



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
BACHARELADO EM GASTRONOMIA

ANDRYELLE DE FREITAS SILVA

**ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO EM UMA
EMPRESA DE CONSULTORIA PARA SERVIÇOS DE
ALIMENTAÇÃO**

RECIFE

2026

ANDRYELLE DE FREITAS SILVA

**ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO EM UMA EMPRESA
DE CONSULTORIA PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório apresentado ao curso de Bacharelado em Gastronomia como requisito para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientador(a): Prof. Dr^a. Ericka M^a de Melo Rocha Calabria

RECIFE

2026

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação Sistema
Integrado de Bibliotecas da UFRPE Bibliotecário(a): Lorena
Teles – CRB-4 1774

S586e Silva, Andryelle de Freitas.

Estágio Supervisionado Obrigatório em uma empresa de consultoria para serviços de alimentação / Andryelle de Freitas Silva. – Recife, 2026.

36 f.; il.

Orientador(a): Ericka M^a de Melo
Calabria. Rocha

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) –
Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado em
Gastronomia, Recife, BR-PE, 2026.

Inclui referências e anexo(s).

1. Alimentação - Qualidade. 2. Gastronomia. 3. Serviço de
alimentação - Administração . 4. Culinária - Orientação
Profissional I. Calabria, Ericka M^a de Melo Rocha, orient. II.
Título

CDD 641.013

ANDRYELLE DE FREITAS SILVA

ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO EM UMA EMPRESA DE
CONSULTORIA PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Relatório de Estágio Supervisionado
Obrigatório apresentado ao curso de
Bacharelado em Gastronomia do
Departamento de Tecnologia Rural da
Universidade Federal Rural de
Pernambuco, para obtenção do título de
Bacharel em Gastronomia.

Aprovado em: _____

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr^a. Ericka Maria de Melo Rocha Calábria - Doutora
Universidade Federal de Pernambuco

Prof. Dr^a. Ana Carolina dos Santos Costa - Doutora
Universidade Federal de Pernambuco

Prof. Dr^a. Erika De Arruda Nascimento - Doutora
Universidade Federal de Pernambuco

AGRADECIMENTOS

Em especial, direciono os meus mais sinceros agradecimentos a minha mãe, Norma Lúcia, que me cativa todos os dias para continuar amadurecendo os meus sonhos e perseverando neles, com suas mãos de fada para me ensinar a cozinhar, e com uma infinita saudade, *in memoriam*, ao meu pai, Paulo Bonifácio, que me incentivou e acreditou nos meus dotes culinários até quando eu mesma nem conhecia. E com uma base familiar bem formada, a pessoa mais importante na minha vida, Cristo, que me guia e protege de todos males e me ensina a caminhar apesar da dor, e não menos importante, ao meu anjo da guarda, que me atura e me protege de tantos caminhos desafiadores durante a minha caminhada. Obrigada as minhas quatro irmãs, Ana Paula, Andresa, Anielly e Andrynyelle, por me ajudarem e me acolherem em todo processo da minha jornada acadêmica. Ao meu namorado Artur Brillhante, que caminha, sonha e, junto comigo, encoraja-me nos meus planos, e aos meus familiares, cunhados, amigos, colegas, e a Marinalva, a mãe de uma amiga, que me permitiu sentir o sorriso das pessoas por se alimentarem no seu estabelecimento, através da sua dedicação e amor na cozinha na minha infância/adolescência... os meus mais sinceros agradecimentos a vocês, pelo colo, pelas palavras, caronas, escutas, brigas e brincadeiras, além da troca de experiências e sorrisos no dia a dia. E não poderia deixar de descrever o meu carinho por Bruno Lins, que incentiva e mostra o motivo de permanecer na profissão alimentícia, e a todos do meu estágio, que me acolheram tão bem e me permitiram crescer como pessoa e profissional, no nome da Sr.^a Mylenna, que Deus os abençoe infinitamente. São tantos agradecimentos, que deixam meu coração quentinho de todas as memórias guardadas até o dia atual. Por fim, a minha orientadora Dr.^a Ericka Calábria com sua docilidade e calma, e a todos os professores e servidores da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) que me formaram todos os dias, com sua sabedoria do dom de ensinar e acreditar em um futuro próspero. Sei que não irão ler, mas agradeço aos motoristas das linhas de ônibus, por parar tantas vezes no meio do caminho para que eu subisse e chegasse mais cedo em casa, cada um faz parte da minha história, diretamente ou indiretamente. Que a Virgem de Fátima, com sua intercessão, abençoe todos vocês, abraço fraterno.

“Entre los pucheros, también anda el Señor – “Em meio às panelas, também anda o Senhor”. Santa Teresa de d’Ávila

RESUMO

Este relatório tem como base o Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) realizado em uma empresa de consultoria, durante sessenta dias, para aplicação dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). Os objetivos do estágio foram: desenvolver habilidades e competências, por meio de atividades de análise e de prática; elaborar fichas técnicas para preparações em serviços de alimentação; analisar fluxos de processos e ferramentas para o bom funcionamento operacional de serviços de alimentação; compreender os atributos necessários aos espaços físicos de cozinhas profissionais. Para tanto foram realizadas atividades envolvendo a participação em visitas técnicas, análises de cozinhas profissionais, normatização de processos, elaboração de fichas técnicas, confecção e degustação de preparações, treinamento de equipes e acompanhamento de cardápio. Na experiência, foram conhecidos diferentes tipos de negócios, como restaurantes, vinícolas, confeitarias e hotéis, em fase de inauguração ou reorganização interna. A vivência no estágio possibilitou exercitar e aprimorar habilidades, no que concerne a estratégias e ferramentas utilizadas por consultores gastronômicos para melhorar o funcionamento dos serviços de alimentação, além de proporcionar a interação profissional em equipe de trabalho multidisciplinar.

Palavras-chaves: Qualidade; Gastronomia; Ficha técnica; Cozinhas profissionais; Ferramentas de gestão.

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO.....	9
2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO.....	10
2.1 DESCRIÇÃO DO LOCAL:.....	10
2.2 PERÍODO DE ESTÁGIO:.....	10
2.3 ESTRUTURA ORGANIZACIONAL:.....	10
2.3.1 Diretora:.....	11
2.3.2 Arquiteta sênior:.....	11
2.3.3 Arquiteta Júnior:.....	11
2.3.4 Estagiaria:.....	11
2.4 HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO:.....	11
2.5 ATIVIDADES DA INSTITUIÇÃO:.....	12
2.6 OBJETIVO DO ESTÁGIO:.....	12
2.7 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:.....	12
2.8 PLANO DE ATIVIDADES:.....	12
3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.....	13
3.1 ACOMPANHAMENTO NA CONSTRUÇÃO DAS FICHAS TÉCNICAS:.....	13
3.2 ACOMPANHAMENTO À NORMATIZAÇÃO DOS PROCESSOS NO FUNCIONAMENTO NA OPERAÇÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO (ROTINA E FLUXOGRAMA).....	19
3.3 ACOMPANHAMENTO DE ELABORAÇÃO DE PROJETOS ARQUITETÔNICO NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO.....	23
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	28
REFERÊNCIAS.....	30
ANEXOS A.....	32

1. APRESENTAÇÃO

Este relatório foi elaborado a partir do Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO), em uma empresa de consultoria, como parte dos requisitos para a conclusão do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE).

O ESO impulsiona o discente a aperfeiçoar suas habilidades desenvolvidas durante o curso, além de aprender novas atividades, aumentando a experiência de vivência no mercado como meio de se tornar um profissional de qualidade e de grande competência. No decorrer do estágio, a visão de acesso a ferramentas propostas por cada empresa para solucionar problemas, abrange o pensamento e o salto de importância e aprimoramento no mercado de trabalho, com a responsabilidade de se situar sempre com novidades para o cliente, principalmente a imposição de tecnologia, facilitando o serviço da empresa, entregando qualidade, inovação, e criatividade no mercado, obtendo os resultados desejados e concluindo os objetivos desejados.

A consultoria gastronômica é uma atividade que oferece serviços especializados para a otimização da operação de negócios na área de Alimentos e Bebidas (A&B), auxiliando um melhor posicionamento no mercado (Capellari *et al.*, 2020). O serviço envolve, geralmente, planejamento do conceito mercadológico, gestão financeira, treinamento de recursos humanos, aplicação de boas práticas (RDC 216/2004) e estratégias de inovação e marketing.

Ademais, o ESO na empresa de consultoria foi uma forma de desenvolver habilidades e competências na área de serviços de A&B, sob a supervisão dos profissionais experientes, contando, em paralelo, com a orientação acadêmica. Isso propiciou a conexão da experiência no mercado de trabalho com os conteúdos teóricos e práticos adquiridos ao longo do curso de Bacharelado em Gastronomia, possibilitando uma experiência completa entre teoria e prática.

2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

2.1 DESCRIÇÃO DO LOCAL:

O estágio foi realizado por meio de visitas a estabelecimentos de Alimentos e Bebidas (A&B), conforme agenda previamente definida, além de reuniões virtuais de planejamento e gestão da equipe, por meio do Google Meet.

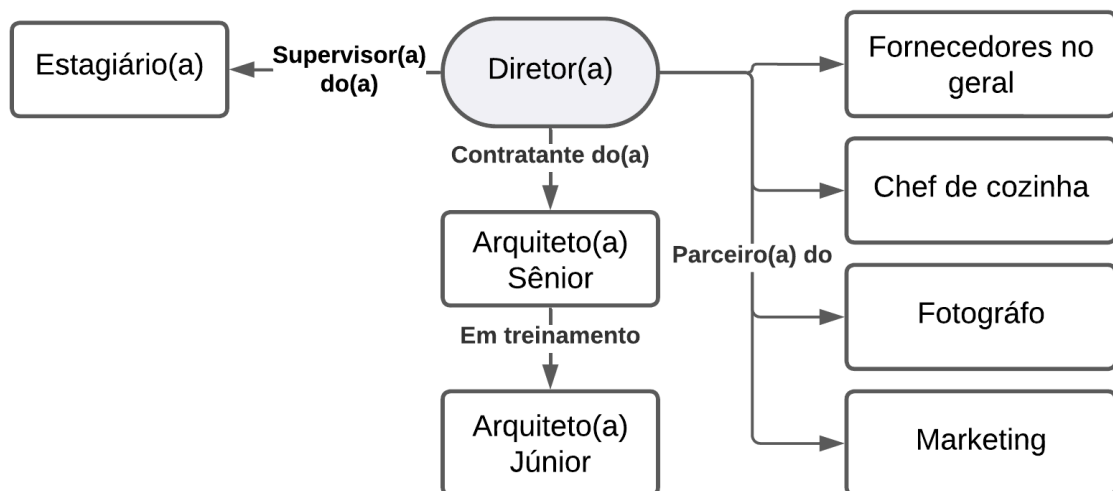
2.2 PERÍODO DE ESTÁGIO:

O estágio foi iniciado no dia 01/09/2025 a 24/11/2025, com uma carga horária de seis horas diárias, sendo trinta horas semanais, que resultou em trezentos e sessenta horas (360h) totais.

2.3 ESTRUTURA ORGANIZACIONAL:

A empresa onde foi realizado o estágio possui uma equipe composta por uma diretora e duas arquitetas, sendo uma sênior e uma júnior. Além destas, tem os parceiros que prestam serviços recorrentes para a equipe de consultoria, sendo estes um Chef de cozinha, um profissional de marketing, fotógrafo e fornecedores no geral. A figura 1, abaixo, ilustra o organograma referente à estrutura organizacional da empresa, seguido pela breve descrição das atividades de cada cargo.

Figura 1 - Fluxograma da organização da consultoria no qual foi realizado o ESO



Fonte: Autoria própria (2025)

2.3.1 Diretora:

Responsável pela estruturação e gestão da consultoria, coordena o planejamento de cardápios e buffets para serviços de A&B; prospecta e negocia com fornecedores de clientes, e outras parcerias comerciais, orienta as arquitetas, especifica os tipos de equipamentos para as cozinhas profissionais, além de outras atribuições para o funcionamento da empresa.

2.3.2 Arquiteta sênior:

Analisa e projeta cozinhas profissionais para serviços de A&B.

2.3.3 Arquiteta Júnior:

Auxilia o arquiteta sênior nas atividades já descritas acima no item 2.3.3

2.3.4 Estagiaria:

Auxilia na realização das atividades da empresa, sob a orientação e acompanhamento do supervisor, conforme o plano de atividades (item 2.8).

2.4 HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO:

Em julho de 2009, surgiu uma oportunidade de consultoria em um serviço de A&B para a diretora e proprietária da empresa, em virtude de sua formação acadêmica em Hotelaria. Esse primeiro atendimento foi destinado a um restaurante localizado no bairro de Boa Viagem, em Recife-PE, com vistas a melhorar a sua estrutura de cozinha e salão.

Com os resultados positivos obtidos, ela decidiu então continuar atuando como consultora, ampliando a atuação dos serviços para um número maior de estabelecimentos. Inicialmente, essa expansão ocorreu por meio da divulgação espontânea no mercado, e com o passar do tempo, já como uma empresa, passou a investir em estratégias próprias de marketing, o que contribuiu ainda mais para sua consolidação no setor de serviços de A&B ao longo de dezesseis anos de atuação.

Atualmente, busca atuar com ferramentas e recursos inovadores, tais como a Cozinha de Antecipação, que promove a produção prévia das preparações, por meio de técnicas, processos e equipamentos (Blog Prática, 2025) e a Cozinha 4.0, inspirada no conceito de Indústria 4.0, e focada na eficiência e produtividade (Engefood, 2020). Essas tendências, trazem inovação para as cozinhas profissionais, utilizando tecnologia para proporcionar aos seus clientes melhores condições de produzir uma gastronomia de alto padrão. Com isso, essa tecnologia traz alto padrão, dados reais, automação e padronização de processos, menor falha

de operação, coligação entre equipamentos e a inteligência artificial, podendo controlar os equipamentos com o aparelho celular, monitorando-os e a redução do uso da água e coleta de dados. Toda essa evolução, mantém as características dos alimentos através da temperatura ideal, tempo e umidade, congelamentos e resfriamento rápido, e processo de cocção (Oliveira, 2025).

2.5 ATIVIDADES DA INSTITUIÇÃO:

Os principais serviços prestados pela consultoria são: planejamento de cardápio, projetos de cozinha industrial, chef consultor, padrão mínimo de buffet, treinamento de equipe, implantação para abertura de novos negócios e outros.

A operação da empresa tem o seu foco na região Nordeste, principalmente o estado de Pernambuco, tendo em seu currículo, porém, clientes da Região Sudeste. O seu público-alvo é hotéis, bares, restaurantes, pousadas, supermercados, conveniências, cafeteria, docerias, cozinhas industriais, padarias, empresas de eventos, entre outros.

2.6 OBJETIVO DO ESTÁGIO:

Desenvolver habilidades e competências na área de consultoria voltada a serviços de alimentação, por meio de atividades de análise e de prática.

2.7 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Praticar a elaboração de fichas técnicas para preparações em serviços de alimentação;
- Analisar fluxos de processos e ferramentas para o bom funcionamento operacional de serviços de alimentação;
- Compreender os atributos necessários aos espaços físicos de cozinhas profissionais.

2.8 PLANO DE ATIVIDADES:

- Visitas técnicas a clientes da área de gastronomia e da área de hotelaria;
- Normatização de processos;
- Elaboração de fichas técnicas;
- Degustação, implementação e acompanhamento de cardápio;

- Elaboração de pratos e treinamento junto com o chefe e subchefe de cozinha;
- Análises de espaços de cozinhas profissionais quanto à necessidade de melhoramento e adequação de projeto;

3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

Durante o estágio, na dinâmica da própria consultoria, alguns aspectos do plano de atividades tiveram maior ênfase do que outros, sendo assim mais explorados durante o relatório.

As diversas atividades permitiram agrupar as análises nos três subtópicos a seguir.

3.1 ACOMPANHAMENTO NA CONSTRUÇÃO DAS FICHAS TÉCNICAS:

A ficha técnica é um documento que visa padronizar o processo de produção das preparações de um serviço de alimentação, funcionando como uma importante ferramenta de planejamento. Sua construção envolve, geralmente, o profissional responsável pela elaboração do cardápio e o setor de compras, sob a supervisão da gerência e impacta nos diversos setores da empresa, tais como compras, recebimento, armazenamento, produção e vendas (Magnée, 2005).

A ficha técnica permite uma produção uniforme, de qualidade, sem desperdícios ou prejuízos, evitando gargalos no abastecimento e gerando preços justos para clientes e proprietários dos estabelecimentos. Isso traz segurança, números correspondentes a valores reais e controle geral de todos os processos relacionados à produção de alimentos (Alves, 2020). Assim, como Vieira *et al.* (2023) descreve, as fichas técnicas garantem uma margem de erro mínima ou nula para a produção, independente da quantidade elaborada, trazendo padronização e aspecto visual ao prato, mesmo que mude o colaborador que fará a produção, mantendo os mesmos gastos envolvidos e os sabores finais.

A elaboração da ficha técnica resulta de estudos sobre técnicas culinárias, custos, rendimentos e valores de cada preparação constante em um cardápio, sendo assim, varia de acordo com o porte e o conceito gastronômico de cada estabelecimento. Segundo Magnée (1996) devem estar presentes, no documento, as seguintes informações:

- Insumos e/ou o código para a identificação dos ingredientes;
- Pesos e/ou volumes, custo bruto (valor antes da manipulação),
- Fator de correção ou percentual de rendimento (perda, ganho ou nenhuma alteração de peso no manuseio, quando já conhecidos);

- Peso final do prato,
- Custo final (valor depois da preparação);
- Quantidade/rendimento da porção;
- Modo de preparo;
- Equipamentos a serem utilizados e;
- Observações adicionais (opcional).

Há dois tipos de fichas técnicas: a Ficha Técnica Operacional (FTO) e a Ficha Técnica de Planejamento (FTP), também denominada de Ficha Técnica de Gestão (FTG) (Alves, 2020).

A FTO é o documento básico para os colaboradores da cozinha, que estará exposto na área de produção, com uma linguagem simples e instruções detalhadas, para que não haja erros. Segundo Scheuer e Bento (2020), a FTO torna o setor de entrega padronizado, contemplando sabores, aromas, empratamento e outros fatores que estão entrelaçados à execução correta das instruções determinadas. A Figura 2 apresenta um modelo de FTO.

Figura 2 - Modelo de ficha técnica operacional (FTO)

FICHA TÉCNICA Nº 011			QUANT. 100 P	Título: Salada carnaval	GRUPO Nº 001	
QTDE.	UN.	Código da M. P.	DESCRIÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA			
03	Kg	081	- Milho verde em conserva			A N O T A Ç Õ E S
01	Kg	043	- Cebolas			
01	Kg	103	- Tomates vermelhos e firmes			
01	Kg	046	- Chuchus			
0,3	Kg	033	- Pepinos em conserva			
q.s		098	- Salsa e cebolinha			
q.s		097	- Sal			
PROCEDIMENTO & COCÇÃO						
<ul style="list-style-type: none"> - Descascar as cebolas e cortar em cubinhos. - Lavar e tirar as sementes dos tomates, e cortar em cubinhos. - Escorrer os pepinos em conserva, e cortar em rodela finas. - Escorrer o milho verde. - Descascar os chuchus e cortar em cubos de 01 cm. - Cozinhar os chuchus em água fervente e salgada até o ponto. - Lavar, secar e picar a salsinha e cebolinha - Misturar todos os ingredientes delicadamente, corrigir o tempero, caso necessário. 					A N O T A Ç Õ E S	

Fonte: Magnée (1996)

gastronômico. Ambas as fichas eram encadernadas e entregues aos setores pertinentes, além da cópia na versão digital.

Foram realizadas, durante o estágio, FTO para dois estabelecimentos. O primeiro era um restaurante pertencente à uma vinícola, no estado de Pernambuco, para o qual foram elaboradas 17 fichas técnicas. O segundo era o restaurante de um hotel localizado no estado de Alagoas, sendo para este empreendimento, elaboradas 40 fichas técnicas.

As fotos das preparações dos pratos, vistos a seguir nas figuras 4, 5, 6, 7, 8 e 9 são exemplos das imagens afixadas nas paredes da área de finalização da cozinha dos estabelecimentos contratantes, para constante consulta dos colaboradores, auxiliando-os na montagem e entrega final do prato escolhido. Neste relatório podemos visualizar apenas alguns dos pratos preparados na vinícola, tendo em vista que, os demais estabelecimentos não permitiram a exibição dos pratos ou quaisquer informações.

Figura 4 - Salada de frango com praliné de castanhas (frango desfiado, castanhas caramelizadas, tomate cereja, maionese defumada, pickles de cebola e mix de folhas)



Fonte: Empresa de consultoria A&B (2025)

Figura 5 - Tilápia em crosta de banana-da-terra (com purê de abóbora e arroz de cebolinha)



Fonte: Empresa de consultoria A&B (2025)

Figura 6 - Filé mignon ao deux sauce (molhos alfredo e roti, servido com linguini na manteiga de funghi)



Fonte: Empresa de consultoria A&B (2025)

Figura 7 - Lasanha do Chef (massa fresca intercalada com molho à bolonhesa, fonduta de queijo e muçarela, finalizada com dois molhos.)



Fonte: Empresa de consultoria A&B (2025)

Figura 8 - Cheesecake no palito (versão gourmet com calda de frutas vermelhas e crumble crocante.)



Fonte: Empresa de consultoria A&B (2025)

Figura 9 - Canoli de chocolate com sorvete (clássico italiano recheado, servido com sorvete artesanal)



Fonte: Empresa de consultoria A&B (2025)

Ainda dentro da atividade de participação na elaboração de fichas técnicas, foi possível participar de uma degustação em um dos estabelecimentos, um hotel no estado de Alagoas, envolvendo todas as preparações do cardápio. Essa ação foi coordenada pela consultoria, com o objetivo de tornar conhecidos os pratos para toda a equipe do restaurante e tornar mais eficientes todos os setores, da administração à cozinha e ao serviço de salão. Nesse momento, foi possível relacionar a experiência de elaboração da ficha técnica ao resultado final da preparação, sendo muito importante a vivência sensorial de diferentes tipos de pratos e técnicas.

3.2 ACOMPANHAMENTO À NORMATIZAÇÃO DOS PROCESSOS NO FUNCIONAMENTO NA OPERAÇÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO (ROTINA E FLUXOGRAMA)

As atividades desenvolvidas consistiram em acompanhar as rotinas diárias nos serviços de alimentação, como o processo de fluxo de produção. Nesse sentido, a operação de um serviço de alimentação deve direcionar e coordenar os setores da cozinha por meio de um sistema seguro, de rápida aplicação e fácil operação (Magnée, 1996). Quando os processos produtivos são ordenados, facilita-se a compreensão da dinâmica da cozinha e a identificação

de possíveis falhas que irão surgir durante a rotina de trabalho, apresentando em meio às dúvidas também dos colaboradores para a empresa de consultoria.

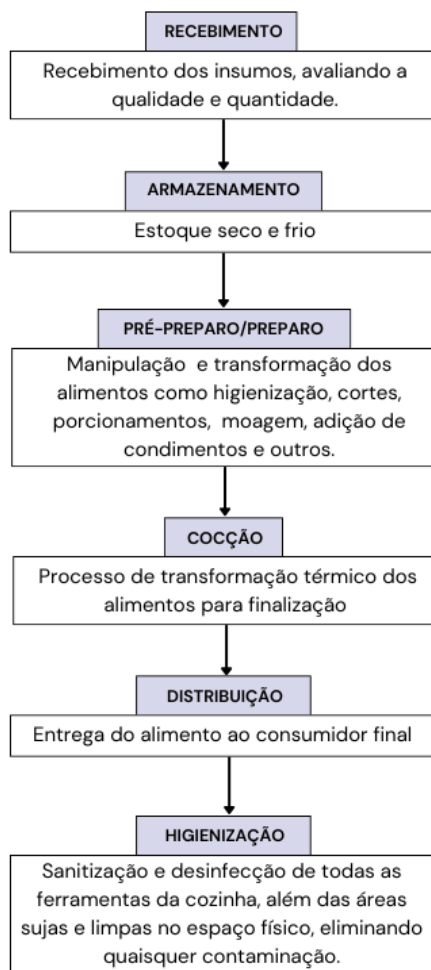
Contudo, ao longo do estágio, observou-se tanto a aplicação quanto a omissão de diversos processos normativos nos estabelecimentos. Em alguns restaurantes visitados, por exemplo, foram percebidos problemas como trajetos de estocagem que atravessavam áreas de manipulação, gerando contato direto com a produção e expondo o alimento a riscos de contaminação, tanto pela chegada dos alimentos, quanto pela saída dos mesmos, o que fere o disposto na RDC 2016/2004. Houve também casos de desorganização dos fluxos operacionais envolvendo toda a estrutura das cozinhas, como a localização das cozinhas, equipamentos mal posicionados, funcionários com responsabilidades em todas as atividades práticas de pré-preparo, cocção e cozinha de finalização, levando a um desgaste e aumento de responsabilidades.

Nas cozinhas, havia pessoas de diversas idades e tempos de experiências profissionais, cada qual com uma habilidade específica e história de cozinha diferente, inseridas em muitas atividades e formas diferentes de cozinhar, com processos de dinamização intensos na maioria das vezes, devido ao fato de estarem expostas à linha de frente pela alta demanda, o que dificultava a entrega dos pratos por ter um serviço desorganizado, elevando um tempo maior para finalização. Assim, a consultoria auxiliava nos processos, organizando-os para corrigir as falhas de produção que foram aplicadas ao longo do tempo.

Sabe-se, por fim, que demandas atribuídas de maneira organizada apresentam menor tempo de serviço e permitem o auxílio eficaz de equipamentos tecnológicos, mantendo a padronização, reduzindo custos e melhorando o clima organizacional (Magnée, 2005). Durante o estudo das cozinhas, era evidente que fluxos desorganizados causavam o cruzamento de pessoas, dificultando a compreensão das atribuições, prolongando o tempo de preparo e gerando riscos de segurança, como o deslocamento desnecessário de utensílios quentes em áreas de passagem.

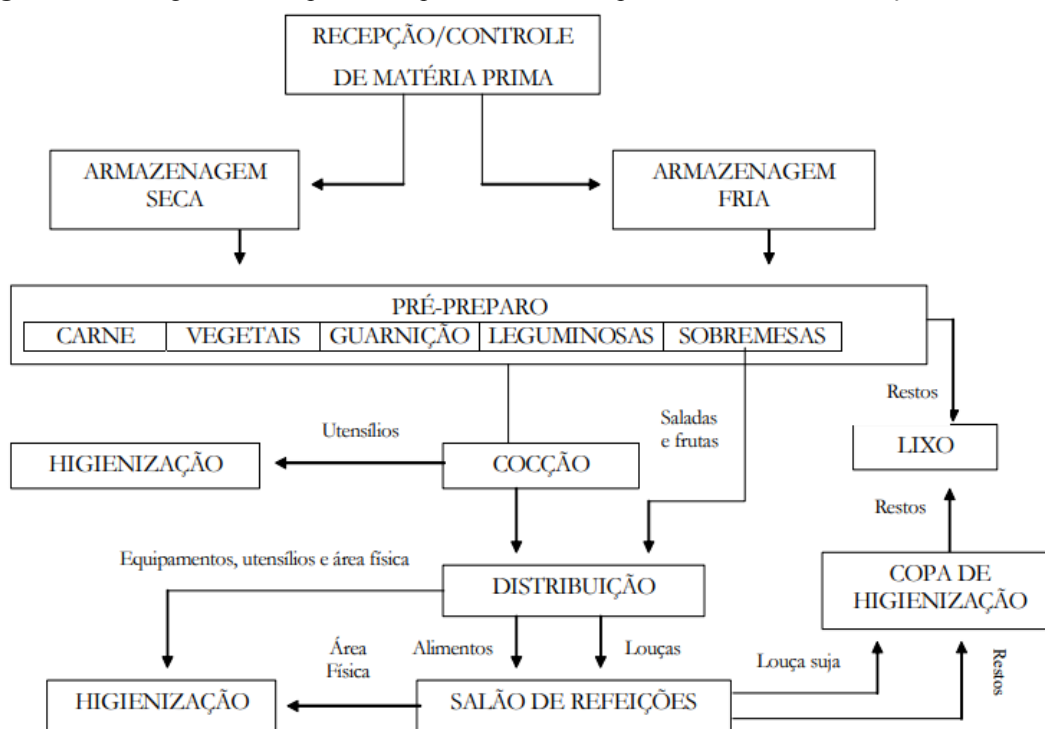
3.2.1 Princípios de Fluxo e Ferramentas de Gestão

Ao tratar do fluxo em serviços de alimentação, destaca-se o princípio de *marche en avant* (marcha à vante), que determina um itinerário linear da matéria-prima bruta ao produto final sem retrocessos ou cruzamentos entre fluxos limpos e resíduos (Monteiro, 2013). Segundo Magnée (1996), o fluxograma esqueleto permite medir distâncias e intervalos de tempo, promovendo eficiência produtiva (Figura 11), enquanto o fluxograma de blocos oferece uma compreensão geral da sequência lógica das atividades (Figura 10).

Figura 10 - Fluxograma básico do processo operacional de um serviço de alimentação

Fonte: Calabria (2017)

Figura 11 - Fluxograma sobre processo operacional mais específico do fluxo do serviço de alimentação.



Fonte: BRASIL, 2007.

Durante o estágio, embora não tenha sido formalizado um fluxograma padrão para as unidades, o fluxo operacional de cada uma era analisado criticamente durante as visitas técnicas. Em seguida, eram analisados os problemas para que formem propostas melhorias, visando solucionar conflitos de fluxo, sempre em conformidade com a RDC nº 216/2004.

Durante o estágio foi possível identificar cozinhas com a linearidade no fluxo de operação desorganizado, retratando a importância da consultoria ao serviço de alimentação como apoio às ferramentas de gestão necessárias para se ter uma continuidade lógica e segura na cozinha. Nesse sentido o item 4.1.1 da RDC nº 2016/2004, determina que:

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

Outro fator frequente que interfere na fluidez é a indefinição das funções da equipe. Como explica Silva (1998), na cozinha profissional existem diversas atividades com fluxos relacionados às "brigadas", que dependem de etapas sucessivas até chegar ao consumidor. A ausência de clareza sobre responsabilidades prejudica a qualidade da produção e o tempo de resposta da equipe. Para planejar a estrutura organizacional, utiliza-se o organograma, que

apresenta a hierarquia e os cargos (Cury, 2000), e o funcionograma, que detalha as atividades específicas de cada indivíduo dentro de sua função (Teixeira, 1990).

Na consultoria, a necessidade dessas ferramentas tornava-se evidente quando colaboradores atuavam de forma variante conforme a demanda momentânea, sem clareza sobre seus cargos. Essa desorganização impede uma produtividade assertiva. A partir da observação da rotina, iniciaram-se soluções como a divisão de tarefas e a definição de líderes de setor, segmentando responsabilidades para viabilizar treinamentos e decisões estratégicas eficazes.

3.3 ACOMPANHAMENTO DE ELABORAÇÃO DE PROJETOS ARQUITETÔNICO NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

O projeto arquitetônico de serviços de alimentação é crucial, pois facilita a capacidade produtiva e influencia o bem-estar, a estética e a segurança dos colaboradores da cozinha, além de atender às normas sanitárias estabelecidas na RDC nº 216/2004, exigidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (Silva, 1998).

As normas direcionadas às características dos espaços físicos dos estabelecimentos de A&B devem atender aos 17 itens no capítulo 4 da RDC 216/2004. A legislação determina, entre outras coisas, que o fluxo seja linear e sem cruzamentos que possam comprometer a segurança dos alimentos, evitando contaminação cruzada, iluminação apropriadas, caixa de esgoto e de gordura bem dimensionadas, entrada e saída de ventilação, lavatórios, higienização da área de operação, inspeção, recepção, higienização, armazenamento e manipulação corretamente dos alimentos, exclusivos para mãos; que o dimensionamento seja adequado, correspondendo às atividades realizadas; que sejam utilizados revestimentos lisos e impermeáveis; e que as janelas e portas estejam ajustadas aos batentes (BRASIL, 2004).

Na elaboração e execução de projetos para cozinhas profissionais, é necessário, primeiramente, identificar as características do tipo de negócio e suas necessidades, a fim de garantir o bom funcionamento da operação (Monteiro, 2013). Assim, um dos primeiros passos na cozinha profissional é a organização geral do espaço, tendo a área da cozinha como foco principal, por meio da análise de sua estrutura física, dos equipamentos, da circulação dos funcionários durante a operação, do fluxo de processos a ser seguido, do ticket médio, entre outros fatores fundamentais na abordagem de um projeto (Silva, 1998).

Durante o estágio, a análise das áreas de circulação, dos fluxos, das dimensões dos equipamentos e da estrutura física ocorria nos primeiros estudos do espaço, pela arquiteta. A

partir da identificação das dificuldades dos funcionários na produção, relacionadas à arquitetura, eram propostas mudanças no ambiente, considerando a funcionalidade do serviço de alimentação e os desejos dos proprietários.

As atividades desenvolvidas durante o período do estágio compreenderam o acompanhamento de rotinas diárias de restaurantes. Nesse sentido, pôde-se ver a aplicação ou omissão de processos normativos, demonstrando variados desafios quando se trata de aplicá-los no dia a dia dos estabelecimentos.

De modo geral, os principais problemas observados foram casos de falta de organização dos fluxos operacionais, decorrentes de falhas variadas, que podem ser relativas ao espaço, às ferramentas de trabalho ou ao planejamento organizacional. Isso acarretava que as posições dos colaboradores se cruzassem, prolongando o tempo de preparo, além de promover situações de risco de segurança, como o deslocamento desnecessário de utensílios quentes na cozinha, por exemplo.

Como estratégia para solucionar esses problemas, pode-se, por exemplo, realizar um zoneamento, distribuindo as atividades no espaço e agrupando as áreas de trabalho com base nos fluxos dos processos, o que pode ser observado por meio de fluxogramas. Para isso, o projeto arquitetônico deve suceder o cardápio e os processos operacionais, uma vez que são estes que determinam as demandas necessárias para a definição clara dos eixos dessas atividades. Dessa forma, o projeto arquitetônico é elaborado a partir dessas exigências, possibilitando a execução adequada das modificações necessárias no ambiente produtivo e funcional, conforme as demandas apresentadas (Calabria, 2017).

Além disso, os consultores desempenham um papel fundamental na interação com os profissionais de arquitetura quando se trata do planejamento de cozinhas, pois são eles que orientam os arquitetos quanto às necessidades específicas do espaço, possibilitando o início das pesquisas e o desenvolvimento de um projeto coerente com os objetivos do empreendimento, prevenindo prejuízos futuros (Silva, 1998).

Em paralelo deve-se considerar as vantagens obtidas por meio da organização dos fluxos, que podem auxiliar a obter maior padronização e redução de custos, melhorando até mesmo a condição de trabalho dos funcionários (Magnée, 2005).

Dessa forma, as cozinhas já entregues pela empresa destacam-se pela agilidade e coerência dos fluxos operacionais. Com esse acompanhamento, os(as) arquitetos(as) conseguem elaborar espaços mais dinâmicos, sempre com a autorização do cliente e de acordo com o interesse em projetar um novo ambiente, seja por meio da ampliação ou da

modificação das instalações, a fim de obter uma cozinha funcional e com alto nível tecnológico.

Para isso, observam-se os dois tipos de fluxos na cozinha descritos por Medeiros (2025): o fluxo de trabalho (ou operacional) e o fluxo de insumos. O fluxo de trabalho compreende todas as etapas do processo produtivo, desde o *mise en place* até a finalização do produto na boqueta, pronto para ser entregue ao consumidor. Já o fluxo de insumos é um processo delicado, no qual não pode haver contaminação cruzada, exigindo cuidados rigorosos durante a manipulação, bem como no armazenamento seco e refrigerado dos produtos, com foco na qualidade e na segurança alimentar.

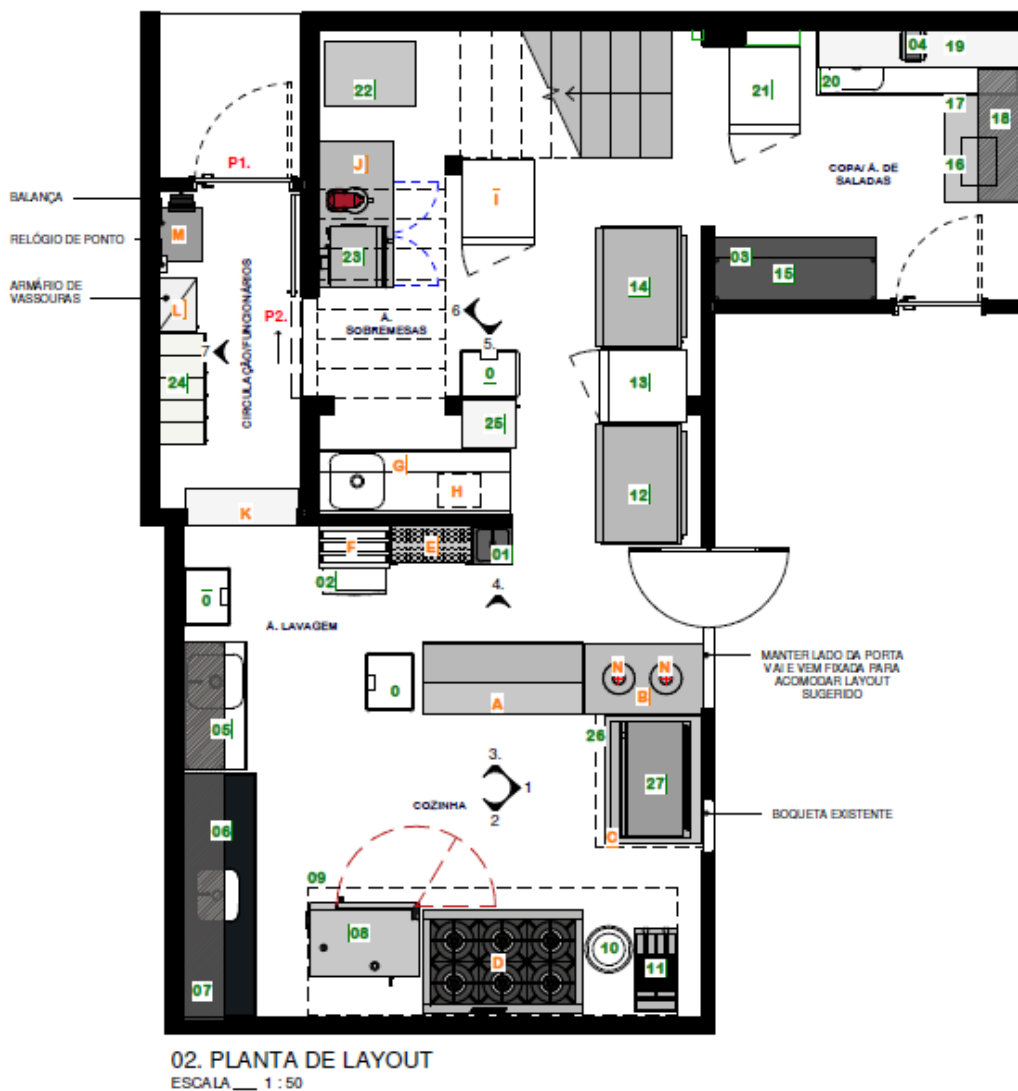
A RDC nº 216/2004, em seu item 4.1, descreve as orientações necessárias para garantir a separação adequada das atividades, eliminando qualquer possibilidade de interferência entre os fluxos, como a contaminação cruzada e o acesso inadequado às áreas de operação (Brasil, 2004; Monteiro, 2013). Nesse sentido, no projeto arquitetônico é importante prever a área destinada à brigada de salão, geralmente um espaço reduzido que impede a circulação dos garçons na área da cozinha, evitando contaminações decorrentes do trânsito entre diferentes ambientes, como salão, banheiros e demais áreas, delimitando corretamente o acesso à cozinha (Medeiros, 2025).

Quando o projeto é desenvolvido do zero, a arquiteta principal da empresa costuma prever um hall específico para os garçons, realizando esse intermédio entre o salão e a cozinha. Nos casos em que não há espaço disponível, opta-se pela abertura de uma boqueta menor para atender essa necessidade, mesmo que esteja posicionada de frente para o salão, evitando o cruzamento entre fluxos limpos e sujos e restringindo o acesso dos garçons à área produtiva.

Durante o estágio, foi possível observar a planta de demolição e construção elaborada pelo(a) arquiteto(a) sênior (Figura 12), que apresenta as modificações realizadas em uma confeitaria existente para adequação aos fluxos e às necessidades do local. Nessa planta, as paredes a serem removidas são indicadas em amarelo, as que serão construídas em vermelho e as existentes, que permanecerão sem alterações, em preto. Além disso, a planta permite visualizar os equipamentos, facilitando a compreensão da organização dos espaços e dos fluxos após a reforma.

profissionais. Na Figura 13, observa-se o layout final após as modificações apresentadas na Figura 12, evidenciando as áreas ampliadas, a organização dos equipamentos e o fluxo de produção da reforma realizada na empresa.

Figura 13 - Planta baixa e layout de uma confeitaria.



Fonte: Empresa de consultoria A&B (2025)

Neste processo, não poderia faltar todo esse conforto para os colaboradores inserindo criatividade e qualidade nos serviços prestados. Sendo assim, a empresa entrega uma cozinha 4.0 que insere alta tecnologia, sem desperdício, automação de serviços com menos tempo de processo, equipamentos que demandam pouco ou quase nenhum esforço de mão de obra, além de dados seguros e automatizados. Tudo isso é entregue nas suas consultorias arquitetônicas, facilitando o fluxo de pessoas com conforto, otimização de tempo e preparo, por trabalhar com alta tecnologia empregada nos equipamentos da cozinha, além de uma

beleza e ergonomia na cozinha industrial e com giro de turnos, como café da manhã, almoço e jantar sem preocupações.

Em analogia, para se ter uma cozinha toda moderna, foi preciso que em 1869, as irmãs Harriet e Catharine Beecher tivessem a radicalidade de modificarem o layout da sua cozinha para preparar suas refeições com mais entusiasmo e eficiência, quebrando paredes que dividiam espaços, e conseqüentemente ganhando metros quadrados para se ter espaço. Dessa forma, elas foram referência para as demais pessoas, para que no século XX, visse o período em que mais houve modificações arquitetônicas de cozinhas pela busca de conforto, agilidade, segurança, espaço, e diversos aspectos que foram influenciados pelos ingleses para novas cozinhas ergonômicas e tantos outros indivíduos que marcaram a história da arquitetura gastronômica para se ter um espaço de qualidade e conforto (Gurgel, 2023).

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estágio supervisionado obrigatório (ESO) realizado na empresa de consultoria proporcionou visitas técnicas, degustações de cardápios, análise de área arquitetônica em cozinhas profissionais, reuniões de layout, treinamento de equipes, com viagens para conhecer clientes e cozinhas da consultoria, e toda a demanda necessária para se estar no mercado de trabalho como consultor, aumentando as perspectivas sobre a área gastronômica, mostrando como o estágio é importante para o crescimento profissional e vivência pessoal para além de muros que a sociedade impõe como “correto”.

No estágio foi possível desenvolver uma vivência de atividades práticas, além de análises para o setor de alimentação, como foi citado anteriormente. Essa troca de experiência com profissionais ajuda na tomada de decisões para um estudante do Curso Bacharelado em Gastronomia a enriquecer o conhecimento e vocabulário profissional, além das técnicas e aplicações de ferramentas da nova era tecnológica do mercado de trabalho, que deve estar sempre em busca de estudar e conhecer outras culinárias e gestões.

Além disso, foi possível perceber que os profissionais de consultoria devem ter um olhar diferente para cada realidade, com o desejo de fazer o negócio do cliente crescer, mas sem interferência direta nas obrigações da empresa. No estágio, foi permitido estar em vários ambientes e funções, possibilitando participar de diversas reuniões em diversos níveis de hierarquia das empresas, da equipe menor até a maior, praticando a teoria fornecida na instituição de ensino na prática.

Neste processo, a amplitude e o acesso aos setores, entre funcionários e patrões, foram enriquecedores, incluindo encontros como reuniões de alinhamento, de captação de clientes e melhorias a serem realizadas. O estágio proporcionou viagens para estabelecimentos fora de Recife para ter experiência na área de alimentos, com consultor, participando da equipe de maneira profissional e entendendo como o mercado está atualmente.

Na consultoria gastronômica, há contatos com muitos profissionais, como marketing, administradores, fornecedores, clientes, funcionários terceirizados ou não, envolvendo pessoas que prestam serviços naquele local, aumentando a amplitude de serviços e qualidade para o consultor contratar ou indicar, caso necessário para outras consultorias. Ademais, as degustações das preparações realizadas e conduzidas pela empresa de consultoria A&B enriqueceram ainda mais o meu conhecimento, com a cultura de cada estabelecimento, os estudos acadêmicos de maneira prática, análise sensorial, além de experimentar comidas preparadas em uma cozinha 4.0, tendo aceitação por indivíduos, incluindo-me. A experiência profissional como estagiária apresentou um gigantesco encontro de sabores, vivências e criatividade na minha vida profissional, podendo levar informações a locais que querem construir um caminho bem direcionado e que traga resultados reais, como é um profissional da gastronomia.

Isso despertou uma inquietação em busca de aumentar os conhecimentos para melhoramento profissional, e ao mesmo tempo, a oportunidade de participar da comunidade acadêmica. Finalizando um estágio rico em memórias e conhecimentos adquiridos, ao lado de grandes profissionais do serviço de alimentação em Recife-PE.

REFERÊNCIAS

- ALBUQUERQUE, M. C. de F. Ficha técnica: como calcular preços e reduzir custos na venda de alimento. Projeto UFMT Popular, 2021. Disponível em: https://setec.ufmt.br/ri/bitstream/1/96/1/Ficha_tecnica.pdf . Acesso em: 12 nov. 2025.
- ALEIXO Comunicação. As pessoas não compram produtos, elas compram soluções para seus problemas. Instagram, 24 fev. 2024. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/C3uk9IPJg-N/>. Acesso em: 12 nov. 2025.
- ALEIXO, Alexandre M. Gestão de processos e fluxo de mercadoria para negócios em alimentação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2020.
- BLOG PRÁTICA. Produção antecipada: uma revolução no foodservice. 2025. Disponível em: <https://blog.praticabr.com/producao-antecipada-uma-revolucao-no-foodservice>. Acesso em: 05 fev. 2026.
- BRAGA, R. M. M. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2025.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 15 set. 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 13 nov. 2025.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Restaurantes populares: roteiro de implantação. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2007.
- CALÁBRIA, E. M. de M. R. Funcionamento dos serviços de alimentação: processos e rotinas na gestão. Recife, 2017.
- CAPELLARI, C. P.; DORO, J. R. L.; OLIVEIRA, R. D. As consultorias gastronômicas e sua importância no cenário gastronômico nacional. Revista FATEC Sebrae em Debate: Gestão, Tecnologias e Negócios, v. 7, n. 13, jul./dez. 2020. Disponível em: <https://www.revista.fatecsebrae.edu.br>. Acesso em: 05 dez. 2026.
- CURY, A. Organização e métodos: uma visão holística. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2000.
- GURGEL, M. Projetando cozinhas: do sonho ao design. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2023.
- MAGNÉE, H. M. Manual do self-service: roteiro e guia prático para montagem e administração de restaurantes self-service ou por quilo. São Paulo: Varela, 1996.
- MAGNÉE, H. Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes. São Paulo: Varela, 2005.

MEDEIROS, I. U. D. de. Projetos, infraestrutura e fluxos em cozinhas profissionais. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2025. Disponível em: <https://books.google.com.br>. Acesso em: 13 nov. 2025.

MONTEIRO, R. Z. Cozinhas profissionais. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

OLIVEIRA, E. J. Cozinha 4.0: tecnologia que ganha espaço na hotelaria. 2025. Disponível em: <https://revistahoteis.com.br/cozinha-4-0-tecnologia-que-ganha-espaco-na-hotelaria/>. Acesso em: 05 fev. 2026.

SCHEUER, P. M.; BENTO, V. F. Implantação de fichas técnicas para apuração do preço de venda. Revista da Micro e Pequena Empresa, v. 14, n. 2, p. 125-139, jan. 2021. Disponível em: <https://www.cc.faccamp.br/ojs-2.4.8-2/index.php/RMPE/article/view/1387>. Acesso em: 13 nov. 2025. DOI: <https://doi.org/10.6034/rmpe.v14i2.1387>

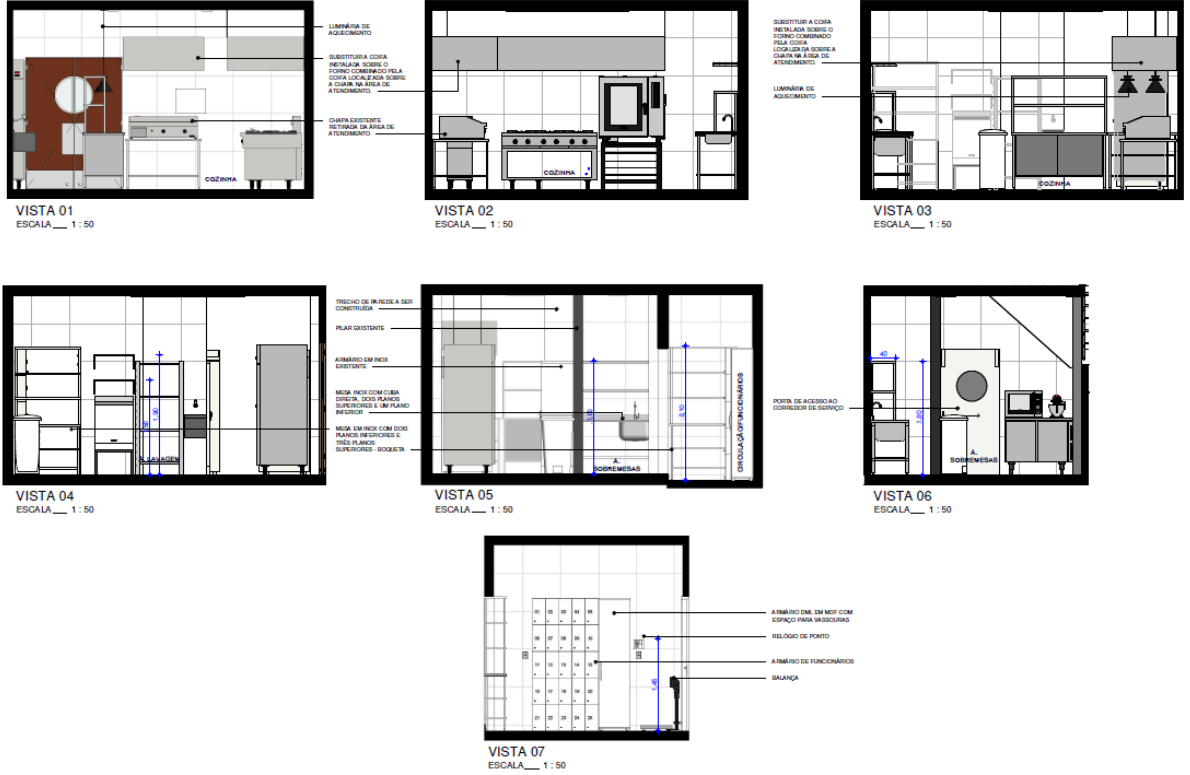
SEBRAE. Confira 6 passos para identificar a dor do seu cliente. 2022. Disponível em: <https://sebrae.com.br>. Acesso em: 18 nov. 2025.

SILVA, E. A. N. da. Cozinha industrial: um projeto complexo. 1998. 286 f. Tese (Doutorado em Arquitetura e Urbanismo) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 1998.

VIEIRA, T. K. de S. et al. Instrumento tecnológico para elaboração de ficha técnica. Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação, v. 9, n. 9, p. 1571–1590, 2023. DOI: <https://doi.org/10.51891/rease.v9i9.11276>

ANEXOS A

Figura 14 - Elevações (Vistas)



Fonte: Empresa de consultoria (2025)

Figura 15 - Cozinha



Fonte: Empresa de consultoria (2025)

Figura 16 - Cozinha



Fonte: Empresa de consultoria (2025)

Figura 17 - Cozinha



Fonte: Empresa de consultoria (2025)

Figura 18 - Cozinha

Fonte: Empresa de consultoria (2025)

Figura 19 - Cozinha/ á. de lavagem

Fonte: Empresa de consultoria (2025)

Figura 20 - Confeitaria

Fonte: Empresa de consultoria (2025)

Figura 21 - Copa/ Área de saladas

Fonte: Empresa de consultoria (2025)

Figura 22 - Circulação



Fonte: Empresa de consultoria (2025)

Figura 23 - Lista de equipamentos que serão adicionados (laranja), retirado (vermelhos) e equipamentos existentes (verde)

LISTA DE EQUIPAMENTOS			
REF.	EQUIPAMENTOS EXISTENTES	QT	DIMENSÃO
0	LIXEIRA PLÁSTICA COM PEDAL	05	100 LITROS
01	PIA DE ASSEPSIA	01	350X350
02	LAVA LOUÇA COM BASE DE APOIO	01	600X630
03	MICROONDAS	01	
04	PURIFICADOR DE ÁGUA	01	
05	MESA INOX COM CUBA DIREITA E PRATELEIRA SUPERIOR ACOPLADA	01	1200X800X900
06	MESA EM GRANITO COM CUBA CENTRAL E PRATELEIRA SUPERIOR ACOPLADA	01	2300X800X900
07	PRATELEIRA TUBULAR EM INOX	01	300X400
08	FORNO COMBINADO COM BASE DE APOIO	01	
09	COIFA	01	345X1200
10	FRITADEIRA REDONDA	01	440X440
11	FRITADEIRA COM DOIS CESTOS	01	400X785
12	REFRIGERADOR 02 PORTAS	01	140X300
13	REFRIGERADOR	01	700X800
14	REFRIGERADOR 02 PORTAS	01	100X300
15	MESA EM INOX COM DOIS PLANOS SUPERIORES	01	150X300
16	MÁQUINA DE SUÇO	01	
17	MESA EM INOX	01	100X700
18	PRATELEIRA SUPERIOR	01	125X400
19	PRATELEIRA SUPERIOR	01	190X350
20	MESA EM INOX COM CUBA ESQUERDA	01	190X700
21	REFRIGERADOR COM PORTA DE VIDRO	01	
22	MESA EM INOX	01	850X600X600
23	FORNO ELÉTRICO - PROGÁS	01	500X500X650
24	ARMÁRIO DE FUNCIONÁRIOS	01	1030X400
25	ARMÁRIO DE INOX	01	550X450X1750
26	COIFA	01	1250X1000X400
27	CHAPA	01	1050X750X350
EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS QUE NÃO SERÃO UTILIZADOS			
29	CHAPA	01	
30	MESA EM INOX	01	1730X800X900
31	MESA EM INOX	01	1000X330X900
32	FOGO DE CENTRO DE QUEIMADORES	01	
33	MESA EM INOX	01	1500X700X900
34	ESTANTE EM INOX	01	1150X350X1800
35	PRATELEIRA TUBULAR EM INOX	01	850X400

EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS NOVOS			
REF.	DESCRIÇÃO	QT	DIMENSÃO
A	ARMÁRIO INFERIOR EM INOX COM PRATELEIRA INTERNA E DOIS PLANOS SUPERIORES	01	1500X500X1800
B	MESA INOX COM DUAS PRATELEIRAS INFERIORES	01	1100X850X900
C	MESA INOX	01	1200X900X700
D	FOGO DE ENCOSTO LINHA 900	01	1500X900X900
E	ESTANTE EM INOX	01	750X350X1800
F	PRATELEIRA TUBULAR	02	850X400
G	MESA INOX COM CUBA DIREITA, DOIS PLANOS SUPERIORES E UM PLANO INFERIOR	01	1800X600X1800
H	MICROONDAS	01	
I	FREEZER VERTICAL	01	
J	SALCÃO REFRIGERADO COM 02 PORTAS	01	1380X700X900
K	MESA EM INOX COM DOIS PLANOS INFERIORES E TRÊS PLANOS SUPERIORES - BOQUETA	01	1050X350X2100
L	ARMÁRIO DMJ EM MDF	01	500X300X2100
M	BALANÇA	01	
N	LUMINÁRIA DE AQUECIMENTO - GLASART	02	

CONFIRMAR TODAS AS MEDIDAS NO LOCAL

Fonte: Empresa de consultoria (2025)