boa hospitalidade é um acolhimento bem realizado, sempre com cordialidade e atenção ao cliente, além de uma comunicação afetiva bem representada pela comida e a bebida (DIAS, 2002). A partir disso começa a ser construída uma relação entre anfitrião e hóspede, ampliando a familiaridade e facilitando o estreitamento das relações (BRILLAT-SAVARIN, 1995).

Hospitalidade alcança sua manifestação extrema quando acontece a comensalidade, assim fortalecendo um vínculo entre hóspede e anfitrião com uma refeição. O zelo do preparo desses alimentos é parte das ações da gastronomia, trazendo todo um contentamento que é essencial para hospitalidade e para comensalidade (ROCHA, 2014).

A preparação não apenas constroi relações entre as pessoas, mas também transmite parte de sua cultura local. Assim, pode-se observar que a partir da gastronomia a população expressa tanto seus principais ingredientes e técnicas, como suas influências e miscigenações com outros países, mas também apresenta nelas suas principais necessidades.

Comer, então, implica um feito social complexo que coloca em cena um conjunto de movimentos de produção e consumo tanto material quanto simbólico, diferenciados e diferenciadores. E, nesse sentido, o consumo de alimentos e os processos sociais e culturais que os sustentam contribuem para a constituição das identidades coletivas, uma vez que são uma expressão de relações sociais e de poder (ALVAREZ, 2002 apud ROCHA, Keli de Araujo, 2014. p.33).

Pães e bolos são comidas que estão muito relacionadas à afetividade e ao sentimento de acolhida. As primeiras formas parecidas com pães surgiram no período Neolítico, 10.000 A.C. a 4000 A.C., quando ao deixar de molho alguns tipos de grãos, como centeio espelta, trigo e painço, e depois levar essa massa a cocção, virava um pão bem rústico. Os pães mais próximos ao que conhecemos hoje começaram a ser produzidos no Egito e na Grécia, por volta de 4000 A.C., onde o tipo de pão consumido determinava a sua classe, pães de trigo mais refinado para os ricos, pães de trigo integral para a classe média e pães com grãos integrais e espelta para os mais pobres. Também foi no Egito, por volta de 3000 A.C., que surgiram os primeiros bolos, eles eram feitos de ovos, leite, manteiga, nozes, amêndoas, sementes de gergelim e papoula, mel e tâmaras(SUAS, 2011).

No livro *Panificação e Confeitaria*, de Wayne Gisslen (2011, p.6), descreve bem como eram esses bolos e quando eles eram servidos.

Os padeiros também faziam bolos de massas contendo mel e outros ingredientes doces, como frutas secas. Muitas dessas preparações possuíam um significado religioso e eram feitas apenas em ocasiões especiais, como os Twelfth Night cakes (bolos do décimo segundo dia), assados após o Natal. Esses produtos quase sempre tinham uma textura densa, diferente da dos bolos que comemos hoje.

A região metropolitana do Cariri cearense, que leva esse nome por conta da tribo indígena dos Kariris que habitavam essa mesma localidade, em muita atividade turística durante o ano todo, tendo turismo ecológico, geológico, cultural e religioso. Por estar rodeada pela Chapada do Araripe, essa região conta com fauna e flora bastante específicas, obtendo uma variedade de pequi e um pássaro único da chapada, o soldadinho do araripe. Com isso, as cidades de Barbalha e Crato recebem muitos visitantes que procuram esse contato com a natureza, por estarem em pontos mais altos da chapada, terem muitas trilhas e parques aquáticos com fontes de água

naturais. Nessas cidades também estão concentrados o turismo histórico por serem as mais antigas da região.

O turismo cultural é muito concentrado na cidade de Nova Olinda, por conta da Fundação Casa Grande- Memorial do Homem Kariri e também por conta da oficina de Espedito Seleiro, artesão que trabalha com couro. Também desta área pode se destacar Barbalha, pela festa do Pau da Bandeira em homenagem ao padroeiro da cidade Santo Antônio, e Juazeiro do Norte com o centro Mestre Noza, onde ficam concentrados os principais artesanatos regionais e alguns dos seus artesãos. Porém o principal atrativo turístico da região é o Padre Cícero e as romarias, é a partir dele que se movimenta boa parte da economia da cidade de Juazeiro Do Norte, as principais localidades são a Colina do Horto, a Basílica de Nossa Senhora das Dores e a capela de Nossa Senhora do Perpétuo Socorro (GABRIELLI, 2023). O geoturismo ficam mais focados nas cidades em como Santana do Cariri e Missão Velha, onde estão os principais geossítios do Geopark Araripe, que são, respectivamente, o Parque dos Pterossauros e a Floresta Petrificada (CORDEIRO; MACEDO; BASTOS, 2015).

## **2. CARACTERIZAÇÃO ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO**

### **Período de Estágio**

O Estágio Supervisionado Obrigatório ocorreu de 01 de abril a 26 de junho de 2024, sendo realizado no Iu-á Hotel, na Rua Arnóbio Barcelar Caneca, 800, bairro Lagoa Seca, Juazeiro do Norte-CE. A carga horária total foi de 360 horas, sendo divididas em 30 horas semanais - segunda a sexta das 08:00 às 14:00.

### **Histórico do Estabelecimento**

O Iu-á Hotel foi idealizado pelo empresário Demétrio Jereissati após uma visita à cidade de Juazeiro do Norte, onde percebeu o potencial do local devido ao intenso turismo religioso da cidade - por conta do Padre Cícero - e pela quantidade de

executivos que vem a negócios. A partir dessa ideia, ainda em 2011, deu-se início a construção do hotel, que foi inaugurado em 6 de dezembro de 2013.

O estabelecimento fica localizado em um bairro extremamente estratégico, Lagoa Seca, rodeado dos principais bares e restaurantes da região, além de ficar a 8 km de Barbalha e a 17 km de Crato, que são outras cidades cultural e economicamente importantes para a região.

O Cariri, região metropolitana que contempla as cidades de Juazeiro, Crato, Barbalha, Missão Velha, Santana do Cariri, Nova Olinda, Farias Brito, Caririaçu e Jardim, foi a principal inspiração para a construção do hotel, que trouxe todas as referências culturais e históricas para ser parte do estabelecimento (Figura 1). Desde a decoração à comidas, é integrado essa regionalidade que busca trazer o artesanato e algumas peças do período paleontológico - conseguida por parceria com a Universidade Regional do Cariri - considerando que a região é um grande berço arqueológico. Toda essa influência é reforçada ainda com a palavra que o hotel foi nomeado, *iu-á*, que vem do tupi-guarani e significa juá, o fruto do juazeiro.



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

Figura 1 A: Cadeira feita pelo artesão Espedito Seleiro.

Figura 1 B: Imagem externa do hotel Iu-á.

Figura 1 C: Mini museu arqueológico.

Figura 1 D: Carro dos passeios turísticos.

### Atividades do Estabelecimento

O hotel conta com uma cozinha com funcionamento 24 horas para *room service*, serviço de piscina e café da manhã para os hóspedes, e almoço e jantar aberto ao público, funcionando todos os dias. De segunda a sexta, no horário de 12 às 15h, o restaurante funciona apenas com o serviço do *menu executivo*, onde pode ser servido

um *menu* de três etapas (entrada, prato principal e sobremesa), o prato principal acompanhado da sobremesa ou da entrada. Durante o jantar funciona com o *menu* e à *la carte*. Aos sábados, durante o almoço, é servido a feijoada, que acompanha arroz, farofa, vinagrete e torresmo.

Além disso, também há a possibilidade de alugar salas para reuniões ou eventos pequenos, podendo estes contarem com *coffee-breaks* ou serviço de *buffet*.

A hospedagem também acompanha acesso há um mini museu arqueológico, passeios de turismo histórico para visitação de sítios arqueológicos, piscina, sauna e academia.

### **Descri o do local**

O hotel tem 6 andares, o térreo e o subsolo, sendo do 1  ao 6  andar os quartos dos hóspedes; no térreo o hall de entrada, a recep o, o restaurante, a cozinha principal, o estacionamento, a entrada de funcionários, a piscina, o bar da piscina, a sauna, a academia, o escritório do gerente, o mini museu e as salas de reuniões (uma para pequenas reuniões de até 10 pessoas, duas para reuniões maiores para até 50 pessoas que podem se tornar uma única sala, comportando até 100 pessoas); e no subsolo o departamento pessoal, os armários e banheiros dos funcionários, o refeitório, a sala de descanso, a administra o, o almoxarifado, a lavanderia, a câmara fria, o pré-preparo e a padaria.

A câmara fria é dividida em 4 partes, tendo o corredor para vegetais, uma câmara tipo refrigerador (com leite, ovos, frios, pães, bolos, brownie e pudim) e duas câmaras negativas (uma com as por oes de proteínas e petiscos, e outra com esses itens para porcionar e limpar).

O pré-preparo fica ao lado da câmara fria e   onde os alimentos são limpos e porcionados, também é o local onde se recebe os insumos frios ou refrigerados. De equipamentos tem um multiprocessador industrial, duas balanças (uma para por oes e outra para carnes e vegetais em caixas), um fatiador de pães e um moedor de carnes.

A padaria fica ao lado do pré-preparo e tem duas salas, uma fria e uma quente (Figura 2). Ela conta com duas batedeiras (uma industrial e uma comum planetária), uma masseira industrial, dois liquidificadores industriais, um cilindro elétrico industrial, uma máquina cortadora de massa, uma modeladora de pães, um forno combinado, um fogão industrial de 4 bocas, um armário para fermentação e um microndas.



## Padaria

Fonte: Autora, 2024.

Figura 2. Imagens do ambiente de Panificação com equipamentos, bancadas e utensílios.

A Cozinha principal (Figura 3) fica no térreo e nela ficam uma cozinha quente, uma cozinha fria (Figura 4), a copa e uma dispensa. De equipamentos contêm seis bancadas refrigeradas, uma bancada freezer, um freezer horizontal, um freezer vertical, dois fogões industriais de 4 bocas, um forno combinado, uma balança, dois

liquidificadores industriais, um espremedor de laranja industrial, dois micro-ondas, uma fritadeira industrial, uma chapa industrial e um fogão banho-maria.



Fonte: Autora, 2024.

Figura 3. Imagens dos ambientes da Cozinha Principal.

## Cozinha Fria

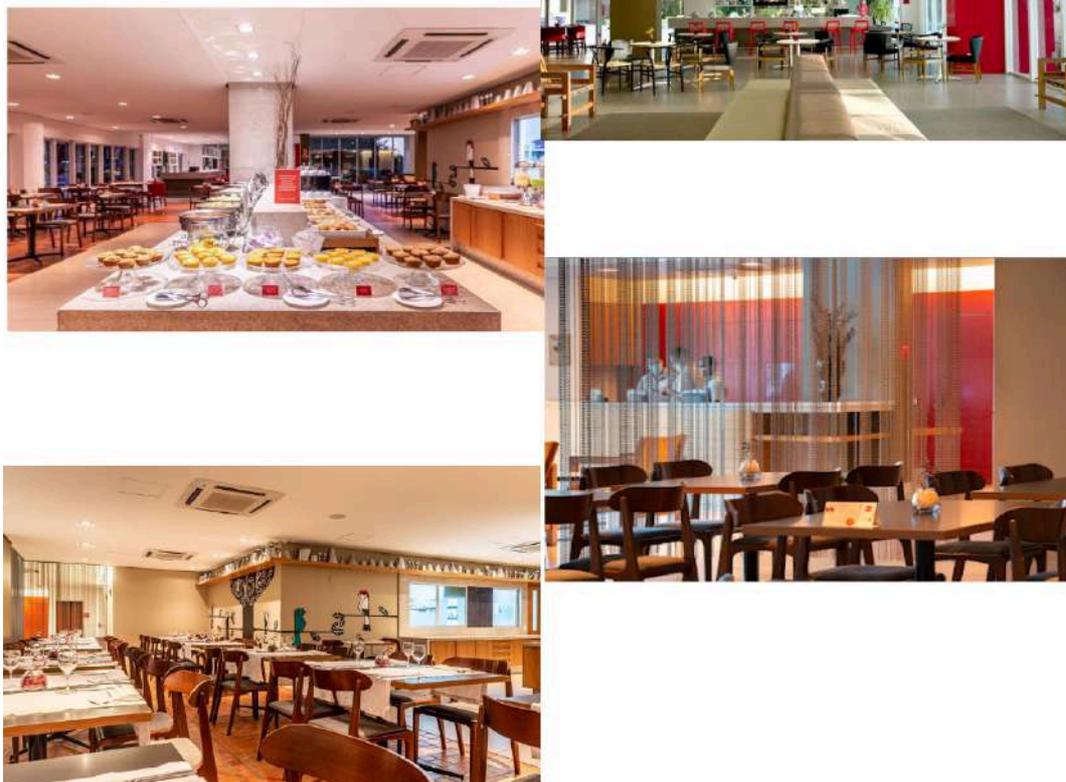


Fonte: Autora, 2024.

Figura 4. Imagens dos ambientes da Cozinha Fria.

O hall de entrada é decorado com obras de artistas locais e nele ficam a recepção, o bar e o salão do restaurante (Figura 5).

## Hall de Entrada e Salão do Restaurante

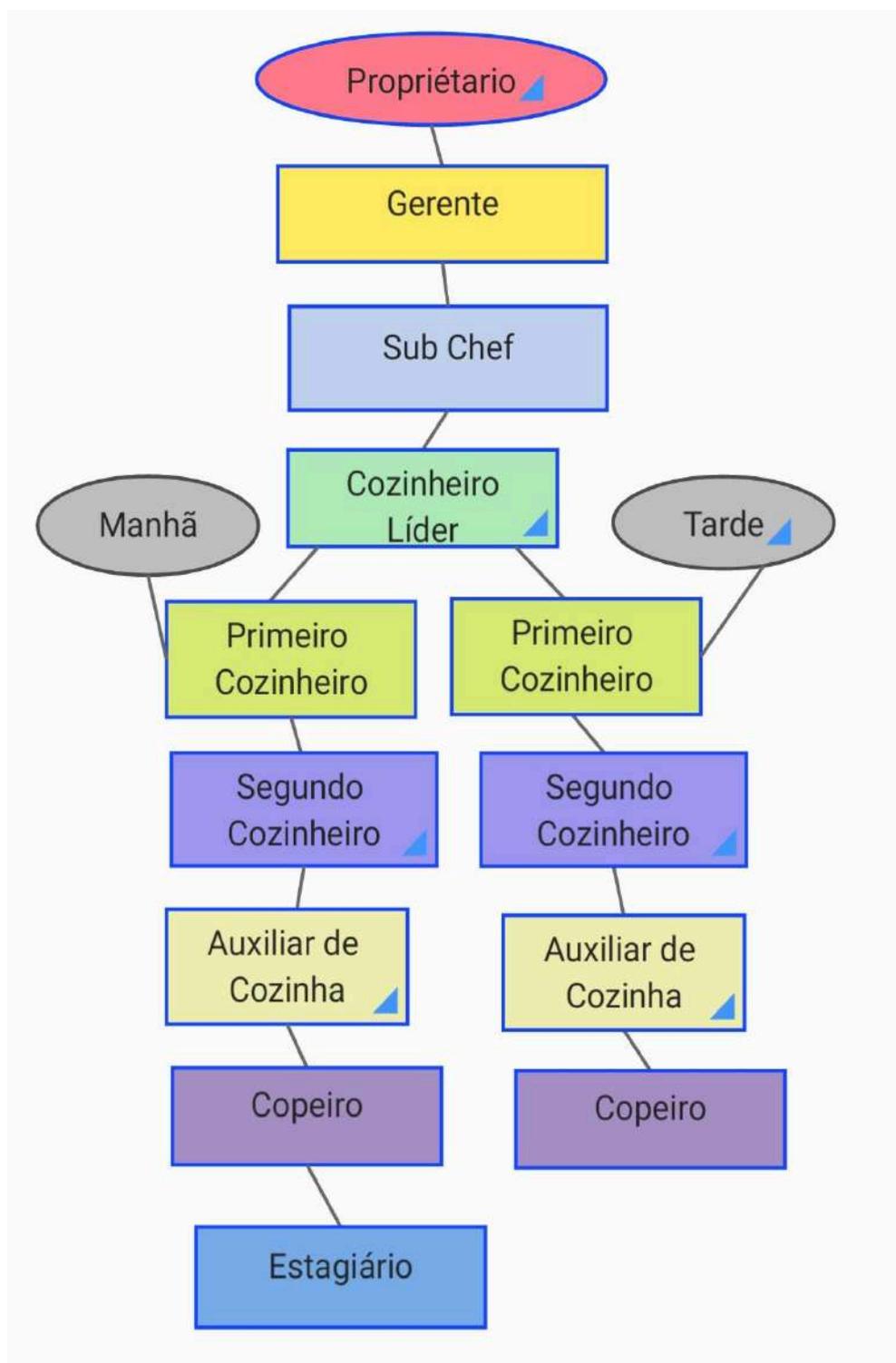


Fonte: iuahotel.com.br

Figura 5. Vistas das áreas internas do hall de entrada, salão do restaurante e bar.

### Estrutura Organizacional

O empreendimento tem, na sua equipe de cozinha, o Sub-Chefe em contato direto com o Gerente e este com o proprietário (Figura 6), contribuindo para a agilidade na tomada de decisões.



Fonte: Autora, 2024.

Figura 6. Organograma funcional da Cozinha do Hotel Iu-á.

A cozinha é composta por duas equipes que trabalham em turnos diferentes. Essas equipes possuem o mesmo número de colaboradores e distribuição de funções, à exceção do Estagiário que compõe a equipe da manhã.

### **Objetivo do Estágio Supervisionado Obrigatório**

Desenvolver as habilidades de boas-práticas e as técnicas de confeitaria, panificação e culinária na cozinha do lu-á Hotel, localizado na cidade de Juazeiro do Norte no Ceará.

### **3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS**

Durante o estágio na cozinha do lu-á Hotel, dentre as funções exercidas estavam a higienização de folhosos, a produção de bolinhos e croissants, para o café da manhã, e a produção do menu executivo. Nesse período, houve a necessidade de uma mudança no método de preparo dos bolinhos, pois estava ocorrendo problemas de crescimento da massa do bolinho, assim foi mudado do método cremoso tradicional para o que também é adicionado às claras em neve, para aumentar a estabilidade e o crescimento da massa. O restante manteve-se o procedimento que já era feito na cozinha.

O horário do estágio era das 8h às 14h, contemplando parte do café da manhã e o *menu* executivo. O café da manhã conta com bolinhos diversos de três sabores diferentes, frios (presunto, blanquet de peru, mussarela e queijo coalho), cuscuz, ovos mexidos, salsicha ou calabresa, frango ou carne desfiado, *croissants*, pão carioquinha (pão francês), pão de leite, pão de coco, pão australiano, pão de batata, pão de forma branco e integral, sanduíche frio (mussarela, presunto, alface, tomate e requeijão), cereais, três tipos de suco, iogurte natural e de morango, abacatada, leite, café, manteiga, requeijão e pedidos a *la carte* de tapioca e omelete. No mês de junho, o café da manhã tinha a presença de comidas juninas, como canjica, munguzá doce, dois tipos de bolinhos típicos, cocada, pé de moleque e milho verde cozido (Figura 7).



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

Figura 7. Imagens do café da manhã.

### 3.1. Higienização de folhosos

A higienização é um procedimento importantíssimo para alimentos no geral, mas principalmente alimentos que serão servidos crus. No restaurante esse serviço era feito geralmente a cada 2 ou 3 dias, ou antes caso fosse necessário a reposição. As folhas que recebiam esse tratamento eram rúcula, alface crespa, alface roxa e alface americana, que fazem parte tanto do mix de folhas do *menu executivo*, como das saladas do *menu à la carte*.

A norma resolutiva RDC n. 16 de 2004, explica como é necessário esse procedimento dentro de um estabelecimento do ramo de alimentos e bebidas.

4.8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

A primeira etapa da higienização é a pré-lavagem do insumo, ela que vai ser responsável por retirar todas as sujidades e os demais contaminantes físicos. Essa pré-lavagem deve ser feita com água corrente e ela pode ser responsável por reduzir em até 90% a carga microbiana, mas ainda manterá muitos agentes contaminantes que só serão reduzidos ao mínimo possível com uma desinfecção (FRANK; TAKEUSHI, 2003). Também é necessário fazer a seletividade das folhas nesse momento, dispensando as que estão amareladas, rasgadas ou roídas.

A segunda etapa é a da sanitização, nela o alimento fica imerso em uma solução clorada com concentração de 200 ppm, durante o tempo determinado pelo produto usado. O detergente clorado em pó usado no restaurante tinha a diluição do produto de 2 gramas a cada litro de água, mantendo o alimento em imersão por 15 minutos.

O último passo é tirar o alimento da imersão e lavar novamente com água corrente, para que não fique nenhum resquício da solução clorada. Depois é feita a secagem, em seguida as folhas são colocadas em um depósito e levadas para refrigeração.

### **3.2. Produção de Bolinhos**

O serviço de um bolo é essencial para colaborar no sentimento de acolhimento que precisa ser eficaz em um serviço de hotelaria. Independente da forma de serviço e de consumo, vai ser passada a sensação de estar em casa e, às vezes, uma grande

experiência, pois há uma grande versatilidade, podendo ter vários sabores, coberturas, recheios e formatos (GISSLEN, 2011).

Nos hotéis, o trabalho da padaria e confeitaria pode ser intenso, incluindo o preparo não só de sobremesas e pães para todos os restaurantes, cafés e serviços de quarto do complexo, mas também pães e iguarias para o café da manhã e para as demais refeições, incluindo bolos decorados e trabalhos artísticos para banquetes e bufês. Esse leque de atividades fornece muitas oportunidades ao profissional que deseja adquirir uma experiência variada (GISSLEN, 2011, p.10).

Os bolinhos são elaborados em formas tipo *cupcake*, em formas de furo no meio ou formas retangulares grandes, tipo tabuleiro, o formato vai depender do sabor ou da forma de serviço (Figura 8). Para o café da manhã, são feitos os bolinhos em forma de *cupcake*, tendo sempre pelo menos três sabores, os de tabuleiro também são servidos nesse momento, porém são acompanhados de alguma cobertura, geralmente são de cenoura ou “fofo” (como é chamado na região um bolo neutro sem adição de nenhum saborizante). Os bolos de furo no meio às vezes são servidos no café da manhã, mas geralmente são feitos para eventos ou reuniões.



Fonte: Autora, 2024.

Figura 8 A. Bolo de furo no meio fofo.

Figura 8 B. Bolinho de chocolate.

Figura 8 C. Bolinho de laranja.

A massa base é elaborada pelo método cremoso, que consiste no batimento da manteiga ou gordura hidrogenada com o açúcar até alcançar uma textura mais aerada, depois são acrescentadas os ovos um a um, líquido que pode ser leite ou o suco de uma fruta, a farinha e o fermento peneirados, e por último as claras em neve. Deve ser cautelosa a mistura do líquido, não misturando muito rápido e alternando com a farinha, para que não haja risco de que ultrapasse a quantidade de líquido que a massa

consegue absorver e acabe talhando (GISSLEN, 2011). São feitas com essa massa base os bolos fofo, formigueiro, mesclado, laranja, maracujá, limão, iogurte e chocolate.

Os bolos mole, rapadura, puba, milho e cenoura, são elaborados pelo método direto. Esse método consiste em misturar todos os ingredientes secos e todos os líquidos, separadamente, e depois misturá-los juntos (GISSLEN, 2011). A mistura dos líquidos é feita no liquidificador e a dos secos em um *bowl*, depois são incorporados em um *bowl* mesmo.

Durante o período de estágio houve um problema na execução dos bolos feitos pelo método cremoso, onde não estava ocorrendo o crescimento da massa. A partir disso houve uma mudança no processo de elaboração do método cremoso, que passou a ser feito com claras em neve, para melhorar o crescimento da massa. Sendo assim, as gemas são acrescentadas após a aeração da gordura e as claras em neve são adicionadas no final, que devem ser envolvidas vagarosamente a massa, para que não perca a aeração.

### **3.3. Produção de *Croissant***

A *viennoiserie* é uma parte da panificação onde estão classificadas as massas muito amanteigadas, com ovos e açúcar, ela recebe esse nome pois suas receitas foram criadas em Viena, especialmente para a monarquia. Dentre essas, está o *croissant*, uma massa semi folhada, ou seja, que passa por uma fermentação, que consegue ser macia e se “desmanchar” na boca (SUAS, 2011).

Os estágios da *viennoiserie* são semelhante aos do pão e pode ser dividido em duas categoria: o trabalho manual com a massa (mistura, laminação, divisão, pré-modelagem e modelagem) e o descanso ou fermentação (pré-fermento, primeira fermentação, fermentação final e *oven spring* (estufada no forno)) (SUAS, 2011, p.316)

A etapa mais importante de uma massa folhada é a laminação, pois é nela que serão definidas as folhagens da massa. Esse processo começa envolvendo um bloco de gordura na massa e, em seguida, executa-se as dobras, dobrando um terço em direção ao centro de massa e depois dobrando outro terço, em seguida girando massa em 90° e abrindo-a até chegar em um retângulo grande, repete-se a dobra e leva para a refrigeração por cerca de 30 minutos. As dobras devem ser executadas pelo menos mais duas vezes (GISSLEN, 2011). O tipo de gordura usado é muito relevante para o sabor da massa, sendo a manteiga a que se agrega mais sabor, porém é um insumo difícil de ser trabalhado, ainda mais em ambientes quentes. A elaboração dos *croissants* no hotel são feitas com gordura hidrogenada própria para folheados, pois elas não perdem formato e tem uma execução muito boa na formação das folhas, já que não se misturam com a massa com muita facilidade.

A manteiga é a gordura preferida por causa de seu sabor e por derreter prontamente na boca. Os produtos de melhor qualidade usam manteiga pelo menos em parte do processo de laminação. No entanto, a manteiga é difícil de ser trabalhada, pois é muito dura quando gelada e muito mole em temperatura ambiente. Margarinas e gorduras vegetais especialmente formuladas para a laminação podem ser usadas quando custos mais baixos e maior facilidade na manipulação da massa forem fatores importantes (GISSLEN, 2011, p.194).

O último passo é a modelagem, para isso se abre a massa até que fique com uma espessura de 0,5 cm e ela é cortada em longos triângulos, no caso dos feitos no hotel tinham cerca de 7 cm de base e cerca 15 cm de altura. Em seguida a massa é enrolada, começando pela a base e indo até a ponta. Depois são levados para o congelamento, onde são retirados para a câmara resfriada um dia antes de serem assados, de acordo com a ocupação do hotel.

### 3.4. *Menu executivo*

A execução de um *menu* com etapas veio de Marie-Antoine Carême, *chef* francês que viveu entre os séculos XVIII e XIX, e foi responsável pela troca do serviço à francesa, onde as preparações são servidas todas de uma vez em uma grande mesa, pelo serviço à russa, onde as preparações são servidas em uma ordem específica, um a um (KELLY; 2005).

O *menu executivo* é de três etapas, com entrada, prato principal e sobremesa (Figura 8), que é servido durante o horário do almoço (das 12:00 às 16:30) de segunda a sexta, com exceção de feriados. Na cozinha central é preparado apenas as entradas e os pratos principais, sendo as sobremesas da responsabilidade do padeiro, na cozinha elas são apenas finalizadas e montadas.

### ENTRADAS

**iu-a HOTEL**

- Mix de folhas, tomate-cereja, cenoura, cebola roxa e gergelim
- Queijo coalho grelhado com melão de cana e pimenta rosa
- Bruschetta de salmão (3 unidades)
- Bolinho de batata com carne de sol (3 unidades)



Queijo coalho grelhado com melão de cana

### PRINCIPAIS

**iu-a HOTEL**

- Carne de sol com queijo coalho, pickles de cebola roxa, acompanhado com batão de dois e chips de macaxeira (410g)
- Filé mignon à parmegiana acompanhado de purê de batata e espaguete ao sugo (480g)
- Filé de tilápia ao molho de limão e ervas frescas acompanhado de risoto de espinafre e legumes à vapor (430g)
- Filé de frango grelhado acompanhado de espaguete de vegetais e batata doce grelhada (410g)
- Penne ao molho de queijos (300g)



Carne de sol com queijo coalho, acompanhado de batão e chips

### SOBREMESAS

**iu-a HOTEL**

- Romeo & Julieta
- Pudim de leite
- Frutas da estação
- Brownie com sorvete e calda de chocolate



Photo: @iua

Fonte: instagram @iuaahotel

Figura 9. Cardápio do *Menu Executivo*.

- **Entradas**

O **mix de folhas** é composto por alfaces (crespa, americana e roxa) rasgadas em pedaços médios, cebola roxa cortada em *ciselé*, cenoura ralada, tomate cereja cortado ao meio e gergelim. Com os vegetais já previamente higienizados e cortados, segue para a montagem, na seguinte ordem: alfaces misturadas, cebola e cenoura em cima da alface, tomate ao redor das folhas e gergelim por cima.

O **queijo com melão de cana**, são pedaços de queijo coalho cortado em formato triangular e assados na chapa, acompanhados de melão de cana e pimenta rosa.

O **bolinho de batata com carne de sol** é feito de forma similar a um croquete. A receita básica de um croquete é um bechamel feito com um *roux* grosso, misturado ao recheio, depois resfriado porcionado e empanado. Segundo o livro “Todas as Técnicas Culinárias” de Eric Treuille e Jeni Wright: “*Roux* Branco: usado para fazer molho branco e bechamel”. Cozido 1-2 minutos, o suficiente para que o gosto da farinha desapareça sem alterar a cor”. As proporções normais de um *roux* para um molho é de 100 g de *roux* para cada litro de leite (KÖVESI et al, 2007), para o croquete é usado o dobro de *roux*. No caso do bolinho de batata, a substituição vem do purê de batata em flocos misturado a caldo de legumes quente, deixando a consistência do purê mais densa, depois é misturado a carne de sol, pimentões vermelho e amarelo (em *brunoise*), cebola roxa (em *emincé*) e milho verde em conserva drenado. Em seguida, ele é resfriado, porcionado, e moldado com duas colheres de sopa, pressionando uma contra a outra de forma semelhante à produção de um *falafel*. Os bolinhos são servidos acompanhados de geleia de pimenta e pimenta rosa.

A **bruschetta** é uma fatia de pão fina, de cerca de 0,5 cm, torrada e acompanhada por um recheio em cima da torrada, geralmente são feitas com pão *baguete* ou *ciabatta* (TREUILLÉ; WRIGHT, 1997, p.236). A *bruschetta* de salmão presente no *menu* é produzida com pão *baguete* torrado com manteiga de ervas, sendo acompanhada por um creme azedo, salmão refogado com pimentões (verdes,

vermelhos e amarelos em *brunoise*) e defumado com fumaça líquida em *spray*, e finalizado com molho de maracujá com infusão de alecrim.

- **Pratos principais**

A carne de sol é uma proteína muito consumida no Nordeste, porém para sua produção não é necessário ficar exposta ao sol, podendo ser produzida até mesmo sob refrigeração, método mais utilizado hoje em dia. O processo de cura da carne de sol consta em colocar uma peça de carne envolvida em sal, deixando descansar em refrigeração por cerca de 4 dias, após esse processo a carne vai liberar líquidos e ficar amarronzada por fora e avermelhada no centro (KÖVESI et al, 2007). O prato principal, que tem **carne de sol** como proteína, é composto pela carne puxada na manteiga da terra com pickles de cebola roxa, acompanhada de baião de dois com feijão verde e *chips* de macaxeira.

O **filé à parmegiana** acompanhado de espaguete ao molho suco e purê de batatas, é um clássico brasileiro com inspirações na cozinha italiana. É necessário que para essa preparação seja escolhido um corte macio, sem muita gordura e que tenha uma espessura fina, pois será submetido a uma fritura por imersão, assim garantindo que a carne não perca muito líquido (KÖVESI et al, 2007), por isso ela é elaborada com um *paillard* (corte de carne que é batido até ficar em uma espessura muito fina) de filé mignon, temperado, dobrado e empanado. O purê é feito com purê de batata flocado, levado ao fogo com leite fervente e, depois que alcança a consistência esperada, recebe manteiga gelada e queijo parmesão. O espaguete é salteado no azeite com um pouco de alho, para depois ser envolvido com o molho. O molho de tomate é produzido no restaurante mesmo com tomates maduros e com um *mirepoix*, de cenoura, cebola e alho poró. Segundo Kövesi e colaboradores (2007) o molho de tomate tem descrição própria:

Sua textura é menos aveludada e mais rústica do que os outros molhos mãe e quando cozido apropriadamente apresenta coloração vermelha intensa e um leve brilho.

Apresenta sabor forte de tomate, sem acidez excessiva e pode ser acrescido de outros ingredientes para que haja uma complementação de sabor, dando sempre ênfase ao tomate. (KÖVESI et al, 2007, p.103)

O **frango com espaguete de legumes e batata doce** é a preparação mais leve dentre os principais. O frango vai ser chapeado, com o objetivo de selar e depois levado ao forno, dessa forma mantendo o máximo de umidade no corte. O espaguete de legumes é feito com cenoura e abobrinha, cortados com *mandolin* em forma de espaguete e depois salteados com azeite para que o alimento ganhe cor sem perder totalmente a textura, ficando levemente crocantes (KÖVESI et al, 2007). As batatas doce são cozidas e depois chapeadas.

O **penne ao molho de queijos**, é a massa salteada no azeite com alho e acompanhada com molho bechamel saborizado com queijo gorgonzola, parmesão, mussarela e requeijão. A produção desse molho tem início com o molho bechamel leve, com a presença de 50 g de *roux* para cada litro de leite, e depois é acrescentado os queijos, mantendo a cocção até que todos os ingredientes estejam integrados (KÖVESI et al, 2007).

Na preparação com filé de **tilápia**, o corte do pescado é chapeada e depois assado no forno, para evitar a perda de líquidos. Os legumes são cozidos ao vapor e depois besuntados com azeite. O risoto já ficava previamente preparado, onde passou pela tosta do grão, a acidificação e foi cozido adicionando o caldo aos poucos até chegar perto da textura do *al dente*, depois foi porcionado e resfriado. Na finalização do risoto é acrescentado o espinafre e caldo de legumes, até que chegue no ponto de cozimento, depois é acrescentado o queijo parmesão e por último a manteiga gelada. Treuille e Wright (1997) descrevem a preparação do risoto.

Para obter um risoto bem feito, o caldo deve ser acrescentado aos poucos, para que o arroz, embora sempre úmido, não fique imerso no líquido. Os cozinheiros italianos literalmente não se afastam da panela enquanto o risoto está sendo feito, mexendo sempre no começo e, depois,

enquanto cozinha, com menos frequência. Esta técnica garante uma textura cremosa e um risoto perfeitamente cozido. Junte 150 mL de caldo, regulando o fogo para que o risoto borbulhe levemente. Deixe o caldo ser quase todo absorvido antes de acrescentar mais 150 mL. Quando pronto, os grãos de arroz devem ficar soltos e firmes, mas tenros (al dente). O amido que desprende do arroz dá ao risoto uma consistência cremosa (TREUILLE; WRIGHT, 1997, p.198).

#### 4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) possibilitou que fosse visto em prática como a gastronomia afeta o público por meio do serviço, ampliando tudo o que foi visto em sala de aula durante os anos de curso. A partir dele, foi possível entender melhor sobre a qualidade do serviço ao cliente, o porcionamento de preparações, a *mise en place* necessário dentro de um restaurante e o *per capita* de cada preparação para os hóspedes.

Além disso, também foram aprimoradas técnicas e habilidades culinárias em vários âmbitos, como cortes, molhos, métodos de cocção, métodos de massa de bolo, porcionamento e preparação de pães e bolos.

Em suma, o tempo de estágio foi essencial para a preparação e fortalecimento do estagiário para o mercado de trabalho, fazendo ganhar e aprimorar conhecimentos do mundo da gastronomia. Porém, toda a regionalidade que o hotel tenta carregar em todos seus âmbitos, fica um pouco em falta no *menu* executivo, apresentando muitas preparações com culinárias estrangeiras.

O autor Brillat Savarin no livro *Fisiologia do Gosto*, de 1995, explica que a gastronomia é um dos principais vínculos da sociedade; é ela que amplia gradualmente aquele espírito de convivência que reúne a cada dia as diversas condições, funde-as num único todo, anima a conversação e suaviza os ângulos da desigualdade convencional. Com base nesse pensamento, pode-se afirmar que foi prazeroso ver na prática como a gastronomia atinge todas as pessoas todos os dias.

## REFERÊNCIAS

\_\_\_\_\_. **Resolução RDC nº 216**, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Órgão emissor: Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

CORDEIRO, Monteiro; MACEDO, Francisco; BASTOS, Francisco. **Potencial geoturístico do Cariri cearense: o caso do Geopark Araripe**. ACTA Geográfica, Boa Vista, v.9, n.19, jan./abr. de 2015. pp.146-163

DIAS, Célia Maria de Moraes. **O modelo de hospitalidade do hotel Paris Ritz: um enfoque especial sobre a qualidade**. In: DIAS, Célia Maria de Mores. Hospitalidade: reflexões e perspectivas. Barueri/SP: Manole, 2002.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Senac, 2001

FRANK, J. F.; TAKEUSHI, K.. **Direct observation of E. coli O157:H7 inactivation on lettuce leaf using confocal scanning laser microscopy**. In: PROCEEDINGS OF INTERNATIONAL CONFERENCE OF INTERNATIONAL COMMITTEE ON FOOD MICROBIOLOGY AND HYGIENE, 2003. Abstract Book...Vendhoven: [S. n.], 2003. p. 795-797.

FURTADO, Silvana; TOMIMATSU, Carlos(orgs.). **Formação em Gastronomia: aprendizagem e ensino**. São Paulo: Boccato, 2011.

GABRIELLI, C. **Planejamento turístico no Cariri Cearense: Integração e desenvolvimento responsável**. *Tourism and Hospitality International Journal* , [S. l.], v. 3, n. 3, p. 242–258, 2023.

KELLY, Ian. **Carême: cozinheiro dos reis**. Editora Schwarcz - Companhia das Letras, 2005

KÖVESI, Betty...[ et al.). **400g - Técnicas de Cozinha** ; Ilustrações de Dado Motta. - São Paulo : Companhia Editora Nacional, 2007

ROCHA, Kelly - **CURSO SUPERIOR DE GASTRONOMIA: UM ESTUDO DE CASO SOBRE O PERFIL E A IDENTIDADE DOCENTE** - Dissertação (Mestrado em Educação) - Universidade de Sorocaba, Sorocaba, SP, 2014.

SAVARIN, Brillat - **A fisiologia do gosto**; tradução Paulo Neves - São Paulo : Companhia das Letras, 1995

SUAS, Michel. **Panificação e Viennoiserie: abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 2011

WRIGHT J; TREUILLE E. **Le cordon bleu: todas técnicas culinárias**. 2. ed. São Paulo: Editora Marco Zero, 1997.