



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

Luiz Fernando Medeiros da Silva Sobrinho

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO
OBRIGATÓRIO: EXPERIÊNCIA PRÁTICA EM UM BISTRÔ
NO BAIRRO DE PARNAMIRIM, RECIFE - PE

RECIFE – PE

Março/2025

LUIZ FERNANDO MEDEIROS DA SILVA SOBRINHO

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO:
EXPERIÊNCIA PRÁTICA EM UM BISTRÔ NO BAIRRO DE
PARNAMIRIM, RECIFE - PE**

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

Orientadora: Profª. Dra. Amanda de Moraes Oliveira Siqueira.
Supervisora: Hellida Kelsch e Freire

RECIFE – PE

Março/2025

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

S586e Silva Sobrinho, Luiz Fernando Medeiros da.

Experiência prática em um bistrô no bairro de Parnamirim, Recife - PE: relatório de estágio supervisionado obrigatório / Luiz Fernando Medeiros da Silva Sobrinho. – Recife, 2025.

43 f.; il.

Orientador(a): Amanda de Moraes Oliveira Siqueira.

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

Inclui referências.

1 . Gastronomia - Estudo e ensino. 2. Culinária francesa. 3. Confeitaria - Recife (PE). 4. Programas de estágio I. Siqueira, Amanda de Moraes Oliveira, orient. II. Título

CDD 641.013

LUIZ FERNANDO MEDEIROS DA SILVA SOBRINHO

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO:
EXPERIÊNCIA PRÁTICA EM UM BISTRÔ NO BAIRRO DE
PARNAMIRIM, RECIFE - PE**

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

Data:

Resultado:

Banca Examinadora

Prof^a. Dr^a. Amanda de Moraes Oliveira Siqueira (Orientador/ DTR/ UFRPE)

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

Prof^a. Dr^a. Luciana Leite de Andrade Lima Arruda (Examinador/DTR/UFRPE)

Recife – PE

Março/2025

DEDICATÓRIA

À minha noiva, minha família e meus amigos, que sempre estiveram ao meu lado, oferecendo apoio, amor e incentivo. Sem vocês, essa conquista não teria sido possível.

AGRADECIMENTOS

Eu, Luiz Fernando, quero primeiramente agradecer a Deus por tudo e por tanto. Ele, que sempre esteve me guiando e me abençoando durante toda minha jornada, me dando forças e esperança nos dias mais difíceis.

Agradeço aos meus pais, Judite Medeiros e José Washington por todo apoio e incentivo. E a minha tia Lúcia, que é a minha segunda mãe. Reconheço todo esforço que sempre fizeram para me dar uma vida melhor. Pai, obrigado por todo carinho de sempre. Minhas mães, obrigado por tanto; gratidão por cada conselho e pelo apoio que sempre me deram; vocês são sinônimo de amor, cuidado e força.

A minha noiva e melhor amiga, Vitória Virgínia, por todo amor, carinho, paciência e companheirismo. Obrigado por estar sempre ao meu lado durante todos esses anos, nos momentos felizes e nos momentos mais difíceis também. És uma mulher gigante, obrigado por tudo meu amor!

Ao meu tio Fernando, por todo apoio e carinho durante toda minha jornada. Seus conselhos, incentivos e palavras foram fundamentais para que eu mantivesse o foco e continuasse firme.

Ao meu irmão, Elder Antônio, que amo tanto, obrigado por todo carinho.

A minha família Medeiros como um todo, minhas tias, meus tios, meus primos, primas e meus afilhados, que sempre estiveram ali quando mais precisei. Gratidão a Deus por ter cada um de vocês em minha vida e muito obrigado por tamanho amor e carinho, vocês são sinônimo de afeto, cuidado e união!

Aos meus amigos da graduação, em especial Luiz Paulo, Júlia de Britto e Ilesxyane Gomes, que estiveram sempre ao meu lado durante toda essa jornada acadêmica, cada conversa, as inúmeras risadas e todo apoio emocional foi essencial para que eu pudesse continuar.

Agradeço aos meus professores da UFRPE por todo aprendizado, apoio, conselho e orientação. A dedicação e profissionalismo de vocês contribuíram significativamente para o sucesso do meu aprendizado e sucesso deste trabalho.

RESUMO

A alimentação vai além da necessidade biológica de sustento, estando profundamente conectada às memórias, emoções e relações sociais. Os sabores e aromas possuem o poder de despertar lembranças e estabelecer vínculos, tornando a gastronomia um elemento essencial da cultura e identidade de um povo. A culinária francesa, em particular, teve grande influência na evolução dos restaurantes e confeitarias no Brasil, consolidando técnicas refinadas que moldaram o setor gastronômico nacional. O conceito moderno de restaurante surgiu na França no século XVIII, impulsionado por mudanças no estilo de vida e pela crescente valorização da experiência gastronômica. Esse período também marcou a transição do "*service à la française*" para o "*service à la russe*", alterando a experiência gastronômica e contribuindo para a diversificação dos estabelecimentos, como bistrôs e brasseries. Os *bistrôs*, conhecidos por sua cozinha simples e acolhedora, preservam a essência da culinária caseira francesa, priorizando ingredientes acessíveis e técnicas descomplicadas. No Brasil, a confeitaria também foi fortemente influenciada pela gastronomia francesa, com a introdução de técnicas sofisticadas, como a produção de massas folhadas, o uso do *chantilly* e a elaboração de doces refinados. A presença de imigrantes europeus e a adaptação das receitas à cultura local resultaram em uma confeitaria diversificada, que alia tradição e inovação. Este trabalho apresenta um relato das atividades realizadas no *Oma Pâtisserie Bistrô* durante o estágio supervisionado obrigatório, abrangendo o pré-preparo e preparo de acompanhamentos e sobremesas, além da lavagem de hortifrutis e o auxílio na montagem e finalização dos pratos. Essa experiência proporcionou um aprendizado valioso sobre técnicas gastronômicas e a dinâmica de uma cozinha profissional.

Palavras-chave: Gastronomia; Culinária francesa; Confeitaria.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Fachada do restaurante em 2023.....	14
Figura 2 - Salão principal.....	15
Figura 3 - Salão para eventos.....	15
Figura 4 (A, B) - Decoração do salão.....	16
Figura 5 - Adega de vinhos.....	17
Figura 6 - Banheiro com adaptação para pessoas com deficiência (PCD).....	17
Figura 7 - Área externa em 2022.....	18
Figura 8 - Espaço para comercialização de produtos exclusivos do restaurante.....	18
Figura 9 - Vitrine.....	18
Figura 10 - Fluxograma organizacional.....	22
Figura 11 - Processo de lavagem e seleção do mesclun.....	24
Figura 12 - Armazenamento de abacaxi descascado e cortado (A) e laranja descascada (B)..	25
Figura 13 - Produção do extrato de hortelã.....	25
Figura 14 - Antepasto de berinjela.....	27
Figura 15 - Produção da <i>sardela</i>	28
Figura 16 - <i>Mise En Place</i> da farofa de panko.....	29
Figura 17 - Farofa de <i>panko</i> pronta.....	29
Figura 18 - Processo de preparo do <i>chips</i> de macaxeira.....	30
Figura 19 - Produção das torradas da casa.....	31
Figura 20 - Preparo do tomate seco.....	32
Figura 21 - Porcionamento do tomate seco.....	33

Figura 22 - Porcionamento do <i>demi-glace</i>	35
Figura 23 - Bailarinas do chá da tarde.....	36
Figura 24 - <i>Pavlova</i> de chocolate com caramelo salgado.....	36
Figura 25 - Morango Fresco.....	37
Figura 26 - <i>Fondant</i> com <i>duo</i> de sorvete.....	37
Figura 27 - <i>Tarte</i> de morango.....	38
Figura 28 - Produtos finalizados para vitrine.....	38

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO.....	11
2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO.....	14
2.1. Período do Estágio.....	14
2.2. História e Descrição do local.....	14
2.3. Atividades do Local.....	20
2.4. Estrutura Organizacional do local.....	21
2.5. Objetivos do Estágio.....	23
2.5.1. Objetivo geral.....	23
2.5.2. Objetivo específico.....	23
2.6. Plano de Atividade.....	23
3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.....	23
3.1. Processo de lavagem e seleção dos folhosos.....	24
3.2. Pré-preparo de sucos e extratos.....	25
3.3. Preparo de antepastos.....	27
3.4. Preparo de três acompanhamentos da casa.....	29
3.4.1. Farofa de <i>panko</i>	29
3.4.2. <i>Chips</i> de macaxeira.....	30
3.4.3. Torradas.....	31
3.5. Preparo de tomate seco.....	32
3.6. Porcionamento de molhos e fundos e acondicionamento a vácuo.....	35
3.7. Auxílio no setor de <i>pâtisserie</i>	36
4. CONCLUSÃO.....	39
REFERÊNCIAS.....	40

1. APRESENTAÇÃO

Indo além da necessidade biológica de sustento, a alimentação está profundamente conectada às memórias, emoções e vivências, tornando os alimentos verdadeiros símbolos de afeto. Os sabores e os aromas têm o poder de despertar lembranças, trazendo à tona momentos marcantes de períodos da vida (Giard, Certeau e Mayol, 1996; Santos e Souza, 2020). Destaca-se que, ao mesmo tempo, a comida que aproxima pode também afastar pessoas, funcionando como um elo entre culturas e relações ou até como uma barreira social. Assim, compreender a alimentação como uma linguagem relacional nos permite interpretar suas regras e significados dentro da sociedade (Montanari, 2024).

O ato de cozinhar e preparar os alimentos, por sua vez, é uma forma de unir matéria e memória, vida e afeto, presente e passado. Assim, a combinação da imaginação com a tradição, em cada sabor, aroma, textura e gesto compõe a experiência alimentar, que é caracterizada como um ato que vai além do papel de nutrir o corpo, mas também de fortalecer laços, construir conexões e carregar referências de tempo e espaço (Giard, Certeau e Mayol, 1996).

Para Montanari (2024), cozinhar transcende a simples combinação de ingredientes, revelando tradições e histórias que moldam a identidade cultural. Assim, a culinária reflete exatamente isso, não apenas em sua produção, mas também em seu preparo e no seu consumo.

O termo "gastronomia" surgiu no século IV a. C., cunhado pelo poeta grego *Arquestratus*, que viajou por diversos territórios explorando e registrando especialidades culinárias, no tratado *Headypatheia* onde apresentou uma das primeiras definições do conceito, entendendo a gastronomia como uma prática que envolve tanto o prazer sensorial quanto a sabedoria no preparo e consumo dos alimentos. Para *Arquestratus*, uma refeição de qualidade era resultado da escolha cuidadosa dos ingredientes e da técnica do cozinheiro, valorizando as tradições locais (Freixas; Chaves, 2019). Somente na Idade Moderna é que a gastronomia francesa profissional ganhou destaque e foi nesse período em que os *chefs* aprimoraram técnicas e desenvolveram maior criatividade na elaboração dos pratos (Gambato; Gonçalves, 2017).

As práticas de comensalidade sempre desempenharam um papel fundamental nas relações sociais, simbolizando momentos de celebração, alianças políticas e demonstrações de status. Desde as reuniões em torno do fogo na pré-história até os banquetes luxuosos da Roma Antiga e as festividades medievais, a partilha do alimento esteve associada a pactos,

celebrações e até mesmo ao fortalecimento de vínculos religiosos e sociais. Embora as práticas públicas de comensalidade sempre tenham tido um forte componente social, elas também carregavam uma dimensão privada, que envolvia o convite, o ambiente onde aconteciam e a generosidade da refeição oferecida. Esse conceito contrasta fortemente com os estabelecimentos que conhecemos hoje, com porções individuais, cardápios diversificados e um atendimento voltado à experiência personalizada do cliente (Mees, 2018, p. 171).

O surgimento dos restaurantes modernos está diretamente ligado às transformações sociais e econômicas da França no final do século XVIII e início do século XIX (Mees, 2018, p. 172). Antes desse período, o consumo de alimentos fora de casa ocorria principalmente em tavernas, estalagens e cafés, sendo os banquetes uma exclusividade da nobreza (Martins; Neto, 2018). No entanto, a abertura do primeiro restaurante registrado em Paris, em 1766, por *Mathurin Roze de Chantoiseau*, marcou o início de um novo modelo de estabelecimento gastronômico. Essas casas, inicialmente conhecidas como “*maisons de santé*”, casas de saúde em francês, ofereciam caldos restauradores destinados à recuperação da saúde, denominados “*restaurant*” (Schaechter, 2015). Com a França passando por profundas transformações políticas e sociais durante a Revolução Francesa, a extinção das rígidas guildas alimentares e a queda da aristocracia, resultaram na dissolução de estruturas tradicionais da gastronomia. Muitos *chefs*, antes empregados em casas de nobres, encontraram-se sem trabalho e passaram a abrir seus próprios estabelecimentos (Mees, 2018, p. 174).

Com a França vivendo uma época considerada de “ouro” para a gastronomia, marcada por um período de grande expansão e sofisticação, o país consolidou sua influência no cenário culinário mundial (Bueno, 2016). Durante esse período, os restaurantes se espalharam por diversas partes do mundo, com muitos estabelecimentos mantendo o modelo tradicional do “*service à la française*”, no qual os pratos eram dispostos na mesa para que os clientes se servissem diretamente, promovendo uma refeição mais ágil. Com o tempo, esse formato foi substituído pelo “*service à la russe*”, no qual os pratos são servidos individualmente, já montados. Essa mudança impulsionou a diversificação dos modelos de estabelecimentos gastronômicos, dando origem a diferentes categorias, como *bistrôs*, *brasseries* e restaurantes que buscavam se destacar por meio da inovação, diferenciando-se dos formatos tradicionais e, assim, atendendo a públicos variados com propostas distintas (Luvison, 2012).

A origem dos *bistrôs* é cercada por diferentes relatos e interpretações. Uma das versões sugere que, durante os períodos de guerra, enquanto os homens partiam para os campos de batalha, as mulheres buscavam alternativas para complementar a renda, abrindo suas casas ao público e servindo refeições caseiras e bebidas. Com o tempo, esses

estabelecimentos evoluíram e passaram a contar com *chefs* experientes, mas ainda a preservarem a atmosfera acolhedora e familiar que os caracteriza (Sammarco, 2011). Outra teoria relaciona o termo "*bistrô*" à ocupação russa em Paris, em 1814, quando soldados exigiam rapidez no atendimento nos cafés locais, gritando "*bystró, bystró*", que significa "rápido, rápido" em russo (Wells *apud* Sales e Ribeiro, 2011).

Ainda segundo Wells (2005 citado por Sales e Ribeiro, 2011), nos *bistrôs*, a louça costuma ser o mais simples possível, branca e sem adornos, enquanto as mesas são cobertas com papel e o cardápio impresso em papel comum. O ambiente descontraído foge das normas formais de etiqueta, permitindo que os clientes sejam chamados pelo primeiro nome e recebam atendimento direto do *chef*. A cozinha desses estabelecimentos exige que seus funcionários possuam uma boa dose de habilidade, mas não exige o uso de muitos utensílios sofisticados.

Amantini, Gutierrez e Felício (2006), afirmam que a cozinha de *bistrô* representa a versão mais autêntica da culinária caseira francesa, sendo um estilo que demanda pouca habilidade técnica e não exige uma grande variedade de utensílios profissionais. Os ingredientes utilizados são simples e vêm diretamente dos mercados locais. Esse tipo de cozinha nasceu da necessidade de aproveitar ao máximo cada ingrediente, oferecendo pratos saborosos sem sobrecarregar o orçamento. Essa influência não se limitou apenas à gastronomia salgada, mas também foi crucial para o desenvolvimento da confeitaria no Brasil, que incorporou as técnicas e sofisticação francesas desde seus primeiros passos.

No século XX, as primeiras confeitarias começaram a se estabelecer no Brasil, principalmente influenciadas pela França. Nesse período, os confeitheiros estrangeiros trouxeram técnicas refinadas, como a elaboração de massas folhadas, o *chantilly*, e a utilização de *fondant*, mas os produtos eram geralmente produzidos em padarias, já que as *pâtisseries* especializadas eram bastante raras. A expansão desse setor foi impulsionada pela presença de imigrantes franceses, italianos, portugueses e alemães, além da introdução de novos equipamentos e máquinas, que facilitaram o trabalho dos confeitheiros e permitiram o desenvolvimento de receitas mais sofisticadas, resultando em doces mais refinados e elaborados (Perrella *apud* Mello, 2013).

De forma similar, os primeiros restaurantes e *bistrôs* no Rio de Janeiro e São Paulo começaram a incorporar a gastronomia francesa, com *chefs* brasileiros que se especializaram na França ou com a vinda de *chefs* franceses ao Brasil para atender a um público de maior poder aquisitivo, o que contribuiu para a consolidação dessa tradição no país (Spang *apud* Gambato e Gonçalves, 2017).

Essa troca de conhecimentos e técnicas proporcionou ao Brasil uma rica herança gastronômica, que, ao longo do tempo, foi adaptada e incorporada à cultura local, resultando em uma gastronomia mais plural e diversificada, refletindo não apenas a diversidade cultural do país, mas também se torna um marcador étnico e simbólico (Müller *et al.*, 2021). Essas influências são evidentes até hoje, em estabelecimentos que buscam preservar as tradições e oferecer ao público uma experiência culinária que alia o requinte da cozinha francesa com a delicadeza das *pâtisseries*, mesclando-as de forma única à identidade brasileira.

Este relatório de estágio supervisionado obrigatório foi elaborado com o objetivo de relatar as atividades realizadas no *Oma Pâtisserie Bistrô*, detalhando as tarefas de pré-preparo e preparo de acompanhamentos e sobremesas, que incluíram o porcionamento e embalado à vácuo de molhos e fundos, a higienização de hortifrutis, além do auxílio na montagem e finalização dos pratos.

2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

2.1. Período do Estágio

A realização do Estágio Supervisionado Obrigatório teve início no dia 29 de outubro de 2024 e foi concluída em 11 de março de 2025, totalizando 360 horas. A carga horária foi distribuída em 4 horas diárias, de segunda a sexta-feira, no período das 14:00h às 18:00h.

2.2. História e Descrição do local

O estabelecimento *Oma Pâtisserie Bistrô* está localizado na Rua José Godoy e Vasconcelos, nº 109, no bairro do Parnamirim, em Recife. Fundado pela *Chef* Hellida Kelsch e por Detlef Kelsch, o Bistrô se destaca por trazer um toque refinado da culinária europeia, com influências francesas, alemãs e alguns produtos sazonais. O restaurante foi inaugurado em 2013 em uma casa que passou por reformas para comportar a cozinha e salão do restaurante.

O *Oma* nasceu de um sonho que, inicialmente, seria apenas uma *pâtisserie*. Desde 2002, a *Chef* Hellida vinha se aprofundando no universo da gastronomia, e foi nesse período que conheceu o renomado *Chef Laurent Suaudeau*. Quando ele visitou o espaço onde o *Oma* seria instalado, percebeu que a proposta não poderia se limitar apenas à confeitaria. Convencido do talento da *chef*, ele a levou para São Paulo, onde a mesma teve a oportunidade

de estagiar em cozinhas de bistrôs, um ambiente que ele acreditava ser o ideal para que ela expressasse sua identidade culinária (Oma Pâtisserie Bistrô, 2023).

Foi a partir dessa experiência que o *Bistrô* tomou forma, tornando-se um espaço onde a *Chef* Hellida poderia unir sua cozinha delicada e afetiva que aprendeu com a mãe, com as técnicas refinadas que aprendeu ao longo dos anos. Sua gastronomia não se restringe à cozinha francesa tradicional, embora tenha estudado e trabalhado ao lado do *chef* por uma década em uma escola de gastronomia. Sua identidade é única, refletindo influências das cozinhas que ela teve oportunidade de se aprofundar, como a alemã, as técnicas da cozinha catalã, a sofisticação da culinária francesa e os sabores marcantes da cozinha asiática.

O nome *Oma*, que significa "avó" em alemão, carrega um profundo significado afetivo. A origem do restaurante remonta à cozinha da avó, na qual os primeiros laços da *Chef* Hellida com a gastronomia foram criados. Antes de se dedicar totalmente à culinária, ela estudou *ballet* por boa parte da vida, praticando a arte até os 17 ou 18 anos. Assim, a dança e a cozinha sempre caminharam juntas. Ainda jovem, começou a vender biscoitos que preparava com sua mãe para conseguir comprar *collants* e sapatilhas para suas aulas, e foi assim que sua jornada na gastronomia começou. Mas, com o tempo, a cozinha falou mais alto que a dança, tornando-se sua verdadeira paixão e propósito (Oma Pâtisserie Bistrô, 2023).

A fachada do restaurante, mesmo após a reforma, manteve o charme original de uma casa, complementada por um jardim na parte frontal. A figura 1 mostra a fachada do restaurante em 2023, cuja estrutura se mantém praticamente inalterada, com as principais mudanças sendo uma nova coloração e a ampliação do toldo na parte frontal, proporcionando maior cobertura. O espaço é bem distribuído em quatro áreas distintas, oferecendo aos clientes a opção de desfrutar do salão principal, do salão para eventos, da área externa ou da boutique gastronômica.

Figura 1 - Fachada do restaurante em 2023.



Fonte: Folha de Pernambuco (2023)

A casa acomoda, em média, 70 comensais, com mesas organizadas para atender grupos de diferentes tamanhos, incluindo opções para duas, quatro, seis e oito pessoas. O salão principal é totalmente climatizado e possui um *layout* cuidadosamente planejado para oferecer conforto e privacidade aos clientes (Figura 2). O espaço conta ainda com duas amplas janelas voltadas para a área externa do restaurante, permitindo a entrada de luz natural quando desejado. Para maior controle da iluminação e privacidade, as janelas estão equipadas com cortinas persianas, que podem ser ajustadas conforme a necessidade.

Figura 2 - Salão principal.



Fonte: Autoria própria (2025)

O salão para eventos é climatizado e foi projetado para proporcionar conforto e flexibilidade (Figura 3), ele dispõe de quatro mesas para dois lugares, duas mesas para quatro lugares, uma mesa para seis lugares e uma mesa para oito lugares, atendendo a diferentes tipos de ocasiões. O espaço está preparado para receber eventos privados, como mini casamentos e cursos, oferecendo um atendimento personalizado para cada evento, além disso, o salão pode ser parcialmente fechado com uma persiana, permitindo ajustes na privacidade e no ambiente conforme a necessidade do evento.

Figura 3 - Salão para eventos.



Fonte: Autoria própria (2025)

A decoração dos dois salões harmoniza elementos clássicos e contemporâneos, criando um ambiente sofisticado sem abrir mão do aconchego. Detalhes pessoais da *Chef* Hellida enriquecem a atmosfera, como suas sapatilhas de *ballet* (Figura 4A), além de louças, utensílios e eletrodomésticos que fizeram parte da cozinha de sua mãe (Figura 4B), trazendo um toque de memória afetiva ao espaço. Além do *design* cuidadosamente planejado, o bistrô oferece acessibilidade para pessoas com mobilidade reduzida, garantindo conforto a todos os clientes, para maior comodidade, o restaurante também disponibiliza *Wi-Fi*, permitindo que os visitantes desfrutem de uma experiência completa e conectada.

Figura 4 (A, B) - Decoração do salão.

(A) Sapatilhas de *ballet* da *Chef*.



Fonte: Autoria própria (2025)

(B) Decoração de louça.



Fonte: Autoria própria (2025)

A adega de vinhos do *Oma Pâtisserie Bistrô* está estrategicamente posicionada de frente para os salões, agregando charme e sofisticação ao ambiente (Figura 5), a adega abriga uma seleção de rótulos nacionais e internacionais, cuidadosamente escolhidos para

harmonizar com o menu da casa. Seu *design* permite que os clientes apreciem a diversidade dos vinhos disponíveis, tornando a experiência gastronômica ainda mais envolvente.

Figura 5 - Adega de vinhos.



Fonte: Autoria própria (2025)

Além disso, o restaurante conta com dois banheiros (Figura 6), um feminino e outro masculino, ambos adaptados para pessoas com deficiência (PCD), garantindo acessibilidade e conforto para todos os clientes.

Figura 6 - Banheiro com adaptação para pessoas com deficiência (PCD).



Fonte: Autoria própria (2025)

A área externa proporciona uma opção para quem deseja desfrutar dos chás da tarde em um ambiente ao ar livre (Figura 7), especialmente em dias de clima ameno. A figura 7 mostra a área externa em 2022, cuja estrutura teve como principais mudanças, a instalação de um balcão no lado esquerdo e a renovação do mobiliário. O ambiente é agradável, acolhedor e conta com um balcão com 4 cadeiras e 3 mesas para duas pessoas, sendo ideal para quem busca uma experiência mais descontraída.

Figura 7 - Área externa em 2022.



Fonte: Imagem extraída do *software Google Maps*, compartilhada por Farias (2022)

Além dessas áreas, o bistrô dispõe de uma boutique charmosa, onde os clientes podem adquirir mini louças, porcelanas, geleias artesanais, biscoitos, bolos e antepastos (Figura 8), permitindo que levem um pedacinho da experiência única do Oma para casa.

Figura 8 - Espaço para comercialização de produtos exclusivos do restaurante.



Fonte: Autoria própria (2025)

Conta também com uma vitrine para exposição dos doces, salgados, folhados e bolos (Figura 9); um balcão de apoio e uma máquina para produção de cafés. Atrás da vitrine de produtos, há uma janela que oferece uma visão privilegiada do setor de produção da *pâtisserie*, proporcionando aos clientes um vislumbre do processo artesanal de cada item preparado.

Figura 9 - Vitrine.



Fonte: Autoria própria (2025)

A cozinha do *Oma* é ampla e bem equipada. O espaço conta com um forno combinado, duas seladoras a vácuo, um fogão industrial de oito bocas, um extrator de suco industrial, um multi processador industrial, uma fritadeira de duas cubas, uma chapa francesa, um aquecedor de louças, além de uma câmara refrigerada e outra congelada. Para garantir um ambiente adequado e seguro, há uma coifa tanto para o fogão quanto para o forno combinado, o espaço também dispõe de oito bancadas de aço inox, essenciais para as diversas etapas do dia a dia, como pré-preparo, preparo, finalização e montagem dos pratos.

Já o setor da *pâtisserie* foi projetado para atender às demandas da confeitaria com precisão e funcionalidade. A área conta com quatro bancadas de aço inox, uma bancada de mármore, uma geladeira industrial, um freezer, um banho-maria industrial, um forno combinado e um fogão industrial de três bocas, garantindo um ambiente ideal para a produção de doces e sobremesas.

Entre a *pâtisserie* e a cozinha quente, localiza-se a área de lavagem de utensílios dos comensais. Ao lado da cozinha quente, há um corredor que dá acesso a diferentes setores operacionais do restaurante, incluindo o depósito de materiais de limpeza e o estoque, que conta com prateleiras e caixas plásticas. O corredor também leva aos dois banheiros para funcionários (feminino e masculino), à área de recepção de insumos, à saída de lixo, à entrada e saída dos funcionários e a uma escada de acesso ao primeiro andar.

No primeiro andar, está localizada a sala da administração e escritório, garantindo um espaço adequado para a gestão do restaurante. Próximo a essa área, encontra-se um depósito de louças, decorações, insumos e bebidas de alto valor e peças em geral usadas no *Bistrô*. Além disso, há dois banheiros para funcionários (feminino e masculino), um armário para guardar pertences e uma área com mesa e cadeiras para refeições nos intervalos.

2.3. Atividades do Local

O restaurante funciona de segunda a sábado para o almoço, das 12:00h às 15:00h e chá da tarde das 15:00 às 18:00, para o jantar, de segunda a quinta, das 19:00h às 22:00h, e às sextas e sábados, das 19:00h às 22h30. Seu cardápio é elaborado com ingredientes frescos, sazonais e, em alguns casos, regionais, combinados com técnicas clássicas da gastronomia francesa e influências de diversas cozinhas exploradas pela *Chef*.

No setor de confeitaria, a casa adota uma abordagem distinta das tradicionais *pâtisseries* francesas, privilegiando produtos de origens brasileiras, alemãs e estadunidenses, com pouca ou nenhuma influência francesa. Embora seja um bistrô, o restaurante se

diferencia ao oferecer pratos mais refinados e exclusivos, que contrastam com o conceito de bistronomia tradicionalmente simples e casual.

O estabelecimento opera com um sistema *à la carte* e um menu fixo, mas, durante períodos festivos, lança *menus* sazonais exclusivos, como o *Menu de Verão*, o *Oktoberfest* e o *Menu de Natal*. Além disso, realiza eventos especiais, com a participação de *chefs* convidados e músicos, criando preparações especiais para cada ocasião. A vitrine do restaurante exibe uma variedade de delícias, incluindo quiches, folhados, salgados, tarteletes, bolos, doces, *strudel* e *fondant*, oferecendo aos clientes a facilidade de consumir esses produtos no próprio estabelecimento ou optar pelo serviço de *take away*.

Além de sua gastronomia, o restaurante conta com uma estrutura de eventos, disponibilizando um de seus salões para ocasiões privativas, que podem ocorrer durante o almoço, chá da tarde ou jantar, proporcionando uma atmosfera elegante e acolhedora para diferentes celebrações.

2.4. Estrutura Organizacional do local

A **Equipe de Gestão** é composta por cinco pessoas: *Chef* proprietária, sócio, gerente geral e dois auxiliares administrativos/supervisores (Figura 10).

A *Chef* proprietária é responsável pela criação de pratos e *menus* sazonais, testando e ajustando as preparações conforme o conceito gastronômico do restaurante. O sócio é responsável por gerir, administrar, contratar funcionários, fazer pagamentos, fazer pedidos e compras para o salão e cozinha. A gerente geral e os dois auxiliares administrativos/supervisores são responsáveis por administrar, organizar documentos, supervisionar o dia a dia do salão e cozinha, resolução de conflitos, auxiliar no atendimento, fazer o *checklist* da compra de insumos, abertura e fechamento de caixa e gerencia o estoque, recebendo e conferindo nota fiscal dos novos insumos.

A **Equipe do Salão** é formada por cinco pessoas: um *maitre/sommelier*, dois garçons, uma atendente e uma auxiliar (Figura 10).

O *maitre/sommelier* é responsável pela harmonização dos vinhos com os pratos, na recepção e atendimento ao cliente, garantindo que o serviço transcorra de maneira eficiente, além de auxiliar na montagem do *mise en place* das mesas. Os garçons são responsáveis por atender os clientes diretamente, anotando pedidos, fornecendo os pratos, bebidas e garantindo que todas as necessidades dos clientes sejam atendidas com cordialidade e eficiência. Eles

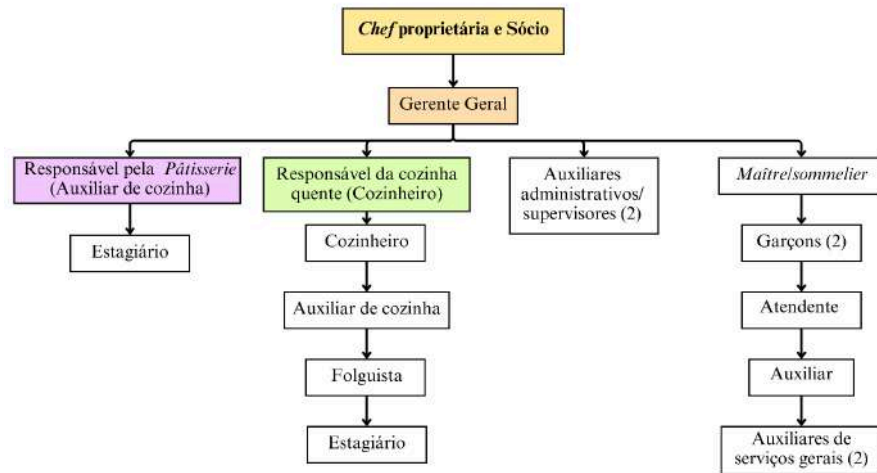
também explicam o cardápio, sugerem opções e garantem que a experiência seja satisfatória do início ao fim.

A atendente auxilia no atendimento inicial, organizando reservas, recepcionando os clientes e encaminhando-os às mesas. Além disso, atua na organização dos pedidos para o serviço de *take away* e auxilia no fechamento de contas, contribuindo para a fluidez do atendimento. A auxiliar do salão também presta suporte à equipe, auxiliando na organização do salão, no atendimento das ofertas dos clientes, no atendimento ao balcão, no fechamento de contas, realiza reservas e quando necessário faz a recepção dos insumos.

A **Equipe de cozinha** é formada por sete pessoas, sendo: dois cozinheiros, dois auxiliares de cozinha, um folguista e dois estagiários, onde ficam responsáveis tanto pelo almoço e chá da tarde quanto pelo jantar (Figura 10).

Um dos cozinheiros coordena a equipe, liderando a brigada de cozinha, garantindo que cada setor esteja funcionando corretamente, verificando a qualidade das preparações que estão sendo feitas, solicitando reposição de estoque quando necessário, treinamento de auxiliares, corrige os erros e finaliza os pratos. O outro cozinheiro, um dos auxiliares, o folguista e um estagiário são responsáveis pelo pré-preparo, preparo dos pratos, porcionamento de proteínas, higienização de hortifrutis, preparo, limpeza e organização da cozinha. Cada membro da equipe atua em sua respectiva praça, garantindo mais eficiência. A outra auxiliar de cozinha coordena a *pâtisserie* com o apoio de uma estagiária, ficando ambas responsáveis pelo pré-preparo, preparo e finalização de todas as sobremesas e de todos os produtos que são expostos na vitrine. Além disso, quando necessário, preparam e finalizam as entradas.

No **Setor de Serviço Gerais**, duas pessoas ficam responsáveis pela higienização dos pratos e utensílios, limpeza do piso da cozinha, retirada do lixo, limpeza da coifa e caixa de gordura, limpeza do restaurante em geral, limpeza dos banheiros de funcionários e clientes, limpeza do salão e da área externa e pelo apoio na reposição de insumos para a câmara fria e estoque (Figura 10).

Figura 10 - Fluxograma organizacional.

Fonte: Elaborado pelo autor (2025)

2.5. Objetivos do Estágio

2.5.1. Objetivo geral

Proporcionar ao aluno uma experiência na prática profissional por meio do ESO, permitindo a aplicação dos conhecimentos adquiridos na sala de aula e complementando o aprendizado teórico-prático.

2.5.2. Objetivo específico

- Aproximar o discente da realidade do mercado de trabalho na área de atuação.
- Desenvolver habilidades técnicas essenciais para a prática profissional.
- Aprimorar a experiência do aluno por meio da vivência em ambiente profissional.

2.6. Plano de Atividade

Realizar atividades de pré-preparo e preparo de acompanhamentos e sobremesas, incluindo o porcionamento e embalo à vácuo de molhos e fundos, a higienização de hortifrutis, produtos da vitrine e o auxílio na montagem e finalização dos pratos.

3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

Durante o estágio no restaurante *Oma Pâtisserie Bistrô*, foram exercidas atividades na cozinha quente e na pâtisserie.

Na cozinha quente, as funções incluíram o pré-preparo de frutas, o porcionamento e o embalagem à vácuo de molhos e fundos, preparo de antepastos, de acompanhamentos da casa e lavagem e seleção dos folhosos.

3.1. Processo de lavagem e seleção dos folhosos

O *mesclun* de folhas frescas, como é chamado no estabelecimento, é um mix de folhosos composto por dois tipos de alfaces crespos (verde), alface roxo e rúcula, essa é uma base para diversos pratos na casa, sendo usado como acompanhamento para *quiches* e algumas entradas, preparação de saladas, sendo adicionado de outros elementos como tomates cerejas, queijos, frutas e molhos.

O processo de lavagem e seleção era feito 2 a 3 vezes por semana para garantir que o *mesclun* estivesse sempre fresco e crocante, seguindo um fluxo de trabalho que envolvia a triagem, a lavagem, a secagem e o armazenamento adequado das folhas.

O primeiro passo no processo de lavagem no restaurante consistia na seleção manual dos folhosos (Figura 11), ao receber os vegetais. Nessa etapa, era necessário inspecionar cada folha cuidadosamente, descartando aquelas que apresentavam sinais de deterioração, como partes amareladas, manchas escuras ou qualquer indício de contaminação por insetos ou fungos, esse cuidado era essencial para evitar que folhas impróprias comprometessem a qualidade final do produto.

Após a seleção, as folhas boas eram encaminhadas para a lavagem, etapa indispensável para remover sujeiras e resíduos de terra que poderiam estar presentes. Esse procedimento era realizado em um recipiente plástico que comportava todos esses folhosos (Figura 11), sendo adicionado de água em abundância para que todas essas sujidades fossem retiradas, caso necessário, esse processo de lavagem poderia ser repetido para remover resíduos restantes.

O passo seguinte era a secagem, realizada por processo manual, no qual as folhas eram colocadas no cesto da centrífuga e chacoalhadas vigorosamente para remover o máximo de água possível (Figura 11), evitando que os folhosos ficassem encharcados, o que poderia acelerar sua deterioração e comprometer sua textura e frescor.

Depois de removido o excesso de umidade, as folhas eram organizadas em recipientes de acrílico transparente, com o fundo forrado com pano descartável absorvente que auxilia na retenção da umidade residual (Figura 11). Essa estratégia era essencial para prolongar a durabilidade dos folhosos e manter sua qualidade até o momento da utilização. Os recipientes

eram então armazenados em uma câmara resfriada, mantendo a temperatura adequada para a conservação dos vegetais até sua utilização na montagem de saladas e outros preparos do restaurante.

Figura 11 - Processo de lavagem e seleção do *mesclun*.



Fonte: Autoria própria (2025)

Conforme orienta a Cartilha Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Brasil, 2020, p.35) para a higienização correta de hortaliças, legumes e frutas, antes do consumo, especialmente aqueles que vão ser ingeridos crus, é necessário colocá-los de molho em água clorada. A recomendação é dissolver o produto e água na diluição de 200 ppm, equivalente a uma colher de sopa para cada litro de água, mantendo os alimentos de molho por cerca de 10 minutos. Garantindo que cada folha passe pelo processo de limpeza e desinfecção.

3.2. Pré-preparo de sucos e extratos

O processo de pré-preparo de frutas e hortaliças para a produção de sucos naturais, era uma etapa essencial para otimizar o fluxo de trabalho na cozinha e garantir a qualidade das bebidas servidas. Esse processo envolvia o corte e o armazenamento em refrigeração de laranjas, abacaxis e do extrato de hortelã, garantindo que os ingredientes estivessem sempre prontos para o uso.

A primeira etapa consistia na lavagem dos utensílios utilizados (faca e tábua para corte). Após essa higienização, iniciava-se o descascamento das frutas, as laranjas tinham suas cascas removidas com faca, garantindo que a parte branca fosse retirada para evitar amargor no suco (Figura 12B). O abacaxi, por sua vez, era descascado removendo completamente a coroa e a casca, depois, era cortado em quatro partes para facilitar a extração do suco na

máquina (Figura 12B). As frutas cortadas, eram distribuídas em potes de acrílico transparente já higienizados, sendo cobertos com plástico filme e armazenados na câmara fria para preservação até o momento do uso.

Figura 12 - Armazenamento de abacaxi descascado e cortado (A) e laranja descascada (B).

(A) Armazenamento do abacaxi.



(B) Armazenamento da laranja.



Fonte: Autoria própria (2025)

O extrato de hortelã passava pelo processo de extração do seu suco para otimizar seu sabor no preparo das bebidas. Após ir a lavagem em água corrente, as folhas eram separadas dos talos, garantindo que apenas as partes mais aromáticas fossem utilizadas, em seguida, as folhas eram trituradas com uma pequena quantidade de água no liquidificador até formar um líquido homogêneo e concentrado (Figura 13). Essa mistura era coada em uma peneira fina, separando os líquidos dos resíduos sólidos para obtenção do suco límpido. O suco concentrado resultante era armazenado em recipiente de alumínio, embalado em plástico filme e mantido sob refrigeração na câmara fria, pronto para ser utilizado na finalização dos sucos.

Figura 13 - Produção do extrato de hortelã.



Fonte: Autoria própria (2025)

3.3. Preparo de antepastos

Segundo Gondim (2018), “a palavra antepasto vem do italiano e significa "antes da refeição", sendo usada para designar uma combinação variada de ingredientes saborosos e coloridos, geralmente servidos com *grissini*, pães e torradas”. Corroborando essa ideia, Rochadel (2021) destaca que a gastronomia italiana tem forte influência na origem dos antepastos, cuja história remonta à Idade Média, quando eram servidos com o objetivo de estimular o paladar e proporcionar uma experiência sensorial completa. Para manter essa tradição, um elemento essencial da culinária italiana, a preparação dos antepastos segue técnicas semelhantes as do passado, priorizando ingredientes frescos, cores vibrantes e uma apresentação cuidadosa, de modo a encantar os consumidores.

Durante o estágio no *Bistrô*, foram produzidos dois tipos de antepastos: um à base de berinjela e outro, uma receita de *sardela*. Ambos os antepastos eram servidos como cortesias para os clientes, acompanhados de torradas da casa, e também estavam disponíveis para venda em potes, permitindo que os clientes levassem para casa o sabor do restaurante.

O antepasto de berinjela começa com a higienização das berinjelas, pimentões e cebolas. Após essa etapa, todos os vegetais são cortados em *macedoine*, um corte maior que o *brunoise*. No caso dos pimentões, não é necessário remover as sementes nem o endocarpo (a parte branca interna).

Em seguida, os vegetais são refogados em azeite de oliva até ficarem bem cozidos. Nesse momento, adicionam-se uvas-passas, extrato de tomate, mostarda, shoyu, açúcar, orégano e alecrim fresco, após a homogeneização dos ingredientes, a mistura é levada à chapa francesa para uma redução em fogo brando, intensificando os sabores (Figura 14).

Com o antepasto pronto, ele é armazenado em potes plásticos, finalizado com um fio de azeite para melhor conservação e etiquetado com a data de fabricação e validade de 90 dias, em seguida, os potes são acondicionados em câmara refrigerada para garantir a conservação e a segurança do produto. Servido frio, acompanha torradas crocantes e, também está disponível para venda.

Figura 14 - Antepasto de berinjela.



Fonte: Autoria própria (2025)

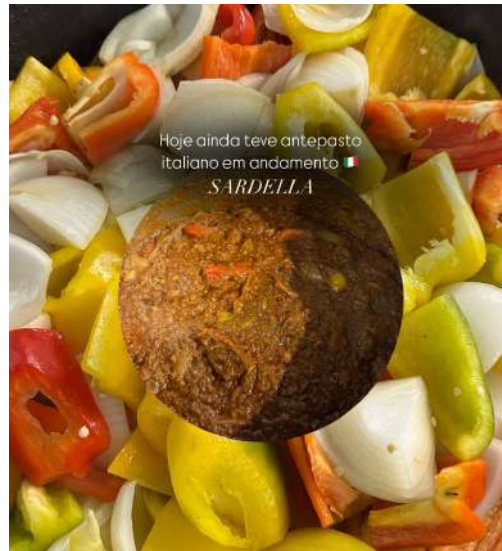
A *sardela* é uma especialidade tradicional da Calábria, originária da culinária camponesa e com uma tradição que remonta a séculos. É conhecida como "caviar dos pobres" devido ao seu valor no mercado, embora mantenha suas raízes humildes, sua história está diretamente ligada a diferentes influências culturais, incluindo a grega, romana, árabe, normanda, bizantina e aragonesa. Tradicionalmente, é produzido a partir de filhotes de sardinha (*Sardina pilchardus*) ou anchova, que são lavados, curados em salmoura e posteriormente misturados a páprica vermelha (doce ou picante), resultando em uma pasta de sabor intenso e coloração avermelhada, sendo curada em salmoura e envelhecida em condições específicas durante vários meses (Marrone; Liguori, 2011).

Diferente da receita original de Calábria, o preparo da *sardela* feito no restaurante inicia-se com a lavagem dos pimentões e cebolas, que são cortados em pedaços maiores que o *macedoine*, esses vegetais são então refogados em azeite de oliva até ficarem macios e murchos.

Em seguida, adicionam-se sardinhas enlatadas, extrato de tomate, pimenta-do-reino e pimenta calabresa, a mistura é cozida em fogo brando até atingir uma textura homogênea e concentrada, transformando-se em uma pasta de sabor intenso (Figura 15).

Após o cozimento, a *sardela* é deixada esfriar e armazenada em potes plásticos, etiquetados com a data de fabricação e validade de 90 dias, em seguida, os potes são levados para armazenamento em câmara refrigerada, garantindo a preservação do sabor e da qualidade do produto. Assim como o antepasto de berinjela, é servida fria, acompanhada de torradas crocantes como cortesia aos clientes, além de estar disponível para venda.

Figura 15 - Produção da *sardela*.



Fonte: Montagem elaborada pelo autor (2025)

3.4. Preparo de três acompanhamentos da casa

O preparo dos alimentos é uma etapa fundamental no processo de produção, pois influencia tanto a qualidade sensorial quanto a segurança do produto final. Durante essa fase, especialmente quando envolve cocção, o alimento passa por transformações devido à aplicação de calor, o que contribui para o desenvolvimento de cor, aroma, textura, consistência e sabor característicos (Brasil, 2017). Além disso, a etapa de cocção é essencial para reduzir ou eliminar microrganismos a níveis seguros, garantindo a saúde dos consumidores (Brasil, 2017). Entre os métodos mais comuns de cocção, destacam-se o assado, refogado, ensopado, frito, grelhado e cozido no vapor, cada um promovendo alterações específicas na textura e composição dos alimentos (Brasil, 2017).

3.4.1. Farofa de *panko*

A farofa de *panko* da casa é crocante e aromática, produzida semanalmente e utilizada como acompanhamento para diversos pratos. O processo de preparação inicia-se fazendo o *mise en place* dos ingredientes: farinha *panko*, folhas de alecrim fresco sem o talo e amêndoas torradas (Figura 16). Logo após, fazia o derretimento da manteiga em uma panela de fundo grosso, garantindo que tivesse uma distribuição uniforme do calor e evitando queimar a farofa. Em seguida, adicionava-se a farinha *panko*, que era mexida constantemente para absorver a manteiga de maneira homogênea, nesse momento, também era incorporado as folhas de alecrim fresco e o sal era ajustado a gosto, equilibrando os sabores.

Figura 16 - *Mise En Place* da farofa de *panko*.



Fonte: Autoria própria (2025)

Com o fogo controlado, a mistura era dourada gradualmente, sempre sob constante movimentação, até atingir uma coloração desejada e uma textura crocante, após atingir o ponto ideal, eram adicionadas amêndoas laminadas já torradas. Por fim, a farofa era armazenada em potes plásticos transparentes, em temperatura ambiente, até o momento do serviço (Figura 17).

Figura 17 - Farofa de *panko* pronta.



Fonte: Autoria própria (2025)

3.4.2. *Chips* de macaxeira

O *chips* de macaxeira era um acompanhamento bastante utilizado nos pratos do *Oma*, agregando crocância e sabor às preparações.

A macaxeira utilizada já chegava descascada e embalada a vácuo, sendo armazenada na câmara fria para preservar sua qualidade e frescor. No momento do preparo, as unidades eram retiradas da embalagem e fatiadas em lâminas finas, utilizando um ralador de legumes com várias faces (Figura 18).

Após o corte, as lâminas de macaxeira eram submetidas ao processo de fritura em óleo vegetal previamente aquecido. Para evitar que grudassem, cada fatia era cuidadosamente posicionada no cesto de fritura sem sobreposição (Figura 18). Durante a fritura, leves movimentos de agitação eram feitos constantemente, garantindo que todas as fatias ficassem totalmente imersas e adquirissem crocância e cor uniforme.

Quando atingiam um tom dourado e uma textura crocante, os *chips* eram retirados do óleo e deixados escorrer sobre papel absorvente para eliminar o excesso de gordura. Ainda quentes, eram temperados com sal e, para preservar sua crocância até o momento do serviço, armazenados em potes plásticos forrados com papel absorvente (Figura 18).

Figura 18 - Processo de preparo do *chips* de macaxeira.



Fonte: Autoria própria (2025)

3.4.3. Torradas

As torradas da casa eram um acompanhamento essencial, produzidas semanalmente e servidas como base para entradas e antepastos. O pão utilizado era o ciabatta, armazenado na câmara de congelamento para preservar sua textura e frescor, no momento do preparo, era retirado da câmara e fatiado ainda congelado (Figura 19), garantindo cortes finos e padronizados.

As fatias eram então dispostas em formas de alumínio, organizadas sem sobreposição. Em seguida, um fio de azeite de oliva era distribuído sobre as fatias (Figura 19). As formas eram levadas ao forno combinado, pré-aquecido a 180°C, para assarem por aproximadamente 8 minutos, tempo suficiente para que ficassem douradas e crocantes sem ressecar em excesso.

Após o tempo de forno, as torradas eram resfriadas e armazenadas em potes plásticos (Figura 19), facilitando o serviço e garantindo que permanecessem crocantes. Essas torradas eram utilizadas como acompanhamento para entradas como o queijo *brie* empanado na massa folhada com geléia de frutas vermelhas e em antepastos como o de berinjela ou o de *sardela*.

Figura 19 - Produção das torradas da casa.



Fonte: Autoria própria (2025)

3.5. Preparo de tomate seco

O tomate seco é obtido a partir da desidratação do fruto até atingir um nível intermediário de umidade, resultando em uma textura macia, podendo ser consumido diretamente ou envasado em óleo vegetal, o que contribui para seu tempo de prateleira e aprimora suas características sensoriais, como sabor, textura e cor (Venske, *et al.*, 2004). Esse produto foi introduzido no mercado brasileiro por imigrantes, especialmente da Espanha e da Itália, além de contar com produções nacionais mais recentes (Camargo, Haj-Isa, Queiroz, 2007). O processo de secagem altera o sabor e a textura do tomate, conferindo-lhe um paladar exótico que é altamente apreciado pelos consumidores, sendo amplamente encontrado em cardápios de diversos restaurantes, além de estar disponível em lojas especializadas em alimentos mais nobres (Tonon, Baroni, Hubinger, 2006).

A produção do tomate seco era um processo que acontecia semanalmente. A primeira etapa consistia na lavagem dos utensílios utilizados como faca e na tábua para corte que ficava em solução de água e hipoclorito de sódio. Após isso, os tomates italianos eram lavados, cortados ao meio, e retiradas todas as sementes para evitar excesso de umidade. Essas sementes, por sua vez, eram reaproveitadas na produção de molhos de tomate. Após essa etapa, os tomates eram envoltos em uma mistura de açúcar e sal, um a um, garantindo que todos os tomates estivessem cobertos por essa mistura.

A técnica utilizada é classificada como desidratação osmótica, processo que ocorre por meio da imersão do alimento em uma solução hipertônica ou pelo contato com o soluto seco, resultando na retirada de água (Tonon; Baroni; Hubinger, 2006). Os autores ainda afirmam que os solutos mais utilizados nesse método são açúcares e sais, como sacarose e cloreto de sódio, que apresentam alta eficiência na redução da atividade de água, intensificando a saída de umidade do produto. Durante o processo onde são utilizados a mistura de dois solutos (açúcares e sais), a sacarose forma uma barreira sólida na superfície do alimento, dificultando a entrada do cloreto de sódio, mas mantendo a atividade de água baixa, permitindo a saída contínua da umidade com mínima absorção do soluto (Bragueto, 2013).

Em seguida, os tomates eram dispostos com a casca virada para baixo em assadeiras forradas com tapete de silicone e levados ao forno em temperatura baixa (90°C) para um cozimento lento e gradual, permitindo que perdessem água sem queimar, durante esse processo, era necessário monitorar a cocção e virar os tomates periodicamente para garantir uma desidratação uniforme (Figura 20).

Figura 20 - Preparo do tomate seco.



Fonte: Autorial própria (2025)

Após a aplicação da desidratação osmótica, os tomates ainda mantêm um nível intermediário de umidade, sem alcançar uma atividade de água suficientemente baixa, sendo necessária a associação com um processo complementar, como a secagem por convecção (Bragueto, 2013). Essa combinação, chamada de desidratação osmo-convectiva, permite a obtenção de um produto com maior qualidade sensorial e nutricional, além de melhorar sua estabilidade durante o armazenamento (Lenart, 1996 *apud* Bragueto, 2013).

Após o resfriamento dos tomates secos, iniciava-se a preparação de um molho aromático para realçar seu sabor e garantir uma textura mais suculenta, esse processo era essencial para preservar os tomates e proporcionar um toque diferenciado nas preparações, como brusquetas, cremes e quiches.

Para o preparo do molho, utilizava-se um *bowl* de alumínio, onde eram adicionados azeite de oliva, óleo de soja e alho, com o auxílio de um *mixer*, todos os ingredientes eram processados até atingir uma textura homogênea e levemente emulsionada, em seguida, incorporava-se o orégano, intensificando os aromas e sabores do molho.

Com os tomates já frios, o molho era então cuidadosamente misturado, com a utilização de luvas. Realizava-se a incorporação manual do tempero, garantindo que cada pedaço ficasse completamente envolto no preparo. Esse processo era fundamental para que os tomates absorvessem o máximo do molho, resultando em uma textura macia e um aroma marcante.

Após a finalização, os tomates temperados eram pesados em porções de quinhentos gramas e embalados em sacos plásticos (Figura 21). As embalagens eram então armazenadas na câmara fria, garantindo sua conservação até o momento do uso.

Figura 21 - Porcionamento do tomate seco.



Fonte: Autoria própria (2025)

3.6. Porcionamento de molhos e fundos e acondicionamento a vácuo

O restaurante mantém uma produção contínua de molhos e fundos, que passam por longos períodos de cocção para intensificar sabores e desenvolver textura, como no caso do fundo à base de carne.

Após o cozimento, os molhos são transferidos para tachos e levados à câmara fria, onde permanecem em resfriamento por 24 horas. Uma vez resfriados, aqueles que apresentam acúmulo de gordura (*demi-glace*) passam por um processo de remoção antes do porcionamento em sacos plásticos próprios para vácuo.

Os fundos e molhos fracionados são selados a vácuo na seladora a vácuo, realizando o vácuo, aquecimento e fechamento de cada embalagem. Esse processo reduz significativamente os efeitos das reações de oxidação, uma vez que a retirada quase completa do ar residual dentro da embalagem, minimiza a disponibilidade de oxigênio, retardando processos degradativos e contribuindo para a conservação dos alimentos (Schmidt, 2000). Em seguida, cada molho e fundo recebe uma etiqueta de identificação, data de fabricação e prazo de validade de 90 dias.

Além dos fundos e molhos, proteínas como carnes e peixes, assim como alguns legumes, incluindo macaxeira e mini cenoura, também eram embalados a vácuo no restaurante, garantindo maior durabilidade e qualidade dos produtos armazenados.

Lima, Tomé e Abreu (2014), em seu estudo afirmam que a embalagem a vácuo também impede a ação de enzimas e a formação de fenóis de alto peso molecular, que poderiam comprometer a textura e o aspecto dos alimentos, como ocorre no escurecimento de grãos e vegetais, uma vez que a retirada quase completa do ar residual dentro da embalagem minimiza a disponibilidade de oxigênio, além de reduzir significativamente a troca gasosa entre o produto e o ambiente.

Por fim, os pacotes são organizados em cubas de inox (Figura 22) e, no caso dos molhos, fundos e proteínas, transferidos para a câmara de congelamento, enquanto os vegetais são direcionados para a câmara de resfriamento. Esse processo garante a preservação da qualidade e a disponibilidade dos produtos, assegurando que os insumos estejam prontos para uso conforme as necessidades do restaurante.

Figura 22 - Porcionamento do *demi-glace*.



Fonte: Autoria própria (2025)

3.7. Auxílio no setor de *pâtisserie*

A confeitaria francesa tem suas raízes ligadas à panificação, os primeiros confeitores surgiram a partir de padeiros, que preparavam pães doces enriquecidos com mel, frutas secas e especiarias, os quais possuíam uma massa mais densa por não serem levedadas (Silva *et al.*, 2015). Os mesmos autores destacam que, durante séculos, bolos e sobremesas eram considerados itens de luxo, restritos à nobreza europeia devido à alta dependência do açúcar, um ingrediente produzido até então na Índia, de difícil transporte e alto valor comercial. Com a descoberta da América, a confeitaria passou por uma revolução, incorporando novos sabores, como o cacau.

Silva *et al.* (2015), diz que a sofisticação da confeitaria francesa se consolidou com a influência da corte europeia, especialmente após o casamento de Maria Antonieta com Luiz XVI, que trouxeram confeitores italianos para a França, tornando os doces vienenses mais luxuosos e refinados. No século XVIII, Marie-Antonin Carême se tornava aprendiz de um dos melhores *chefs pâtissiers* de Paris, revolucionando a *pâtisserie* ao aperfeiçoar massas folhadas e merengues, criar novas técnicas e elaborar apresentações sofisticadas, elevando a confeitaria a um patamar artístico. Com a Revolução Industrial, a modernização dos utensílios e a inovação constante mantiveram a confeitaria francesa como referência mundial, reinventando-se ao longo dos séculos.

Após a conclusão das tarefas na cozinha quente, a atenção era voltada para a *pâtisserie*, onde diversas funções eram desempenhadas, englobando o pré-preparo, preparo e finalização dos produtos. A produção na *pâtisserie* era vasta e diversificada, incluindo desde

doces e bolos até *strudel*, *fondant* e uma variedade de salgados, como folhados e quiches. Durante esse processo, foi possível finalizar as bailarinas (Figura 23), um dos carros-chefes da casa durante o período do chá da tarde, assegurando um acabamento impecável para essa especialidade, muito apreciada pelos clientes.

Figura 23 - Bailarinas do chá da tarde.



Fonte: Autoria própria (2025)

Além disso, a responsabilidade incluía o preparo e a finalização de diversas sobremesas. Entre elas, destacava-se a “Pavlova de chocolate” com caramelo salgado (Figura 24), composta por uma mini *pavlova*, acompanhada de ganache de chocolate 53%, uma ganache montada com *chantilly*, caramelo salgado e *chantilly*.

Figura 24 - Pavlova de chocolate com caramelo salgado.



Fonte: Autoria própria (2025)

A montagem da sobremesa “Morango Fresco” também fazia parte das atividades realizadas (Figura 25), composta por morangos frescos envolvidos em uma mistura de geléia de morango, gel de brilho e pasta saborizante da fruta. A sobremesa era acompanhada de *crumble* crocante, sorvete de creme e *chantilly*.

Figura 25 - Morango Fresco.



Fonte: Autorial própria (2025)

O “*Fondant* com duo de sorvete” (Figura 26), composto por um mini *fondant*, acompanhado de ganache de chocolate 53%, caramelo salgado, *physalis* e duas bolas de sorvete, uma de chocolate ao leite e outra de creme.

Figura 26 - *Fondant* com duo de sorvete.



Fonte: Autorial própria (2025)

A produção também envolvia o preparo de bolos caseiros, como o bolo de chocolate e o de laranja, além de *tartes* de maçã com canela, *tarte* de morango (Figura 27) e uma variedade de folhados.

Figura 27 - *Tarte* de morango.



Fonte: Autoria própria (2025)

Entre os salgados, destacavam-se a trouxinha de frango e o folhado de peito de peru com ricota, assim como diversas opções de quiches, incluindo sabores como tomate seco, alho-poró, bacon e três queijos. Outras especialidades da casa incluíam empadas de palmito e camarão (Figura 28).

Figura 28 - Produtos finalizados para vitrine.



Fonte: Autoria própria (2025)

4. CONCLUSÃO

O estágio no *Bistrô* foi uma oportunidade valiosa para aplicar de forma prática toda a bagagem adquirida ao longo da formação acadêmica, integrando teoria e prática em um ambiente profissional. Durante essa experiência, foi possível aprimorar técnicas culinárias, abrangendo desde o pré-preparo até a finalização dos alimentos, além de aprofundar a

compreensão sobre a dinâmica e os desafios de uma cozinha profissional.

Além do desenvolvimento técnico, o estágio ampliou meu repertório culinário, permitindo o aprendizado de novas receitas e métodos de preparo, ao mesmo tempo em que favoreceu o aprimoramento das habilidades interpessoais necessárias para o convívio com diferentes profissionais dentro do ambiente de trabalho. Essa imersão reforçou, não apenas os conhecimentos adquiridos, mas as competências de adaptação, organização e trabalho em equipe, fundamentais para a prática na área gastronômica.

A vivência prática também permitiu uma imersão na *pâtisserie* do restaurante, consolidando não apenas o conhecimento técnico, mas a capacidade de trabalhar com prazos de entrega, administrar tarefas simultâneas e garantir o padrão dos produtos oferecidos.

Em síntese, o estágio foi fundamental para o meu crescimento profissional, não apenas no aperfeiçoamento das habilidades culinárias, mas também uma visão mais ampla sobre o funcionamento da gastronomia em um ambiente profissional. O conhecimento adquirido durante essa vivência será essencial para a minha futura atuação no mercado de trabalho, contribuindo para a excelência na execução de produtos na confeitaria e na gastronomia como um todo.

REFERÊNCIAS

AMANTINI, Denise Bologna; GUTIERREZ, Gustavo; FELÍCIO, Mariana Prado.

Implantação do Bistrô “Fleur De Lys” na cidade de Bauru. 2006. Trabalho de Conclusão de Curso (Gastronomia) - Centro Universitário Sagrado Coração, Universidade do Sagrado Coração, 2006. Disponível em:
<https://repositorio.unisagrado.edu.br/jspui/handle/handle/3797>. Acesso em: 28 fev. 2025.

BRAGUETO, Graziela. **Optimization of the process of dehydration osmo-convective for production of dry tomato.** 2013. 72 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia) - Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Cascavel, 2013. Disponível em:
<http://tede.unioeste.br:8080/tede/handle/tede/2615>. Acesso em: 06 mar. 2025.

BRASIL. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).** Cartilha boas práticas para serviços de alimentação . Brasília, 2020. Disponível em:
<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf/view>. Acesso em: 03 mar. 2025.

BRASIL. Exército Brasileiro. Diretoria de Abastecimento. **Critérios de preparo na manipulação de alimentos.** Brasília: Exército Brasileiro, 2017. Disponível em:
http://www.dabst.eb.mil.br/_upados/_secoes/_sgls/_2017/PASA-PROGRAMA-DE-AUDITORIA-E-SEGURANCA-ALIMENTAR/MATERIAL-DIDATICO/Criterios_de_Preparo_na_Manipulacao_de_Alimentos.pdf. Acesso em: 10 mar. 2025.

BUENO, Maria Lúcia. **Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas**. Caderno CrH, v. 29, n. 78, p. 443-462, 2016. DOI: <https://doi.org/10.1590/S0103-49792016000300003>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ccrh/a/sW9TqXKVJrPKwxMZDHkTpHv/?lang=pt>. Acesso em: 13 mar. 2025.

CAMARGO, Gisele A.; HAJ-ISA, Niurka; QUEIROZ, Marlene R. de. Avaliação da qualidade de tomate seco em conserva. **Revista Brasileira de Engenharia Agrícola e Ambiental**, v. 11, p. 521-526, 2007.

DIONYSIO, Renata Barbosa; MEIRELLES, Fatima Ventura Pereira. **Conservação de alimentos**. Sala de Leitura, 2003.

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

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

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São Paulo: Editora Senac, 2019. 319 p. E-book.

GAMBATO, Cristian; GONÇALVES, Roberto Birch. Adaptação da cozinha francesa à cultura e ao paladar brasileiro. **CULTUR: Revista de Cultura e Turismo**, v. 11, n. 3, p. 58-86, 2017. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6369058>. Acesso em: 28 fev. 2025.

GIARD, Luce; CERTEAU, Michel de; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar**. Petrópolis: Artes de Fazer, 1996.

GONDIM, Gil. **Conservas do meu Brasil: Compotas, geleias e antepastos**. Senac, 2018. E-book.

LIMA, Rafaella Araújo Zambaldi; TOMÉ, Laís Moretti; ABREU, Celeste Maria Patto de. Embalagem a vácuo: efeito no escurecimento e endurecimento do feijão durante o armazenamento. **Ciência Rural**, v. 44, n. 9, p. 1664-1670, 2014.

LUVISON, Neusa. **Breve histórico sobre o surgimento do restaurante no mundo**. 2012. Disponível em: <https://pt.scribd.com/document/86006395/Breve-Historico-sobre-o-Surgimento-do-Restaurant-e-no-Mundo>. Acesso em: 13 mar. 2025.

MARRONE, Raffaele; LIGUORI, Giovanna. **La sardella calabrese: processo tradizionale di produzione e valutazione dei punti critici**. Edizioni Pubblicità Italia, I Pesce, Modena,

n.06, 2011. Disponível em:

<https://www.pubblicitaitalia.com/pesce/prodotti/il-pesce/2011/6/11197>. Acesso em: 04 mar. 2025.

MARTINS, Carlos Guerra; NETO, Leopoldo Gondim. **A origem do nome restaurante e sua evolução na gastronomia francesa**. In: Encontros Universitários Da UFC, 2018: XI Encontro De Experiências Estudantis, 2018, Fortaleza. Universidade Federal do Ceará, 2018. Disponível em: <http://www.periodicos.ufc.br/ea/article/view/37910>. Acesso em: 13 mar. 2025.

MEES, Luiz Alexandre Lellis. **DO DESEJO DE RESTAURAÇÃO À BUSCA PELA REFEIÇÃO RÁPIDA: práticas de alimentação e comensalidade, do surgimento do restaurante à modernidade**. A&C, 2018.

MELLO, Carolina Alves Ferreira de. Plano de negócio: Vanilla gourmet. 2013. Monografia (**Especialização em Gestão Estratégica**) - Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2013. Disponível em: <http://hdl.handle.net/1843/BUBD-9CRFKN>. Acesso em: 28 fev. 2025.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2024. *E-book*.

MÜLLER *et al.* **Olhares no contexto rural**. Volume II. Santa Maria, RS - Arco Editores, 2021. *E-book*.

OMA PÂTISSERIE BISTRÔ. **Continuamos celebrando uma década de Oma!** [Recife]. 06 ago. 2023. Instagram: @omapatisseriebistro. Disponível em: <https://www.instagram.com/reel/CvnTY3nrtO3/?igsh=YmJob3hoeGFyaDho>. Acesso em: 13 mar. 2025.

OMA PÂTISSERIE BISTRÔ. **Uma década de doçura e dedicação!** [Recife]. 26 jul. 2023. Instagram: @omapatisseriebistro. Disponível em: https://www.instagram.com/reel/CvLMj0Xu_Jv/?igsh=MTI3bXJpMmJxZW9qdA==. Acesso em: 13 mar. 2025.

ROCHADEL, André. Couvert, aperitivo, antepasto, entrada? Qual a diferença entre eles?. **Metrópoles**, 28 fev. 2021. Disponível em: <https://www.metropoles.com/gastronomia/comer/couvert-aperitivo-antepasto-entrada-qual-a-diferenca-entre-eles>. Acesso em: 04 mar. 2025.

SALES, Gabriela Arantes Ferreira de; RIBEIRO, Lilian Almeida Moreira. **Hospitalidade e Bistronomia: um estudo comparativo conceitual entre os bistrôs franceses e os bistrôs paulistanos Voa Lá e Hillman**. Santa Catarina, 2011.

SAMMARCO, Andres Yamandu. Abertura de um bistrô na cidade de Porto Alegre. 2011. **Trabalho de conclusão de curso (Bacharelado em Administração)** - Escola de Administração, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/33340>. Acesso em: 28 fev. 2025.

SANTOS, M. de O.; SOUZA, J. B. de. Comida como afeto, conforto e refúgio: entendendo o ato de comer em tempos de pandemia. **Revista de Alimentação e Cultura das Américas**

(RACA), [S. l.], v. 2, n. 2, p. 135–150, 2020. DOI: 10.35953/raca.v2i2.42. Disponível em: <https://raca.fiocruz.br/index.php/raca/article/view/42>. Acesso em: 28 fev. 2025.

SCHAECHTER, Reyna. Paris and the History of French Cuisine. **The Michigan Journal of History**, p. 211. 2015.

SCHMIDT, Flavio Luis. Transferencia de calor em sistemas líquidos/particulados envasados sob alto vácuo. 2000. **Tese (Doutorado em Ciência de Alimentos)** - Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, São Paulo, 2000. Disponível em: <https://hdl.handle.net/20.500.12733/1589284>. Acesso em: 04 mar. 2025.

SILVA, Francisco Vilmar Brasil da *et al.* **Fusion Food de Gilberto Freyre aos tempos atuais: a formação da culinária brasileira. Trabalho de conclusão de curso superior (Tecnologia em Gastronomia)** - Centro Universitário de Brasília, Faculdade de Ciências da Educação e da Saúde, Brasília, 2015. Disponível em: <https://repositorio.uniceub.br/jspui/handle/235/6889>. Acesso em: 28 fev. 2025.

TONON, Renata Valeriano; BARONI, Alessandra Faria; HUBINGER, Míriam Dupas. Estudo da desidratação osmótica de tomate em soluções ternárias pela metodologia de superfície de resposta. **Food Science and Technology**, v. 26, p. 715-723, 2006.

VENSKE, Cristian *et al.* Influência do grau de maturação nas características sensoriais de tomate seco envasado em óleo. **Publicatio UEPG: Ciências Exatas e da Terra, Agrárias e Engenharias-ATIVIDADES ENCERRADAS**, v. 10, n. 03, 2004.