



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

MATHEUS HENRIQUE ALBUQUERQUE DE SANTANA

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO EM UM
RESTAURANTE DE COZINHA BRASILEIRA NA CIDADE DE RECIFE-PE**

RECIFE/PE

FEVEREIRO/2026

MATHEUS HENRIQUE ALBUQUERQUE DE SANTANA

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO EM UM
RESTAURANTE DE COZINHA BRASILEIRA 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 Dr^a Amanda de Moraes Oliveira Siqueira

Supervisor: Maria Clara Leopoldino

**RECIFE/PE
FEVEREIRO/2026**

Ficha catalográfica

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação

Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE
Bibliotecário(a): Auxiliadora Cunha – CRB-4 1134

S232r Santana, Matheus Henrique Albuquerque de. Relatório de estágio supervisionado obrigatório em um restaurante de cozinha brasileira na cidade de Recife – PE / Matheus Henrique Albuquerque de Santana. – Recife, 2026. 32 f.; il.

Orientador(a): Amanda de Moraes Oliveira de Siqueira.

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

Inclui referências.

1. Gastronomia. 2. Cozinha Brasileira. 3. Formação Profissional. 4. Mercado de Trabalho
5. Gestão de Cozinha. I. Siqueira, Amanda de Moraes Oliveira de, orient. II. Título

CDD 641.013

AGRADECIMENTOS

À minha mãe e ao meu pai, que foram importantes em todos os aspectos da minha vida, e que se dedicaram amplamente em me fornecer o melhor que conseguiriam sempre, me ensinaram a buscar mais e mais, e que não há limites quando se esforça para conseguir aquilo que tanto se busca.

Às minhas avós, tias e tios, que sempre me instruíram e ajudaram de várias formas, em especial o meu tio Rivaldo, e minha avó Maria, minhas maiores inspirações na busca do curso de gastronomia.

Aos meus amigos, que sempre me motivaram nos momentos difíceis, e que sempre se mostraram disponíveis nos momentos que mais precisei, principalmente meus amigos João Pedro, Henrique Sedycias e Maria Luiza, que me mostraram que a vida não precisa ser só aquilo que somos, mas aquilo que buscamos.

À minha terapeuta Francielen e à minha Chef Maria Clara, pessoas que me inspiraram e inspiram todos os dias a querer ser alguém melhor, a quem eu sempre vou saber que os conselhos se manterão por toda a vida.

Ao restaurante Cá Já e à Universidade Federal Rural de Pernambuco, por tudo que me foi proporcionado, as oportunidades e a experiência, meu sonho se tornou real em cada momento que estive presente nesses locais.

E em especial as pessoas que tornaram toda minha experiência no Cá Já um marco em minha vida, Maria Clara, Alexandre, Isabella, Marisol, e Yuri Machado agradeço a todos por tudo de bom que me ocorreu.

RESUMO

O objetivo geral do estágio foi proporcionar ao discente uma experiência prática no exercício profissional por meio do Estágio Supervisionado Obrigatório, possibilitando a aplicação dos conhecimentos construídos em sala de aula e a complementação da formação teórico-prática, nesse estágio foram aplicados os conhecimentos aprendidos em sala de aula, no quesito de gestão de uma cozinha profissional. Para tanto, os objetivos específicos abrangeram o contato direto com a área gerencial de uma cozinha profissional, e o uso de boas práticas de manipulação e controle de qualidade de alimentos para o recebimento e armazenamento correto dos insumos presentes em uma cozinha. O estágio foi realizado no restaurante CÁ-JÁ, no período da manhã, é estabelecimento reconhecido pela valorização da cozinha brasileira e pelo cuidado com os processos de gestão e organização dos serviços gastronômicos. Durante o período de estágio, foi possível ter a oportunidade de acompanhar e participar de diversas atividades relacionadas às rotinas administrativas e operacionais do restaurante, com destaque para o controle de estoque, organização de insumos e utilização de ferramentas de gestão. Essas atividades contribuíram para uma compreensão mais ampla do funcionamento do setor de alimentos e bebidas, evidenciando a importância do planejamento, da organização e do controle para a eficiência dos serviços prestados. Além do desenvolvimento técnico, a vivência no ambiente profissional possibilitou o fortalecimento de competências comportamentais indispensáveis à atuação no mercado de trabalho, tais como responsabilidade, ética, organização, comunicação eficaz, trabalho em equipe e postura profissional. A interação com a equipe e a observação da dinâmica cotidiana do restaurante permitiram ao discente compreender as exigências do setor gastronômico, bem como refletir criticamente sobre os desafios e as responsabilidades inerentes à profissão. Dessa forma, o Estágio Supervisionado Obrigatório mostrou-se uma experiência enriquecedora e essencial para a formação acadêmica e profissional do discente, ao promover a consolidação dos conhecimentos teóricos por meio da prática e estimular uma postura crítica e reflexiva sobre a atuação no campo da Gastronomia. Essas experiências contribuíram de maneira significativa para a preparação do futuro profissional, entendendo de forma mais clara e objetiva os desafios do mercado de trabalho e a atuar de forma qualificada e consciente no setor gastronômico.

Palavras-chave: Gastronomia; Cozinha Brasileira; Formação Profissional; Mercado de Trabalho; Gestão de Cozinha.

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO.....	9
2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA COZINHA BRASILEIRA.....	10
3. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO.....	11
3.1. PERÍODO DO ESTÁGIO.....	11
3.2. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO.....	11
3.3. DESCRIÇÃO DO LOCAL.....	12
3.4. ATIVIDADES E CARDÁPIO DO ESTABELECIMENTO.....	13
3.5. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL.....	15
3.6. OBJETIVOS.....	17
3.6.1. Objetivo geral.....	17
3.6.2. Objetivos específicos.....	17
4. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.....	18
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	27
6. REFERÊNCIAS.....	27

1. APRESENTAÇÃO

O estágio supervisionado obrigatório (ESO) representa um momento decisivo na formação do estudante de gastronomia, pois marca a transição entre o ambiente acadêmico e a complexidade da prática profissional. Nesse processo, o discente vivencia não apenas a rotina da cozinha, mas das atividades administrativas que sustentam o funcionamento de um restaurante. Permitindo compreender a importância de processos estruturados, especialmente aqueles ligados à organização, ao planejamento e à eficiência logística do empreendimento.

A área administrativa do restaurante foi a responsável pela maior parte do estágio realizado, a gestão de uma cozinha profissional passa por várias etapas necessárias para a manutenção de qualidade nos serviços produzidos pela equipe de cozinha, sendo entre elas, o preenchimento e uso de fichas e planilhas uma de maiores importância, a utilização, de planilhas de controle e fichas técnicas ocasiona em padronizações de atividades realizadas, além de evitarem desperdícios e perdas de insumos, ocasionando em um maior lucro para o estabelecimento;

Além disso, fora da cozinha, as atividades de recebimento e estocagem de produtos foram executadas no período de estágio, são tarefas de suma importância para a organização e padronização dos processos de um restaurante, o emprego de uma metodologia de estocagem baseada em chegadas e vencimentos de produtos permite o uso estratégico dos insumos, disposição de mercadorias, frequências de inventários e fluxos de mercadorias, influenciam diretamente na disposição e produtividade da equipe, e no custo operacional do estabelecimento. Com isso percebe-se que a gastronomia vai muito além da criação e produção de pratos, e suas técnicas envolvidas, as práticas gerenciais são de suma importância para a manutenção e bom desempenho de um restaurante.

A partir disso, a realização deste ESO passa a ser não apenas um instrumento para a finalização do curso, mas também um aprendizado e refinamento de conhecimentos da área profissional, expandindo ainda mais a visão de uma cozinha profissional e de suas necessidades de gerenciamento, preparando para os desafios reais da área e amadurecendo as percepções do que se pode ser entendido como gastronomia.

2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA ÁREA DE GESTÃO NA GASTRONOMIA

A culinária do Brasil resulta de um extenso e intrincado processo histórico, caracterizado por interações e conflitos entre diferentes povos, culturas, ecossistemas e economias. Antes da chegada dos europeus, as comunidades nativas já ocupavam a região, desenvolvendo sistemas alimentares que se adaptavam a tipicidade local. Elas se alimentavam de mandioca, milho, raízes, frutas nativas, peixes e carnes de caça. Além disso, empregaram diversas técnicas de preparação, como a defumação chamada moquém, cozimentos em fogueiras ou em fornos de barro, e cocção em folhas de bananeira (Málika Simis Pilnik; Tarik Argentim, 2024; Maranhão *et al.*, 2015).

Há algum consenso relativo com relação ao que deve ser entendido como gestão, sendo um conjunto de tarefas que organizadamente buscam atingir objetivos pré estabelecidos. Ou seja, a otimização do funcionamento das organizações por decisões racionais e fundamentadas, baseadas num conjunto de dados de importância para a atividade exercida (Inácio; 2018). Em uma cozinha profissional, o uso da gestão é de suma importância, pois seu uso influencia diretamente nas tomadas de decisões que definem rumos ao qual o restaurante irá seguir, diminuição de custos e resoluções para problemas existentes passam diretamente por essa gestão, tornando cada vez mais imprescindível para aos restaurantes uma gestão de qualidade em seus estabelecimentos.

3. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

3.1. PERÍODO DO ESTÁGIO

A realização do Estágio Supervisionado Obrigatório, teve como início a data 09 de outubro de 2025 e foi finalizado na data de 12 de Dezembro de 2025, com carga horária de 360h, sendo dividida entre, segunda-feira e quinta-feira (08:00h às 12:00h) e terça-feira, quarta-feira e sexta-feira (08:00h às 14h).

3.2. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

Desde sua inauguração, em 2017, o CÁ-JÁ passou a se destacar no cenário gastronômico pernambucano por sua abordagem que combina memória afetiva, criatividade e respeito às tradições culinárias locais.

Localizado no bairro dos Aflitos, na rua Carneiro Viléla, número 648 e no número 659, o Cá Já é encontrado em um casarão dos anos 50, o qual é comumente atribuído à sua personalidade estética de ambiente acolhedor e agradável.

O restaurante é administrado pelo Chef Yuri Machado, Chef e proprietário do restaurante e pelo seu sócio Vitor Braga. O cardápio do restaurante teve como inspiração a infância e trajetória do Chef, nascido em Sergipe e formado no curso de Bacharelado em Gastronomia pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), além disso o Chef Yuri Machado trabalhou em restaurantes como o D.O.M comandado pelo Chef Alex Atala, e no Cosme, comandado pela Chef Daniela Soto-Innes; Trazendo a experiência obtida para o seu dia a dia na cozinha, e utilizando a cozinha típica nordestina com técnicas mundiais como as francesas e sul-americanas para o Cá Já, fazendo releituras dos pratos que já faziam parte da cultura local.

Segundo Alan Machado, irmão e co-proprietário do restaurante, a estética do Cá Já advém de ideias e movimentos artísticos regionais, os quais permeiam por todo o restaurante e são um dos pontos marcantes do local.

A trajetória do CÁ-JÁ é marcada por reconhecimentos relevantes no âmbito local, nacional e internacional. O restaurante recebeu prêmios e menções em guias gastronômicos especializados, além de figurar em “rankings” que avaliam experiências culinárias de excelência, como premiações da revista Exame, que lista os 100 melhores restaurantes do Brasil, figurando por duas vezes nela, nos anos de 2019 e 2023, e no Traveller’s Choice, do TripAdvisor em 2021. Esses reconhecimentos refletem não apenas a qualidade técnica da cozinha, mas também a consistência do conceito gastronômico e da gestão do estabelecimento.

Dessa forma, o CÁ-JÁ consolidou-se como um restaurante de referência em Recife, sendo reconhecido pela qualidade de seus pratos, e por sua contribuição para a valorização da gastronomia regional nordestina em um contexto contemporâneo, estabelecendo um diálogo entre tradição, inovação e identidade cultural.

3.3. DESCRIÇÃO DO LOCAL

Por ser alocado em um antigo casarão dos anos 50, o restaurante Cá Já tem em sua fachada um aspecto comum e afetivo, lembrando, ainda nos dias atuais, uma casa comum, com seu chão vermelho e um pequeno jardim. (Figura 1).

Figura 1: Entrada do Ca-Já

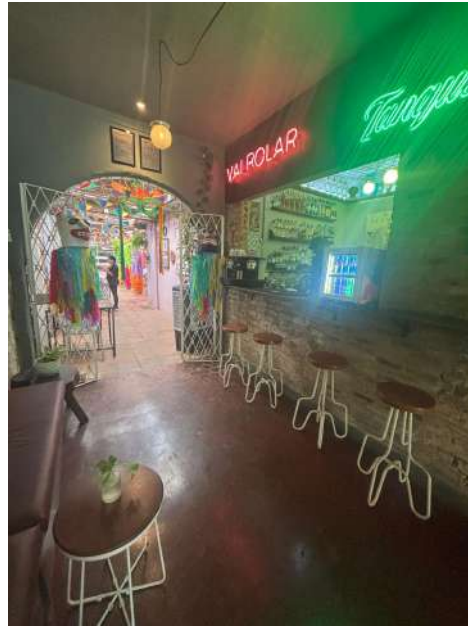


Fonte: Autores

Quadros, itens antigos, pinturas, paredes de tijolo, chão de barro, flores e mini jardins são itens que compõem a estética do restaurante, trazendo uma personalidade afetiva e regionalista que busca trazer conforto e bem estar para os seus clientes

Na recepção do restaurante encontra-se a sala de espera que apresenta um banco estofado, e bancos baixos, serve de acomodação para os clientes que estão na espera de amigos, transporte, ou na fila de espera do restaurante. (Figura 2)

Figura 2: Salão de Recepção



Fonte: Autoral

O salão interno (Figura 3), fica localizado à direita, com uma porta de madeira à direita, ele é composto por um ambiente refrigerado que se encontra dividido em três áreas compostas por um total de 11 mesas de madeira e 40 lugares, é um local o qual é envolto de obras artísticas, itens antigos e livros, o que compõem a estética do restaurante.

Figura 3: Salão Interno (a,b,c)

Figura 3 A



Figura 3 B



Figura 3 C



No salão externo (Figura 4), ao fim da sala de espera, encontra-se um espaço aberto e arejado composto por um chão feito de tijolos de barro, ombrelones, toldos, árvores, mini jardins, quadros e pinturas artísticas; O espaço conta com um total de 16 mesas e 66 lugares, e 3 banheiros (Masculino, Feminino e um banheiro adaptável para pessoas com deficiência).

Figura 4 Salão Externo (a, b)

Figura 4 A



Figura 4 B



O bar é localizado na sala de espera, ele é aberto o que permite aos clientes verem seus drinks sendo feitos, agregando maior experiência e interação para com a casa, ele contém algumas banquetas altas para acomodar melhor os clientes enquanto esperam.

A cozinha tem sua boqueta (local de saída dos pratos) com uma grande janela de vidro, e possui bancadas de inox, bancadas refrigeradas, geladeiras, fogão industrial, coifa; A copa encontra-se à direita da cozinha, para a higienização de pratos e talheres.

No primeiro andar do restaurante está a câmara fria, que serve para acomodação de hortifrutícolas e descongelamento de carnes; e a câmara de congelamento, na qual encontram-se os produtos de longo uso do restaurante.

A casa ao lado é também propriedade do restaurante e nela é encontrada a cozinha de produção, um espaço aberto que conta com equipamentos que servem para a pré-produção dos pratos do restaurante; Neste espaço também se encontra o estoque seco, o qual conta com prateleiras para acondicionamento dos produtos secos e temperos da casa; A entrada da casa ao lado serve como estacionamento e local de recebimento de mercadorias, facilitando assim a entrega em horários de funcionamento da casa.

A sala de administração/escritório é localizada no espaço interno dessa casa, todos os procedimentos financeiros, reuniões, compras e pagamentos são feitas nesse local.

3.4. ATIVIDADES E CARDÁPIO DO ESTABELECIMENTO

O restaurante funciona de terça à sábado com dois horários das 12:00h às 16:00h, e 19:00h às 23:00h, e durante o domingo de 12:00h às 16:00h. No qual seu cardápio é elaborado a partir de ingredientes brasileiros, com a utilização de técnicas culinárias da gastronomia brasileira com influência da culinária sul-americana. O cardápio é dividido de maneira bem típica e clara, assim oferecendo grande variedade e uma experiência gastronômica completa.

O cardápio de bebidas (Figura 5) do restaurante apresenta uma proposta ampla e bem estruturada, equilibrando coquetelaria autoral, clássicos internacionais e opções não alcoólicas, atendendo a diferentes perfis de público.

Figura 5: Exemplo de drinks servidos no Ca-Já

Figura 5A - Drink flor-de-cajá

Figura 5B - Drink pitangueira

Figura 5C - Cilantrão



Fonte: Cardápio do Ca-Já

O cardápio do almoço conta com uma lista de pratos individuais e porções maiores para compartilhar, pratos que se tornaram emblemáticos do restaurante como a galinhada, favada e o nhoque de camarão. No jantar, o restaurante busca promover uma estética mais intimista, com pratos individuais, e porções menores, que se alinham à personalidade da “casinha” à noite (Figura 6).

Figura 6: Preparações servidas no Ca-Já

Figura 6A: Favada



Figura 6B: Galinhada



Figura 6C: Ancho Ca-Já



Fonte: Cardápio do Ca-Já

Cada horário conta com uma “playlist” específica a qual muda com base no horário, buscando músicas como pagode, samba e brega no horário do almoço, em

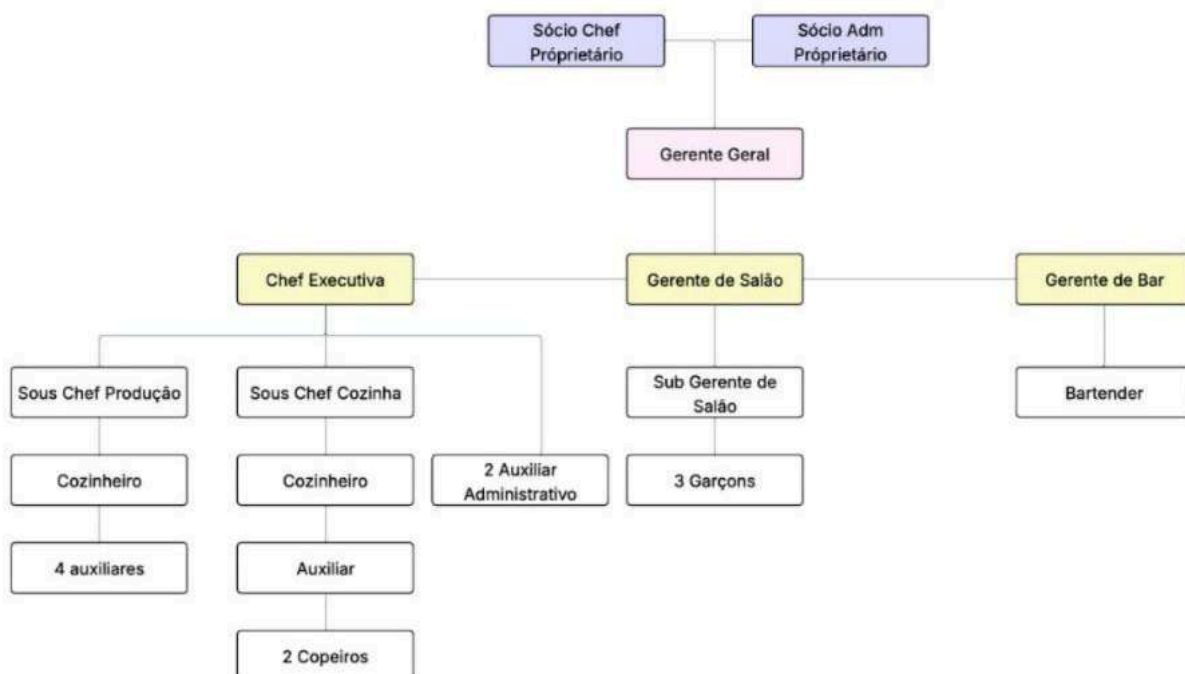
busca de um ambiente mais descontraído e durante o jantar músicas como MPB e Bossa Nova, para trazer um ambiente mais intimista.

O restaurante também produz eventos, sendo local para sambas, vernissage, amostras, festas de casamento e de empresas.

3.5. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

A gestão do restaurante é comandada por oito pessoas: Chef Proprietário, Sócio Administrador, Gerente Geral, Chef Executiva, Gerente de Salão, Gerente de Bar e dois Auxiliares Administrativos, conforme é visto na figura 7.

Figura 7 - Organograma organizacional de colaboradores



Fonte: autores (2026)

O Chef Proprietário é responsável pela concepção, desenvolvimento e atualização do cardápio, considerando critérios técnicos como sazonalidade, viabilidade operacional, padronização de processos e margem de contribuição dos pratos. Além da definição de fornecedores estratégicos, a realização e/ou supervisão das compras de insumos, e a resolução de não conformidades operacionais na cozinha, assegurando o cumprimento dos padrões de qualidade, segurança dos alimentos e identidade gastronômica do estabelecimento.

O Sócio Administrativo e a Gerente Geral respondem pela gestão administrativa e financeira do empreendimento, incluindo controle de fluxo de caixa,

contas a pagar e a receber, análise de custos e indicadores de desempenho. Também são responsáveis pela gestão de pessoas, abrangendo processos de contratação, controle de documentação trabalhista, elaboração de contratos, acompanhamento de benefícios e cumprimento das obrigações legais vigentes.

A equipe de salão é composta por cinco colaboradores, distribuídos entre um Gerente de Salão, um Subgerente e Três garçons. O gerente de salão é responsável pela supervisão do atendimento, organização do fluxo de serviço, resolução de intercorrências com clientes e alinhamento operacional com a cozinha. O subgerente auxilia na coordenação da equipe e na manutenção dos padrões de hospitalidade; Os garçons executam o atendimento direto ao cliente, realizando a apresentação do cardápio, registro de pedidos e acompanhamento da experiência do consumidor.

A equipe de bar é formada por dois profissionais, um barman e um auxiliar de bar, responsáveis pelo preparo de bebidas, organização do estoque de insumos líquidos, controle de validade e manutenção da higienização do setor.

A equipe de cozinha está estruturada em dois setores distintos: cozinha de produção e cozinha de serviço. A cozinha de produção conta com seis colaboradores e é destinada à execução dos pré-preparos, manipulação inicial dos alimentos e organização das câmaras frigoríficas e áreas de armazenamento. A cozinha de serviço, composta por três colaboradores, é responsável pela finalização e montagem dos pratos durante o atendimento, assegurando agilidade, padronização e qualidade sensorial das preparações.

Ambos os setores são supervisionados por uma Chef Executiva, com o suporte de dois Auxiliares Administrativo. Entre suas atribuições destacam-se: elaboração e envio de relatórios operacionais, controle e inventário de insumos, realização de reuniões de alinhamento com a equipe, desenvolvimento de novos pratos em conjunto com o chef proprietário, elaboração e atualização de fichas técnicas de preparo, planejamento e execução de compras, recebimento e conferência de mercadorias, delegação de atividades e organização das escalas de trabalho.

A cozinha de produção é coordenada por uma “Sous Chef”, responsável pela gestão da equipe, controle dos pré-preparos, organização dos estoques refrigerados e apoio no recebimento e conferência de insumos, garantindo conformidade com os padrões de qualidade e segurança alimentar.

A cozinha de serviço é coordenada por um “Sous Chef”, responsável pela supervisão da finalização dos pratos, controle do tempo de preparo (tempo de passe), organização da praça de trabalho, manutenção da limpeza durante e após o serviço e execução dos procedimentos de fechamento da cozinha ao término do expediente.

Ambas as cozinhas utilizam instrumentos de controle gerencial, como checklists operacionais, preenchimento de planilhas de controle e elaboração de relatórios diários. Esses documentos sistematizam informações relativas ao funcionamento do serviço, consumo de insumos, não conformidades e desempenho da equipe, sendo posteriormente encaminhados ao Chef Proprietário e ao Auxiliar Administrativo para análise e tomada de decisão estratégica.

3.6. OBJETIVOS

3.6.1. Objetivo geral

Realizar uma vivência prática no exercício profissional de gastronomia por meio do Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO), possibilitando a aplicação dos conhecimentos adquiridos em sala de aula e a complementação da formação teórico-prática, em atividades de gestão administrativa.

3.6.2. Objetivos específicos

- Vivenciar a realidade do mercado de trabalho na área de gastronomia, possibilitando a compreensão da dinâmica organizacional, das rotinas profissionais e das exigências técnicas e comportamentais do ambiente profissional.
- Desenvolver e aprimorar habilidades técnicas, operacionais e analíticas necessárias ao exercício da prática profissional, por meio da aplicação dos conhecimentos teóricos adquiridos ao longo da formação acadêmica.
- Estimular o desenvolvimento de competências profissionais, tais como responsabilidade, ética, organização, trabalho em equipe, comunicação e postura profissional, essenciais para a atuação qualificada no mercado de trabalho.
- Ampliar a experiência prática por meio da vivência em ambiente profissional, contribuindo para a consolidação do aprendizado teórico-prático e para a

formação crítica e reflexiva sobre a profissão escolhida.

4. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

Durante o período de estágio, as atividades foram direcionadas para a manutenção, organização e atualização dos procedimentos relacionados à estrutura de recebimento e estocagem dos insumos destinados à cozinha do restaurante. Essa atuação envolveu a revisão de fluxos operacionais, padronização de etapas de conferência e armazenamento, além do acompanhamento das rotinas estabelecidas, visando garantir conformidade com as Boas Práticas de Manipulação e Controle de Qualidade dos Alimentos.

- **Setor de Compras e Recebimento**

O restaurante opera com um cronograma semanal estruturado para o setor de compras e recebimento de mercadorias, visando otimizar o fluxo logístico e assegurar o adequado abastecimento dos estoques. A organização das atividades ocorre da seguinte forma:

- Segunda-feira: avaliação de preços junto aos fornecedores homologados, análise de orçamentos e efetivação das compras de insumos;
- Terça-feira: recebimento de insumos secos e hortifrutigranjeiros;
- Quarta-feira e quinta-feira: recebimento de produtos refrigerados (frios) e congelados;
- Sexta-feira: recebimento complementar de insumos secos e hortifrutigranjeiros.

A estrutura de recebimento e estocagem está organizada em etapas sequenciais e padronizadas. O processo inicia-se com a conferência documental, consistindo na correlação entre os produtos descritos na nota fiscal e os itens fisicamente entregues. Em seguida, realiza-se a verificação quantitativa, por meio de pesagem (quando aplicável) ou contagem unitária dos insumos, assegurando conformidade com o pedido realizado.

Após a conferência, procede-se à avaliação qualitativa dos produtos, observando critérios como integridade das embalagens, condições de transporte,

temperatura no ato da entrega (no caso de produtos refrigerados e congelados), prazo de validade e características sensoriais aparentes. Estando os itens em conformidade, a nota fiscal é assinada pelo responsável pelo recebimento, sendo entregue ao fornecedor uma via assinada, enquanto outra permanece arquivada no estabelecimento, juntamente com o respectivo boleto para controle financeiro.

Concluída a etapa de conferência, realiza-se a definição do local adequado de armazenamento, respeitando a classificação dos produtos e os princípios de segregação por categoria. Os insumos são organizados conforme sua natureza, materiais de higienização, produtos perecíveis e não perecíveis, e direcionados às áreas específicas de estocagem previamente estabelecidas. Essa organização considera critérios técnicos como controle de temperatura, umidade, ventilação, rotatividade de estoque, utilizando o método PVPS (Primeiro que Vence Primeiro que Sai) e o método PEPS (Primeiro que Entra, Primeiro que Sai), e prevenção de contaminação cruzada, assegurando a manutenção da qualidade e segurança dos alimentos. Sendo organizado em cada uma das seguintes áreas:

1) **Estoque Seco**

O estoque seco (Figura 8) é destinado ao armazenamento de insumos semi perecíveis, tais como grãos, farinhas, conservas, condimentos, embalagens e demais produtos estáveis em temperatura ambiente. O ambiente é mantido em condições adequadas de ventilação, iluminação e controle de umidade, com organização em prateleiras afastadas do piso e das paredes, conforme preconizam as boas práticas de manipulação. A disposição dos produtos segue critérios de categorização e aplicação do método PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai), garantindo adequada rotatividade e controle de validade.

Figura 8: Estoque seco

Figura 8A: Entrada do estoque seco

Figura 8B: Parte Interna do estoque seco



Fonte: Autores (2026)

2) DML (Depósito de Material de Limpeza)

No DML são armazenados os materiais de higienização e os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) utilizados pela equipe de cozinha e pela copa. Este espaço é fisicamente segregado das áreas de manipulação e estocagem de alimentos, prevenindo riscos de contaminação química. Os produtos de limpeza permanecem identificados, organizados por categoria e acondicionados em prateleiras específicas, enquanto os EPIs são armazenados de forma a preservar sua integridade e facilitar o acesso pelos colaboradores.

3) Câmara Refrigerada

A câmara refrigerada (Figura 9) é destinada ao acondicionamento de produtos perecíveis que demandam conservação sob refrigeração positiva, tais como laticínios, hortifrutigranjeiros processados, carnes resfriadas e preparações pré-elaboradas. O controle de temperatura é monitorado e registrado periodicamente, mantendo-se dentro da faixa recomendada para cada categoria de alimento. Os produtos são organizados em prateleiras identificadas, respeitando critérios de separação por tipo e nível de risco, além de práticas que evitam contaminação cruzada, como a disposição adequada entre alimentos crus e prontos para consumo.

Figura 9: Câmara refrigerada

Figura 9A: Entrada da Câmara



Figura 9B: Parte Interna da Câmara



Fonte: Autores (2026)

4) Câmara Congelada

A câmara congelada (Figura 10) é utilizada para o armazenamento de produtos perecíveis submetidos ao congelamento, especialmente aqueles destinados a maior tempo de estocagem. Entre os itens acondicionados encontram-se carnes, pescados, massas e preparações previamente congeladas. A temperatura é mantida em níveis compatíveis com a conservação segura dos alimentos, sendo monitorada por meio de registros periódicos. A organização interna também segue o princípio do PVPS, assegurando controle de validade, rastreabilidade e manutenção da qualidade físico-química e microbiológica dos produtos.

Figura 10: Câmara congelada



Fonte: Autores (2026)

Após a etapa de conferência, os produtos eram encaminhados aos respectivos locais de armazenamento, sendo organizados conforme os métodos PEPS ou PVPS. Conforme descrito por Atamanczuk et al. (2008), métodos PVPS e PEPS são amplamente empregados na gestão de estoques no setor de alimentos, com o objetivo de minimizar perdas, evitar vencimentos e assegurar a manutenção da qualidade sanitária e sensorial dos produtos. O método PEPS apresenta maior aplicabilidade para produtos não perecíveis, enquanto o PVPS é mais indicado para itens perecíveis, cuja validade constitui fator crítico de controle.

O método PEPS (Primeiro que Entra, Primeiro que Sai) era adotado no estoque seco para os produtos não perecíveis. Nesse sistema, os itens recém-recebidos eram posicionados atrás ou abaixo dos produtos anteriormente armazenados, garantindo que os insumos mais antigos fossem utilizados prioritariamente. Essa prática favorece a rotatividade do estoque, reduz riscos de obsolescência e contribui para a padronização do tempo de permanência dos alimentos armazenados.

Já o método PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai) baseia-se prioritariamente na data de validade indicada pelo fabricante, sendo aplicado

principalmente a produtos perecíveis armazenados sob refrigeração ou congelamento. Nesse sistema, os itens com prazo de validade mais próximo eram organizados em posição de fácil acesso (à frente ou acima), enquanto os de validade mais distante permaneciam em posição secundária. Tal estratégia facilita a visualização por parte dos colaboradores e reduz significativamente o risco de utilização de produtos vencidos, promovendo maior segurança alimentar.

O controle dos estoques também contemplava a adoção de medidas higiênico-sanitárias e de prevenção de riscos, em conformidade com a RDC nº 216/2004 (ANVISA, 2004), que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. No estoque seco, realizava-se a higienização periódica das prateleiras e superfícies, seguindo os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) previamente estabelecidos, os quais determinavam frequência semanal e metodologia padronizada de limpeza e desinfecção. Essas ações visavam prevenir a proliferação de pragas urbanas e microrganismos contaminantes.

Entretanto, observou-se que parte das prateleiras era confeccionada em madeira, material não recomendado pela legislação sanitária para áreas de armazenamento de alimentos, por se tratar de superfície porosa e de difícil higienização. A madeira pode reter umidade e resíduos orgânicos em seus poros, favorecendo a multiplicação de fungos, bactérias e outros microrganismos, configurando potencial risco à segurança dos alimentos. Dessa forma, identificou-se a necessidade de adequação estrutural do mobiliário, com substituição por materiais lisos, impermeáveis, resistentes e de fácil sanitização, conforme preconizado pela normativa vigente.

- **Fichas Técnicas e Planilhas de Controle**

Outra vertente do trabalho desenvolvido durante o estágio esteve relacionada à elaboração, atualização e organização de fichas técnicas e planilhas de controle, amplamente utilizadas pelo restaurante como instrumentos de gestão operacional e sanitária. Esses documentos possibilitam maior padronização dos processos, rastreabilidade das informações e monitoramento contínuo das práticas de higiene adotadas na cozinha. As atualizações eram realizadas tanto de forma manual quanto digital, permitindo a constituição de um acervo físico e eletrônico dos registros, o que favorece a transparência e o controle histórico das informações.

Sob minha responsabilidade, as planilhas estavam organizadas em dois grandes grupos: fichas de controle de gestão, que incluíam fichas técnicas (operacionais e de custos), relatórios de vendas e controle de desperdício e fichas de controle de higienização, que contemplavam controle de cloro, registros de faxina e limpeza da cozinha.

A. FICHAS DE CONTROLE DE GESTÃO:

As fichas de controle de gestão constituem ferramentas estratégicas fundamentais para a tomada de decisão da equipe gerencial. A confiabilidade dos dados e sua atualização periódica permitem análises consistentes acerca do desempenho do cardápio, custos operacionais e rentabilidade dos pratos. Dessa forma, a gestão da cozinha pode atuar de maneira preventiva e estratégica, adequando processos produtivos e promovendo ajustes no menu conforme as demandas do mercado e os objetivos financeiros do restaurante.

- **Fichas Técnicas.**

As fichas técnicas desempenham papel central na padronização e no controle de qualidade em cozinhas profissionais, divididas em dois tipos: fichas operacionais e fichas de custos.

Fichas Operacionais (Figura 11): São utilizadas para detalhar o modo de preparo dos pratos, contemplando informações como lista de ingredientes, gramaturas, tipos de corte, técnicas culinárias aplicadas, tempo de preparo, ordem dos processos, rendimento, padrão de montagem e forma de serviço. Essas fichas garantem uniformidade na execução das preparações, independentemente do colaborador responsável, assegurando padrão sensorial e operacional.

Figura 11: Ficha operacional

A partir da análise conjunta do volume de vendas e dos respectivos CMVs, permite-se aplicar conceitos de engenharia de cardápio, ferramenta gerencial que avalia o desempenho dos pratos com base em sua popularidade e rentabilidade. Durante o período de estágio, essa atividade estava prevista como possível atribuição sob minha responsabilidade; entretanto, foram realizados apenas testes preliminares, não sendo concluída sua implementação integral.

A engenharia de cardápio é essencial para a gestão estratégica de restaurantes, pois permite classificar os pratos conforme seu desempenho financeiro, identificando aqueles que geram maior lucro e aceitação pelo público, os quais devem ser mantidos e incentivados e aqueles que apresentam baixa rentabilidade ou pouca saída, podendo ser reformulados ou retirados do cardápio.

- **Controle de Desperdício** (Figura 14)

O controle de desperdício consiste no monitoramento sistemático das perdas de insumos durante os processos produtivos. Essa ferramenta possibilita à gestão identificar falhas operacionais, excesso de produção, erros de manipulação ou armazenamento inadequado que resultem em perdas financeiras. Com base nesses dados, podem ser implementadas medidas corretivas, como ajustes nas porções, melhoria nos treinamentos da equipe e revisão dos processos, contribuindo para a redução de custos e aumento da eficiência operacional.

Figura 14: Controle de desperdício

DESPERDÍCIO COZINHA- NOVEMBRO					
Data	Produto	Qtd	Valor Unit	Valor Total	Motivo
3/11/2025	Guacamole	1 kg			item estragado visto na contagem
3/11/2025	Lambreta	4 porções			Estragou na freezer que ficou desligada
3/11/2025	Crema de Leite Fresco	3,295kg			Azedou
3/11/2025	Coração de galinha	333			estragado
3/11/2025	terrinhã	1 und			Estragado
7/11/2025	frango galinhada	5,5kg			estragado
3/11/2025	chantilly	347g			estragado
3/11/2025	couve flor	----			azedo
4/11/2025	cebola yaki	576g			vencido
4/11/2025	cenoura yaki	685g			vencido
4/11/2025	arroz arboreo	2,1kg			praça duplicada
4/11/2025	pão aveia	700g			congelado
4/11/2025	bernife	280g			contaminação (caiu no chão)

FICHAS DE CONTROLE (HIGIENIZAÇÃO):

As fichas de controle de higienização eram preenchidas semanalmente pela equipe de cozinha de forma manual e posteriormente arquivadas em formato físico e digital pelo auxiliar administrativo. Esses registros possuem relevância tanto para o controle interno quanto para eventuais fiscalizações da Vigilância Sanitária, pois demonstram a periodicidade e padronização dos procedimentos de limpeza e desinfecção adotados na unidade.

- **Controle de Cloro** (Figura 15): A planilha de controle de cloro era utilizada para monitorar a correta diluição e aplicação de solução clorada na higienização de hortifrutigranjeiros e superfícies. O registro incluía a concentração utilizada, conforme padronização previamente estabelecida, além da identificação e assinatura do colaborador responsável pela execução do procedimento. Esse controle é fundamental para assegurar a eficácia do processo de sanitização e garantir a segurança microbiológica dos alimentos manipulados.

Figura 15: controle de cloro

PLANILHA DE CONTROLE DE DOSAGEM DE CLORO

RESPONSÁVEL: _____

ALMOÇO

MARCAR COM UM "X" NAS OPÇÕES FEITAS EM "Lavagem Inicial", "Concentração de Cloro", "Tempo de Tempo", e "Enxágua"

Hortifrut	Lavagem Inicial		Conc. de Cloro Inicial	Ação Corretiva		Tempo de 15 Min		Enxágua
	Sim	Não	200 PPM	Sim	Não	Sim	Não	
Cebola	-	-	-	-	-	-	-	-
tomate	-	-	-	-	-	-	-	-
pimentão	-	-	-	-	-	-	-	-
abacaxi	-	-	-	-	-	-	-	-
tomate	-	-	-	-	-	-	-	-
cenoura	-	-	-	-	-	-	-	-
cebolinha	-	-	-	-	-	-	-	-
abacaxi	-	-	-	-	-	-	-	-
pimentão	-	-	-	-	-	-	-	-
tomate	-	-	-	-	-	-	-	-
alface	-	-	-	-	-	-	-	-

Faxina e Limpeza (Figura 16 e Figura 17): As planilhas de controle de faxina e limpeza permanecem afixadas no interior da cozinha, em formato plastificado, facilitando sua visualização e preservação em ambiente de manipulação de alimentos. Esses documentos funcionam como instrumentos de verificação sistemática por parte da equipe de controle e dos próprios colaboradores, permitindo o acompanhamento da execução dos procedimentos de higienização conforme cronograma preestabelecido.

As fichas contemplam a identificação das áreas e equipamentos a serem higienizados, a frequência determinada (diária, semanal ou mensal), o produto saneante utilizado, bem como o registro de data, horário e assinatura do responsável pela execução da atividade. Tal prática assegura rastreabilidade das ações de limpeza, padronização dos procedimentos e conformidade com as normas de Boas Práticas e com a RDC nº 216/2004, contribuindo para a manutenção das condições higiênico-sanitárias adequadas no ambiente produtivo.

Figura 16 (Faxina)

Faxina da Semana - Final de Semana				
Item	Responsável	Verificado por:	Frequência	Data de Realização
Chuveiro			Semanal	10/9
da Copa - Parede			Semanal	10/9
da Copa - Vasilhas Plásticas			Semanal	10/9
da e Parede Copa - Bebedouro			Semanal	10/9
-Máquina			Semanal	10/9
ador de Copos			Semanal	10/9
ador de Pratos			Semanal	10/9
ários			Semanal	10/9
em de Cestas			Semanal	10/9
em de Cestas			Semanal	10/9
da Coifa - Grades			1x na semana	10/9
da Coifas - Estrutura			1x na semana	10/9
da das "Simotas Internas/Externas			Semanal	10/9
da de Canos Cozinha			Semanal	10/9
da Fogão Maior			Quarta	10/9
da Gavetas Fogão Maior			Domingo	10/9
da Gavetas Fogão Maior			Terça	10/9
da Fogão Menor			Quinta	10/9
da Gavetas Fogão Menor			Domingo	14/09
da Gavetas Fogão Menor			Domingo	14/09
da Gavetas Fogão Menor			Quinta	10/9

Figura 17 (Limpeza)

Controle de Limpeza - por Equipamento				
Equipamento	Responsável	Verificado por:	Frequência	Data de Realização
Bancada 1 - Bogaeta (Sobrementas)			Semanal	13/09
Bancada 2 - Bogaeta			Semanal	10/9
Bancada 3			Semanal	
Bancada 4			Semanal	
Bancada 5			Semanal	10/9
Bancada 6			Semanal	09/09
Qualibrúter e Chapa			Semanal	09/09
Frasco Produção - Horizontal			Quinzenal	10/9
Estalador			Semanal	10/9
Seladora Coca			Semanal	10/9
Seladora Folhas (Branca)			Semanal	10/9
Seladora Fritas e Confeitaria			Semanal	10/9

Fonte: Autores

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por fim, conclui-se que o período de estágio no restaurante CÁ-JÁ cumpriu plenamente seu objetivo de proporcionar ao discente uma vivência prática no exercício profissional, possibilitando a aplicação dos conhecimentos adquiridos ao longo da formação acadêmica. A experiência no ambiente profissional permitiu a integração entre teoria e prática, contribuindo para a consolidação dos saberes relacionados à organização de serviços gastronômicos e à gestão das rotinas operacionais.

No que diz respeito aos objetivos específicos, o estágio possibilitou o contato direto com a realidade do mercado de trabalho gastronômico, favorecendo a compreensão da dinâmica organizacional, das rotinas administrativas e dos processos de controle de estoque, fundamentais para o bom funcionamento de estabelecimentos do setor de alimentos e bebidas. A vivência prática contribuiu para o desenvolvimento e o aprimoramento de habilidades técnicas, operacionais e analíticas, especialmente no uso de ferramentas de gestão, no controle de insumos e na organização das informações, aspectos essenciais para a eficiência e a qualidade dos serviços prestados.

Ademais, o estágio favoreceu o desenvolvimento de competências profissionais indispensáveis à atuação do bacharel em Gastronomia, como responsabilidade, ética, organização, trabalho em equipe, comunicação e postura profissional. A experiência adquirida no ambiente de trabalho estimulou uma formação crítica e reflexiva sobre a prática gastronômica, preparando o discente de forma mais qualificada para os desafios do mercado de trabalho e contribuindo de maneira significativa para sua formação acadêmica e profissional.

6. REFERÊNCIAS

SIMON, E. L. et al. Gastronomia e Gastronomias: movimentos acadêmicos-científicos. *Ágora*, v. 26, n. 2, p. 25–45, 17 jan. 2025.

MÁLIKA SIMIS PILNIK; TARIK ARGENTIM. Etnoculinária do povo indígena Huni Kuin do Jordão, Acre: conhecimentos, práticas e transformações alimentares na Amazônia ocidental brasileira. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi Ciências Humanas, v. 19, n. 2, 1 jan. 2024.

MARANHÃO, R. F. DE A.; BASTOS, S. R.; MARCHI, M. M. CULTURA E SOCIEDADE NO SISTEMA CULINÁRIO DA MANDIOCA NO BRASIL. Revista Sociais e Humanas, v. 28, n. 2, p. 54–68, 2015.

ZOCCHI, D. M. et al. The entangled gastronomic identities of the Italian diaspora in São João Del Rei, Minas Gerais, Brazil. Discover Food, v. 5, n. 1, 7 jul. 2025.

GOMES, B.; MELCHIOR, M. ENTRE O ATIVISMO ALIMENTAR E A GASTRONOMIA BRASILEIRA: DESAFIOS E CONTRADIÇÕES DO SLOW FOOD EM UM PAÍS DE DESIGUALDADES. LUMEN ET VIRTUS, v. 16, n. 47, p. 3337–3354, 11 abr. 2025.

MIRANDA, J. et al. Culinárias africanas e seu potencial de saudabilidade. DEMETRA Alimentação Nutrição & Saúde, v. 20, p. e81021–e81021, 1 abr. 2025.

QUEIROZ, L. DE P. et al. Bahia's Dendê and the Forgotten Knowledge: Cultural Heritage, Sustainability, and the Marginalization of Afro-Brazilian Traditions. Heritage, v. 9, n. 1, p. 6, 24 dez. 2025.

Atamanczuk, M. J.; Kovaeski, J. L.; Francisco, A. C.. O PAPEL DO CONTROLE DE ESTOQUE NA CENTRALIZAÇÃO DE COMPRAS. [s.l.: s.n.]. Disponível em: <http://www.pg.utfpr.edu.br/ppgep/anais/artigos/eng_materiais/6%20O%20PAPEL%20DO%20CONTROLE%20ESTOQUE%20CENTRALIZ%20COMPRAS.pdf>.

ANVISA. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. [s.l.: s.n.]. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>>.

INÁCIO, Silvestre. Manual de cozinha modular. [S.l.: s.n.], 2018.