



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

LUIZ PAULO GUERRA ALVES DE SOUZA

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO) EM UM
RESTAURANTE DE COZINHA IBÉRICA NA CIDADE DE RECIFE – PE**

RECIFE – PE
MARÇO 2025

LUIZ PAULO GUERRA ALVES DE SOUZA

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO) EM UM
RESTAURANTE DE COZINHA IBÉRICA NA CIDADE DE RECIFE – PE**

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

Orientadora: **Prof^ª Edenilze Teles Romeiro**

Supervisor: **Manoel Messias do Nascimento**

RECIFE - PE
MARÇO 2025

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

S719r Souza, Luiz Paulo Guerra Alves de.

Restaurante de cozinha ibérica na cidade de Recife - PE:
relatório de estágio supervisionado obrigatório (ESO) / Luiz
Paulo Guerra Alves de Souza. – Recife, 2025.

29 f.; il.

Orientador(a): Edenilze Teles Romeiro.

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

Inclui referências.

1. Gastronomia - Ibérica, Península (Espanha e Portugal). 2.
Culinária - Ibérica, Península (Espanha e Portugal). 3.
Restaurantes - Recife (PE). I. Romeiro, Edenilze Teles, orient. II.
Título

CDD 641.013

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, gostaria de agradecer à minha família, especialmente minha mãe, Sandra (apesar de até hoje me mandar *links* de inscrição em concursos públicos), minha irmã, Isa; e aos meus avós, Bibi e Luiz, que sem vocês eu não teria chegado até aqui.

Aos meus amigos, Nielline, Luan e Ulisses do velho testamento, que sempre estiveram comigo fizesse chuva ou sol; e Ilesxyane, Júlia e Luiz Fernando, do novo testamento, que se depender de mim vão continuar comigo nessa jornada que inicio agora, e sempre que precisarem, vocês sabem onde podemos nos encontrar: no banco da fofoca.

Sou grato também ao curso de gastronomia e aos meus professores e professoras, que sempre foram excepcionalmente acolhedores, cada um com seu jeitinho especial. Sempre que precisei, vocês estavam dispostos a compartilhar e oferecer suporte ao longo dessa jornada. Preciso destacar em especial à minha orientadora, Edenilze, pelo apoio com este relatório, mas principalmente pelas melhores aulas práticas do curso; à Leonardo pelas aulas de panificação, área na qual me encontrei na gastronomia; e à Ericka, que me conseguiu um restaurante para realizar o ESO em um piscar de olhos.

Agradeço também à equipe do Ruizito, especialmente o grupinho do bar frio, Mirella, Djalma e Rhuan, que me acolheram e proporcionaram um ambiente de aprendizado enriquecedor.

E por fim, agradeço a todos que, direta ou indiretamente, contribuíram com essa minha jornada.

RESUMO

O relatório descreve as atividades desenvolvidas durante o estágio supervisionado obrigatório (ESO) no Ruizito, restaurante especializado em cozinha ibérica. O objetivo do estágio foi proporcionar uma imersão prática no funcionamento de um restaurante profissional de alta demanda, praticando técnicas de preparo, organização da cozinha e de ingredientes, além de atuar nas demais atividades operacionais, desafiadoras no setor da alimentação. As atividades desempenhadas durante o estágio incluíram a execução da *mise en place* para diversas preparações, o auxílio no controle do estoque e da organização da área de trabalho e a execução do serviço do restaurante, especificamente na área do bar frio. Durante o estágio, foi possível desenvolver habilidades práticas que contribuíram significativamente para a minha formação profissional, principalmente no que diz respeito à adaptação ao ritmo e rito de uma cozinha profissional.

Palavras-chave: Europa; Gastronomia; Técnicas

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO.....	6
2. PEQUENA CONTEXTUALIZAÇÃO DA GASTRONOMIA IBÉRICA.....	6
3. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO.....	7
3.1. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO.....	7
3.2. DESCRIÇÃO DO LOCAL.....	9
3.3. ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO.....	11
3.4. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL.....	11
3.5. PERÍODO DO ESTÁGIO.....	14
3.6. OBJETIVOS DO ESTÁGIO.....	15
3.6.1. OBJETIVO GERAL.....	15
3.6.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	15
4. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO ALUNO.....	15
4.1. PRÉ-PREPARO DOS ALIMENTOS.....	15
4.2. PREPARAÇÕES PARA O BAR FRIO.....	17
4.2.1. SALMÃO CURADO.....	18
4.2.2. CARPACCIO MISTO DO CÉSAR.....	19
4.2.3. ATUM DEFUMADO.....	20
4.2.4. CANELONE DE ABACATE.....	22
4.2.5. JAMÓN IBÉRICO E JAMON SERRANO.....	23
4.2.6. MINI CONSERVAS DO RESTAURANTE.....	24
4.3. CONFERÊNCIA DO ESTOQUE E REQUISIÇÃO DE INSUMOS.....	25
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	26
REFERÊNCIAS.....	28

1. APRESENTAÇÃO

O estágio supervisionado obrigatório (ESO) é uma etapa essencial na formação do estudante de gastronomia, pois representa a transição entre o contexto universitário, relativamente controlado, e a prática ocupacional. Esse contato direto com a cozinha profissional permite que o aluno desenvolva ainda mais as habilidades técnicas introduzidas na graduação, compreenda a dinâmica do mercado e se adapte à realidade da profissão, possibilitando o contato com diferentes setores da gastronomia, e permitindo que o aluno identifique aquela área que tenha maior interesse. Além disso, é um momento importante para a construção de *networking*, que pode resultar em futuras oportunidades de emprego.

O estágio também amplia a visão estratégica do estudante, permitindo que ele compreenda outros aspectos importantes da área, especialmente para quem deseja empreender, como a gestão de custos, de pessoas, e o atendimento ao cliente. Dessa forma, é possível considerar que o estágio supervisionado obrigatório não é apenas um requisito acadêmico, mas um instrumento valioso para preparar o aluno para os desafios do mercado gastronômico, fornecendo aprendizado prático, conexões profissionais e oportunidades concretas para ingressar e crescer na carreira.

2. PEQUENA CONTEXTUALIZAÇÃO DA GASTRONOMIA IBÉRICA

A península ibérica (figura 1) é composta principalmente por Portugal e Espanha, mas também por Andorra, pelo território britânico de Gibraltar e um pouco do sudoeste da França, e ao longo da história, foi palco para o desenvolvimento de diversos povos e culturas, dos gregos aos romanos, de cristãos à mouros e judeus, e a cada povo é possível atribuir algum aspecto da cultura gastronômica da região, em especial esses três últimos, considerando uma presença mais recente e entrelaçada. O resultado deste encontro é que vai dar origem à uma gastronomia ibérica como é conhecida e referenciada atualmente (Barroqueiro, 2023).

Figura 1: Península Ibérica



Fonte: *Google Maps* (2025)

De Portugal é possível destacar a grande variedade de ingredientes sazonais e de qualidade, como pães, queijos, peixes e frutos do mar, azeites e especialmente os vinhos. Composto preparações que traduzem a essência da terra e do mar. E como parte do costume mediterrâneo, a cozinha portuguesa vai valorizar o consumo de alimentos frescos e bem trabalhados, respeitando cada etapa da produção, desde o cultivo até o momento de servir à mesa (Pinto et al., 2022).

Por outro lado, da Espanha, pode-se destacar as diferenças climáticas, geográficas e culturais dentro das próprias fronteiras do país, o que por sua vez influencia a disponibilidade de produtos e as tradições culinárias de cada região. Essas diferenças são bastante aparentes quando é possível observar múltiplas variações de uma mesma preparação, como a *paella valenciana* e a *paella castellana*. Cada região se adaptou e incorporou influências externas aos produtos locais, o que proporcionou uma culinária bastante diversificada (Pinto et al., 2022).

3. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

3.1. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

O Ruizito é um restaurante especializado na cozinha ibérica que foi inaugurado em 2023, ocupando o espaço que antes pertencia a um outro restaurante, o *Douro In*. O nome faz referência a um dos sócios, Rui Silva, que a princípio sugeriu nomear o restaurante de *Joselito*, uma marca de jamón tradicional da Espanha, que existe há mais de 150 anos e é considerada uma das melhores do mundo (Passera, 2018); no entanto, a marca *Joselito* já era

registrada no Brasil, então Pedro Berinson, sócio e amigo de Rui sugeriu o atual nome e marca do restaurante, *Ruizito* (figura 2).

Os sócios já possuíam duas marcas fortes e consolidadas, o Tio Armênio, com referências portuguesas na culinária e o Zio Cucina, com referências italianas, ambos franqueados em diversas cidades em todo o país. A partir dessa experiência, os sócios decidiram abrir uma terceira marca com uma expressão e uma culinária distinta das anteriores, dessa vez, com referências ibéricas de forma geral, mas também com um olhar especial para a cozinha espanhola. Para isso, eles buscaram inspirações em São Paulo, cidade que é considerada um polo de referências gastronômicas no Brasil (São Paulo, 2024).

Figura 2: Logo das empresas: Tio Armênio, Zio Cucina e Ruizito.



Fonte: Instagram do restaurante Ruizito (2025)

O cardápio original do restaurante foi construído com a consultoria de um chef espanhol, e alguns elementos e procedimentos foram trazidos de São Paulo, como o bar frio anexo ao salão, que segundo Rui Silva tem referências da Adegas Santiago/SP, que é um renomado restaurante também de cozinha ibérica, fundado em 2006 por Luis Felipe Moraes. No bar frio, são elaboradas receitas à base de peixes e frutos do mar, e diversas preparações desenvolvidas com um cuidado visual, sem deixar de lado, é claro o cuidado com o sabor.

3.2. DESCRIÇÃO DO LOCAL

O restaurante está localizado na Av. República do Líbano, 251 - Pina, Recife - PE, em uma posição bastante privilegiada, situada logo na entrada principal do primeiro andar do RioMar Shopping. É um espaço amplo, fácil de identificar pelo letreiro bem iluminado. Na entrada, há também um quadro com as sugestões do dia e outro anunciando o *happy hour*. O salão é dividido entre uma área principal e um anexo no mezanino, e vai variar entre mesas para duas, quatro, ou mais pessoas. No salão principal, estão localizados o bar em uma posição central, com um serviço de balcão; e o bar frio junto à adega, com uma vitrine expondo alguns peixes e preparações, como pode ser visto na figura 3.

O bar frio é uma seção dedicada à finalização de pratos que na sua maioria não requerem cocção em altas temperaturas. É uma área responsável pela montagem de entradas frias, *carpaccios* e ceviches, além da produção de molhos frios e emulsões que vão acompanhar boa parte dos pratos que saem de lá. É composto por bancadas refrigeradas, refrigeradores e um congelador, considerando que os insumos trabalhados no bar frio são frescos e bastante perecíveis. Há também um aquário para as ostras e lambretas servidas no restaurante.

Figura 3: Vitrine do bar frio do restaurante Ruizito em Recife/PE



Fonte: Arquivo do autor (2025)

Todo o salão segue uma paleta de cores em tons terrosos, e com muitos elementos em madeira, como o assoalho e os painéis nas paredes (figura 4). Há um destaque especial para um grande mural que percorre todo o salão. Há também um sistema de som que reproduz em baixo volume músicas ambientes, quase sempre inspiradas em bossa nova.

Já para a cozinha, existem duas entradas que ligam ao salão, facilitando a circulação dos profissionais, e garantindo um fluxo operacional mais eficiente. O espaço da retaguarda é dividido em setores, sendo eles:

Figura 4: Ambientação do Salão do Ruizito.



Fonte: Arquivo do autor (2025)

A cozinha quente ocupa uma grande área da retaguarda, onde são finalizadas a maioria das preparações antes de serem enviadas para o salão. Essa área conta com equipamentos de alta performance, como fogões industriais, grelhas, fogo de brasa e fornos combinados.

A área da confeitaria é um espaço mais reduzido em comparação com a cozinha quente, mas desenvolve não apenas as sobremesas servidas no restaurante, como também finaliza as saladas e algumas entradas presentes no cardápio. Como parte da produção, desenvolvem ainda pães e torradas e molhos.

A área da pia de lavagem é destinada à higienização dos utensílios, equipamentos e louças utilizadas tanto na cozinha como no salão, e apesar da alta demanda do restaurante, ainda é um serviço realizado de forma manual pela equipe.

Já no primeiro andar, há também uma cozinha de produção, na qual são preparadas e porcionadas a maioria das preparações do restaurante. Esse setor também conta com

equipamentos, como seladora a vácuo, ultra congelador, fornos, fogões industriais, e entre outros, com um acesso à câmara fria, à área de estoque e ao mezanino.

Também nesse primeiro andar estão localizadas a área de estoque, onde ficam armazenados ingredientes secos, condimentos e produtos não perecíveis. E a câmara fria, subdividida em uma área para refrigeração e outra para congelamento, que são utilizadas para armazenar ingredientes perecíveis, como carnes, laticínios, pescados e hortifrútiis. Além, é claro, da produção que é realizada no próprio restaurante.

3.3. ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO

O Ruizito é um restaurante especializado na cozinha ibérica e que vai trazer produtos e preparações típicas de Portugal e da Espanha, com destaque para pratos com peixes e frutos do mar, tal qual o *polvo à galega*, o *arroz de polvo*, o *jamón ibérico* e uma diversidade de *paellas*.

O salão do restaurante abre às 11:30 todos os dias e funciona até às 23:00, sendo que das 16h às 19:30 funciona o *happy hour* com uma seleção de petiscos e drinks, além da extensa carta de vinhos. O Ruizito também está aberto para reservas e eventos, para os quais a estrutura do salão pode ser alterada, criando um ambiente mais intimista e privado.

3.4. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

A estrutura organizacional é um elemento fundamental para garantir o bom funcionamento de qualquer empresa, pois define a configuração dos setores, os níveis hierárquicos e as relações entre as áreas. Segundo Ballesterro-Alvarez (2015), a estrutura organizacional pode ser compreendida como uma maneira de configurar e estabelecer a estrutura formal de uma empresa ou de uma de suas partes em um determinado momento, e de que forma as relações que definem essa estrutura ocorrem entre si. No Ruizito, essa estrutura pode ser considerada bem definida, refletindo a necessidade de uma coordenação eficiente entre os diversos setores - cozinha, salão e administração do restaurante; garantindo um serviço de qualidade e padronizado.

A organização do restaurante segue uma estrutura hierárquica, como pode ser observada no organograma (figura 5).

Figura 5: Organograma do Ruizito



Fonte: Arquivo do autor (2025)

A Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) é um sistema elaborado pelo Ministério do Trabalho e Emprego para categorizar e descrever formalmente as ocupações existentes no país (Brasil, 2025). A seguir, os cargos desempenhados na cozinha do Ruizito serão descritos com base na CBO e comparados, de forma a observar se as atividades exercidas no restaurante estão em conformidade com tais descrições.

Segundo a CBO, os chefs criam e elaboram pratos e cardápios, atuando direta e indiretamente na preparação dos alimentos. Gerenciam brigada de cozinha e planejam as rotinas de trabalho. Podem gerenciar, ainda, os estoques e atuar na capacitação de funcionários. O Ruizito conta com dois chefs, um chef executivo, que atua principalmente no serviço da cozinha quente do restaurante, e é responsável pelo atual desenvolvimento e manutenção do cardápio, ele também atua na contratação da equipe e na distribuição dos bônus salariais; já o chef de produção tem sua atenção mais focada, é claro, na produção e na manutenção do estoque do restaurante, mas também vai atuar no serviço quando necessário, e é também responsável pela equipe de produção e pela equipe do bar frio. A CBO agrupa os

cargos de chef e sous chef em uma mesma categoria, no entanto, no Ruizito o sous chef auxilia em todo o processo e na ausência dos chefs assume o controle da cozinha.

O restaurante conta com nove cozinheiros, que de acordo com a CBO, organizam e supervisionam serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos. No Ruizito, os cozinheiros não assumem esse papel de elaboração do cardápio, sendo esta, como já foi dito, responsabilidade dos chefs; exceto em ocasiões específicas. Além disso, os cozinheiros também são responsáveis pela organização das praças, mantendo o ambiente sempre limpo.

Para a CBO, os auxiliares de cozinha trabalham na área de pré-preparo, preparo de alimentos e na montagem de pratos. [...] Verificam a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação. Preparam local, organizam o trabalho e cumprem normas, procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde. No Ruizito, também trabalham nove auxiliares de cozinha, alguns fixos em determinadas praças e outros rotacionando dependendo da demanda, e lá, eles ficam apenas responsáveis por auxiliar os cozinheiros na pré-produção, na produção e na execução do serviço, mantendo também a organização das praças.

Já os copeiros são enquadrados na mesma classificação de garçons, bartenders, atendentes e entre outros; como responsáveis por atender os clientes, servem alimentos e bebidas em restaurantes, bares, cafeterias, hotéis, hospitais, empórios, navios cruzeiros, eventos, etc. Manipulam alimentos e preparam bebidas (sucos, coquetéis, drinques, aperitivos e cafés). Analisam sensorialmente bebidas, degustando amostras e classificam bebidas. Realizam serviços de bebidas, montando cardápio harmonizado, elaborando carta de bebidas e sugerem bebidas e harmonizações. No entanto, no Ruizito os quatro copeiros ficam responsáveis pela limpeza diária das louças do salão e da cozinha, além dos utensílios e equipamentos. Como também ficam responsáveis pelo controle do lixo e requisição dos materiais de limpeza junto ao estoque.

Por fim, a CBO descreve o estoquista como responsável por recepcionar, conferir e armazenar produtos e materiais em almoxarifados, armazéns, silos e depósitos. Controlando a movimentação de entradas e saídas dos estoques. Distribuem produtos e materiais a serem expedidos. Organizam o almoxarifado para facilitar a movimentação dos itens armazenados e a armazenar, preservando o estoque limpo e organizado. Empacotam ou desempacotam os

produtos, realizam expedição de materiais e produtos, examinando-os, providenciando os despachos dos mesmos e auxiliam no processo de logística.

Já os estagiários eram dois, no período em que estive ligado à empresa. Éramos responsáveis por auxiliar no pré-preparo e no preparo de receitas, na higienização dos insumos e das praças, além de atuar na finalização dos pedidos conforme saiam durante o serviço. Este é um cargo que nem sempre é preenchido na cozinha.

No salão, a equipe era extensa, formada por um maitre, que atuava diretamente na organização dos garçons e cumins na rotina diária do restaurante, e também, em conjunto com os dois gerentes, que eram responsáveis por manter o padrão do atendimento, liderando a equipe, delegando tarefas, organizando as escalas e supervisionando o treinamento de novos funcionários e atuavam também na promoção dos vinhos e espumantes vendidos pelo restaurante. Três recepcionistas, que estavam sempre à frente do restaurante, organizando reservas e acomodando os clientes; dois caixas, responsáveis por receber pagamentos, controlar e prestar contas do caixa com a administração; três bartenders, que eram responsáveis pelo serviço de bebidas, sejam elas alcoólicas ou não, do restaurante; quatorze garçons, que ficam responsáveis por montar o salão logo cedo e manter a organização das mesas, além de receber pedidos e recomendar preparações de acordo com o gosto dos clientes. Três cumins para auxiliar os garçons e organizar o salão, levando as preparações até as mesas e retirando as louças.

Para finalizar, a equipe do salão também contava com três funcionários de serviços gerais, que mantinham a limpeza de toda a área do salão, dos banheiros, do mezanino e também realizavam a manutenção das plantas, que faziam parte da decoração do restaurante.

3.5. PERÍODO DO ESTÁGIO

O ESO foi realizado de 29 de outubro de 2024 a 27 de janeiro de 2025, de segunda a sexta-feira, das 10h às 16h, seis horas diárias, totalizando 360 horas requeridas pelo estágio. Esse período me permitiu acompanhar dois momentos distintos do funcionamento do restaurante, caracterizados pela alta e baixa demanda, em dezembro/24 e janeiro/25, respectivamente.

3.6. OBJETIVOS DO ESTÁGIO

3.6.1. OBJETIVO GERAL

Desenvolver atividades na área operacional em um restaurante especializado na cozinha ibérica em Recife/PE.

3.6.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar o pré-preparo dos alimentos no bar frio.
- Executar as preparações dos pratos no bar frio.
- Auxiliar na conferência e reposição de insumos do estoque.

4. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO ALUNO

A seguir, serão descritas as rotinas de pré-preparo e as preparações realizadas no setor do bar frio do restaurante, detalhando os processos necessários para garantir a qualidade e a padronização das preparações.

4.1. PRÉ-PREPARO DOS ALIMENTOS

O pré-preparo é uma etapa essencial no processo de produção em uma cozinha profissional. Vai envolver a seleção, a higienização, o corte, o porcionamento e o armazenamento dos ingredientes, e permite que a equipe trabalhe de forma mais eficiente, reduzindo atrasos e erros durante o preparo e a finalização. Além disso, o pré-preparo dos alimentos deve ser realizado nas melhores condições de higiene, para prevenir riscos de contaminação microbiológica e assegurar a qualidade e o padrão do que é servido pelo restaurante (Brasil, 2017).

De forma geral, o pré-preparo executado rotineiramente no bar frio era: Remover as espinhas, limpar as escamas e excesso de gordura e porcionar o Robalo, que em seguida era rotulado e armazenado para o uso durante a semana.

Porcionar e separar o salmão de acordo com a preparação, por exemplo, um dos pratos requer que o salmão passe por um processo de cura, e para isso, era usada parte do lombo do peixe, por ser mais firme - em comparação com a barriga, que é mais succulenta e mais rica em gorduras; e ter um formato que melhor acomoda a apresentação - de pétala.

Além dos peixes, era preciso limpar a carne do siri de qualquer impureza, como pedaços de cascas e cartilagem, porcionar para congelamento ou cozinhá-la com cebola, alho, tomates, extrato de tomate e leite de coco, até ficar um recheio bem seco para o canelone de abacate, preparação servida no bar frio. Era preciso também tratar os camarões frescos (figura 6), por vezes doze ou dezesseis quilos por semana, removendo as cascas completamente e

limpando as tripas que percorrem as costas do camarão com o auxílio de um palito de maneira que fosse melhor mantida a integridade do crustáceo.

Figura 6: Pré-preparo do camarão



Fonte: Arquivo do autor (2025)

Outra atividade realizada no bar frio era cortar e porcionar o polvo - que já chegava cozido e temperado; em duas maneiras distintas: parte dos tentáculos eram cortados em anéis de no máximo um centímetro, e eram destinados para uma preparação chamada *pulpo a la gallega*; outra parte dos tentáculos e a cabeça do polvo eram cortadas em cubos menores, e eram destinadas para as conservas que são produzidas no restaurante.

Para as conservas também era necessária a preparação da lula, que por sua vez chegava ao bar frio ainda fresca ou congelada. Neste momento, era fundamental realizar a limpeza do molusco, removendo o bico, as vísceras, qualquer vestígio de areia e a estrutura cartilaginosa interna. Após a limpeza, o manto era cortado em anéis e juntamente com a cabeça e os tentáculos, eram temperados com sal, pimenta do reino e páprica defumada. Em seguida eram grelhadas e reservadas para as conservas.

Mais uma atividade de pré-preparo realizada durante o estágio era o corte de queijos variados para a tábua de frios que também era servida no restaurante (figura 7). O queijo do reino e o brie eram cortados em fatias finas, enquanto o queijo parmesão e o gorgonzola eram cortados em cubos de aproximadamente um centímetro.

Figura 7 : Tábua de frios



Fonte: Divulgação/Ruizito (2025)

Por fim, havia a necessidade de realizar a preparação de ervas, como tomilho e alecrim, que eram separadas do talo e cortadas finamente, para serem usadas na defumação do atum. Como também era preciso deixar tomate verde, cebola roxa e cebolinho cortados finamente, para a finalização de diversas preparações.

4.2. PREPARAÇÕES PARA O BAR FRIO

Nas seções a seguir, serão descritas algumas das principais preparações que fazem ou fizeram parte do cardápio do bar frio do restaurante durante o período do ESO. É importante deixar claro que apesar de o restaurante se apresentar como especializado em cozinha ibérica, nem todas as preparações disponíveis no cardápio refletem fielmente os elementos tradicionais dessa culinária. Como exemplo, no bar frio, foi possível observar que muitas das preparações incorporavam referências de outras culturas, com ingredientes, técnicas e tendências gastronômicas contemporâneas e considerando que o Ruizito está, acima de tudo, inserido em um mercado complexo e competitivo, e o cardápio acompanha as demandas do mercado e as preferências dos clientes.

4.2.1. SALMÃO CURADO

Para o preparo do salmão curado (figura 8), é utilizado o método de cura seca, que é uma técnica de conservação milenar, combinada com um processo de aromatização por *dry rub*, e que consiste em envolver o peixe com sal e outros condimentos, o que retira a umidade ao mesmo tempo em que parte do sal é absorvida pela carne. Esse método permite uma absorção homogênea dos temperos e também ajuda a definir a textura do peixe (Durham, 2001).

Figura 8: Salmão curado



Fonte: Divulgação/Ruizito (2025)

Existem diversas variações do método de cura seca, no caso do Salmão Curado utilizado no restaurante (figura 9), primeiro era preciso processar sal grosso, beterraba, e partes iguais de pimenta do reino preta, pimenta calabresa e pimenta vermelha no Thermomix, até se tornar uma mistura homogênea, que por sua vez era usada para cobrir o peixe em todos os lados. O salmão fica nessa mistura por aproximadamente uma hora, e depois remove-se o excesso de sal.

Figura 9: Processo de cura do salmão



Fonte: Arquivo do autor (2025).

Para o serviço, o salmão deveria ser cortado em lâminas e montado em um formato retratando uma flor, e em seguida temperado com pimenta do reino, cebolinho, um mix de gergelim branco e preto, molho ponzu e azeite de mel e limão, ambos produzidos no restaurante; e para finalizar um pouco de brotos de rabanete.

4.2.2. CARPACCIO MISTO DO CÉSAR

O *carpaccio* é uma preparação clássica italiana, que surgiu em Veneza, no nordeste da Itália, por Giuseppe Cipriani na década de 1950. A versão original contava com finas fatias de carne vermelha, marinadas em maionese, limão, molho inglês, leite, sal e pimenta branca (Pinto, 2018). No entanto, ao longo dos anos, diversas versões e interpretações foram desenvolvidas, como o *carpaccio misto do César* (figura 10), entrada que tem uma saída alta no restaurante, e consiste em um mix de peixes (salmão, atum, robalo) e camarão, que são cortados em lâmina e temperados com sal e pimenta. A preparação é finalizada com um fio de uma emulsão de azeite e limão siciliano e brotos de rabanete.

Figura 10: *Carpaccio misto do César*



Fonte: Arquivo do autor (2025)

4.2.3. ATUM DEFUMADO

Para essa preparação, todas as etapas, desde a cura, a defumação do lombo do peixe e a finalização com ervas frescas, era realizada no restaurante. Começava com o corte do lombo do atum, seguindo a direção das fibras do peixe, procurando sempre manter uma média de peso e formato similar e padronizado. Em seguida, o atum deve passar por um processo de cura durante duas horas, com uma camada de sal marinho grosso, como pode ser visto na figura 11. Após esse tempo, o sal era removido e as peças eram postas para defumar em um recipiente selado para reter a fumaça das lascas de laranjeira.

Figura 11: Processo de cura no restaurante Ruizito.



Fonte: Arquivo do autor (2025)

A defumação (figura 12) é um dos métodos de conservação de alimentos mais antigos, atuando na preservação por meio da redução da atividade da água, além da ação antimicrobiana e antioxidante dos compostos presentes na fumaça, como fenois, aldeídos, cetonas, hidrocarbonetos e ésteres, que inicialmente se depositam na superfície do alimento e depois, penetram sua estrutura muscular. O processo mais comum é da defumação a frio, realizada em temperaturas que variam entre 25°C e 30°C (Figueiredo, 2016).

Figura 12: Processo de defumação do atum no restaurante Ruizito.



Fonte: Arquivo do autor (2025)

Com o atum já defumado, o próximo passo era envolvê-lo em azeite e uma camada generosa de ervas frescas, para assim ser maçaricado e direcionado para a finalização dos pratos. No bar frio, o atum defumado (figura 13) era usado em uma variação de *carpaccio*. Dependendo do tamanho do lombo de atum, três ou quatro fatias finas eram dispostas sobre o prato, temperadas com sal e pimenta e finalizadas com brotos de rabanete e um azeite aromatizado com cebola, gengibre e limão-taiti.

Figura 13: Atum defumado



Fonte: Arquivo do autor (2025)

4.2.4. CANELONE DE ABACATE

O canelone é uma preparação da gastronomia italiana, cuja criação pode ser atribuída ao chef do *Hotel dei Cappuccini*, atualmente conhecido como *Anantara Convento di Amalfi Grand Hotel*, há aproximadamente um século atrás. Desde então, tornou-se um dos pratos mais apreciados da culinária italiana, sendo servido em diversas variações ao redor do mundo (L'Officiel Brasil, 2024). A versão apresentada no Ruizito era uma releitura completa, introduzindo a contemporaneidade a este prato clássico. Em vez da massa tradicional à base de trigo, eram usadas lâminas de abacate, conferindo frescor e uma maior leveza ao prato. Já o recheio, como já foi descrito na seção de pré-preparos, incorpora alguns elementos tropicais e da culinária brasileira à preparação, como o siri e o leite de coco.

Para a finalização, como pode ser visto na figura 14, o canelone acompanhava ainda ovos de peixe, que traziam uma nova textura e um toque salino ao prato, e creme azedo, que trazia acidez para contrastar com a untuosidade presente no abacate e no recheio.

Figura 14: *Canelone de abacate*



Fonte: Divulgação/Ruizito (2025)

4.2.5. JAMÓN IBÉRICO E JAMON SERRANO

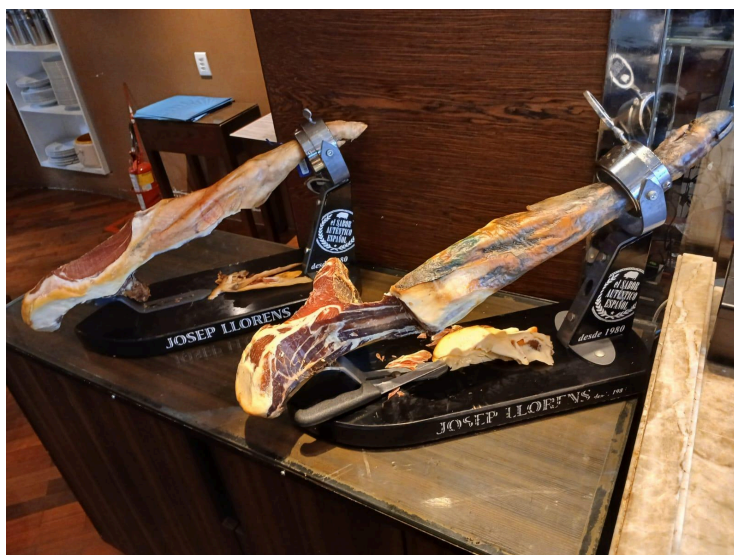
Segundo Zurita-Márquez e Llorente-Marín (2024), o *jamón ibérico* é um dos alimentos mais simbólicos da gastronomia espanhola. Sendo que sua produção e consumo envolvem não apenas aspectos culinários, mas também valores sociais e culturais que reforçam a identidade espanhola. São originados de suínos criados em relativa liberdade e com uma alimentação mais abrangente, fatores que trazem diferenças significativas na qualidade da produção do *jamón*. É um produto de valor elevado, a peça considerada de peso médio, pode variar entre R\$5.000,00 e R\$10.000,00, mas peças mais limitadas podem chegar aos €80.000,00. Dessa forma, é uma preparação servida só em ocasiões mais específicas, e não está listada no cardápio.

Já o *jamón serrano*, é originado de suínos brancos, que são criados em regimes fechados e possuem uma dieta restrita a cereais e leguminosas. A produção desse tipo de *jamón* vai ser uma das maiores exportações da gastronomia espanhola, com grandes demandas vindas da União Europeia, dos Estados Unidos e da China. Atualmente a produção de ambos os *jamóns* vai fazer a junção das técnicas tradicionais de salga e cura - que no Serrano, vai variar entre 10 e 18 meses, enquanto que no Ibérico, pode atingir períodos

superiores a 36 meses; com tecnologias modernas de controle de umidade e temperatura, para garantir um resultado de alto padrão e qualidade. (Zurita-Márquez; Llorente-Marín, 2024).

No restaurante as peças eram expostas em um aparador próximo ao bar frio (figura 15) e eram servidas apenas finas fatias, pesando no máximo 50g, acompanhadas por torradas e azeite.

Figura 15: Jamón Serrano e Ibérico em exposição no ruizito



Fonte: Arquivo do autor (2025)

4.2.6. MINI CONSERVAS DO RESTAURANTE

O restaurante também trabalha com uma seleção de mini conservas, que são oferecidas principalmente em eventos. Durante o período de realização do estágio, o cardápio de conservas variou bastante, e logo que eu comecei a conserva de queijos havia sido removida, de forma que não foi possível observar a produção. No entanto, a seguir vou descrever o processo e a finalização das que pude participar na produção.

A *conserva de atum* era bastante simples, considerando que era apenas preencher o recipiente com o atum defumado produzido no restaurante e completar o azeite. A conserva *à moda da casa* por sua vez, já era mais complexa, levando partes iguais de polvo, lula e camarão, bem temperados com sal, pimenta e páprica defumada; além de um pouco de alga *wakame*, tomate cereja e ovas de salmão. Todas eram banhadas em azeite, e considerando que este vai possuir uma ação antioxidante derivada da presença de compostos fenólicos, como o hidroxitirosol, o azeite vai atuar na preservação dos alimentos ao inibir a oxidação e o crescimento de microrganismos (Oliva, 2025). As mini conservas (figura 16) eram

apresentadas sobre uma tábua de madeira, e acompanhava fatias de torradas com um fio de azeite.

Figura 16: Mini conservas produzidas no Ruizito



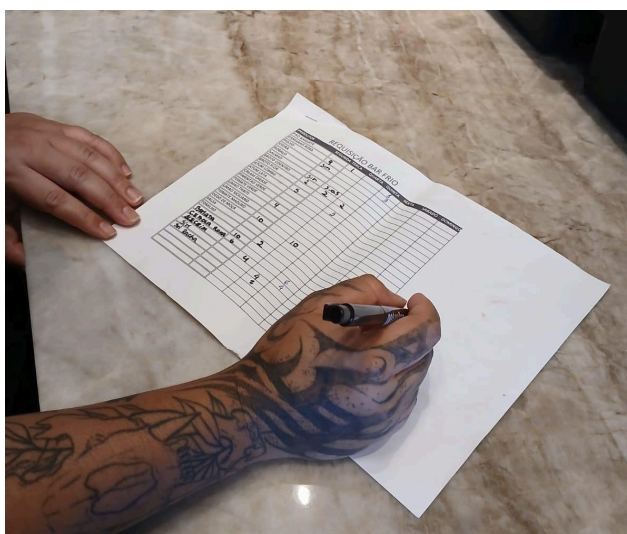
Fonte: Arquivo do autor (2025)

4.3. CONFERÊNCIA DO ESTOQUE E REQUISIÇÃO DE INSUMOS

Uma das primeiras atividades realizadas ao iniciar as funções do dia era preencher a ficha de requisição de insumos (figura 17), nela eram listados todos os insumos necessários para o dia e a quantidade desejada. Nesse momento, era importante verificar o estoque disponível e conferir o que precisaria ser repostado realmente para evitar que algo faltasse durante o serviço. Este documento era então levado aos responsáveis pelo estoque do restaurante, que por sua vez separavam o que havia sido requisitado para o dia.

Além disso, semanalmente era realizada uma contagem geral do estoque do bar frio, especialmente das proteínas, o que é interessante considerando que esse controle do estoque vai dar à gestão uma visão mais clara dos processos dentro da empresa, ou seja, a movimentação dos produtos, a redução de paradas na produção de determinado produto por falta de insumo, o desperdício por baixa na procura, e também formas de otimizar a produção (Borges; Campos; Borges, 2010).

Figura 17: Ficha de requisição de insumos do bar frio do Ruizito



Fonte: Arquivo do autor (2025)

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estágio no Ruizito proporcionou uma experiência prática essencial para minha formação profissional, e através dela, foi possível aprimorar técnicas culinárias abordadas durante a graduação, e ter contato com insumos e preparações que de outra forma permaneceriam em um lugar teórico. E também, foi possível observar de perto o funcionamento das operações diárias de um restaurante de alta demanda, o que permitiu compreender a importância da organização e padronização no ambiente da cozinha.

No entanto, é preciso destacar que, apesar de ter sido uma experiência bastante enriquecedora, foi possível identificar também as dificuldades de trabalhar em uma dinâmica de shopping, ou seja, cumprindo horários que acompanham o expediente do local, e foi possível observar funcionários tirando intervalos de 1h30 a 2 horas, o que resulta em jornadas exaustivas.

Essa vivência profissional não apenas complementou minha formação acadêmica, como também ampliou minha compreensão sobre as realidades do setor da alimentação no Brasil, principalmente em relação às necessidades de flexibilidade em relação ao cardápio, considerando que até mesmo um restaurante como o Ruizito, que apresenta uma identidade ibérica, precisa se adaptar e trazer elementos atrativos ao público, como no caso dos risotos e carpaccios italianos; e das técnicas e preparos orientais no bar frio.

Com isso, consigo finalizar esse período de ESO com uma compreensão mais ampliada sobre tudo aquilo que compõe e estrutura um serviço de alimentação, desde a parte técnica e operacional, envolvendo o preparo e a manipulação dos insumos, até à gestão e

operação, incluindo a organização de fluxos de trabalho, o controle de estoque e a importância da comunhão entre os diversos setores do estabelecimento. para garantir um serviço eficiente e de qualidade.

REFERÊNCIAS

- BALLESTERO-ALVAREZ, María E. **Manual de Organização, Sistemas e Métodos: Abordagem Teórica e Prática da Engenharia da Informação, 6ª edição**. Rio de Janeiro: Atlas, 2015. *E-book*. p.115. ISBN 9788522493265. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522493265/>. Acesso em: 09 mar. 2025.
- BARROQUEIRO, Deana. **Paladares místicos e outros paladares judaicos**. Arquivo Maaravi: Revista Digital de Estudos Judaicos da UFMG, Belo Horizonte, v. 17, n. 32, p. 12–29, 2023. DOI: 10.35699/1982-3053.2023.46472. Disponível em: <https://periodicos.ufmg.br/index.php/maaravi/article/view/46472>. Acesso em: 21 fev. 2025.
- BORGES, T. C.; CAMPOS, M. S.; BORGES, E. C. **Implantação de um sistema para o controle de estoques em uma gráfica/editora de uma universidade**. Revista Eletrônica Produção & Engenharia, v. 3, p. 236-247, 2010. Disponível em: http://www.revistaproducaoengenharia.org/arearestrita/arquivos_internos/artigos/03__Formatacao_COD_205.pdf. Acesso em: 23 fev. 2025.
- BRASIL. Exército Brasileiro. **Critérios de Preparo na Manipulação de Alimentos**. Rio de Janeiro: Diretoria de Abastecimento do Exército, 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: 14 mar. 2025.
- BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)**, 2025. Disponível em: <http://www.mteco.gov.br/cbosite/pages/pesquisas/BuscaPorTituloResultado.jsf>. Acesso em: 13 mar. 2025.
- DURHAM, T. R. **Salt, Smoke, and History**. *Gastronomica*, vol. 1, no. 1, 2001, pp. 78–82. *JSTOR*. Disponível em: <https://doi.org/10.1525/gfc.2001.1.1.78>. Acesso em: 23 fev. 2025.
- FIGUEIREDO, Erika Sabatini. **Métodos tradicionais e alternativos para a conservação de pescados**. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Engenharia de Alimentos) – Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2016.
- L'OFFICIEL BRASIL. **Canelone: icônica receita italiana celebra 100 anos!** L'Officiel Brasil, São Paulo, 29 jul. 2024. Disponível em: <https://www.revistalofficiel.com.br/gastronomia/canelone-icone-prato-italiano-completa-100-anos>. Acesso em: 15 mar. 2025.
- OLIVA - **O azeite possui ação antioxidante?** - Associação Brasileira de Produtores, Importadores e Comerciantes de Azeite de Oliveira. Disponível em: <http://www.oliva.org.br/azeite/possui-acao-antioxidante/>. Acesso em: 16 mar. 2025.
- PASSERA, Carlo. **150 years of Joselito: a history of excellent jamón, great chefs and happy pigs**. Dal Mondo, Milão, 17 de out. de 2018. Disponível em

<https://www.identitagolose.com/sito/en/95/20648/dal-mondo/150-years-of-joselito-a-history-of-excellent-jamon-great-chefs-and-happy-pigs.html>. Acesso em: 09 de mar. 2025.

PINTO, Henrique R.; BRITO, Vitor S. **Cozinha italiana**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. E-book. p.33. 2018. ISBN 9788595026612. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595026612/>. Acesso em: 14 mar. 2025.

PINTO, Henrique R.; OLIVEIRA, Roneide G de; NUNES, Caio; et al. **Cozinha europeia**. Porto Alegre: SAGAH, 2022. E-book. p.117. ISBN 9786556903026. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786556903026/>>. Acesso em: 21 fev. 2025.

SÃO PAULO (Município). **São Paulo é eleita melhor destino gastronômico do mundo e melhor destino turístico do Brasil**. Prefeitura de São Paulo, 2024. Disponível em: <https://capital.sp.gov.br/w/s%C3%A3o-paulo-%C3%A9-eleita-melhor-destino-gastron%C3%B4mico-do-mundo-e-melhor-destino-tur%C3%ADstico-do-brasil%C2%A0>. Acesso em: 09 mar. 2025.

ZURITA-MÁRQUEZ, Evelina; LLORENTE-MARÍN, Francisco Manuel. **Cortes de jamón: cartografías de un alimento simbólico**. *European Public & Social Innovation Review*, v. 9, p. 1-19, 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.31637/epsir-2024-849>. Acesso em: 15 mar. 2025.