



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

**Ilesxyane Gomes do Carmo**

**Relatório de estágio em um restaurante de cozinha  
ibérica na cidade de Recife - PE**

RECIFE-PE  
Março/2025

ILESXYANE GOMES DO CARMO

**Relatório de estágio em um restaurante de cozinha ibérica na  
cidade de Recife - PE**

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

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Ericka Maria de Melo Rocha Calabria  
Supervisor: Manoel Messias do Nascimento

RECIFE-PE  
Março/2025

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE  
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a)  
autor(a)

C287r Carmo, Ilesxyane Gomes do.  
Relatório de estágio em um restaurante de cozinha  
ibérica na cidade de Recife-PE / Ilesxyane Gomes do  
Carmo. - Recife, 2025.  
41 f.; il.

Orientador(a): Ericka Maria de Melo Rocha Calabria.

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

Inclui referências e apêndice(s).

1. Gastronomia - Estudo e ensino (Estágio) -  
Pernambuco. 2. Chefes de cozinha - Formação. 3.  
Culinária. I. Calabria, Ericka Maria de Melo Rocha, orient.  
II. Título

CDD 641.013

## **AGRADECIMENTOS**

Gostaria de começar agradecendo a minha mãe que sempre esteve presente na minha educação, que aprendeu a ler e a escrever para me ensinar as lições de casa e que me tornou a estudante que sou. Agradeço, não só a ela, mas também ao meu pai que juntos, sempre investiram na minha educação, estiveram ao meu lado, aconselhando as minhas tomadas de decisões e apoiando minhas escolhas.

Agradeço também, a ajuda e o apoio constante do meu noivo, desde a escolha do curso até nas tarefas e projetos de caráter artístico. A cada desafio, estive ao meu lado, me dando forças para seguir em frente. Sou imensamente grata por ter você ao meu lado nessa jornada.

Não posso deixar de agradecer aos amigos que fiz durante a graduação. Eles sempre estiveram ao meu lado, me ajudaram nos estudos e estavam sempre prontos para me apoiar. A troca de experiências, as conversas enriquecedoras e o apoio mútuo tornaram esse período muito mais significativo.

Por último, gostaria de agradecer a minha professora e orientadora que esteve sempre à disposição para ajudar, por sua dedicação, paciência e orientação ao longo de todo o processo. Seu apoio foi fundamental para o desenvolvimento deste trabalho e sua expertise me guiou a cada passo.

## RESUMO

Este relatório descreve a experiência de estágio supervisionado obrigatório realizado no restaurante *Ruizito*, localizado no shopping RioMar, Recife-PE. O objetivo foi compreender a dinâmica da produção em uma cozinha profissional, passando pelas fases de pré-preparo, preparo e finalização dos pratos. Durante o estágio, foram aplicadas técnicas culinárias nas áreas de produção, confeitaria, cozinha fria e cozinha quente. A experiência proporcionou um aprendizado significativo sobre as práticas e a rotina de uma cozinha profissional, além de permitir o entendimento dos pratos e preparos típicos da culinária ibérica. Ao final, conclui-se que essa experiência foi crucial para o amadurecimento e formação para o mercado de trabalho.

**Palavra-chaves:** Gastronomia, preparo, técnicas.

## SUMÁRIO

<b>1 APRESENTAÇÃO</b>	<b>5</b>
<b>2 CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO</b>	<b>5</b>
2.1 HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO	5
2.2 PERÍODO DO ESTÁGIO	6
2.3 DESCRIÇÃO DO LOCAL	6
2.4 ESTRUTURA ORGANIZACIONAL	8
2.5 ATIVIDADES DA INSTITUIÇÃO	11
2.6 OBJETIVOS DO ESTÁGIO	11
<b>3 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELA ALUNA</b>	<b>12</b>
3.1 CONTEXTUALIZAÇÃO DA GASTRONOMIA IBÉRICA	12
3.2 PRIMEIRO PERÍODO DO ESTÁGIO - SETOR: PRODUÇÃO	12
3.3 SEGUNDO PERÍODO DO ESTÁGIO - SETOR: CONFEITARIA E COZINHA FRIA	22
3.3.1 CONFEITARIA	22
3.3.2 COZINHA FRIA	29
3.4 TERCEIRO PERÍODO DO ESTÁGIO - SETOR: COZINHA QUENTE	32
<b>4 . CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	<b>35</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	<b>36</b>
<b>APÊNDICES</b>	<b>38</b>

## 1 APRESENTAÇÃO

O Estágio Supervisionado Obrigatório é uma fase essencial na trajetória acadêmica, oferecendo aos alunos a chance de colocar em prática os conhecimentos adquiridos ao longo do curso. Além de solidificar o aprendizado teórico, o estágio é fundamental para o desenvolvimento de competências importantes para o mercado de trabalho, tais como tomada de decisões, trabalho colaborativo, resolução de problemas e adaptação a diferentes contextos organizacionais.

Neste relatório, compartilho minha experiência vivenciada durante o estágio realizado no restaurante Ruizito, localizado no Shopping RioMar/PE. Ao longo do estágio, pude observar a rotina do restaurante, entender sua estrutura organizacional, interagir com os diversos setores e aplicar o que aprendi em sala de aula. Este documento tem como finalidade descrever as atividades realizadas e destacar os aprendizados adquiridos, ressaltando a relevância do estágio como uma ponte entre o conhecimento acadêmico e a vivência profissional.

## 2 CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

### 2.1 HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

Inaugurado em 2023, o restaurante Ruizito é especializado na cozinha ibérica, sendo até o presente ano de 2025, a primeira e única unidade existente. O nome do estabelecimento faz alusão a Rui Silva, um dos sócios, que inicialmente, propôs nomear o estabelecimento de *Joselito*, uma famosa marca espanhola de jamón. Entretanto, como o nome *Joselito* já estava registrado no Brasil, foi Pedro Berinson, sócio de Rui, que sugeriu o nome, Dom Ruizito, que levou ao resultado final, Ruizito.

Os sócios já possuem duas marcas conhecidas e consolidadas no mercado: o Tio Armênio de culinária portuguesa e o Zio de influência italiana. Em entrevista ao *podcast* ManuCast, Rui explica que o próprio mercado impulsionou a iniciativa de abertura deste novo estabelecimento (Tenório, 2024). Assim, ambos os sócios viajaram até São Paulo em busca de influências e inspirações para a culinária do novo

projeto, sendo a Adega Santiago, outro restaurante de cozinha ibérica, uma de suas principais referências e inspiração durante a criação do projeto.

## 2.2 PERÍODO DO ESTÁGIO

O ESO foi realizado no período de 29 de outubro de 2024 a 27 de janeiro de 2025, totalizando 360 horas, distribuídas em 30 horas semanais, de segunda a sexta, das 8h às 14h.

## 2.3 DESCRIÇÃO DO LOCAL

O local do estágio foi o restaurante "Ruizito - Cocina Ibérica", localizado na Avenida República do Líbano, nº 251, no bairro do Pina, em Recife-PE, dentro do Shopping RioMar, no piso L1.

O restaurante é distribuído em um pavimento principal e um mezanino. No pavimento principal, existem três subáreas destinadas ao público, sendo uma delas mais articulada com o shopping, com vista para o *mall*, contando com mesas de formatos variados. Há também a área interna, com mesas e um bar, sendo mais reservado e em alguns momentos isolado e utilizado para eventos. Já o mezanino é mais utilizado para a realização de eventos. No entanto, às quintas e sextas, que são dias com fluxo maior de clientes, o mezanino é uma extensão do salão.

A decoração do salão é composta por muitos elementos em tons terrosos e amadeirados. Possui um painel como elemento central da decoração, tornando-se destaque devido às cores e à posição.

No ambiente, há elementos de isolamento acústico que desempenham um papel crucial, tanto para evitar a interferência dos ruídos da cozinha no salão quanto para minimizar os sons externos do shopping. Dentre os elementos de isolamento acústico que podemos observar na figura 01, podemos citar o painel ripado feito em madeira no fundo do salão, piso em madeira e espumas de poliuretano flexível em placas fixadas no teto.

O ambiente é dotado de iluminação artificial de forma direta e indireta. Durante o dia, recebe também iluminação natural, proveniente das amplas janelas do shopping. O salão conta com uma variedade de mesas de diferentes formatos e



quantidade de lugares, possibilitando o arranjo de diversas maneiras em casos de eventos ou reuniões.

**Figura 01** - Salão do Ruizito



**Fonte:** Autora (2025).

A cozinha do estabelecimento é composta por setores que possuem seus respectivos responsáveis, sendo dividida da seguinte maneira: produção, confeitaria/cozinha fria e cozinha quente. O pré-preparo é a etapa inicial e anterior à cocção, que é crucial para otimizar o tempo de preparo durante o serviço. Dentre as atividades realizadas no pré-preparo podemos citar: higienizar, descascar, cortar, porcionar e temperar (Uemura, 2020). No restaurante, o pré-preparo era realizado principalmente no setor da produção.

O preparo ocorre quando há a transformação do alimento, deixando-o pronto para ser servido. Essa etapa é mais evidente no fogão, fritadeira e confeitaria. Já a finalização é a última etapa na produção de um prato. A aparência do prato tem grande impacto na experiência do cliente, sendo mais evidente na boqueta, mas também realizada na confeitaria e fritadeira (Uemura, 2020).

A retaguarda do restaurante é formada pelas seguintes áreas:

- Recebimento: Local onde é feito o recebimento dos insumos e mercadorias, por meio de um acesso lateral.
- Estoque: Área composta por uma sala em que ficam guardados os insumos secos (despensa seca), equipamentos de proteção individual (EPI), materiais de limpeza e alguns materiais/utensílios (DML); Câmara refrigerada; Câmara congelada e geladeiras (despensa fria); E área de apoio, onde ficam estantes para o hortifruti, e a balança para checagem dos pesos durante o recebimento.
- Cozinha geral: É dividida em duas áreas. O térreo comporta a maior parte da cozinha, composto pela área de higienização dos utensílios do salão e da cozinha, confeitaria/cozinha fria, cocção (chapa, fritadeira, fogão e fogão a lenha) e finalização (boqueta). Já no primeiro andar, fica localizado um setor de pré-preparo, chamado de produção.
- Vestiário: Possui armários e está localizado no primeiro andar do restaurante. Esse local também é utilizado como sala de descanso durante o intervalo de membros da equipe.
- Depósito geral: Espaço localizado no primeiro andar do restaurante, onde ficam organizados os recipientes, caixas e tampas utilizadas para armazenamento de insumos.
- Escritório: Localizado dentro de um contêiner, à parte do restaurante. Para acessar o escritório é preciso sair do restaurante e ir até o estacionamento do shopping, próximo à doca 02.

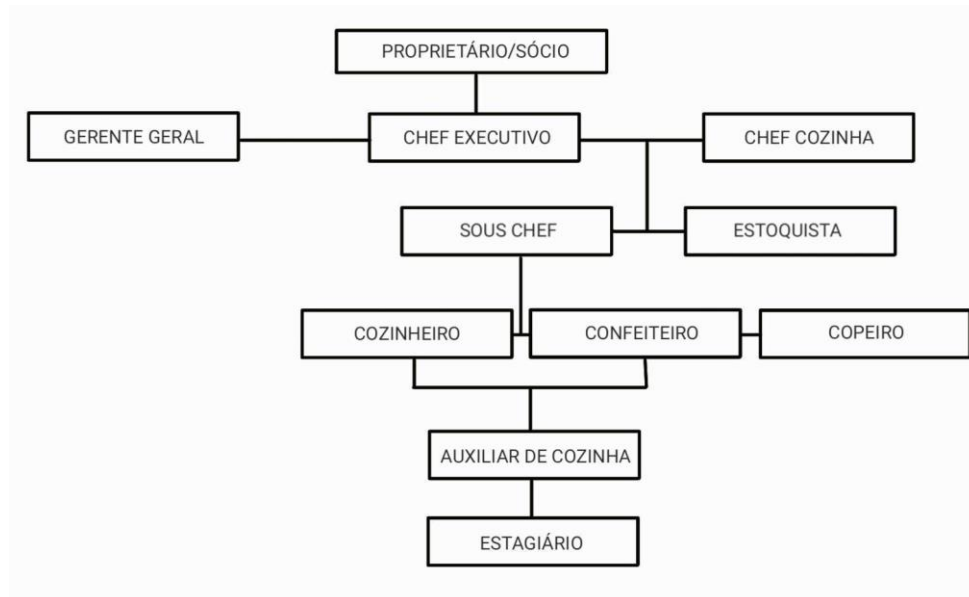
## 2.4 ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

Os funcionários trabalham em regime de escala, podendo chegar às 08, 09, 10 ou 11 horas para organizar a cozinha e fazer o pré-preparo dos pratos. Às 11 horas é servido o almoço dos funcionários que fica disponível até às 11h30. A cozinha e o salão estavam alinhados para oferecer o melhor serviço, por isso o gerente geral e os

chefs se reuniam constantemente para aprimorar o atendimento. As funções exercidas no estabelecimento, como também a quantidade, são detalhadas abaixo.

Cozinha:

**Figura 02** - Organograma da brigada da cozinha



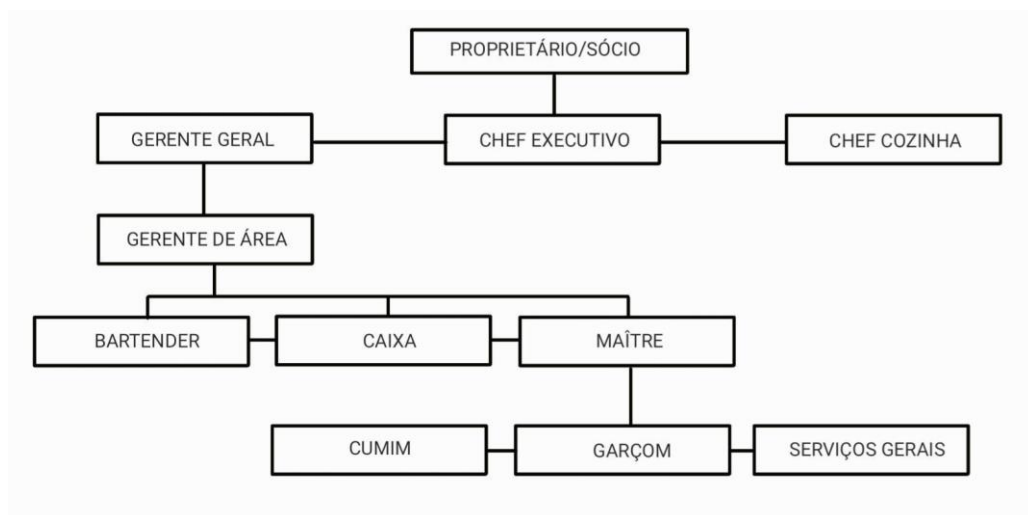
**Fonte:** Autora (2025).

- **Chefs de cozinhas (02):** Responsáveis pelo gerenciamento da equipe da cozinha, contratação da equipe, pela compra de insumos, controle do estoque, controle de custos do estabelecimento, controle das datas de validade dos produtos, elaboração do cardápio e controle da limpeza da cozinha. Os chefs atuam simultaneamente, porém em praças separadas.
- **Sous chef (01):** Auxilia os chefs e na sua ausência, assume o controle da cozinha, garantindo o funcionamento da operação, seguindo o padrão estabelecido. Também é responsável pela gestão da equipe, supervisão da qualidade das preparações e controle da limpeza da cozinha.
- **Cozinheiros (09):** Preparam as receitas do cardápio e a refeição dos funcionários, fazem a requisição dos insumos, limpeza dos equipamentos e das praças e zelam pela manutenção dos equipamentos e utensílios.

- Auxiliares de cozinha (09): Auxiliam os cozinheiros e os chefs na execução das receitas e na limpeza dos equipamentos e das praças.
- Copeiros (04): Higienizam as louças e talheres do salão e utensílios da cozinha, fazem a limpeza da cozinha durante o serviço, requisição dos produtos de limpeza, além disso, trocam e retiram os lixos da cozinha.
- Estoquista (01): Responsável pelas compras, recebimento, conferência e armazenamento dos insumos, organização do estoque e das câmaras de refrigeração e congelamento, pela contagem física semanalmente e documentação de todas as transações relacionadas ao estoque.
- Estagiários (02): Auxiliam o preparo das receitas, higienização dos alimentos e organização da praça.

Salão:

**Figura 03** - Organograma da brigada do salão



**Fonte:** Autora (2025).

- Gerentes (02): Garantem o padrão de qualidade do serviço e a experiência do cliente, lideram a equipe do salão e delegam tarefas, organizar as escalas, supervisionam e treinam os funcionários e atendem as necessidades dos clientes.
- Maître (01): Orienta os garçons, resolve reclamações, supervisiona a organização do salão e acompanha o andamento do serviço.

- Bartenders (03): Responsáveis pela elaboração das bebidas alcoólicas e não alcoólicas, requisição de insumos, limpeza e organização do bar e controle do estoque de bebidas.
- Caixas (02): Abrem e fecham o caixa, emitem notas fiscais e recebem os pagamentos.
- Recepcionistas (03): Recepcionam os clientes, fazem reservas para o evento e mesas e organizam a fila de espera.
- Garçons(14): Responsáveis pela organização do salão e das mesas antes do serviço, anotação dos pedidos, serviço de pratos, auxiliam na escolha dos pratos, explicam os pratos em caso de dúvidas e entregam a conta.
- Cummins(03): Auxiliam o garçom, organizam o salão e retiram a louça da mesa.
- Serviço gerais (03): Responsáveis pela limpeza do salão e dos banheiros.

## 2.5 ATIVIDADES DA INSTITUIÇÃO

O restaurante funciona das 11:30 às 23:00 horas, todos os dias da semana, sem pausa, servindo almoço e jantar, além de preparações promocionais na *happy hour*. Fora esses serviços, o restaurante disponibiliza seu ambiente para a realização de eventos com pacotes de cardápios separados por categorias, variando os valores cobrados pelo serviço.

## 2.6 OBJETIVOS DO ESTÁGIO

Entre os objetivos alcançados durante o estágio, podem ser mencionados:

- Objetivo Principal:
  - Aprender a dinâmica da produção em uma cozinha profissional, abrangendo as etapas de pré-preparo, preparo e finalização.
- Objetivos Específicos:
  - Aplicar os conhecimentos adquiridos nas disciplinas do curso de Bacharelado em Gastronomia.
  - Analisar aspectos de fluxograma das etapas de produção.

### 3 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELA ALUNA

#### 3.1 CONTEXTUALIZAÇÃO DA GASTRONOMIA IBÉRICA

Situada no extremo sudoeste da Europa, a Península Ibérica é a segunda maior península do continente. Ela abrange os países de Portugal, Espanha e Andorra, uma pequena porção do território francês e o território britânico de Gibraltar. No entanto, a culinária ibérica vai ser entendida como a fusão da culinária dos países: Espanha e Portugal.

Os sabores da terra e dos mares se unem, nos pratos portugueses e espanhóis. A culinária espanhola, marcada pela proximidade ao litoral, destaca-se pela diversidade de peixes e frutos do mar, além de ser famosa por seus pratos intensamente saborosos e apimentados. Como parte da tradição mediterrânea, o azeite de oliva e o alho são ingredientes essenciais nas suas receitas (Pinto, 2022).

Os peixes e frutos do mar, também estão muito presentes nos pratos portugueses, mas a gastronomia portuguesa se destaca pela especialização em charcutaria, defumação e desidratação, o que a torna única em relação às outras culturas mediterrâneas. Contudo, ela também se assemelha aos outros países da região no uso de produtos frescos e sazonais (Nunes, 2018).

#### 3.2 PRIMEIRO PERÍODO DO ESTÁGIO - SETOR: PRODUÇÃO

Nessa primeira fase, que teve início no dia 29/10 e término no dia 29/11, fui alocada para o setor de produção, cujas atividades estão em sua maior parte relacionadas ao pré-preparo, e que é composto por uma equipe de três pessoas, o chef responsável pelo setor, e dois auxiliares de cozinha.

**Figura 04** - Área de produção



Fonte: Autora (2024).

A rotina no setor da produção consistia em ao chegar verificar o que tinha em estoque. A quantidade das preparações guiaria as demandas do dia. Caso tivesse uma quantidade suficiente, seriam apenas verificadas as características organolépticas e a validade. Caso não tivesse uma quantidade suficiente, faz-se a requisição ao estoque para começar a produção. Nesse momento, os alimentos eram porcionados, selados a vácuo e contados para registro e controle do estoque. O fluxograma anexado no apêndice A ilustra o passo a passo da rotina presenciada durante o estágio.

A produção fica responsável por limpar, porcionar e embalar a vácuo as proteínas; pré-cozer os arrozes e macarrão para o fideuá; confeccionar o soffrito e marinadas; e preparar os molhos base para os pratos, sendo eles: fundo de peixe, fundo de carne, fundo para paella, molho roti, e fundo para o arroz vermelho e negro. Nesse sentido, compreende-se os fundos como:

[...] líquidos saborosos produzidos pelo cozimento lento de mirepoix, ingredientes aromáticos e ossos em água, usados como base para sopas, molhos e outros pratos - com exceção do fundo de vegetais, que, naturalmente, não leva ossos. Os fundos podem ser classificados em duas principais categorias: fundos claros e fundos escuros. Os fundos claros são feitos a partir de vegetais, ingredientes aromáticos e ossos, com exceção do fundo de vegetais. Os fundos escuros são feitos a partir de ossos assados, água, mirepoix caramelizado, purê de tomate e ingredientes aromáticos. (Kovesil et al., 2007, p.64).

Os fundos de peixe e carne preparados no estágio tinham como base o *mirepoix* que é uma combinação de vegetais composta por cebola, cenoura, alho e alho poró, usada para dar sabor a diversos fundos, molhos e preparações, sendo

retirada ao término do processo. Após o preparo do fundo, o líquido é coado, e os sólidos são descartados. Esses fundos são bases para as preparações dos pratos do estabelecimento. Além de vegetais, o fundo de peixe leva as carcaças dos peixes previamente assadas no forno enquanto o de carne leva ossos e carnes, também previamente assado no forno. O fundo da paella é uma preparação mais elaborada, composto pela combinação de diversos elementos, sendo eles, carcaça de peixe, carcaça de frango, siri e carcaça de lagosta.

Outra preparação muito utilizada nas bases dos pratos do restaurante é o *sofrito* que consiste em um tempero composto por cebola, pimentão, alho e lula, feito a partir da técnica de refogar, que consiste em dourar os alimentos no óleo, deixando-os depois cozinhar em pequena quantidade de líquido temperado, numa panela bem tampada em fogo baixo, por longo tempo (Wright et al., 2018, p.339).

Para o preparo, as cebolas, pimentões vermelho e verde, são cortados em cubos, sendo padronizados pelo uso da *cabrita* (utensílio utilizado para picar), as lulas cortadas em quadrados de aproximadamente um centímetro por um centímetro, com auxílio de uma faca e o alho picado finamente. Inicialmente, deve-se refogar o alho no azeite, depois adicionar a cebola e os pimentões e então mexer constantemente. Observou-se que os legumes iam reduzindo, dourando e cozinhando lentamente. Faltando uma hora para finalizar o preparo, adiciona-se as lulas cortadas. Totalizando quatro horas de fogo para o término do preparo. Essa base é utilizada como tempero para os caldos dos arrozes e macarrão.

A seguir, serão descritas as técnicas de limpeza e cortes, desenvolvidas pela estagiária:

**Quadro 01** - Proteínas trabalhadas

AVES	FRANGO E PATO
PEIXE	SALMÃO, SIRIGADO, ROBALO E CIOBA
CARNES	FILÉ MIGNON, MAMINHA E RABO
FRUTOS DO MAR	POLVO, LULA E CAMARÃO

**Fonte** : Autora (2025).

O frango é utilizado na preparação de um frango marinado com ervas que vai ao forno. A proteína passa pelo processo de corte e desossa. A técnica utilizada por

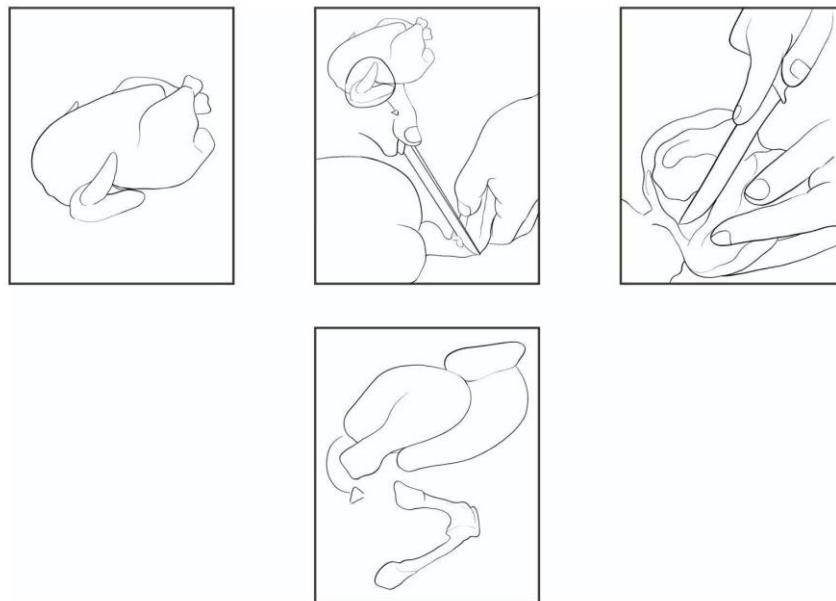


eles consiste em cortar o frango longitudinalmente, onde cada porção possui um lado do peito, asa, coxa e sobrecoxa.

Primeiro é retirado a ponta da asa, em seguida é feita uma incisão no meio do peito descendo a faca entre a carcaça e a carne até a junta. Separando dessa forma as duas porções e a carcaça como mostra a figura 05. Em seguida, é retirado o osso da coxa.

Para a desossa da coxa, é utilizado uma faca de desossa. Inicialmente vai raspando o osso da carne até o osso ficar solto. Com uma faca chef corta-se a ponta final da coxa e puxa o restante do osso.

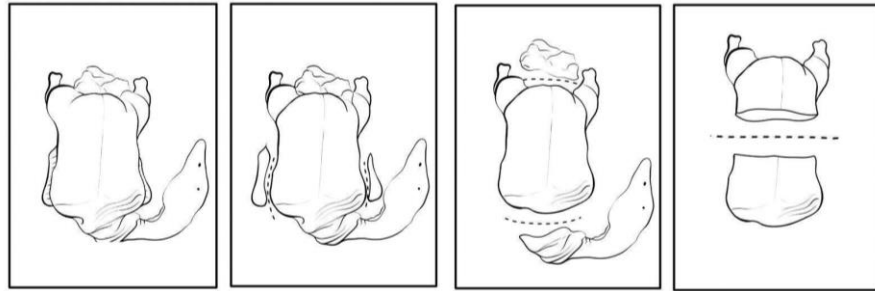
**Figura 05** - Pré-preparo do frango



**Fonte:** Autora (2025).

O pato é utilizado para a preparação do arroz de pato, prato típico de Portugal. O pato passa pelo processo de corte para posterior cozimento em imersão em vinho, alho poró, cenoura, cebola, alho e linguiça portuguesa por cerca de 04 horas. Em contraste com o uso convencional dessa proteína, o peito de pato (*magret*) ou seu subproduto, *foie gras* (Kovesi, 2007). Para o preparo do pato, inicialmente é retirado as asas, depois tira-se o excesso de pele ao redor do pescoço e na parte inferior, região próxima a cloaca. Para finalizar, o pato é partido ao meio transversalmente. Como mostra a figura 06.

**Figura 06** - Pré-preparo do pato



Fonte: Autora (2025).

Após o cozimento, o pato é desfiado e o caldo é reduzido, engrossado com um roux para posterior porcionamento. O *roux* é uma mistura cozida feita a partir de partes iguais de farinha de trigo e manteiga (Gisslen, 2012).

O salmão é feito tanto assado na chapa e no forno, sendo servido com duas guarnições à escolha do cliente, curado na produção do *gravlax* ou cru, no entanto o salmão servido cru é trabalhado em outro setor do restaurante que não foi vivenciado durante o estágio.

O peixe é recebido em filé e são aplicadas duas técnicas de preparo: retirando a pele para mandar para o setor que o utiliza sem cocção; ou mantendo a pele e escamando, que é utilizado para assar na chapa. Para a primeira técnica, o filé é posicionado com a pele virada para baixo, a faca deve ficar entre a pele e a carne, dessa forma, faz-se uma incisão na diagonal. Segura a ponta com uma mão e com a outra vai deslizando a faca entre a pele e a carne até o final. Com a ponta da faca, retira-se o restante da pele e gordura que permanecer no salmão dando o acabamento (Gisslen, 2012; Wright, 2018). Como mostra a figura 07.

Figura 07 - Pré-preparo do salmão sem pele



Fonte: Autora (2025).

Já a técnica de escamar requer o auxílio de um utensílio chamado escamador. Faz-se uma pequena incisão para encaixar o dedo e com o escamador vai retirando toda a escama da superfície indo da direção do rabo à cabeça. Por último, lava-se o peixe para que toda a escama seja retirada da carne e da pele. Como pode ser visto na figura 08.

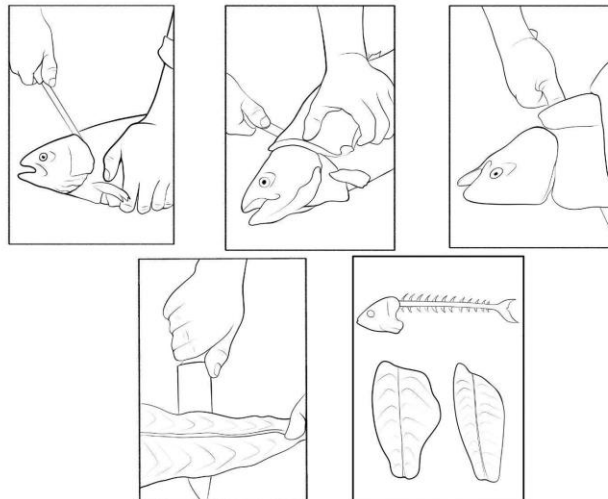
**Figura 08** - Pré-preparo salmão com pele



**Fonte:** Autora (2025).

O sirigado, o robalo e a cioba são peixes redondos que são recebidos inteiros. Esses peixes são utilizados para o preparo na chapa e no forno e são servidos com molhos juntamente com as guarnições escolhidas pelo cliente. Dos peixes redondos são retirados dois filés, um de cada lado do peixe. Filés são pedaços retirados das laterais do peixe, sem espinhas, com ou sem pele como explica Gisslen (2012). Para preparar os filés é aplicado a técnica de filetar. Utilizando uma faca, corta-se atrás das guelras, vira-se a faca e no comprimento em direção ao rabo é cortado rente à espinha dorsal, como mostra a figura 09. Retira a pele com a mesma técnica aplicada no salmão e com uma pinça são retiradas as espinhas.

**Figura 09** - Pré-preparo dos peixes redondos

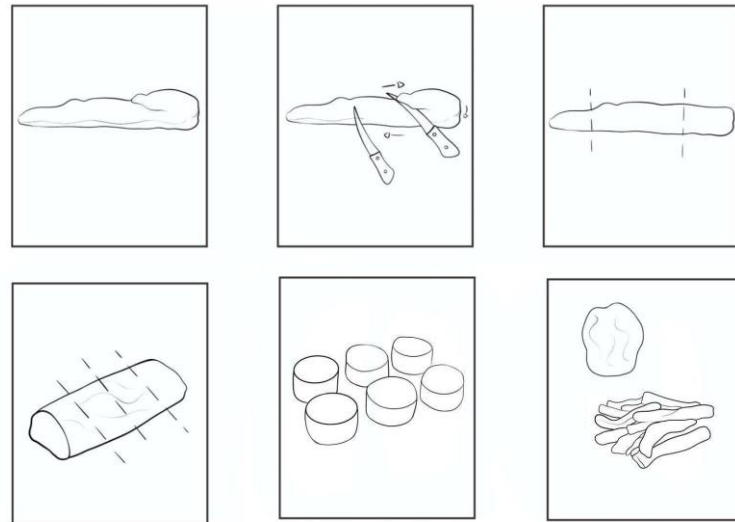


**Fonte:** Autora (2025).

O filé mignon é um corte macio e magro localizado na parte superior e traseira do boi. No restaurante é preparado na brasa e na chapa. De um filé mignon é retirado os seguintes cortes: medalhão, filezinho/escalope e panelinha. Segundo Kovesi (2007), os cortes clássicos do filé são escalope com 80 g, medalhão pesando entre 200 a 220 g, tournedos com 120 g, chateaubriand com 350 g a 400 g e emincé/picadinho.

A limpeza do filé mignon consiste em retirar a membrana e pele prateada. Com a faca, faz-se uma incisão na parte da cabeça e vira no sentido do comprimento, passa a faca entre a carne e a membrana até o rabo do filé, como mostra a figura 10. Fazendo isso, o filé é separado em duas partes, a cabeça e o corpo. Retira-se o restante das membranas remanescentes tanto da cabeça quanto do corpo. Após limpar, a carne é cortada nas porções com pesos aproximados, da seguinte maneira: Medalhão com 190 g; Filé com 100 g e panelinha/emincé é toda a proteína que está fora da margem dos pesos mencionados e que serão posteriormente cortado em tiras.

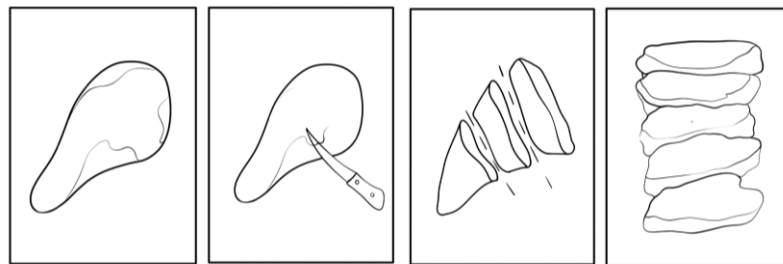
**Figura 10:** Pré-preparo do filé mignon



Fonte: Autora (2025).

A maminha é coccionada na brasa e é acompanhada por duas guarnições. Esse corte é uma fração da alcatra e se encontra na parte traseira do boi (Kovesi, 2007). A limpeza dessa proteína é bem simples, consiste em retirar apenas as membranas ou pele prateada, quando existir. Após isso, é cortado em bifés de aproximadamente 200 g, conforme mostra a figura 11.

Figura 11 - Pré-preparo de maminha

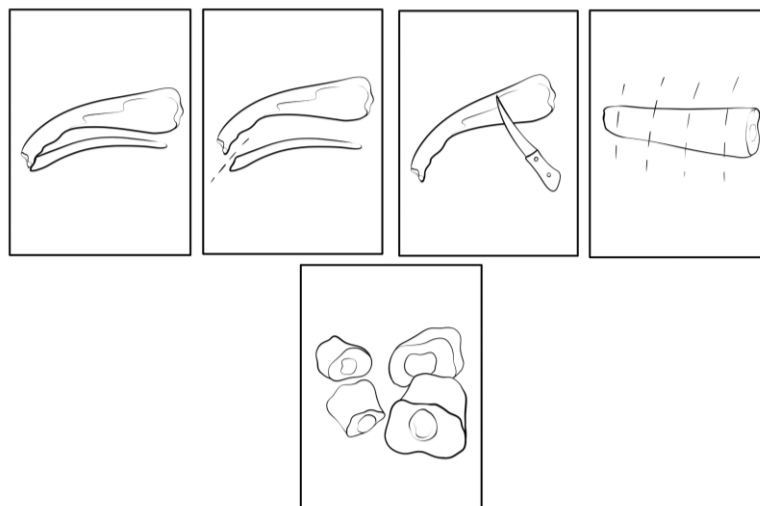


Fonte: Autora (2025).

Com carne suculenta e alta concentração de gelatina, o rabo é excelente para a confecção de sopas e ensopados. Um dos pratos mais importantes do cardápio é o rabo de touro, prato típico espanhol. Para o preparo do rabo de touro ou rabada, primeiramente é retirado o excesso de gordura da carne com a faca, como mostra a figura 12. Depois são separadas as porções que vão para o prato *rabo de touro* e as partes mais finas que são utilizadas para a elaboração da *croqueta de rabo de touro*.

As porções que serão utilizadas no prato principal vão ao forno a 200 graus por 30 minutos para retirada de mais uma parte da gordura da proteína e por fim, vai ao fogo na panela de pressão por 45 minutos até estarem macias.

**Figura 12** - Pré-preparo de rabo de toro



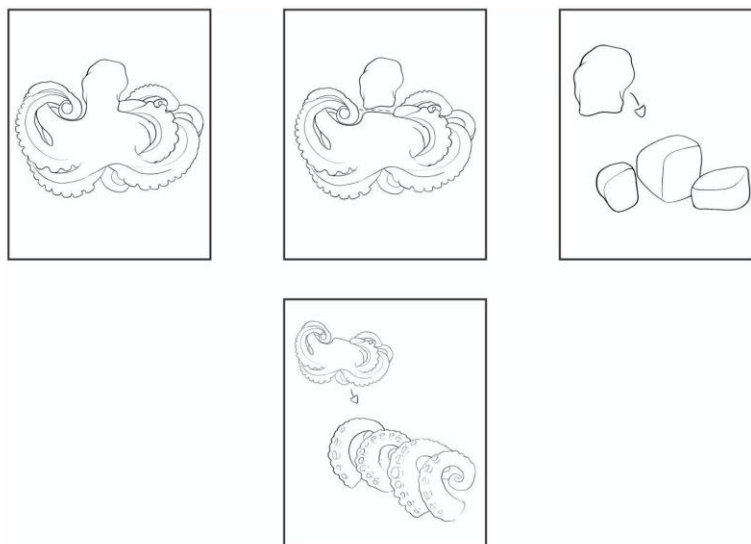
**Fonte:** Autora (2025).

Muito presente na culinária de Portugal, o polvo no restaurante é utilizado, principalmente, nas produções de arrozes. Alguns pratos que levam o polvo em sua composição e que estão presentes no cardápio são a *espetada ruizito*, *arroz de polvo*, *arroz negro* e *la paella*.

O polvo passa primeiramente pelo processo de limpeza para a retirada de areia ou qualquer tipo de sujidade presa nas ventosas dos tentáculos. Para o preparo, após a limpeza, o polvo é cozido por cerca de 30 a 40 minutos. Com a água fervente e salgada, imerge os tentáculos dos polvos cinco vezes antes de soltá-los inteiramente dentro da panela para o cozimento. Após ser cozido, o polvo é esfriado para a realização dos cortes.

Inicialmente, faz-se um corte separando a cabeça dos tentáculos, depois é retirado o bico e descartado. A cabeça é cortada em pedaços menores e os tentáculos são separados, como mostra a figura 13. Depois são selecionados a partir dos tamanhos para serem porcionados.

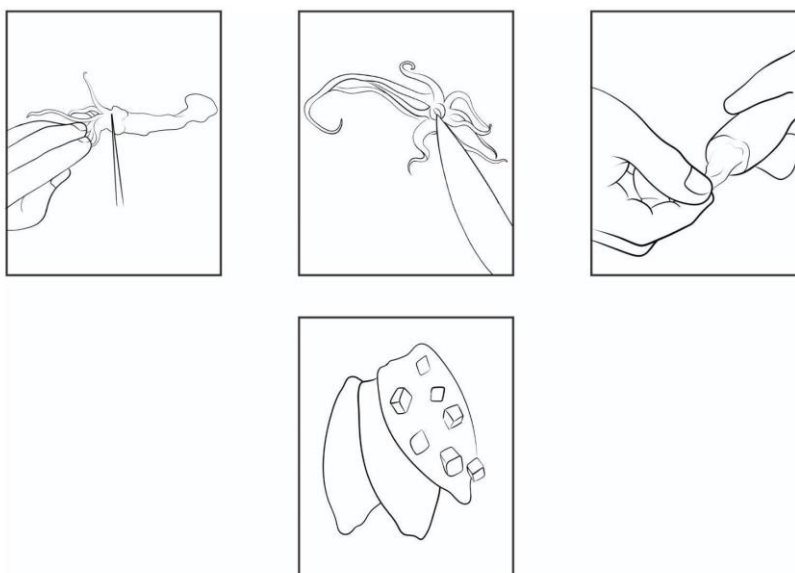
**Figura 13** - Pré-preparo do polvo



Fonte: Autora (2025).

A lula é frequentemente usada em anéis, que podem ser fritos ou salteados, ou inteira, com ou sem recheio (Instituto Americano de Culinária, 2017). No restaurante a lula é utilizada para realizar o *sofrito*, então são cortadas em quadrados pequenos. Para trabalhar melhor com essa proteína é recomendado trabalhar com ela ainda um pouco congelada, pois assim a lula não escorrega tanto durante o trabalho. Primeiro é separado a cabeça, retira-se o bico e corta-se os tentáculos. Depois, é retirado a barbatana de dentro e descartada. Em seguida, abre-se o manto e se faz cortes longitudinalmente e transversalmente para obter o resultado mostrado na figura 14.

Figura 14 - Pré-preparo da lula

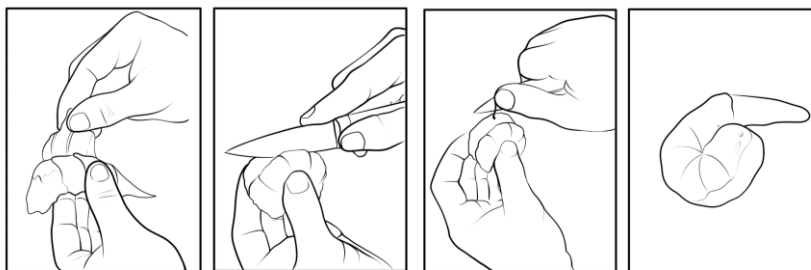


**Fonte:** Autora (2025).

O camarão é uma das proteínas mais utilizadas no cardápio, estando este crustáceo presente tanto como a proteína do prato, bem como faz parte do preparo de caldos. Alguns dos pratos que utilizam o camarão e estão presentes no cardápio são: *arroz caldoso de camarão*, *lasanha de camarão* e *espetada ruizito*. Os crustáceos são caracterizados por possuir uma carapaça também chamada de exoesqueleto que se prende aos músculos, são exemplos de crustáceos camarão, lagosta e lagostim (Kovesi, 2007).

O camarão é tratado fazendo a retirada da casca deixando apenas o rabo. Com uma faca de legumes, retira-se a tripa que percorre ao longo das costas, fazendo um corte contínuo até o rabo e retirando a tripa com a ponta da faca, como mostra a figura 15.

**Figura 15** - Preparo de camarão



**Fonte:** Autora (2025).

### 3.3 SEGUNDO PERÍODO DO ESTÁGIO - SETOR: CONFEITARIA E COZINHA FRIA

#### 3.3.1 CONFEITARIA

Na segunda fase, que teve início no dia 01/12 e término no dia 29/01, fui alocada para o setor de confeitaria e cozinha fria, que é composto por uma equipe de três pessoas, o cozinheiro responsável pelo setor e dois auxiliares de cozinha.

**Figura 16** - Área da confeitaria e cozinha fria





Fonte: Autora (2025)

A rotina no setor de confeitaria/cozinha fria iniciava-se com a verificação do estoque assim que se chegava ao local. A demanda do dia era determinada pela quantidade disponível das preparações. Se houvesse quantidade suficiente, realizava-se apenas a checagem das características organolépticas e da validade dos produtos. Caso contrário, solicitava-se a reposição no estoque ou realizavam-se encomendas para iniciar a produção. Após o preparo, iniciava-se a organização da praça para o início do serviço que era basicamente organizar a bancada e fazer o *mise en place* tanto da confeitaria quanto da cozinha fria. *Mise en place* significa tudo em seu devido lugar, e é muito importante para o sucesso do serviço, como é relatado por Gisslen (2012). Uma vez que é a maneira mais eficaz de preparar os pratos e atender às demandas de forma mais rápida. O fluxograma anexado no apêndice B ilustra passo a passo da rotina presenciada durante o estágio.

A confeitaria e a praça fria ficam responsáveis respectivamente pela produção e empratamento das sobremesas, bem como a produção e empratamento das saladas, *carpaccios* e acompanhamentos para os pratos da cozinha quente, como por exemplo, porções de pães, mini saladas e torradas. É o setor central do qual sai tanto elementos para os pratos da entrada, quanto para os pratos principais e sobremesas.

As sobremesas do restaurante são elaboradas em partes no local e em partes são adquiridas por meio de encomendas. Cabe ao responsável pelo setor a administração para que se tenha sempre a disponibilidade dos clientes todas as sobremesas oferecidas pela casa. Na figura 17, é apresentada a divisão entre as sobremesas produzidas internamente representada pela cor verde; as

encomendadas, na cor azul; e as que foram removidas do cardápio inicial, na cor vermelha.

**Figura 17** - Recorte do cardápio Ruizito

<b>A LA MIE*** LA DIETA</b>	
TARTA MOUSSE DE CHOCOLATE COM FLOR DE SAL E RASPAS DE LARANJA	\$35
PASTEL DE NATA, SORVETE DE CANELA E RASPA DE QUEIJO	\$32
TARTA DE DOCE DE LEITE COM SORVETE DE QUEIJO GORGONZOLA	\$37
TARTA DE QUESO AL HORNO (HOMENAGEM A SAN SEBASTIAN)	\$33
CHEESECAKE DE CATUPIRY	\$35
MERENGATA - SUSPIROS, MORANGO COM CREME E CHOCOLATE	\$29
PAIN PERDU (RABANADA) COM SORVETE DE NATA	\$34
RUIZITO - NOSSA VERSÃO DA SOBREMESA DAS FREIRAS   BISCOITO, SORVETE, CARAMELO E NUT	\$36
FRUTAS DE ÉPOCA	\$26

**Fonte:** Instagram do Ruizito (2024).

Além das sobremesas apresentadas acima, também é produzido na casa o pudim de pistache que se tornou uma das sobremesas mais requisitadas do cardápio, ficando localizada na parte de sugestão. Essa popularização e procura por sobremesas com pistache pode ser explicada a seguir:

Em 2023, essa oleaginosa ganhou notoriedade, um exemplo disso são as importações que bateram recorde, alcançando a marca de 6.8 toneladas, segundo dados do AgroLink. E a tendência é de continuar forte em 2024, prometendo seguir em alta até 2025. Esse fenômeno, apelidado de “pistachização”, não pode ser ignorado, especialmente por empreendedores de bares e restaurantes que buscam se destacar no mercado competitivo. (ABRASEL, 2024).

Ao analisar o cardápio e a tipologia do restaurante, é possível perceber as influências da culinária portuguesa e espanhola em algumas das opções oferecidas no cardápio, entre elas o *pastel de nata*, *tarta de queso al horno* e o *ruizito sobremesas das freiras*. Os conventos são o ponto inicial para os doces portugueses. Chama-se por doçaria conventual os doces confeccionados nos conventos que tem como base gemas de ovos e açúcar (Leal, 2019).

A *tarta mousse de chocolate* (figura 18) com flor de sal e raspas de laranja, é uma sobremesa composta por uma base de biscoito amanteigado e uma mousse.

As mousses são produções aeradas e leves como sobremesa ou aplicadas na montagem de variadas preparações. Podem ter diferentes bases, como ovos e creme de leite, e ingredientes de aeração, como o merengue (Costa, et al., 2018 ,p.160).

Para a produção da mousse, primeiramente é pesado e derretido o chocolate meio amargo em banho-maria. Em seguida, as gemas são separadas das claras e ambas são batidas com açúcar separadamente. Depois, adiciona as gemas batidas com açúcar ao chocolate derretido e com o fouet, mistura-se bem, por último adiciona as claras batidas com o açúcar trazendo leveza à mistura.

Já a base de biscoito é feita utilizando biscoitos industrializados triturados com a manteiga derretida. Espalha-se uma camada uniforme na base da forma e assa no forno a 160 graus celsius por 10 minutos.

Para o empratamento dessa sobremesa, bem como da *torta doce de leite* e da *ruizito sobremesa das freiras*, é utilizado a mesma calda de caramelo. O preparo é feito utilizando açúcar, manteiga, flor de sal e creme de leite. Em uma panela derrete o açúcar no método seco, adiciona o sal e a manteiga e por último o creme de leite. A calda quando finalizada é peneirada e resfriada.

**Figura 18** - Tarta mousse



**Fonte:** Autora (2025).

A *Tarta de queso al horno* é uma torta à base de *cream cheese*, saborizada com baunilha e assada a 205 graus por 26 minutos e servida com uma calda de morangos. A calda de morango é feita em uma panela com morangos congelados e açúcar, fervido e reduzido até o ponto desejado.

Creditada ao restaurante La Viña, em San Sebastián, a receita surgiu nos anos 1990 em oposição à torta estadunidense, densa e uniforme, à base de cream cheese, e à italiana, esfarelenta, feita com ricota. Assada sem massa, diretamente em papel-manteiga, ganhava exterior bronzeadíssimo e interior caudaloso (Elle, 2022).

Um pouco diferente da *Torta Basca*, a *Tarta de queso al forno* (figura 19) leva uma fina camada de biscoito, preparada da mesma forma que a base da *Tarta mousse*. Já a torta em si, tem em sua composição cream cheese, ovos, açúcar, farinha de trigo, mascarpone, baunilha e creme de leite. Resultando em uma torta estruturada, dourada e muito cremosa.

**Figura 19** - *Tarta de queso al forno*



**Fonte:** Autora (2025).

A *merengata* é uma sobremesa montada que tem como base um creme de chocolate branco, morango e suspiro. A base do creme é feita pela mistura do creme de leite, mascarpone e chocolate branco derretido. Entre as camadas de creme, como mostra a figura 20, leva um purê de morango e morangos cortados. Por fim, por cima de tudo, leva uma decoração com suspiros.

**Figura 20** - Merengata



**Fonte:** Autora (2025)

Os suspiros são confeccionados pelo método do merengue francês, moldado em um bico pitanga e assado no forno a 100 graus celsius por 01 hora. O merengue francês pode ser entendido como

[...] merengue cru. É o mais instável e leve de todos. As claras devem ser batidas em neve (ou até quadruplicarem de volume), então, o açúcar é incorporado aos poucos. Seu uso mais comum é na produção de suspiros ou em produções em que ele é assado (Kovesi et al., 2007,p.485).

O *pudim de pistache* leva em sua composição leite, ovo, creme de leite, leite condensado, pasta de pistache e farelo de pistache. A cocção é feita no banho-maria a 130 graus celsius por 01 hora. É servida a fatia com caramelo, o mesmo utilizado para colocar na base da forma, e farelo de pistache, como mostra a imagem 21.

**Figura 21** - Pudim de pistache



Fonte: Autora (2025).

O pastel de nata, a torta de doce leite e a ruizito sobremesa das freiras, são sobremesas que seus elementos são encomendados, como mencionado anteriormente, e seus empratamentos seguem respectivamente o padrão demonstrado na figura 22.

Figura 22 - Pastel de nata, torta doce de leite e ruizito sobremesa das freiras



Fonte: Autora (2025).

O pastel de nata ou pastel de Belém é um doce tradicional português criado no século XIX por monges (Costa et al. 2018). A sobremesa é composta por massa folhada e um creme aromatizado com limão e/ou canela, assado no forno. No restaurante, a sobremesa é acompanhada por um sorvete de canela e uma farofa à base de biscoito, manteiga e açúcar, além de canela polvilhada. A farofa tem como

base biscoito triturado, manteiga, açúcar e trigo, os ingredientes são misturados e assados no forno a 160º graus celsius por 10 minutos.

A *torta doce de leite* é uma sobremesa composta por uma torta de chocolate com caramelo e doce leite, servido juntamente da farofa mencionada acima, sorvete de gorgonzola e um caramelo. Dessa preparação, os elementos produzidos na casa são apenas a farofa e o caramelo que é o mesmo utilizado na *torta mousse* e na *ruizito sobremesa das freiras*, que será explicada a seguir.

Por último, a *ruizito sobremesa das freiras* é composta de dois biscoitos *briejer*, sorvete de banana, caramelo e amêndoas. Os biscoitos *briejer* fazem referência aos biscoitos *bricelets* produzidos por freiras e também conhecidos como biscoitos das freiras, trata-se de massa da espessura de uma hóstia e confeccionado em uma máquina específica e tem como ingredientes raspas de limão, açúcar, ovos, laranja, trigo e margarina. Entre os biscoitos, coloca-se o sorvete de banana, e por cima o caramelo com as amêndoas (Tereso, 2014).

### 3.3.2 COZINHA FRIA

Saladas podem servir como entrada, prato principal ou acompanhamento. Alguns fatores devem ser levados em consideração durante suas produções, entre eles a qualidade dos insumos, a aparência e o equilíbrio no sabor. Além de serem compostas geralmente por cinco partes: uma base (mix de folhas), elemento que agrega textura (*croutons*, amêndoas, amendoim), molho (maionese, molho, crema de balsâmico), proteína (frango, salmão, atum, camarão) e guarnições (frutas, verduras e legumes)

Agora falando sobre as preparações elaboradas no mesmo setor mas categorizada como elementos da cozinha fria temos: *salada caesar de atum*, *salada do chefe* e *salada frutos do mar*. Além dos acompanhamentos para os pratos quentes. As saladas que vão de acompanhamento são saladas mais simples, composta por alface roxa e verde, molho de parmesão, cenoura e tomate fatiado.

A *salada caesar de atum* (figura 23) é um prato composto por atum defumado, alface com folhas roxas e verdes, lâminas de maçã, tomate seco, molho caesar e lâminas de amêndoas tostadas.

**Figura 23** - *Salada caesar de atum*



Fonte: Autora (2025).

Para a montagem da salada caesar, o atum defumado já vem cortado de outro setor da cozinha, o bar frio. Com o atum cortado, coloca-se por cima um pouco do molho caesar. As folhas também são temperadas com o mesmo molho e são agrupadas no centro do prato. Por cima das folhas é colocado os tomates secos, as lâminas de maçã e de amêndoas.

Já a *salada do chefe* (figura 24) é composta por *gravlax* de salmão, alface verde, maionese da casa, crema de balsâmico, quinoa, mirtilo, physalis e espuma de queijo de cabra.

A cura é uma técnica usada tanto para preservar como para alterar o sabor dos alimentos e se adapta muito bem a variados tipos de peixe. Alguns processos de cura envolvem também a defumação. O peixe pode ser curado no sal grosso (como é o caso do *gravlax* - cura seca) ou também em misturas de sal e cítricos (cura úmida). (Kovesi et al., 2007,p.238).

Figura 24 - *Salada do chef*





Fonte: Autora (2025).

A montagem dessa salada consiste em duas camadas. O primeiro passo para a montagem é temperar as folhas com a maionese em um bowl. Coloca no fundo o alface temperado, maionese, quinoa, salmão, crema de balsâmico e mirtilo. Por cima, coloca outra camada de alface temperado, maionese, quinoa, salmão, crema de balsâmico, espuma de queijo de cabra, *physalis* cortado ao meio e mirtilos como mostra a imagem.

A maionese da casa é uma emulsão permanente feita a partir da mistura de maionese industrializada, mostarda dijon, mel, suco de laranja, parmesão, pimenta e azeite em um thermomix até atingir uma textura lisa e sedosa. Já a espuma de cabra é feita por meio da mistura de queijo cabra, creme de leite e pecorino, batido no thermomix e finalizado no sifão.

O nome de um queijo pode derivar do lugar de origem, do processo de fabricação ou do tipo de leite ou ingrediente. Os queijos pecorino ilustram claramente como um queijo é nomeado. A palavra pecorino denota que o queijo é feito de leite de ovelha (em italiano, pecora). (Instituto Americano de Culinária, 2017,p.197).

A salada de frutos do mar (figura 25) é composta por polvo e camarão ao molho da casa, fatia de pão italiano, alface verde e roxa, laranja em gomos, molho de coco, e tiras de palmito.

Figura 25 - Salada frutos do mar



Fonte: Autora (2025).

A montagem dessa salada consiste em temperar as folhas com o molho de coco, feito pela emulsão temporária de leite de coco, sal e azeite. Fazer o corte da laranja em gomos, colocar por cima do alface, como mostra a imagem acima, e por cima o palmito que é previamente assado no forno com azeite e tomilho. Na outra metade do prato, coloca-se a fatia de pão italiano aquecida, e por cima os tentáculos de polvo e o molho, por fim, ao lado da fatia de pão, os dois camarões. Pode-se entender emulsão como :

[...] a combinação mecânica (batendo com *fouet*\*, liquidificador ou agitando um pote fechado) de elementos que não se misturam naturalmente, como água e óleo, por exemplo. Dessa forma, os elementos são quebrados em partículas muito pequenas, que ficam em suspensão, dando a impressão de que estão misturados (Kovesi et al., 2007,p.338).

### 3.4 TERCEIRO PERÍODO DO ESTÁGIO - SETOR: COZINHA QUENTE

Nessa terceira, última fase que teve início no dia 02/01 e término no dia 27/01, fui alocada para o setor da fritadeira, fogão e boqueta; que são subsetores da cozinha quente (figura 26), que por sua vez é composta por: boqueta, fogão, fritadeira, chapa e fogão a lenha e uma equipe de aproximadamente treze pessoas por turno, com cargos variando entre chef, *sous chef*, cozinheiro e auxiliar de cozinha.

Figura 26 - Cozinha quente



Fonte: Autora (2025).

A rotina na cozinha quente iniciava-se com a verificação do estoque disponível, considerando também que a quantidade das preparações determinava as demandas do dia. E tal qual nos outros setores trabalhados durante o estágio, caso houvesse quantidade suficiente, realizava-se apenas a inspeção das características organolépticas e da validade dos insumos. Se os itens estivessem em quantidade insuficiente, eram requisitados ao estoque para dar início à produção. Após o preparo, organizava-se a praça para o serviço, o que envolvia a arrumação da bancada e a realização do *mise en place*. O fluxograma anexado no apêndice C ilustra detalhadamente cada etapa dessa rotina observada durante o estágio.

A fritadeira fica responsável pela produção de maioneses, sendo elas aioli, agrião e vatapá, que acompanham as croquetes e bolinho da casa que são: *croquete rabo de toro*, *croquete de jamón*, *croquete ruizito* e *bolinho de bacalhau*. Além disso, também produz acompanhamentos fritos como batata chips e rústica, bem como proteínas à milanesas.

As preparações são feitas previamente, avaliada pelo *sous chef* todos os dias antes do início do serviço e fritas na hora do pedido. Algumas das técnicas mais trabalhadas nesse setor são o empanamento e a fritura. O empanamento tem como objetivo criar uma crosta crocante nos alimentos que serão fritos posteriormente, para empanar são utilizados os seguintes ingredientes: farinha de trigo, ovo e farinha de rosca (Instituto Americano de Culinária, 2017). A fritadeira é regulada para a temperatura de 170º graus celsius para o horário do serviço e 140º graus celsius para a fritura das chips. Os alimentos fritos por imersão apresentam textura crocante e uma cor dourada, contrastando com o interior úmido e suculento.

O fogão possui uma equipe de duas pessoas de segunda a quarta e de quinta a domingo com três pessoas devido ao fluxo de clientes. No fogão fica sendo preparado a maioria das guarnições das proteínas, entre elas: farofa de ovo, mix de cogumelos, arrozos (brócolis, brócolis branco, alho poró, paleta, pato, frutos do mar), risotos (parmesão e cogumelo), *fettuccine*, *spaghetti*, fideuá e purê.

A rotina deste setor consiste em produzir e organizar o *mise en place* dos ingredientes para durante o serviço soltar os pratos com a maior agilidade possível. Muitas das guarnições já ficam pré-cozidas, necessitando apenas ser finalizada. A exemplo podemos citar o risoto que é cozido por seis minutos previamente, depois esfriado e porcionado para durante o serviço só finalizar até atingir o ponto e adicionar as guarnições. Também podemos citar como exemplo o *spaghetti* que é cozido por seis minutos e resfriado logo em seguida, para que durante o serviço seja necessário apenas um choque térmico antes de ser finalizado no molho. Bem como, os arrozos que são derivados de um arroz branco feito com alho poró e cebola, dessa forma quando é pedido por exemplo um arroz de paleta é utilizado esse arroz base com o molho roti e manteiga de ervas. Uma das técnicas mais utilizadas no fogão é a técnica de saltear. O alimento é cozido rapidamente, em fogo alto e com pouca gordura (Instituto Americano de Culinária, 2017).

Já a boqueta fica responsável pelo controle de qualidade das preparações, organização de tempo e montagem dos pratos. Nesse setor é de extrema importância que se tenha uma noção de todos os setores da cozinha para saber quando pedir as preparações em cada setor. A equipe da boqueta é formada por três pessoas em dias de fluxo grandes e duas pessoas de segunda a quarta.

O tempo estimado para saída dos pratos é de 35/40 minutos. O bacalhau é o prato que mais demora para atingir o ponto, cerca de 30 minutos. Mas a organização do serviço é pensada para que mande os pratos bem antes desse tempo. Todos os pratos são provados antes de sair para o salão e vistoriados pelo *sous chef*, que é o responsável pelo setor.

#### 4 . CONSIDERAÇÕES FINAIS

A experiência adquirida no Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) no Ruizito foi crucial para o amadurecimento e o desenvolvimento das competências práticas e teóricas aprendidas ao longo do curso de Gastronomia. A vivência de rotacionar pelos setores da cozinha contribuiu para um melhor entendimento do funcionamento e dos processos do restaurante.

Durante o estágio, pude aplicar de maneira mais prática os cortes de diversas proteínas, que durante a graduação são abordados teoricamente e trabalhados em poucas aulas práticas. Além disso, tive a oportunidade de vivenciar a rotina da boqueta, algo que só é possível por meio de um estágio em um restaurante.

Analisando a proposta do restaurante e os pratos servidos no cardápio durante o estágio, cabe destacar que algumas das preparações fogem da temática do estabelecimento, podemos citar os risotos e *carpaccios* de origem italiana, bem como algumas das sobremesas, como o *pudding de pistache* e a *merengata*. Vale ressaltar, entretanto, que apesar de parte do território francês ser considerado como pertencente à península ibérica, não há uma presença muito forte da cultura francesa na gastronomia ibérica; e pratos tal qual a *torta mousses de chocolate*, como apresentada no restaurante, vão ser atribuídos ao repertório francês, e não ao ibérico. Da mesma forma que Andorra e Gibraltar, considerando principalmente a dimensão de seus territórios, não vão ser considerados expoentes desta cultura e gastronomia. Além disso, a demanda dos clientes também impacta a inclusão de pratos no cardápio, como é o caso do *pudding de pistache*.

Por fim, podemos concluir que a experiência permitiu um treinamento mais intensificado do que foi estudado nas aulas teóricas e práticas. Além do privilégio de trabalhar em um estabelecimento que segue ao máximo as legislações, organização e rotinas de um restaurante profissional.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

COSTA et al. **Manual prático de confeitaria**. São Paulo: SENAC, 2018.

ELLE. **Conheça a Tarta Basca, a cheesecake da hora**. Elle, 2025. Disponível em: [https://elle.com.br/lifestyle/conheca-a-tarta-basca-a-cheesecake-da-hora?srsIid=AfmBOoqSPODwQYA1ys22ve5-OrSzQEJmQhdcVgnW\\_sbFIIfTCBY9K2](https://elle.com.br/lifestyle/conheca-a-tarta-basca-a-cheesecake-da-hora?srsIid=AfmBOoqSPODwQYA1ys22ve5-OrSzQEJmQhdcVgnW_sbFIIfTCBY9K2). Acesso em: 7 mar. 2025.

**EP. 32 DE SERVIÇOS GERAIS A EMPRESÁRIO. A HISTÓRIA DE RUI SILVA**. 2024. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=6JYYYjLOppY> . Acesso em: 9 mar. 2025.

GISSLEN, Wayne. **Culinária Profissional**. 6. ed. Barueri: Manole, 2012. *E-book*. p.108. ISBN 9788520444566. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520444566/>. Acesso em: 07 mar. 2025.

KOVESI et al. **400g - Técnicas Culinárias**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

LEAL, Rosana E, S. **A interculturalidade da doçaria brasileira sob a perspectiva de Gilberto Freyre**. *Ágora*, Sergipe, v. 21, n. 1, p. 87-88, 2019. Disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/228491555.pdf>. Acesso em: 08 mar. 2025.

NUNES, Caio H.; COSTA, Luana; PINTO, Henrique R. **Cozinha europeia**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. *E-book*. p.11. ISBN 9788595028296. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595028296/>. Acesso em: 12 mar. 2025.

PINTO, Henrique R.; OLIVEIRA, Roneide G de; NUNES, Caio; et al. **Cozinha europeia**. Porto Alegre: SAGAH, 2022. *E-book*. p.128. ISBN 9786556903026. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786556903026/>. Acesso em: 12 mar. 2025.

PINTO, Henrique R.; BRITO, Vitor S. **Cozinha italiana**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. *E-book*. p.33. ISBN 9788595026612. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595026612/>. Acesso em: 08 mar. 2025.

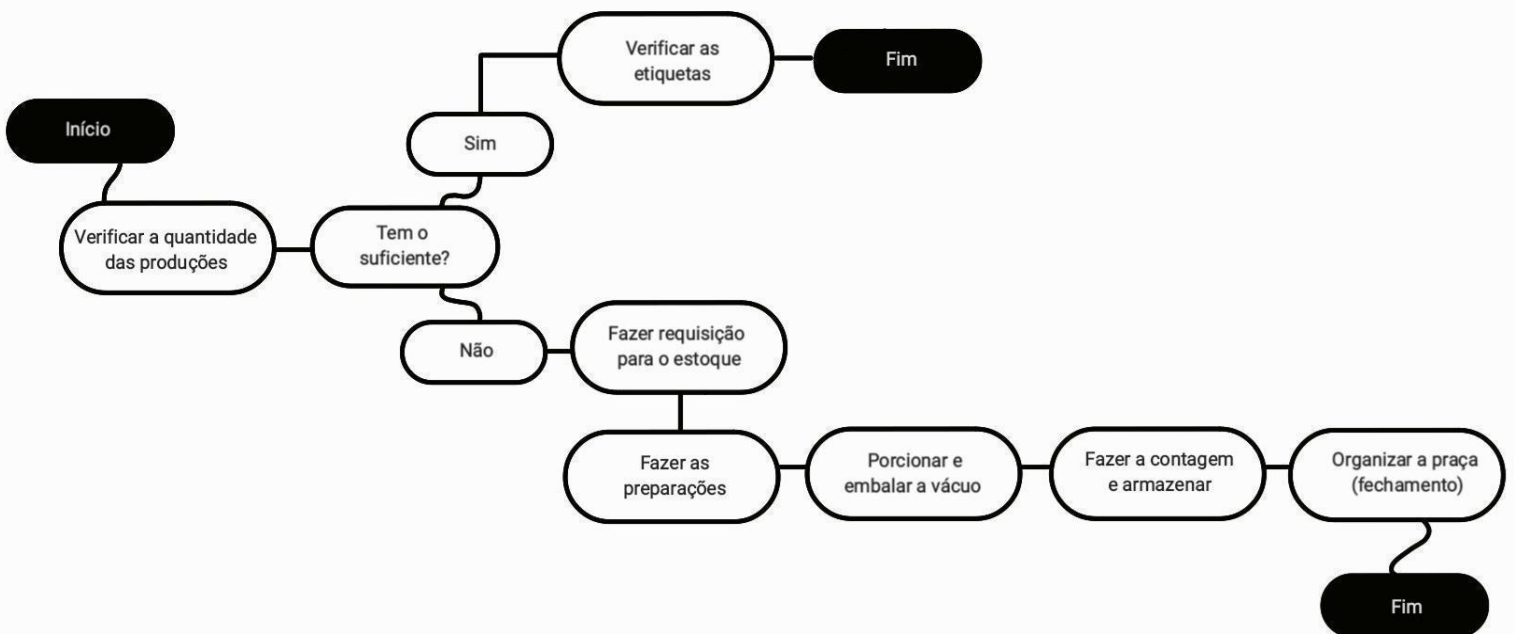
TERESO, Simone. **Turismo gastronômico: o legado dos doces**. Seminário, [s.l.], 2014. Disponível em: [https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/35145452/Turismo\\_Gastronomico\\_Seminario\\_Simone\\_Tereso-libre.pdf?1413390635=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DTurismo\\_Gastronomico\\_O\\_legado\\_dos\\_Doces.pdf&Expires=1741485512&Signature=b~iGLWe6Y25RD973RU0OqFTb2-sSxEEhW3rWAZbk4zbuk3oWo304dkavgCaKvF9ktGrm9dgFjVWpl8Bgqc75T5VcqL2QgzvSNjftT3XZYX8BQXYdc-o1~WhGQEHvEAF6Zm2g2TX-mYBvK0tin8Cg-EyuQYeIBAUSJvY0qBT0IzhyCIVPjGLfnSlib1szWpZ-UrYy8GvxN9rA4nPnXBG8Tw~Bp~ITq6RD09AIMYdZYomIU9ViIZQy6kjEdX2GslqwGL1IWTwtD75iYpaM0bYKSRT2g~n0WmpY0tOq8gRPF~ypGczC-WSK4gMIEGfKi19P~PtS5-vSdJgP0bll0sTEjw\\_&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/35145452/Turismo_Gastronomico_Seminario_Simone_Tereso-libre.pdf?1413390635=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DTurismo_Gastronomico_O_legado_dos_Doces.pdf&Expires=1741485512&Signature=b~iGLWe6Y25RD973RU0OqFTb2-sSxEEhW3rWAZbk4zbuk3oWo304dkavgCaKvF9ktGrm9dgFjVWpl8Bgqc75T5VcqL2QgzvSNjftT3XZYX8BQXYdc-o1~WhGQEHvEAF6Zm2g2TX-mYBvK0tin8Cg-EyuQYeIBAUSJvY0qBT0IzhyCIVPjGLfnSlib1szWpZ-UrYy8GvxN9rA4nPnXBG8Tw~Bp~ITq6RD09AIMYdZYomIU9ViIZQy6kjEdX2GslqwGL1IWTwtD75iYpaM0bYKSRT2g~n0WmpY0tOq8gRPF~ypGczC-WSK4gMIEGfKi19P~PtS5-vSdJgP0bll0sTEjw_&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA). Acesso em: 7 mar. 2025.

UEMURA, Michele L.; CARDOSO, Marcos V. da S.; NUNES, Caio H.; et al. **Cozinha quente e cozinha fria**. Porto Alegre: SAGAH, 2020. *E-book*. p.18. ISBN 9786581492601. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786581492601/>. Acesso em: 11 mar. 2025.

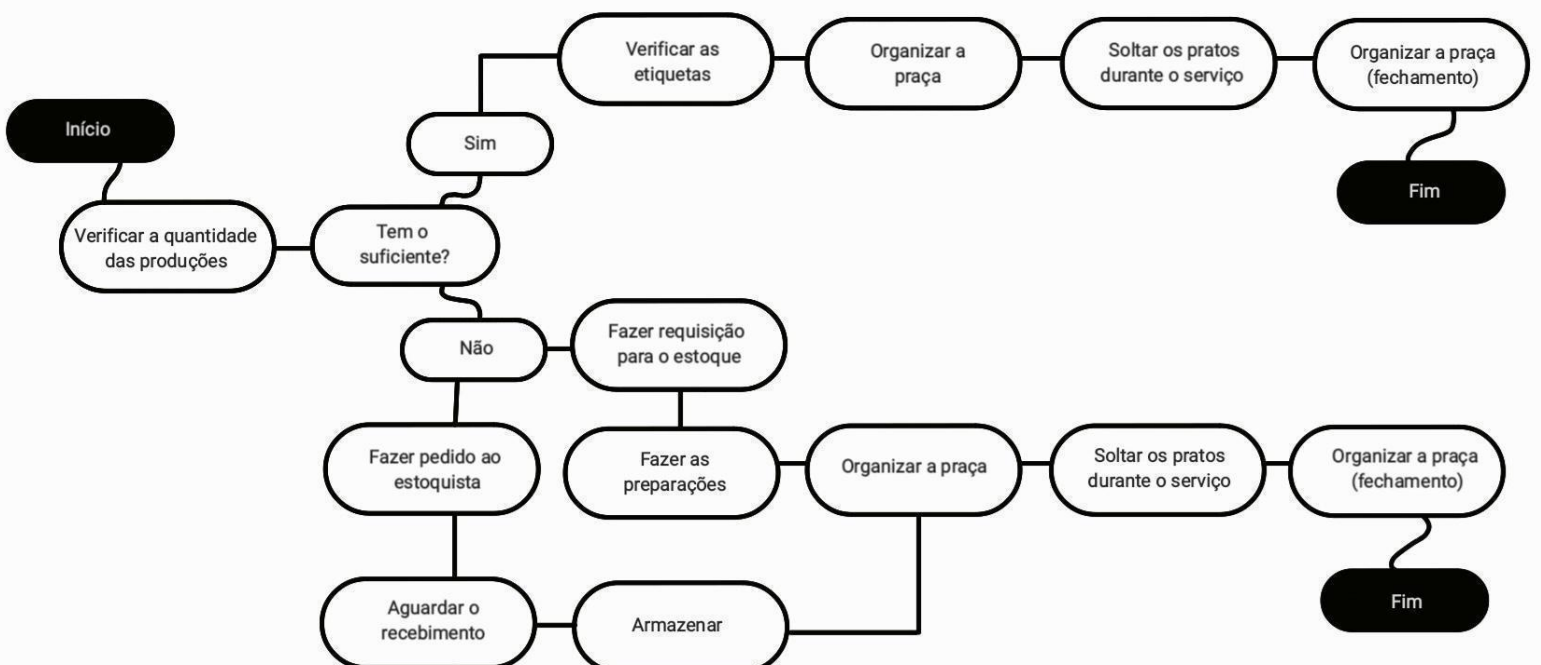
WRIGHT et al. **Todas as técnicas culinárias - Le Cordon Bleu**. São Paulo: Marco Zero, 2018.

## APÊNDICES

### APÊNDICE A - Fluxograma de rotina do setor produção.



### APÊNDICE B - Fluxograma de rotina da confeitaria e cozinha fria.





## APÊNDICE C - Fluxograma de rotina do fogão, fritadeira e boqueta.

