



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

**Júlia de Britto Monteiro**

**Estágio Supervisionado Obrigatório: Relatos das Atividades  
Desenvolvidas na *Pâtisserie* de um Restaurante na Zona Norte de  
Recife.**

RECIFE – PE

Março/2025

JÚLIA DE BRITTO MONTEIRO

**Estágio Supervisionado Obrigatório: Relatos das Atividades Desenvolvidas  
Na Pâtisserie De Um Restaurante Na Zona Norte De 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: Hellida Kelsch e Freire

RECIFE – PE  
Março/2025

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação Sistema  
Integrado de Bibliotecas da UFRPE Bibliotecário(a): Suely Manzi –  
CRB-4 809

M772r Monteiro, Júlia de Britto.

Relatos das atividades desenvolvidas na pâtisserie de um  
restaurante na Zona Norte de Recife: estágio supervisionado  
obrigatório / Júlia de Britto Monteiro. – Recife, 2025.

36 f.; il.

Orientador(a): Amanda de Morais Oliveira  
Siqueira.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) –  
Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado em  
Gastronomia, Recife, BR-PE, 2025.

Inclui referências.

1. Confeitaria . 2. Gastronomia - Recife (PE). 3. Gastronomia  
- Estudo e ensino (Estágio). I. Siqueira, Amanda de Morais  
Oliveira, orient. II. Título

CDD 641.013

JÚLIA DE BRITTO MONTEIRO

**Estágio Supervisionado Obrigatório: Relatos Das Atividades  
Desenvolvidas Na *Pâtisserie* De Um Restaurante Na Zona Norte de  
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: 21 de março de 2025

Resultado:

**BANCA EXAMINADORA**

---

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

---

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

---

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

Recife – PE

Março/2025

## DEDICATÓRIA

À minha mãe, que dedica tanto de si a mim.

## AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a minha família. À minha mãe, Alzamira, que sempre me apoiou e encheu, não só essa jornada, mas a minha vida de amor e afeto. Ao meu irmão, Artur, que sonhava em comer diversos preparos diferentes, mas que por muitas vezes cozinhou para mim. Agradeço também a minha avó que hoje olha por mim do céu, mas que foi minha primeira referência de uma comida bem feita.

A Gildo e Zira, pela ajuda de vocês, sempre serei grata. Ao tio Paulo que sempre nos incentivou a estudar. À tia Janete que já fez tanto por mim e sempre torceu pelo meu sucesso.

Aos amigos que a universidade me presenteou: Ilesxyane e os Luizes. Muito obrigada pelos cochilos e choros no carro e pelas companhias nos estágios. Sem vocês essa jornada não seria a mesma, obrigada por torná-la mais leve.

Às amigas que trago comigo desde a época da escola e sempre estiveram aqui, Helena e Aninha, que nunca duvidaram que eu chegaria aqui e sempre me apoiaram, sou muito grata pela amizade de vocês.

Agradeço também aos professores da Rural por seu acolhimento e dedicação. Aos profissionais que cuidam tão bem do nosso laboratório, em especial a Ceça e Adriana que sempre nos recebiam com um sorriso no rosto. Muito obrigada por todo o apoio e dedicação.

Gostaria de agradecer também a Deus, que mesmo em meio a diversos questionamentos e momentos de incerteza, de alguma forma nessa jornada, sempre me acompanhou.

Por fim, quero agradecer a mim, por ter acreditado em mim e ter seguido em frente.

## RESUMO

O estágio é um momento de aprendizado que vai além do que se presencia na universidade, sua realização permite aos alunos experienciar a rotina de uma cozinha de produção, oferecendo vivências profissionais que ultrapassam as que a universidade é capaz de oferecer. Entender o estágio como um momento de aprendizado possibilita ao discente absorver a experiência e relacionar ao que se é aprendido em sala. É com esse objetivo que este relatório foi executado, a fim de explorar as preparações elaboradas na *pâtisserie* de um bistrô que funciona na zona norte de Recife. Por meio de um levantamento bibliográfico foi explorado as sobremesas, bem como alguns preparos produzidos na casa visando analisar se as reproduções das receitas faziam jus a nomenclatura que carregavam por meio de seu modo de preparo. Por diversas vezes as preparações fugiam do esperado pela literatura, e através da realização do estágio e produção deste relatório foi possível perceber que para além do crescimento profissional, no que se diz respeito às técnicas, a realização do estágio construiu fortemente para o desenvolvimento do senso crítico.

**Palavras- Chave:** *Pâtisserie*; Técnicas; Estágio

## SUMÁRIO

<b>1. APRESENTAÇÃO.....</b>	<b>10</b>
<b>2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO.....</b>	<b>11</b>
2.1. Período do Estágio.....	11
2.2. Histórico e Descrição do local.....	11
2.3. Atividades do Local.....	17
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. Produção para a vitrine.....	22
3.2. Sobremesas da Casa.....	27
3.3. Sobremesas do menu de verão.....	31
<b>4. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>33</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>34</b>

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Objetos pessoais como decoração.....	12
Figura 2: Fachada do restaurante (2023).....	12
Figura 3: Mesas na área externa.....	13
Figura 4: Primeiro salão do <i>Oma Pâtisserie Bistrô</i> .....	13
Figura 5: A vitrine e o armário com produtos <i>Oma Pâtisserie Bistrô</i> .....	13
Figura 6: Produtos produzidos no <i>Oma Pâtisserie Bistrô</i> .....	14
Figura 7: Segundo Salão do <i>Oma Pâtisserie Bistrô</i> .....	14
Figura 8: Terceiro salão do <i>Oma Pâtisserie Bistrô</i> .....	15
Figura 9: Adega do <i>Oma Pâtisserie Bistrô</i> .....	15
Figura 10: Banheiro.....	16
Figura 11: Organograma do <i>Oma</i> .....	21
Figura 12: Produções salgadas para a vitrine.....	22
Figura 13: Preparo do recheio de alho poró.....	23
Figura 14: Quiche de alho poró assada.....	23
Figura 15: Quiche de bacon sendo levada para o congelamento.....	24
Figura 16: Bolo de chocolate vitrine.....	25
Figura 17: <i>Cupcakes</i> .....	27
Figura 18: Rosetas de merengue.....	27
Figura 19: <i>Pavlova</i> empratada.....	28
Figura 20: Morango frescos empratada.....	30
Figura 21: <i>Pavlova</i> de chocolate empratada.....	31
Figura 22: <i>Mousse</i> de manga empratada.....	33

## 1. APRESENTAÇÃO

O presente escrito trata-se, como o título bem indica, de um relato de atividades referente ao Estágio Supervisionado Obrigatório. Bianchi, Alvarenga e Bianchi (2012, p. 7) definem que o estágio é:

Um período de estudos práticos para aprendizagem e experiência [...]quando visto como uma atividade que pode trazer imensos benefícios para a aprendizagem, para a melhoria do ensino e para o estagiário no que diz respeito à sua formação, certamente trará resultados positivos.

Como citado acima, o estágio é uma experiência muito rica para somar a construção profissional de um indivíduo. Com esta afirmação em mente para a conclusão do curso de gastronomia, deve ser elaborado um trabalho referente ao período de estágio de 360 horas em um serviço de alimentos e bebidas.

Assim, este relatório discorre sobre as atividades efetuadas na área de *pâtisserie* de um bistrô. Ao longo do texto será apresentado a história do restaurante, além de dados de seu funcionamento para melhor compreensão do cenário em que o estágio foi realizado.

Como tema principal será abordado atividades realizadas dentro da cozinha, objetivando trazer um comparativo para reflexão do que se encontra na literatura tomada como referência para o trabalho e o que de fato era realizado no bistrô.

## 2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

### 2.1. Período do Estágio

O Estágio Supervisionado Obrigatório teve início no dia 29 de outubro de 2024 e com finalização das atividades no dia 11 de março de 2025, totalizando 360 horas. A carga horária foi distribuída em 20 horas semanais, sendo executadas 4 horas por dia, de segunda à sexta-feira, dentro do horário de 14 às 18 horas.

### 2.2. Histórico e Descrição do local

O *Oma Pâtisserie e Bistrô* é um estabelecimento que possui mais de uma década de funcionamento e está localizado na Rua José de Godói Vasconcelos, número 109, no bairro de Parnamirim, na cidade de Recife-Pernambuco. O restaurante é propriedade da *Chef* Hellida Kelsch e Freire que possui um currículo extenso com seus mais de 30 anos de cozinha. Cozinheira formada pela escola de cozinha de Laurent Suaudeau, sua caminhada tem início com a venda de doces para adquirir os *collants*, sapatilhas e demais adereços de suas aulas de *ballet*. Com o passar dos anos a vida a afastou das salas de danças e levou-a para a cozinha, onde alimentou cada vez mais seu amor pela *pâtisserie* (*Oma Pâtisserie Bistrô*, 2023).

Sua cozinha é um reflexo de todos os lugares por onde passou e dos aprendizados que trouxe consigo, após uma temporada de viagens, tanto no exterior quanto no Brasil, Hellida decide abrir sua *pâtisserie* na localização do *Oma*, entretanto, quando o *Chef* Laurent viu o espaço disse que ela deveria transformar aquela casa em um bistrô. Hellida por sua vez acatou a sugestão do *Chef* e assim nasceu o *Oma*. (*Oma Pâtisserie Bistrô*, 2023).

O bistrô não é a primeira empresa da *Chef*, a mesma possui uma padaria, a *Mutti Delicatessen*, da qual é proprietária em sociedade junto ao seu ex-marido, desde 1991 e foi ao seu lado que também fundou o *Oma*. O nome do restaurante significa avó em alemão, nacionalidade da qual a *Chef* possui grande afinidade por ser a nacionalidade de seu ex-marido e o local onde aprendeu muito de sua bagagem de cozinha (*Oma Pâtisserie Bistrô*, 2023).

Entender a história da *Chef* é entender o *Oma*, desde a decoração do salão que conta com objetos pessoais da proprietária (Figura 1), até a chefia e rotina da cozinha refletem a sua personalidade, sua história e a bagagem que carrega consigo. É possível perceber este reflexo no menu da casa que une aspectos de todas as cozinhas pelas quais Hellida passou e todos os seus aprendizados.

**Figura 1:** Objetos pessoais como decoração.



**Fonte:** A autora, 2025.

- Descrição da estrutura física dos Salões do *Oma Pâtisserie Bistrô*.

Abordando um pouco da estrutura física do local, abaixo é mostrada uma foto representativa de sua fachada (Figura 2), que hoje em dia mantém sua estrutura, porém foi reddecorada. Hoje apresenta uma cor mais clara em sua pintura e a nova logo do restaurante está disposta em um letreiro de alumínio, trazendo mais elegância e sofisticação à empresa. Próximo a primeira janela que se encontra coberta, foi confeccionado um balcão com uma pia de apoio, ideal para servir de suporte para os eventos com música ao ar livre.

**Figura 2:** Fachada do restaurante (2023).



**Fonte:** Folha de Pernambuco, 2023.

Conforme demonstra a foto abaixo (Figura 3), na parte externa se encontram algumas mesas para os clientes que preferem degustar as preparações ao ar livre. Esta área também passou por reforma e agora a área de mesas expandiu até a segunda janela (Figura 2) e conta ainda com um banco ao longo da extensão do espaço.

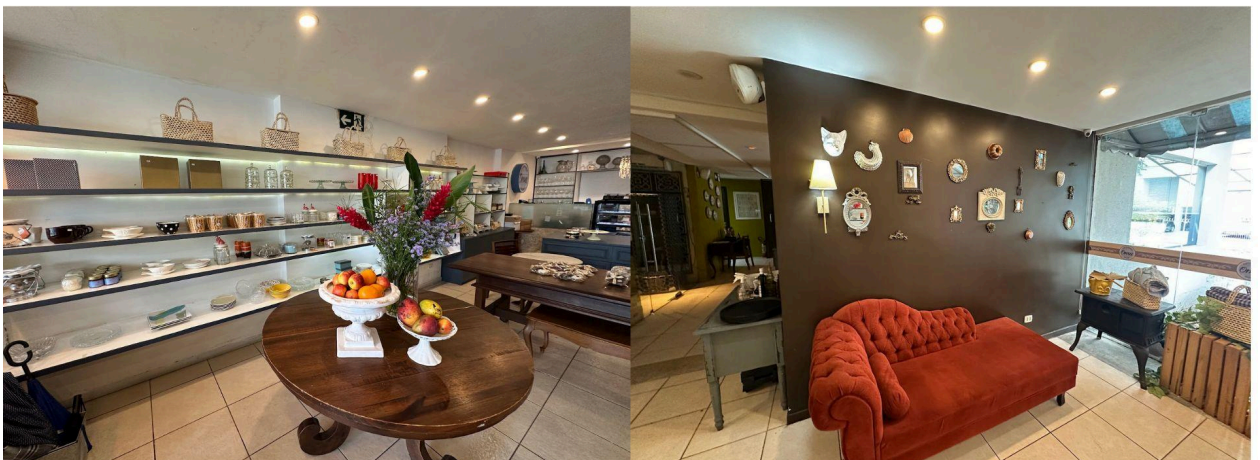
**Figura 3:** Mesas na área externa.



Fonte: Google Maps, 2022.

O *Oma* possui três salões. Logo na entrada (Figura 4) tem o salão de recepção no qual se encontra a vitrine (Figura 5) com as preparações da casa que são comercializadas através do serviço de balcão.

**Figura 4:** Primeiro salão do *Oma Pâtisserie Bistrô*.



Fonte: A autora, 2025.

**Figura 5:** A vitrine e o armário com produtos *Oma Pâtisserie Bistrô*.



Fonte: A autora, 2025.

Pelo salão são expostos alguns produtos como biscoitos, geleias, antepasto, entre outros (Figura 6), que os clientes podem adquirir para levar uma produção do *Oma* para casa.

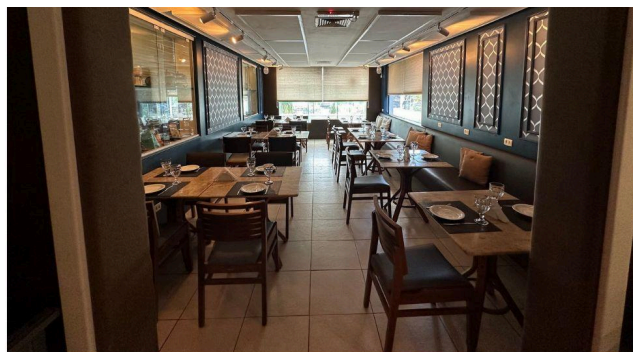
**Figura 6:** Produtos produzidos no *Oma Pâtisserie Bistrô*.



Fonte: A autora, 2025.

O segundo salão (Figura 7) possui um banco alemão que se estende ao longo de uma de suas paredes atendendo a várias mesas dispostas por toda a extensão deste espaço.

**Figura 7:** Segundo Salão do *Oma Pâtisserie Bistrô*.



Fonte: A autora, 2025.

Já o terceiro salão (Figura 8) é mais comumente utilizado para eventos. Este possui uma mesa redonda e uma parede que separa os dois salões, dando ao terceiro salão mais privacidade na realização de um determinado evento, permitindo o funcionamento concomitante do serviço no segundo salão.

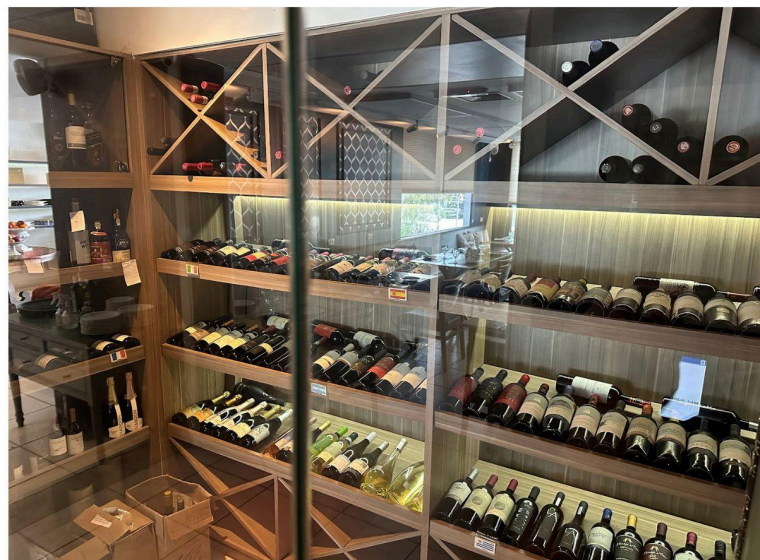
**Figura 8:** Terceiro salão do *Oma Pâtisserie Bistrô*.



**Fonte:** A autora, 2025.

A casa conta também com uma adega de vinhos (Figura 9) cautelosamente agrupados de acordo com os países de origem. Esta fica localizada na parede do corredor que permite acesso aos salões das mesas.

**Figura 9:** Adega do *Oma Pâtisserie Bistrô*.

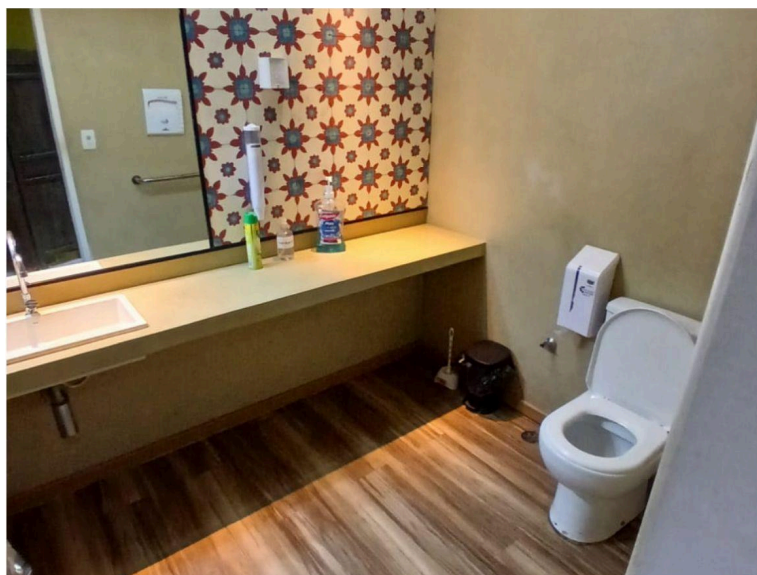


**Fonte:** A autora, 2025.

Os banheiros dos clientes são acessíveis para pessoas com deficiência (Figura 10), com portas que abrem para fora do e corrimão ao lado dos vasos sanitários para auxiliar a

utilização daqueles que possuem algum tipo de dificuldade de locomoção.

**Figura 10:** Banheiro.



**Fonte:** A autora, 2025.

- Descrição da estrutura física das áreas de produção do *Oma Pâtisserie Bistrô*.

O restaurante possui duas cozinhas, sendo a maior destinada para os preparos quentes, enquanto a menor é sala da *pâtisserie*. Ambas contam com fogão e forno industrial, sendo o da cozinha quente, um forno combinado. Na cozinha quente possui mais maquinários industriais como duas seladoras a vácuo, uma máquina de suco, uma fritadeira e um processador de alimentos. Já na *pâtisserie* pode-se encontrar uma batedeira industrial, uma máquina de algodão doce e um banho-maria industrial além de uma geladeira de uma porta e um freezer, ambos verticais.

Na área da *pâtisserie*, existe uma janela que permite a conexão entre o primeiro salão. Geralmente esta janela é mantida fechada, mas eventualmente era aberta para que os clientes pudessem ver os trabalhos na doceria. A área de *pâtisserie* conta com duas pias que são de lavagem de utensílios e para higienização das mãos dos manipuladores. Na cozinha quente são encontradas duas pias para higienização das mãos e uma para lavagem de alimentos, as pias para lavagem dos utensílios são separadas da cozinha.

A cozinha quente conta com três bancadas de trabalho, uma bancada para finalização dos pratos e uma ilha onde os pratos são colocados para que os garçons venham retirar. Na sala de doces, existem quatro bancadas, das quais duas são destinadas a armazenar máquinas

como batedeiras menores e produtos que são mantidos fora de refrigeração e outras duas são destinadas à produção. O setor dispõe ainda, de uma bancada de superfície de mármore que é utilizada para temperagem de chocolate.

O Bistrô conta com duas câmaras, sendo uma para armazenamento de produtos congelados e outra para armazenamento refrigerado. Possui também uma sala de estoque para ingredientes secos e algumas embalagens. Nesse pavimento térreo, próximo a cozinha, também ficam dispostos banheiros de apoio aos funcionários.

- Descrição da estrutura física das áreas de gerência e descanso dos funcionários do *Oma Pâtisserie Bistrô*.

No pavimento superior se encontra a sala do gerente, está engloba toda a área designada a administração do bistrô, nela pode ser encontrada ainda alguns ingredientes mais caros visando um controle mais rigoroso desses insumos. O banheiro principal dos funcionários que também funciona como vestiário está localizado também no primeiro andar. Entre os banheiros e a sala de gestão existe um área onde os armários para guardar os objetos pessoais dos funcionários se localizam. O pavimento superior acomoda ainda a área de descanso e refeição dos funcionários.

### 2.3. Atividades do Local

O Bistrô funciona das 12:00 às 22:00 horas das segundas aos sábados, fechando suas portas aos domingos.

Seus horário de funcionamento é segmentado da seguinte forma:

- Das 12:00 às 15:00 horas é servido o almoço. Esse possui um menu com pratos fixos conhecido como “menu da casa”, mas sofre modificações seja por conta de datas festivas ou por novas criações por parte da chef.
- A partir das 15:00 horas é iniciado o chá da tarde, que possui um menu fixo e seu carro-chefe, as famosas bailarinas, que de fato são as mais procuradas nesse intervalo de tempo até as 18:00 horas.
- Das 18:00 às 19:00, a cozinha se reorganiza para reiniciar suas atividades noturnas.
- A partir das 19:00 horas é iniciado o serviço do jantar que se encerra às 22:00.
- O restaurante funciona de segunda a sábado, fechando suas portas no domingo.

Nas sextas e nos sábados estende seu funcionamento até as 22:30.

Apesar de ser intitulado como bistrô, a cozinha, ambientação e organização estrutural do *Oma* refletem uma tipologia mais sofisticada, que de forma geral se distancia do que se é esperado de um autêntico *bistrot* francês. Sua cozinha apresenta as duas principais referências de cozinha da Chef Hellida Kelsch, a culinária francesa e alemã, com alguns elementos de outras cozinhas como italiana, asiática e às vezes regional. Na *pâtisserie*, a culinária francesa não se faz muito presente, dando espaço para elementos da confeitaria alemã, brasileira e estadunidense.

De acordo com Panetta (2021), para a tipologia de um bistrô é esperado que o estabelecimento apresente um cardápio de uma cozinha pouco elaborada, com baixo refinamento em seus preparos e apresentações e é característico possuir um serviço rápido. Quanto aos aspectos físicos em bistrô é esperado assim como de sua cozinha, uma decoração mais simples e caseira tendo como elementos característicos o banco alemão e uma lousa com apresentação do cardápio ou sugestão do *chef*, uma vez que não costuma ter menu fixo a interação entre *chef* e cliente é comum visto que a equipe de um bistrô é bem reduzida.

O serviço do *Oma* pode se tratar de um serviço tradicional, onde o alimento é servido pelos garçons, seu funcionamento é *a la carte*, ou seja, os pratos já definidos são apresentados aos consumidores através do cardápio da casa. Outra forma de funcionamento presente no restaurante é o serviço de balcão caracterizado por ser uma forma de atendimento rápida na qual o cliente pode apenas solicitar um dos produtos expostos e se retirar do restaurante, ou ainda pode escolher consumir no local com um café e/ou algum acompanhamento, como por exemplo, uma quiche com salada ou o strudel com sorvete ou *chantilly* (Eleuterio, 2014 p. 53 e 67).

Esporadicamente, sob demanda, o restaurante também acomoda eventos que podem ser realizados em paralelo com o serviço regular do local. Para estes são oferecidas e acordadas opções do cardápio para serem servidas podendo ser realizadas em qualquer horário. Existem ainda, os eventos planejados pelo próprio restaurante que podem contar com a participação de outros chefes, ou com músicos convidados, oferecendo uma nova experiência a seus clientes.

#### 2.4. Estrutura Organizacional do local

A gestão do local abrange três pessoas: a *Chef* fundadora e sócia, Hellida Kelsch, o seu

ex-marido e sócio Detlef Kelsch com quem também possui e gerencia a *Mutti Delicatessen* e a gerente geral Mariane. Possuem ainda dois supervisores.

O salão conta com um *maître* e *sommelier*, dois garçons e uma atendente. Segundo Eleuterio (2014, p. 56), para além das obrigações de cordialidade e boa educação com os clientes é função do *maître* abrange as seguintes demandas:

Supervisiona e controla todo o trabalho executado no restaurante, garantindo a qualidade; Participa da elaboração do cardápio juntamente com o *chef de cuisine*; Controla e distribui os horários de trabalho e de folga de sua equipe; Educa profissionalmente o seu pessoal, desenvolvendo neles as habilidades e atitudes profissionais pertinentes.

O encarregado desta função no *Oma* não exerce todas as demandas citadas acima. Suas ações demonstram que possui uma responsabilidade maior do que os demais garçons da casa, todavia, para funções além de ajudar a treinar os garçons novos e recepcionar os clientes, atua como um garçom, atendente e balconista.

O título de *sommelier* se é dado para aquele que possui um vasto conhecimento sobre vinhos, no restaurante atua sugerindo ou até mesmo elaborando a carta de vinhos do estabelecimento, zela pelo armazenamento dos vinhos nas condições ideais e cuida do estoque e rotatividade dos mesmo. Somados a estas funções no salão atua como um vendedor de vinhos, ofertando as sugestões de harmonização aos clientes (Eleuterio, 2014 p. 57). Estas são algumas das funções esperadas de um *sommelier* e que de fato são aplicadas pelo intitulado deste cargo no *Oma*.

Sobre as obrigações dos garçons, Eleuterio (2014, p. 57) diz:

Realizar a *mise-en-place*: sala, mesas, aparadores etc; Atender aos pedidos dos clientes; Servir os pedidos dos clientes de acordo com as técnicas de serviço: diplomata, francesa, inglesa direta, inglesa indireta etc; Executar o serviço de vinho, na ausência do *maître* e do *sommelier*; Apresentar a conta; Atender às reclamações dos clientes, quando for o caso, e reportá-las ao *maître* ou chefe de fila; Zelar pela manutenção dos materiais e equipamentos do estabelecimento.

Estas atividades são cumpridas pelos garçons do estabelecimento e também pela atendente da casa que além de atuar na recepção de clientes, reservas de mesas e encomendas, ainda efetua serviços de balconista e assim como os garçons também produz e oferta os cafés da casa para os consumidores.

Já na brigada da cozinha, temos novamente a *Chef* proprietária, dois cozinheiros, um auxiliar de cozinha e um folguista/extra, além da auxiliar de cozinha responsável pela *pâtisserie*, a cozinha conta ainda com dois estagiários, um para a cozinha quente e um para a confeitaria e dois funcionários para os serviços gerais.

Trazendo a brigada da cozinha para análise, seguindo como base as descrições de cargo definidas pela Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) do Ministério do trabalho (Brasil, 2025), a começar pelos chefes de cozinha que “Criam e elaboram pratos e cardápios, atuando direta e indiretamente na preparação dos alimentos. Gerenciam brigada de cozinha e planejam as rotinas de trabalho. Podem gerenciar, ainda, os estoques e atuar na capacitação de funcionários.” A criação dos pratos e do menu de fato era responsabilidade exclusiva da *Chef Hellida*, que estava presente na cozinha esporadicamente e de forma irregular, tornando difícil o cumprimento das demais atividades descritas acima.

A gerência da brigada da cozinha, ainda que de forma sutil, recaía sobre responsabilidade do cozinheiro mais antigo na casa que ensina e delega as funções na cozinha, e atua na boqueta na hora do serviço guiando a cozinha. É responsável ainda pela contagem de estoque de hortifruti e realização de pedidos de insumos. Estas atividades possuem um nível de responsabilidade mais elevado do que as atividades descritas para a função de cozinheiro de acordo com o Ministério do Trabalho (Brasil, 2025) na qual explica que os cozinheiros:

Organizam e supervisionam serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos.

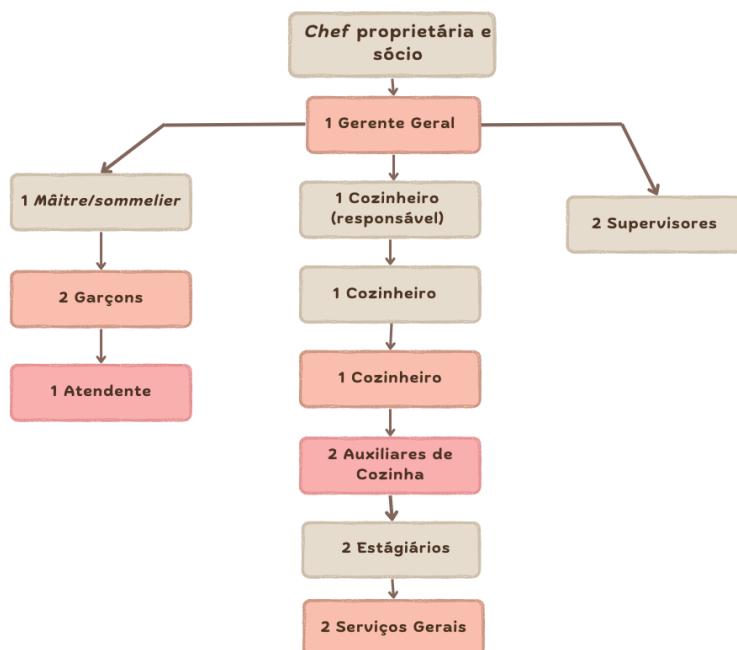
A descrição de cargo acima se enquadra com as atividades realizada pelo segundo cozinheiro da casa e o folguista/extra, assim como os auxiliares de cozinha, que dentro do restaurante atuam como responsáveis de suas praças mantendo os preparos sempre em estoque, bem como são responsáveis pela organização e higienização de suas praças. Estas atividades também se aproximam da descrição de auxiliar de cozinha o Ministério do Trabalho, (Brasil, 2025) que diz:

Trabalham na área de pré-preparo, preparo de alimentos e na montagem de pratos, verificam a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação. Preparam local, organizam o trabalho e cumprem normas, procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde.

Desta forma, observa-se que os cozinheiros e auxiliares possuem responsabilidades similares dificultados por vezes perceber as diferenças hierárquicas entre os cargos, sendo mais diferenciados pelo tempo de carreira. A dinâmica da cozinha do *Oma* funciona a partir da divisão de praças, segmentando a cozinha em três praças: a de proteínas, a de acompanhamentos (que também produz sopas que são fornecidas para a *Mutti Delicatessen*) e a praça de molhos, antepastos para venda no salão e finalização e montagem de pratos. Para a *pâtisserie* a responsável é a auxiliar de cozinha, que assim como os cozinheiros e auxiliares, com exceção de criar os pratos, realizam atividades que permeiam a descrição de ambos. Abaixo é apresentado

um organograma da estrutura organizacional da empresa (Figura 11).

**Figura 11:** Organograma do *Oma*



**Fonte:** A Autora (2025)

## 2.5. Objetivos do Estágio

O Estágio supervisionado introduz o discente ao cenário de uma cozinha de produção objetivando a vivência prática das teorias ministradas em aula, levando à reflexão do que se é esperado pela literatura e o que de fato é realizado nos restaurantes.

## 2.6. Plano de Atividades

As atividades desenvolvidas no estágio consistiram na produção de doces e salgados e na produção e finalização de sobremesas, auxiliando a confeitadeira responsável pela *pâtisserie* do bistrô.

## 3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

As atividades realizadas na *pâtisserie* são voltadas para produção de preparações para a vitrine presente no salão de recebimento, produzir e soltar as sobremesas da casa e, produzir os doces e salgados que compõem o carro chefe do chá da tarde, as bailarinas. Neste escrito, serão

citados alguns preparos que são levados à vitrine, trazendo um enfoque maior para as sobremesas.

### 3.1. Produção para a vitrine

A vitrine do *Oma* é formada por salgados como empada de palmito e camarão, folhados de frango e de peito de peru com ricota, quiches de alho poró, tomate seco, bacon e três queijos, jarrinha de bacalhau e coxinha *gourmet*. Na figura 12, se encontra alguns destes preparos após assados que serão levados à vitrine.

Para os doces que recheiam a vitrine são contempladas as tortas de maçã (em dois tamanhos), os brigadeiros de sabores variados (é válido destacar que estes são boleados e finalizados exclusivamente pela *Chef* proprietária do local), torta de morango e de limão, *cupcakes*, *fondant au chocolat*, bolos de laranja, bolo de chocolate e bolo mesclado.

**Figura 12:** Produções salgadas para a vitrine.



**Fonte:** A autora (2025)

Neste momento será descrito o processo de produção da quiche de alho poró como representante das produções salgadas, é válido destacar que todas as quiches seguem o mesmo processamento e se diferem no flavorizante, para a de alho poró é utilizados alho poró refogado, a de tomate seco o mesmo é inserido processado após secagem, o bacon é introduzido uma vez que foi frito e os três queijos, ricota, provolone e queijo parmesão são todos ralados juntos.

Para as quiches é feita inicialmente a massa a partir da mistura de todos os ingredientes na batedeira, são eles: a farinha de trigo, a manteiga, a margarina, o creme de leite, os ovos e o fermento químico até que se obtenha uma massa homogênea, podendo levar o acréscimo de mais farinha de trigo, se necessário. O recheio das quiches (Figura 13) é composto por uma base de ricota ralada, o molho *bechamel*, o creme de quiche e o saborizante, que no caso da quiche de alho poró trata-se do mesmo refogado no azeite.

**Figura 13:** Preparo do recheio de alho poró



**Fonte:** A autora (2025)

A montagem das quiches é feita pela disposição de massa nas formas do centro do fundo para as laterais e com o auxílio de uma faca pequena ou espátula, performar-se a remoção do excesso de massa das laterais. O recheio é disposto na forma, sem preencher por completo, visando deixar espaço para o creme de quiche que foi reservado. Uma pequena quantidade do creme é colocada para “selar” o recheio e então é colocado o alho poró restante para decorar. Abaixo, a figura 14 traz as quiches finalizadas e assadas.

**Figura 14:** Quiche de alho poró assada.



**Fonte:** A autora (2025)

As quiches prontas são dispostas em bandejas de plástico e coberta com sacos plásticos e levadas à câmara de congelados (Figura 15), quando se encontram congeladas são porcionadas em sacos de porção com duas unidades cada tendo em vista que esta é a quantidade que é colocada para assar no início do expediente para serem expostas na vitrine.

**Figura 15:** Quiche de bacon sendo levada para o congelamento.



**Fonte:** A autora (2025)

Morgan (2005, p. 32 e 15) bem como Wright e Treuille (1997, p. 294) sugerem que a massa mais adequada para as quiches, é a massa podre ou a *paté brisée*. Esta massa é elaborada unindo a manteiga gelada cortada em pedaços a farinha de trigo utilizando as pontas dos dedos até que se forme uma farofa com os ingredientes, para então, acrescentar os ovos e se necessário um pouco de água gelada. A massa deve descansar por pelo menos 30 minutos na geladeira até que se possa abri-la e precisam ser pré-assadas no caso do recheio cozinhar muito rápido.

O molho *bechamel* diz respeito a um dos molhos mais clássicos da culinária francesa e é amplamente utilizado em diversas preparações, portanto possui muitas variações de preparo, mas a base do molho é feita a partir do derretimento da manteiga e acréscimo de uma quantidade igualitária de farinha de trigo que deve ser cozida rapidamente para que não fique com o gosto residual de amido cru. Uma vez que a mistura está homogênea e cozida é adicionado o leite que é levado à fervura por cerca de 15 a 20 minutos (Wright; Treuille, 1997, p. 222).

Wright e Treuille (1997, p. 222) aconselham a proporção de 25 gramas de manteiga e farinha de trigo para 300 mililitros de leite quando se busca um molho mais grosso. No entanto, não será possível fazer um comparativo de proporções, visto que o *Oma* não conta com uma receita padronizada para a preparação. Para o creme de quiche, Suas (2012, p. 196) aponta uma

fórmula composta por partes iguais de leite e creme de leite misturados a ovos e gemas e temperados com sal, pimenta do reino e noz-moscada. Descreve ainda que o cozimento das quiches deve ser a temperatura de 149°C apenas até que o recheio se consolide.

As quiches são preparações que se popularizaram na França e são comumente associadas a esta nacionalidade, porém seu surgimento está ligado a cozinha alemã, onde possuía uma semelhança maior com um pão do que com a torta conhecida hoje em dia (Suas, 2012, p. 196). Em vista disso, se faz possível concluir que existem diversas variações desta receita, no *Oma* o creme de quiche é feito a base de creme de leite, ovos, noz-moscada e sal, sobre a temperatura de forno, eram assadas a 180°C até que as quiches se encontrassem douradas.

Tomando por base o levantamento bibliográfico para este trabalho fica perceptível que o modo de preparo das quiches do bistrô não seguem as receitas disponíveis nas literaturas. Entretanto, apesar das diferenças, o resultado final é de um produto com características muito similares a referência literária, logo para este preparo o uso da nomenclatura quiche, não está equivocado.

Para explorar os produtos doces da vitrine, o presente trabalho irá abordar o preparo do bolo de chocolate e *cupcake* da casa. A massa do bolo de chocolate é feita manualmente, a partir da homogeneização dos secos que diz respeito ao açúcar, a farinha de trigo, o achocolatado, o fermento químico em pó junto aos ovos, enquanto o leite e a manteiga são levados à fervura para então serem adicionados aos secos.

A temperatura de cocção é de 180°C e ficam no forno por cerca de 18 a 35 minutos a depender do tamanho da forma. Uma vez assados, os bolos são cobertos com uma calda de brigadeiro que leva em seus ingredientes, leite condensado, creme de leite, cacau em pó, chocolate em pó e achocolatado em pó. Após a calda ferver e chegar no ponto, é acrescido um pouco de água para que ela fique mais fluida. Os bolos assados nas formas redondas de tubo são cobertos com essa calda ainda quente (Figura 16) e levados para a vitrine.

**Figura 16:** Bolo de chocolate vitrine



**Fonte:** A autora (2025)

Ao analisar as descrições que Suas (2012, p. 104) e McWilliams (2013, p. 298) trazem sobre os métodos de preparo de bolos, conclui-se que a massa de chocolate do *Oma* diz respeito a uma massa amanteigada elaborada a partir da metodologia combinada também conhecida por método *muffins*. Sobre este método, Suas (2012, p. 104) diz:

[...]Talvez a técnica mais simples e mais conhecida pelo padeiro iniciante seja o método combinado, também chamado método muffin. Nesse método, os ingredientes secos são simplesmente adicionados aos líquidos[...] O mesmo método de mistura é também usado para panquecas, crepes e waffles; entretanto, a consistência dessas massas é mais fluida.

Quanto o método de mistura, McWilliams (2013, p. 302) traz os seguintes pontos:

Os ingredientes secos são peneirados juntos em uma tigela e, no centro da mistura, faz-se um buraco. Como a gordura é considerada um líquido nesse método, deve ser derretida para ficar em sua forma líquida antes de ser misturada aos demais líquidos e aos ovos batidos. Todo o líquido é despejado de uma vez sobre os ingredientes secos, e a mistura é batida por 2 minutos para que se obtenha uma massa lisa e o glúten se desenvolva.

Como o objetivo, no *Oma*, era a obtenção de uma massa mais fofo e menos densa do que a do *muffin*, o bolo é misturado apenas até obter uma mistura homogênea. E então são dispostos primeiramente em uma forma maior para a venda de fatias no restaurante. Em seguida em formas menores para a venda do bolo inteiro tanto no *Oma*, quanto na *Mutti Delicatessen*, e o restante da massa é distribuída em formas de cupcake e em formas menores ainda para produção dos mini bolos presentes na bailarina.

Os *cupcakes* recheados com um creme de avelã e chocolate são finalizados com chantininho (preparado a partir do batimento do creme de *chantilly* industrializado até que chegue a pontos firmes e depois é adoçado com leite condensado e acrescido de leite em pó integral) e por fim decorados com granulados coloridos (Figura 17).

**Figura 17:** *Cupcakes*



**Fonte:** A autora (2025)

### 3.2 Sobremesas da Casa

Para esta sessão do trabalho será abordado o método de preparo das sobremesas elaboradas durante o período de estágio e então será apresentado um levantamento bibliográfico visando trazer comparativo de técnicas com a literatura.

- *Pavlova* de morango

Esta é uma das sobremesas fixas do cardápio do almoço, para seu preparo inicialmente é feito um merengue, elaborado a partir do aquecimento das claras direto na panela junto ao açúcar até que atingisse 50°C para então ser levado a batedeira (onde era adicionado açúcar baunilha para saborizar) em velocidade alta até que o merengue até que atingisse picos firmes.

O merengue, no ponto desejado, é disposto em um saco de confeitar com o bico 1M e sobre um tapete de silicone são confeitados rosetas (Figura 18) e levado ao forno a 140°C por cerca de 2 horas, até que o interior se encontre seco. O cozimento da *pavlova* do *Oma* é feito com o forno sempre ligado, sem permitir a mesma seque conforme a temperatura decai. Isto implica em um preparo crocante por fora e relativamente oco por dentro que possui uma cor mais profunda, levemente rosada, pela constância na temperatura.

**Figura 18:** Rosetas de merengue



**Fonte:** A autora (2025)

A sobremesa conta com dois discos de merengue recheados e cobertos pelo chantininho da casa. Para decorar são cortados dois morangos na metade e dispostos em cima da *pavlova*. Em um *bowl* a parte se faz a mistura de geleia de brilho com corante vermelho e uma essência de morango e uma pasta saborizante de morango industrializada e pedaços de morango *in natura*, a mistura é disposta por cima e ao lado da *pavlova*. A finalização da sobremesa é feita com lascas de chocolate ao leite e *chantilly* feito no sifão (Figura 19).

**Figura 19:** *Pavlova* empratada



**Fonte:** A autora (2025)

Conforme aponta Gisslen (2015, p. 266), merengues são cremes feitos a partir da agitação de claras somadas ao açúcar até que se obtenha um creme em ponto firme que pode servir de base para creme de manteiga, finalizar sobremesas, ser assado para elaborar suspiros e ainda serem utilizando visando trazer aeração e leveza uma preparação.

De acordo com o que se encontrado na literatura, pode-se classificar o merengue quanto ao seu preparo como merengue suíço, visto que Gisslen (2015, p. 266) fala a respeito do método suíço “é feito de uma mistura de claras em neve e açúcar que é aquecida sobre uma panela de água fervente enquanto é batida.” Sobre a mesma metodologia, Costa (2018, p. 37) discorre que “Pode ser descrito como uma mistura do merengue francês com o italiano. As claras são levadas ao fogo juntamente com o açúcar até a temperatura de 60°C”. Ambos autores apresentam o banho-maria como parte inicial do preparo, mas diferem na temperatura a ser atingida, enquanto Costa (2018, p. 37) sugere a mencionada 60°C, Gisslen (2015, p. 267) cita a temperatura de 50°C.

Wright e Treuille (1997, p. 272) apresentam ainda uma terceira forma de elaborar o merengue, ainda fazendo o uso banho-maria, no entanto, a mistura não é levada à batedeira, e sim o agitação das claras com açúcar é feito em todo o momento sobre o aquecimento brando oferecido pela água. O uso do banho-maria é recomendado pois permite o derretimento do açúcar sem aquecer excessivamente as claras, prevenindo assim a formação de coágulo de proteínas devido à alta temperatura.

A *pavlova* é uma sobremesa característica por possuir um exterior crocante, mas seu centro não se encontra completamente cozido, e este objetivo é alcançado adicionando ao merengue um pouco de vinagre ou suco de limão (Farrow, 2009, p. 162). O cozimento da *pavlova* também é um passo essencial para manter a integridade esperada da preparação. Wright e Treuille (1997, p. 272) sugerem o cozimento a 150°C por cerca de uma hora, Farrow (2009, p. 162), indica a mesma temperatura e afirma que o momento de desligar o forno para que a *pavlova* seque com ele desligado é no momento em que o doce esteja seco ao toque.

- Morangos frescos

Uma das sobremesas mais simples da casa, sua composição se dá pela mesma mistura de pasta saborizante de morango, geleia de brilho com corante vermelho e pedaços de morango *in natura* os acompanhamentos são: sorvete de creme, *crumble* e *chantilly*, também feito no sifão.

Para o *crumble* são medidos partes iguais de farinha de trigo e açúcar e a manteiga em temperatura ambiente é adicionada aos poucos até atingir estivesse distribuída uniformemente por

todos os secos e a mistura possuísse o aspecto de areia molhada.

O *chantilly* é preparado misturando o creme de leite fresco com açúcar refinado e açúcar baunilhado em um recipiente em seguida a mistura é disposta no interior de um sifão culinário. Este aparelho possui um espaço para descarregar duas bombas de ar que serão responsáveis pela aeração do creme de leite fresco, possibilitando a montagem do *chantilly*, instantaneamente. Abaixo a Figura 20 apresenta a montagem da sobremesa.

**Figura 20:** Morango frescos empratada



**Fonte:** A autora (2025)

O *crumble* é uma mistura de farinha, açúcar e manteiga cuja consistência se assemelha a uma farofa, comumente utilizada como *topping* de tortas. Tem sua origem na Inglaterra, onde é muito utilizada na torta de maçã inglesa. A depender da proporção de açúcar para farinha, o *crumble* pode virar o *Streusel* que apesar de sua forte semelhança com o *crumble* é típico da Áustria e Europa Central e possui um quantidade superior de farinha para açúcar, resultando em uma preparação mais crocante e menos doce (Eleuterio e Alves, 2014 p. 66).

*Chantilly* é um creme amplamente utilizado na confeitaria por sua versatilidade, sendo feito a partir da agitação do creme de leite fresco, exclusivamente, devido seu teor de gordura, como explica Gisslen (2015, p. 264): “Os cremes de leite próprios para bater são frescos e têm pelo menos 30% de gordura – preferivelmente 35%. Ao serem batidos, formam uma emulsão

com o dobro ou mais do volume inicial”. Sobre esse batimento Costa (2018, p. 99) alerta que “[..] e é importante não batê-lo demais, pois isso pode separar o soro da gordura, transformando o creme em manteiga”. A preparação do *chantilly* no *Oma* se dava pela utilização do sifão, dessa forma se eliminava o risco de perder a receita transformando o *chantilly* em manteiga.

### 3.3 Sobremesas do menu de verão

- *Pavlova* de Chocolate e Caramelo Salgado

Esta sobremesa utiliza a mesma base e formato de *pavlova* descrita anteriormente, mas diferencia-se em sua harmonização e apresentação. Agora, fazendo o uso de apenas um disco de *pavlova* em sua montagem, a preparação é acompanhada pela *ganache* de chocolate em sua versão apenas resfriada e outra como *ganache* montada apresentada em um trabalho de bico.

A preparação da *ganache* é dada a partir do aquecimento do chocolate 53% com o creme de leite e um pouco de açúcar baunilhado para saborizar. As quantidades dos ingredientes são medidas a olho e não apresenta ficha técnica ou receita base para sua formulação. Com o chocolate derretido e incorporado ao creme de leite, a *ganache* é porcionada em potes de 250ml e levada a refrigeração.

Para montar a *ganache* era batido o creme de *chantilly* industrializado em ponto firme. Uma vez montado, a *ganache* já resfriada era adicionada aos poucos até que estivesse no sabor e intensidade desejado e com um bico de confeitar número 124, era feito uma decoração na hora da montagem. A sobremesa levava ainda um pouco de caramelo salgado e para finalizar, o *chantilly* no sifão (Figura 21).

**Figura 21:** *Pavlova* de chocolate empratada



Fonte: A autora (2025)

*Ganache* é um creme de fácil preparo, que possui apenas dois ingredientes base: o chocolate e o creme de leite. A sua confecção se dá pelo aquecimento do creme de leite e derretimento do chocolate. Uma vez que a mistura se encontrar homogênea pode ser usada assim que esfriar ou ainda pode ser levada a batedeira para obter um creme mais aerado (Wright; Treuille, 1997, p. 282).

Tendo em vista o que os autores descrevem sobre *ganache* é possível perceber que o *chantilly* utilizado nesta receita poderia ser facilmente excluído, removendo um custo da preparação e elevando seu sabor. Farrow (2009, p. 246) traz uma referência de 200g de chocolate para 150ml de creme de leite, quanto Wright e Treuille (1997, p. 282), apontam para a mesma quantidade de creme de leite, 300g e chocolate. É importante ressaltar que a variação da proporção de chocolate para creme de leite interfere no resultado final da *ganache*. As proporções da *ganache* do restaurante não são possíveis de serem relatadas para comparação com a literatura, pois conforme já foi citado era feita sem ficha técnica.

- *Mousse* de manga com Crumble de Castanhas

Buscando aproveitar a época de manga, uma das sobremesas presentes no menu de verão é a *mousse* de manga. Preparado a base de leite condensado batido no liquidificador com creme de leite e o suco de manga, sua estruturação fica por responsabilidade da gelatina que também é adicionada já hidratada ao liquidificador. Uma vez que a mistura se encontra homogênea, é

distribuída em formas e levada à câmara de refrigeração.

Para acompanhar a mousse é feito um *coulis* de manga, onde o suco da fruta é levado ao fogo com açúcar até o açúcar derreter por completo e obter uma mistura brilhante. Este *coulis* é disposto por cima do *mousse* desinformado e acompanhado por um crocante de amendoim industrializado e *chantilly* de sifão, como mostra a figura 22.

**Figura 22:** *Mousse* de manga empratada



**Fonte:** A autora (2025)

*Mousse* trata-se de uma preparação francesa, seu nome quer dizer espuma, é muito utilizada como recheio de outras sobremesas, adicionando leveza e aeração (Eleuterio e Galves, 2014 p. 78). O *mousse* de frutas é composto por um creme de *chantilly*, um purê de frutas acrescido de gelatina e um merengue para Eleuterio e Galves (2014, p.78) ou claras em neve segundo Wright e Treuille (1997, p. 274). Farrow (2009, p. 239) traz ainda em sua receita a utilização de gemas..

*Coulis* é uma preparação dada pelo cozimento breve da polpa de frutas com açúcar, ou até mesmo pode ser o resultado da junção da polpa com o açúcar no liquidificador (Eleuterio E Galves, 2014, p. 74). Originalmente se tratava de uma espécie de sopa de carnes, aves de caça e peixes, com o tempo passou a ser usado para se referir aos purê de frutas (Gisslen, 2015, p.277). Farrow (2009, p. 36) aconselha para confecção do *coulis* frutas maduras pois “adquirem melhor a consistência de purê e apresentam mais cor e sabor” e sugere ainda que deixe repousar na geladeira por 24 horas antes de servir.

#### 4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

No decorrer da graduação aprendemos sobre as boas práticas de manipulação, as técnicas de preparo e o custeio não só das preparações, mas da gerência e manutenção de um negócio. Todos esses ensinamentos cooperam para que ao entrar em uma cozinha não vejamos apenas uma receita a ser produzida, mas todo o cenário que aquele preparo está inserido, desde a produção e compra do insumo ao consumo, satisfação e segurança do cliente.

A realização do estágio, durante todo o período de duração do curso é uma experiência válida, pois a imersão do discente em uma cozinha profissional, proporciona o contato com maquinários não vistos durante o curso, reprodução de técnicas estudadas de forma prática e teórica e a vivência da rotina de um restaurante. Estes, entre outros aspectos, contribuem grandemente para o crescimento profissional do gastrólogo em formação.

O estágio coopera ainda para a evolução pessoal do indivíduo. Muito se é comentado sobre a rotina exigente da cozinha, inserir o estudante dentro deste ambiente, coopera para o desenvolvimento de habilidades como trabalho em equipe, desenvoltura quando se encontra sob pressão contribuindo para a construção de um profissional mais experiente quando adentrar o mercado de trabalho.

Tendo em vista os benefícios do estágio, pode-se concluir que este momento foi essencial para a minha formação tanto pessoal como profissional, somando para minha bagagem de conhecimentos e permitiu a vivência de produção de uma *pâtisserie*, área da gastronomia na qual desejo atuar.

## REFERÊNCIAS

BIANCHI, A. C.de M.; ALVARENGA, M.; BIANCHI, R.. **Manual De Orientação - Estágio Supervisionado**. 4. ed. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2012. E-book. p.7. ISBN 9788522114047. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522114047/>>. Acesso em: 15 mar. 2025.

BRASIL. **Ministério do Trabalho e Emprego**. Classificação Brasileira de Ocupações (CBO). Disponível em: <<http://www.mtecbo.gov.br/cbosite/pages/pesquisas/BuscaPorTituloResultado.jsf>>. Acesso em: 13 mar. 2025

COSTA, Luana. **Confeitaria básica**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. E-book. p.107. ISBN 9788595026742. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595026742/>>. Acesso em: 14 mar. 2025.

ELEUTERIO, Helio. **Fundamentos de Gastronomia**. Rio de Janeiro: Érica, 2014. E-book. p.68. ISBN 9788536520933. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536520933/>>. Acesso em: 13 mar. 2025.

ELEUTÉRIO, H.; GALVES, M. de C. P. **Técnicas de Confeitaria**. Rio de Janeiro: Érica, 2014. E-book. p.78. ISBN 9788536521879. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536521879/>. Acesso em: 15 mar. 2025.

FARIAS, Anderson. **Foto do Oma Pâtisserie Bistrô**. Google Maps. 2022. Disponível em: <[https://lh3.googleusercontent.com/gps-cs-s/AB5caB9qAMo-zZ83KeOsLZSPImWjBowmitDSRFkb2ag0hXee3V8NrhHAtIDx8hkUTvUabP05THw8psGqIyST4f4Wv3oPXIAAo2jUoIDBZTVLM-zsJt12EkMjITuY2p8QCE\\_g8rG-zDkQCw=s680-w680-h510](https://lh3.googleusercontent.com/gps-cs-s/AB5caB9qAMo-zZ83KeOsLZSPImWjBowmitDSRFkb2ag0hXee3V8NrhHAtIDx8hkUTvUabP05THw8psGqIyST4f4Wv3oPXIAAo2jUoIDBZTVLM-zsJt12EkMjITuY2p8QCE_g8rG-zDkQCw=s680-w680-h510)>. Acesso em: 16 mar. 2025.

FARROW, Joanna. **Escola de Chefs**. Barueri: Manole, 2009. E-book. p.162. ISBN 9788520443156. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520443156/>>. Acesso em: 14 mar. 2025.

FOLHA DE PERNAMBUCO. **Oma Bistrô comemora 10 anos com jantar harmonizado nesta quinta-feira**. 2023. Disponível em: <https://www.folhape.com.br/sabores/oma-bistro-comemora-10-anos-com-jantar-harmonizado-nesta-quinta-feira/289417/>. Acesso em: 16 mar. 2025.

GISSLEN, Wayne. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. 5. ed. Barueri: Manole, 2015. E-book. p.265. ISBN 9788520444795. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520444795/>. Acesso em: 14 mar. 2025.

MCWILLIAMS, Margaret. **Preparo de Alimentos: um Guia Prático para Profissionais**. 11. ed. Barueri: Manole, 2013. E-book. p.298. ISBN 9788520445037. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520445037/>>. Acesso em: 14 mar. 2025.

MONICA, Panetta. Bistrot 1. **Youtube**, 10 de mai. de 2021. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=8DVj7PyO9iM>>. Acesso em: 13 de mar. de 2025.

MORGAN, David. **Tortas: receitas doces e salgadas**. Barueri: Manole, 2005. E-book. p.15. ISBN 9788520441947. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520441947/>>. Acesso em: 14 mar. 2025.

OMA Pâtisserie Bistrô. **Uma década de doçura e dedicação!**. Recife. 26 jul. 2023. Instagram: @omapatissieriebistro. Disponível em: [https://www.instagram.com/reel/CvLMj0Xu\\_Jv/?igsh=MTI3bXJpMmJxZW9qdA==](https://www.instagram.com/reel/CvLMj0Xu_Jv/?igsh=MTI3bXJpMmJxZW9qdA==). Acesso em: 17 mar. 2025.

OMA Pâtisserie Bistrô. **Continuamos celebrando uma década de Oma**. Recife. 03 de agosto de 2023. Instagram: @omapatissieriebistro. Disponível em: <<https://www.instagram.com/p/CvnTY3nrtO3/>>. Acesso em: 17 de mar. de 2025.

SUAS, Michel. **Pâtisserie - Abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2012. E-book. p.196. ISBN 9788522113378. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522113378/>>. Acesso em: 14 mar. 2025.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le Cordon Bleu: Todas As Técnicas Culinárias**. 2º Edição. São Paulo, SP. Marco Zero, 1997. 354 pg.