



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

NATHALIA GOMES DE SÁ DANTAS

**ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO: técnicas de
finalização e empratamento em um bistrô de cozinha
franco-italiana no Recife**

RECIFE
2026

NATHALIA GOMES DE SÁ DANTAS

ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO: técnicas de finalização e
empratamento em um bistrô de cozinha franco-italiana no Recife

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório
que apresenta 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: Profa. Dra. Ericka Maria de Melo
Rocha Calabria

RECIFE
2026

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

D192t Dantas, Nathalia Gomes de Sá.

Técnicas de finalização e empratamento em um bistrô de cozinha franco-italiana no Recife : estágio supervisionado obrigatório / Nathalia Gomes de Sá Dantas. – Recife, 2026.

37 f.; il.

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

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

Inclui referências.

1. Gastronomia - Estudo e ensino. 2. Restaurante. 3. Culinária . 4. Análise sensorial de alimentos 5. Louças. I. Calabria, Ericka Maria de Melo Rocha, orient. II. Título

CDD 641.013

NATHALIA GOMES DE SÁ DANTAS

ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO: técnicas de finalização e
empratamento em um bistrô de cozinha franco-italiana no Recife

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório
que apresenta 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.

Aprovado em: _____

BANCA EXAMINADORA:

Profa. ERICKA MARIA DE MELO ROCHA CALABRIA – Doutora
Universidade Federal Rural de Pernambuco

Profa. EDENILZE TELES ROMEIRO – Doutora
Universidade Federal Rural de Pernambuco

Profa. ERIKA DE ARRUDA NASCIMENTO - Doutora
Universidade Federal Rural de Pernambuco

RESUMO

Este relatório apresenta o conjunto de atividades e vivências durante o Estágio Supervisionado obrigatório (ESO) no estabelecimento de alimentação Nez Bistrô, localizado no bairro de Casa Forte, em Recife. Durante o período de experiência foi possível compreender as exigências de uma cozinha profissional franco-italiana e visualizar diretamente os conhecimentos adquiridos durante as aulas na graduação universitária. O trabalho teve como objetivos o aprimoramento das técnicas de finalização e empratamento de preparações culinárias, a análise da disposição e composição final dos alimentos em uma preparação, além da importância dos formatos, cores e tamanhos das louças em uma montagem, bem como entender as diferentes texturas em um empratamento e como isso influencia na percepção visual do cliente. Essa análise visual ocorreu embasada em princípios de análise de imagem, com destaque para a Gestalt, enfocando a escolha dos diferentes tipos e cores de louças, bem como a disposição e composição realizadas na praça fria do restaurante durante o estágio. A vivência proporcionada pelo estágio garantiu um momento satisfatório e enriquecedor, que contribuiu significativamente para o desenvolvimento do pensamento crítico e técnico da estagiária acerca dos objetivos propostos e as reflexões teóricas para a escrita do relatório de ESO permitiram aprofundar a interação entre o empratamento e a ciência por trás das percepções multissensoriais que os alimentos podem trazer aos consumidores, dessa forma aprimorando a formação acadêmica e profissional da estagiária.

Palavras-chave: Gastronomia; restaurante; montagem de pratos; análise visual; louças.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURAS

Figura 1	Salão principal do Nez Bistrô.....	09
Figura 2	Organograma do Nez Bistrô.....	11
Figura 3	Área da praça fria.....	14
Figura 4	Boqueta com quadros de fotos de referência.....	15
Figura 5	Terrine de Foie e Geleia de Frutas do Bosque.....	21
Figura 6	Trufas Cremosas de Pato.....	23
Figura 7	Rolinho Crocante de Pato Agridoce.....	24
Figura 8	Salada de Carpaccio ao Perfume de Trufas.....	26
Figura 9	Petit Gâteau de Nutella.....	28
Figura 10	Panelinha de Brigadeiro.....	30
Figura 11	Mille-Feuille.....	32

QUADROS

Quadro 1	Preparações, tipos e louças utilizadas em sete preparações do Nez Bistrô.....	18
----------	---	----

SUMÁRIO

1	APRESENTAÇÃO.....	07
2	CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO.....	09
2.1	DESCRIÇÃO DO LOCAL.....	09
2.2	PERÍODO DO ESTÁGIO.....	10
2.3	ESTRUTURA ORGANIZACIONAL.....	10
2.4	HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO.....	11
2.5	ATIVIDADES DA INSTITUIÇÃO.....	12
2.6	OBJETIVOS DO ESTÁGIO.....	12
2.7	PLANO DE ATIVIDADES.....	12
3	ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO ALUNO	13
3.1	ATIVIDADE DE EMPRATAMENTO DE ENTRADAS, SALADAS E SOBREMESAS.....	15
3.1.1	Empratamento da Terrine de Foie e Geleia de Frutas do Bosque.....	20
3.1.2	Empratamento das Trufas Cremosas de Pato.....	22
3.1.3	Empratamento do Rolinho Crocante de Pato Agri-doce.....	24
3.1.4	Empratamento da Salada de Carpaccio ao Perfume de Trufa.....	25
3.1.5	Empratamento do Petit Gâteau de Nutella.....	27
3.1.6	Empratamento da Panelinha de Brigadeiro.....	29
3.1.7	Empratamento da Mille-Feuille.....	31
4	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	34
	REFERÊNCIAS.....	35

1. APRESENTAÇÃO

O estágio supervisionado obrigatório (ESO) compreende uma parte essencial da vida acadêmica, é o passo final para a conclusão da jornada na universidade e possibilita ao estudante a observação e aplicação de técnicas vistas nas aulas teóricas, proporcionando uma experiência completa que servirá de guia para o acesso ao mercado de trabalho (Brasil, 2008).

O estágio tem como finalidade integrar o estudante no mercado de trabalho de uma maneira suave e gradual, de forma que o aluno aprenda as dinâmicas e rotina de uma cozinha profissional enquanto aprende com a experiência dos *chefs*, cozinheiros e auxiliares presentes (Pimenta; Lima, 2012).

O presente relatório tem como objetivo apresentar e caracterizar as atividades realizadas durante o estágio supervisionado obrigatório (ESO) no restaurante Nez Bistrô, um estabelecimento de culinária clássica franco-italiana, há quase vinte anos em funcionamento, localizado na Praça de Casa Forte, no bairro de Casa Forte, Recife (Nez Bistrô, s.d.).

Ademais, conforme observado e vivenciado no período de estágio, um recurso que diferencia o Nez Bistrô no ramo da alimentação é a preocupação com o empratamento de suas preparações, desde sua montagem à finalização. De acordo com o consultor gastronômico Marcelo Politi, formado pela École des Roches, Suíça, estes são termos complementares, a montagem se define como o posicionamento dos itens da preparação sobre o prato, ou seja, sua organização estrutural, já a finalização consiste nos procedimentos finais de decoração (como a adição de flores comestíveis), acabamento e cocção da preparação (exemplos.: gratinar ou maçaricar), que vão garantir os contrastes em cores e texturas no produto final (Politi Academy, 2021).

Portanto, os pratos vão além de uma simples disposição de alimentos, cada componente é cuidadosamente posicionado e planejado. Cada sabor, textura, aroma e cor é levado em consideração para levar uma criação harmoniosa, equilibrada e saborosa ao cliente. Essa preocupação se estende até seus pratos, sejam eles retangulares ou circulares clássicas ou com formatos orgânicos, artesanais e contemporâneos, cada uma é escolhida pensando em transmitir uma experiência sensorial completa ao cliente antes mesmo da degustação.

Sendo assim, o cuidado da equipe nos processos de montagem e finalização, demonstra conhecimento acerca de design gastronômico e de gastrofísica, termo recente que busca estudar os motivos, através da ciência, que determinam ou influenciam as escolhas alimentares (Spence; Piqueras-Fiszman, 2014). Tal entendimento, que culmina nesta montagem tão

cuidadosa do cardápio, pode ser adquirido através de muitos estudos associados a muita experiência na área.

Tendo em vista essa visão técnica acerca do empratamento e finalização e buscando aprimorar o conteúdo do presente relatório, alguns fundamentos teóricos do design e da psicologia foram abordados, como, por exemplo, a Ilusão de Delbeouf (Piqueras-Fiszman et al. 2013). Esse fenômeno de ilusão de ótica altera a percepção humana acerca do tamanho de certos objetos, ou seja, num ambiente de um restaurante, uma porção de comida num prato muito maior que ela causará a ilusão ao cérebro de que há pouca comida no prato e leva o consumidor a se sentir menos satisfeito e com a necessidade de pedir mais; já com pratos pequenos, a mesma porção parecerá maior e fará o consumidor se sentir satisfeito e que comeu mais do que o que comeria no prato grande, mesmo sendo a mesma quantidade (BBC News Brasil, 2013).

Entretanto, é preciso destacar que o fundamento teórico que mais forneceu apoio às reflexões sobre a experiência na praça fria e na montagem de pratos, vivenciada no ESO, foi a teoria da Gestalt. Trata-se de sete princípios muito usados no design e na psicologia para explicar como o cérebro recebe e interpreta os estímulos visuais recebidos (Aela Contents, 2020). No âmbito da alimentação, isso ajuda a entender como o cliente interpreta o prato que está à sua frente e desta forma buscar melhorias para criar montagens satisfatórias para o consumidor.

2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

2.1. DESCRIÇÃO DO LOCAL

O Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) foi realizado no restaurante Nez Bistrô, localizado na praça de Casa Forte, nº 314, no bairro de mesmo nome, no Recife. O restaurante ocupa uma edificação do século 17, que dispõe de pisos térreo e superior.

O sobrado é um ícone do bairro de Casa Forte e possui reconhecimento do seu valor histórico, sob a Lei Municipal nº 16.284, de 22 de janeiro de 1997, que define o imóvel como Imóvel Especial de Preservação (IEP) nº 67, passando este a ser patrimônio arquitetônico protegido do município do Recife (RECIFE, 1997). Originalmente, o edifício teria sido usado como senzala do engenho pertencente a Ana Paes, figura importante na história da antiga Campina de Casa Forte.

Para a transformação do sobrado existente em um restaurante foi realizada uma reforma, na qual foram mantidas as características da construção colonial, buscando a valorização dos materiais originais e detalhes históricos do edifício.

Na área do salão, no pavimento térreo, o espaço comporta até 44 lugares, contando com duas mesas redondas dispostas nos cantos (uma próxima à janela e uma próxima à adega), mesas de casal no corredor e mesas de cinco e seis lugares, que podem ser expandidas conforme a necessidade do cliente. A iluminação do local é amarelada e suave, o que, com os móveis amadeirados, numerosos elementos de decoração e obras de arte, paredes com tijolos aparentes, compõem uma atmosfera intimista e romântica, conforme pode ser observado na Figura 1. O piso dispõe ainda de dois banheiros (masculino e feminino) disponíveis aos clientes.

Figura 1: Salão principal do Nez Bistrô



Fonte: <https://nezbistro.com.br/o-nez/>

O pavimento superior foi organizado de modo a acomodar reservas grandes, como eventos corporativos, aniversários e até pequenos casamentos. Nesse piso, com capacidade para até 36 pessoas, há mesas com sofás *booth* encostadas na parede, que garantem mais conforto (Nez Bistrô, s.d.).

Com relação às áreas de produção de alimentos, a cozinha é subdividida em ambientes internos, denominados cozinha fria e cozinha quente. A copa, onde são higienizados os itens da cozinha, fica externa à área de produção, próxima à área de descanso dos funcionários. Têm-se ainda o bar, voltado à preparação de drinks, cafés e distribuição das demais bebidas.

2.2. PERÍODO DE ESTÁGIO

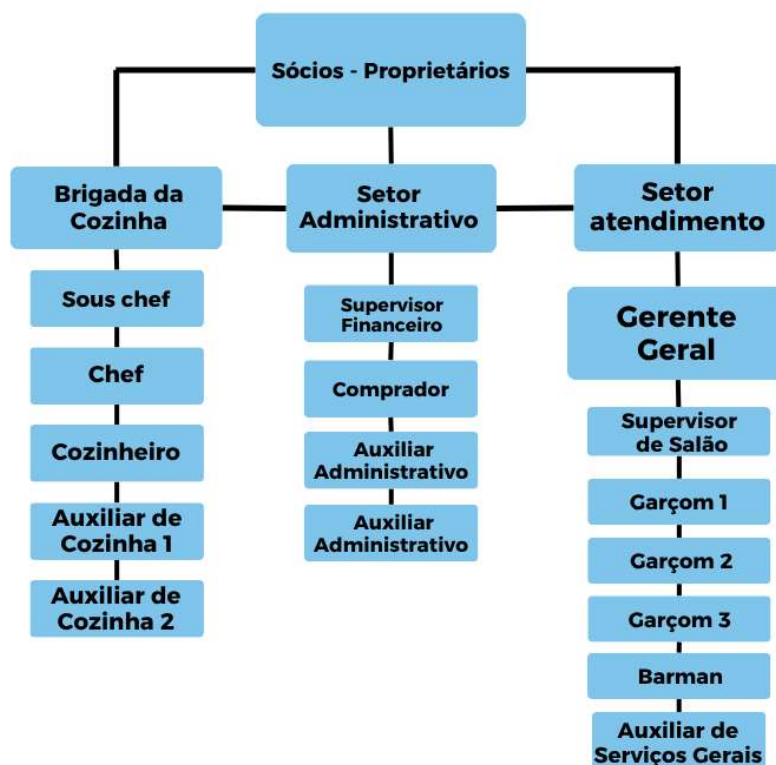
O estágio foi realizado de 3 de março a 9 de junho de 2026, com um expediente semanal de 30 horas, distribuídas das segundas às sextas-feiras, das 16h às 22h, totalizando 360 horas.

2.3. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

A hierarquia do Nez Bistrô é encabeçada pelos donos e sócios parceiros, que chefiam a parte administrativa e prática na cozinha. Na cozinha, têm-se um *chef* de cozinha, um *sous chef*, dois auxiliares de cozinha e um cozinheiro, tendo como apoio dois estagiários. O trabalho no salão conta com 3 garçons e 1 gerente. Além disso, há um barista, e, um auxiliar de serviços gerais que realiza a limpeza dos itens da cozinha e do salão. Na administração há um auxiliar administrativo, que fiscaliza a área financeira e o estoque. Na época do estágio, existiam, ainda, três estagiários atuando nas diferentes praças.

A estrutura organizacional do restaurante está esquematizada na forma de um organograma (Figura 2).

Figura 2: Organograma do Nez Bistrô

Estrutura Organizacional

Fonte: Elaborado pela autora (2026)

2.4. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

O Nez Bistrô foi inaugurado em dezembro de 2007, sendo sua proposta desde o início voltada para as raízes clássicas da culinária europeia, pois combina as cozinhas francesa e italiana.

A criação do cardápio do Nez Bistrô partiu de reuniões, pesquisas intensas e discussões das *chefs* de cozinha Taciana Teti e Lícia Maranhão com os donos do estabelecimento, Marcelo Valença e Mônica Tenório. Juntos eles elaboraram um cardápio auto-declarado como “*comfort food*”, com as características de uma cozinha franco-italiana clássica. A inspiração por trás das escolhas das preparações também vem de outros restaurantes que eram influentes vinte anos atrás, no começo dos anos 2000.

Mesmo em seu nome, “Nez”, que significa “nariz” na língua francesa, o estabelecimento já propõe a importância dos aromas na apreciação dos pratos de sua culinária e de seus vinhos, que, inclusive, são grande parte de seu charme. Isso ocorre porque, originalmente, o projeto se inclinava mais para uma *wine house*, focando na degustação de seus vinhos e, posteriormente, se expandiu para a criação de um restaurante completo.

A instituição se mantém firme nos padrões clássicos de empratamento e serviço, que lhe rendeu destaques e reconhecimento pela sua excelência no atendimento e na culinária, com destaque em revistas gastronômicas como a Prazeres da Mesa e o guia Veja Comer & Beber. Além disso, desde 2012 integra a Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança, que reúne e prestigia os restaurantes destaque do país.

Diante desse sucesso, em 2021 houve uma expansão nos negócios com a inauguração do café e restaurante Le Faux Nez no prédio vizinho e anexado ao Nez Bistrô, desta forma consolidando ainda mais o Nez Bistrô como parte da história do bairro de Casa Forte.

2.5. ATIVIDADES DA INSTITUIÇÃO

O Nez Bistrô tem como principal atividade a comercialização de pratos clássicos das culinárias francesa e italiana, além de ter um foco especial para a comercialização de vinhos de diferentes países como França, Espanha e Austrália.

O estabelecimento funciona todos os dias, com horários diversificados: de segunda a quinta das 18:30h às 23h, nas sextas e sábados das 12h às 16h (almoço) e 19h às 23:30h (jantar) e aos domingos abre apenas para o almoço, das 12h às 16h.

2.6. OBJETIVOS DO ESTÁGIO

Objetivo Geral

- Aprimorar conhecimentos em técnicas para empratamento de preparações culinárias em um restaurante.

Objetivos específicos

- Avaliar as composições finais dos pratos, considerando os recursos visuais aplicados para valorizar as preparações;
- Conhecer o efeito de diferentes tipos de prato a serem utilizadas no empratamento;
- Analisar a aplicação de diferentes cores no empratamento de preparações.

2.7. PLANO DE ATIVIDADES

- Auxiliar na praça quente;
- Auxiliar na praça de entradas e saladas;
- Auxiliar na praça de sobremesa;
- Auxiliar na montagem dos pratos.

3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO ALUNO

Conforme o plano de atividades, as vivências foram distribuídas em quatro momentos principais, porém houve uma predominância na área de entradas, saladas e sobremesas (praça fria), o que representou aproximadamente 95% do tempo do estágio. Os trabalhos nessa praça estiveram, majoritariamente, focados na montagem dos pratos.

Com o tempo vieram mudanças na equipe e na dinâmica da cozinha, o que significou fazer um “rodízio” com os estagiários, ou seja, mudar de função para garantir um aprendizado mais completo acerca de todos os ambientes da cozinha. Dessa forma, nos 5% restantes do período de ESO, houve uma transferência gradual para boqueta, área onde são despachados os pratos principais, nesta área foi possível iniciar a compreensão acerca da montagem das preparações principais. Já o tempo de permanência na praça quente ficou resumido a menos de uma semana, o que não gerou resultados a serem explorados neste relatório.

Nesse sentido, para fins de desenvolvimento do conteúdo deste relatório, a redação foi focada nas experiências de empratamento vivenciadas na praça fria.

A rotina designada ao estagiário era conduzida pelo *chef* de cozinha, que observando as necessidades do ambiente de trabalho estabelecia oralmente as funções que os estagiários deveriam exercer e a área em que deveriam ficar. Ao chegar no restaurante, havia a batida de ponto de entrada às 16h, em seguida, o uniforme da cozinha deveria ser colocado. A rotina é um instrumento de planejamento em um serviço de alimentação, tendo em vista que proporciona regularidade às atividades cotidianas, envolvendo, desde os hábitos diários de cada profissional, até a realização de atividades específicas (Teixeira, 1990).

Ao entrar na cozinha, deveria ser checada a praça fria (figura 3), incluindo a geladeira com itens pré-preparados em busca de etiquetas vencidas e itens que necessitem de reposição. Após a troca das etiquetas e confirmação de que não havia nada vencido, estragado ou que precise de reposição, era feita a checagem de quais itens precisariam de estoque extra ou urgente, para assim, fazer a produção necessária. Além disso, deveriam também ser checadas as prateleiras superiores, com utensílios e a parte inferior da bancada, com insumos secos, como expostos na figura 3. Desse modo, todos os itens essenciais estariam em fácil acesso para facilitar a montagem dos pratos (figura 3), numa organização também conhecida como *mise en place* (Instituto Americano de Culinária, 2017).

Figura 3 – Área da praça fria



Fonte: Autoria própria

Após um breve intervalo de 30 minutos (intervalo das 18h às 18:30h de segunda-feira à quinta-feira e das 18:30h às 19h na sexta-feira) havia o retorno à cozinha e iniciava-se o horário de funcionamento do restaurante, quando os pedidos começavam a chegar. Antes do primeiro pedido, a bancada deveria estar limpa e a praça organizada.

No momento de montagem dos pratos, os funcionários da cozinha têm um guia à disposição, que consiste em fotos que reproduzem exatamente o padrão desejado de empratamento (figura 4). Essas fotos estão expostas em quadros acima da boqueta dos pratos principais e contém referências dos padrões de todos os itens do cardápio: entradas, saladas, sobremesas e pratos principais; os quadros de fotos ficam em frente à área da praça fria. Após a montagem de uma preparação, o *chef* é consultado para realizar a devida aprovação e liberação do prato para o salão.

Diante do exposto acima, é evidente a importância do trabalho do estagiário, tanto para a sua evolução da formação acadêmica, profissional e pessoal, quanto para a rotina diária do restaurante. No Nez Bistrô, há a convivência direta com *chefs* de cozinha experientes que põem em prática técnicas da cozinha clássica franco-italiana, valorizam o design gastronômico e prezam pelo empratamento e finalização, além de uma equipe de salão que zela pela experiência multissensorial completa do comensal. Desta forma, o conhecimento teórico visto na faculdade é constantemente confrontado com situações reais da vida profissional, que estimulam o pensamento crítico, essa aprendizagem contínua traz autonomia e senso de responsabilidade ao estudante de graduação e o torna apto a trabalhar em diferentes ramos da gastronomia de forma técnica, criativa e ética.

Figura 4 – Boqueta com quadros de fotos de referência



Fonte: Autoria própria

Após o serviço, era preciso limpar a bancada e guardar o material e os alimentos que não seriam mais usados no dia, até que às 22h, o expediente no estágio se encerrava.

3.1 ATIVIDADE DE EMPRATAMENTO DE ENTRADAS, SALADAS E SOBREMESAS

O Nez Bistrô possui um cardápio extenso, que compreende entradas, saladas, pratos principais e sobremesas. Todos os pratos feitos no restaurante têm o seu padrão de empratamento elaborado com atenção e precisão, cada um passando por revisões sob supervisão do *chef* de cozinha e dos proprietários antes da aprovação final. Durante o estágio, a montagem das saladas, entradas e sobremesas eram submetidas à aprovação do *chef*, na boqueta, para posterior entrega às mesas pela equipe de salão.

O empratamento é importante pois é o ponto de início da degustação, antes mesmo da primeira garfada, o cliente já analisa o prato e decide se aquilo o agrada pelo olhar. Essas percepções sensoriais estão fundamentadas na gastrofísica, que busca entender por técnicas, ferramentas e estudos, quais serão as respostas dos consumidores a preparações culinárias, quando se deparam com estímulos visuais e táteis, ou seja, multissensoriais, sejam eles internos ou externos à comida e/ou bebida consumida. Isso significa que fatores ligados à estrutura física do estabelecimento, como a iluminação, a música ambiente que toca, os ruídos que a acústica da sala produz ou abafa, o perfume borrifado no salão, a temperatura do local, e até a decoração influenciam a forma como o cérebro percebe sabor, textura, qualidade e prazer durante a refeição, (Spence; Piqueras-Fiszman, 2014).

Essa experiência sensorial rica e completa almejada pelo restaurante é explicada pelos estímulos sensoriais percebidos no cérebro após a integração com diferentes sensações. Antes do paladar, o prato é julgado pela visão e as primeiras percepções acerca de cor, tamanho, formato e brilho são formadas. Durante a degustação fatores como a textura, temperatura e sabor são notados, outros sentidos como olfato e tato complementam a avaliação e juntos, determinam a percepção da qualidade, prazer proporcionado e experiência em geral (Spence; Piqueras-Fiszman, 2014). Todos esses fatores, tornam claro que a aprovação de uma preparação não depende somente de seu sabor, mas também da apresentação e serviço entregues ao cliente, evidenciando a importância da aparência e atributos sensoriais na satisfação do consumidor (Payne-Palacio e Theis 2015).

Ou seja, tamanha importância ao empratamento se dá pois o prato é visto como a moldura da preparação e a apresenta para o público. As decisões tomadas na hora da montagem determinarão se o alimento atende às necessidades sensoriais do cliente. O tamanho do prato em relação à quantidade de comida deve ser observado, pois a porção tem que aparentar ser do tamanho ideal para uma experiência satisfatória, além disso, as cores escolhidas para a preparação devem produzir interesse visual na medida certa, para evitar um exagero de informações dispostas desnecessariamente no mesmo prato (Spence; Piqueras-Fiszman, 2014).

Portanto, para adequar as preparações ao agrado dos consumidores, é preciso conhecer seu perfil, para adaptar não só a comida, mas o ambiente e o atendimento de acordo com suas necessidades. A alimentação está relacionada a diversos fatores, não só às necessidades fisiológicas, mas ao prazer, posição social e imagem, entretenimento e sociabilidade; ou seja, clientes de diferentes regiões, classes sociais ou faixas etárias terão opiniões diferentes e representarão um novo perfil de consumo (Fontenele Júnior, 2007). Visto isso, é evidente que as motivações e experiências dos clientes influenciam na montagem do cardápio de um restaurante.

Dessa forma, ao analisar especificamente o perfil do público do Nez Bistrô, percebe-se, a partir de atributos observados no local, que ele valoriza uma experiência gastronômica completa, que vai além da saciedade e abrange o local pelo serviço e recepção no salão, ambiente sofisticado, carta de vinhos, qualidade das preparações e seu cuidado com o empratamento. Desta forma, este perfil ajuda no entendimento da refeição como um fator de interação social e não apenas como alimento. A valorização estética dos pratos, levando em conta uma visão voltada para a relação entre os sabores, cores, aromas e a identidade do

restaurante, reitera a importância de traçar um perfil exato para atender as necessidades do consumidor e solidificar um público fiel no restaurante (Fontenele Júnior, 2007).

Historicamente, o destaque dado a técnicas de empratamento e finalização está diretamente relacionado às mudanças ocorridas durante o surgimento da *Nouvelle Cuisine* na década de 1970. Por meio desse movimento, além dos elementos clássicos, como terroir, sazonalidade e ingredientes naturais, surgiu uma preocupação com a apresentação das preparações, a escolha dos pratos, diferentes cores, formatos e texturas começaram a ser considerados (Torquato e Garson, 2018).

Buscando se integrar a essa marcha contemporânea, o Nez Bistrô utiliza o serviço franco-americano (ou empratado), caracterizado pela montagem e finalização realizados pela equipe de cozinha e a equipe de salão apenas realiza o transporte dos pratos prontos, os pratos são transportados cobertos por um cloche e descobertos somente diante do cliente. Esse tipo de serviço adapta o serviço francês tradicional, no qual os alimentos são dispostos em travessas e levados à mesa, em seguida o cliente se serve escolhendo entre as travessas oferecidas. A escolha do restaurante por um serviço mais adaptado à era contemporânea evidencia a influência da *Nouvelle Cuisine* no estabelecimento (Redação Goomer, 2024).

Esse conceito clássico unido ao contemporâneo é exemplificado por seus pratos de formatos orgânicos, cores vibrantes e não-convencionais, além de empratamentos que valorizam os contrastes de cores e tamanhos dos alimentos dispostos. Desta forma, os pratos deixam de ser acessórios e se tornam identidade marcante do restaurante, tornando-o um sinônimo de excelente experiência multissensorial, sofisticação e qualidade.

Ainda com relação aos pratos, Spence e Piqueras-Fiszman (2013) destacam que as suas cores interferem na visão que o cliente tem sobre a comida, a maneira que o cérebro interpreta os sabores e aromas está intimamente relacionada à afinidade que o indivíduo sente com as cores que observa.

Diante disso, é pertinente avaliar os efeitos que determinadas cores exercem sobre o cérebro humano. A teoria da cor explica que o estudo da cor segue a relação entre três dimensões indissociáveis: a física, que diz respeito à incidência e ao comportamento da luz; a fisiológica, que se estende ao desempenho do sistema visual humano; e a cultural e simbólica, que interpreta os estímulos cromáticos após análises de valores e do convívio em sociedade. Nesse contexto, as cores representam uma experiência visual que influencia emoções, comportamentos e interpretações (Silveira, 2015).

Porém é preciso ter em mente que as percepções são subjetivas e estão sujeitas a variações. Por exemplo, segundo Silveira (2015), o vermelho é amplamente associado à atenção, ao dinamismo e à sensação de fome, mas esse efeito não é universal. Isso é evidenciado em um estudo feito por Gluchowski et al. (2024), em que experimentos revelaram que sobremesas servidas em pratos vermelhos foram interpretadas como menos atraentes e menos saborosas. Enquanto isso, pratos pretos receberam avaliações mais positivas quanto à aparência e ao apelo visual, embora a teoria da cor afirme que o preto pode causar aversão, por ser associada à deterioração de alimentos (Silveira, 2015).

Desta forma, há uma subjetividade no significado das cores, em que fatores culturais, psicológicos e do ambiente refletem na percepção visual do prato, portanto, esses aspectos precisam ser levados em conta durante a montagem e finalização das preparações culinárias (Silveira, 2015).

Enfocando este relatório de ESO, foram escolhidas para relatar o empratamento: três entradas, uma salada e três sobremesas. Cada uma delas tem a prévia definição dos pratos a serem utilizados, destacando seus tipos e cores, conforme relacionado no Quadro 1.

Quadro 1: Preparações, tipos e louças utilizadas em sete preparações do Nez Bistrô

Nome da Preparação	Tipo da Preparação	Características Físicas da Louça	Foto da Louça
Terrine de Foie e Geleia de Frutas do Bosque	Entrada	Coloração verde-escura; formato oval e alongado e textura fosca.	
Trufas Cremosas de Pato	Entrada	- Coloração verde-escura; formato oval e alongado e textura fosca. - Molheira pequena, cor branca e formato quadrado.	 
Rolinho Crocante de Pato Agridoce	Entrada	- Prato de fundo de coloração azul-esverdeada; formato retangular com bordas irregulares, tamanho médio e de coloração acastanhada e textura brilhante. - Recipiente pequeno e fundo,	

		quadrado, cor azul-esverdeado e textura brilhante. - Molheira pequena de coloração azul-esverdeada; formato cilíndrico e textura brilhante.	 
Salada de Carpaccio ao Perfume de Trufas	Salada	Prato fundo de cor branca; formato circular e tamanho grande.	
Petit Gâteau de Nutella	Sobremesa	Prato de cor azul-claro com texturas da cor preta; tamanho médio e formato oval.	
Panelinha de Brigadeiro	Sobremesa	- Prato de cor azul-claro com texturas da cor preta; tamanho médio e formato oval. - Molheira pequena; cor branca e formato oval.	 
Mille-Feuille	Sobremesa	Prato de cor branca; tamanho grande; formato retangular longo.	

Fonte: Autoria própria (2026)

A seguir, será realizada a descrição de cada empratamento, observando o efeito de diferentes tipos de pratos empregados, bem como as texturas e cores em destaque. Buscando analisar as técnicas de composição visual empregadas, foram escolhidos alguns princípios da

Gestalt pertinentes à gastronomia, sendo eles: proximidade, similaridade, continuidade, figura-fundo e ponto focal.

A proximidade diz respeito à percepção de que objetos mais próximos parecem parte de uma mesma unidade e objetos mais separados aparentam ser de grupos distintos; já a similaridade explica a sensação de que elementos parecidos são tidos como partes de uma mesma função e que a variação de cores faz com que sejam percebidos como elementos distintos entre si; a continuidade afirma que objetos dispostos em linha ou em uma curva são percebidos como sendo de um mesmo grupo, em comparação com objetos espalhados de forma aleatória; em outra vertente, o princípio de figura-fundo afirma que nossa percepção, instintivamente, percebe objetos como estando, ou à frente, ou no fundo de uma imagem, pois o cérebro humano não é capaz de focar nos dois planos ao mesmo tempo, por isso um só é percebido; e, por fim, o princípio do ponto focal explica que qualquer elemento destacado por algum recurso visual (uma cor forte, tamanho diferente) vai prender a atenção do expectador (Aela Contents, 2020).

A Gestalt é uma disciplina da psicologia que estuda a configuração e forma para experimentos visuais da percepção sensorial, incluindo variáveis como aprendizagem, memórias e motivação, captadas pelos indivíduos por meio dos princípios de unidade, segregação, continuidade, entre outros. Estes fatores podem ordenar equilíbrio e harmonia, gerando bem-estar e satisfação (ARNHEIM, 2005). Assim sendo, quando o designer desenvolve utilizando uma estrutura formal baseada nos princípios da Gestalt, ele considera cultura, repertório, sensibilidade e estilo de vida do consumidor (Brito, 2018, p.41).

3.1.1 Empratamento da Terrine de Foie e Geleia de Frutas do Bosque

A entrada consiste numa fatia de terrine de fígado de pato, servida junto a uma porção de *coulis* de frutas vermelhas e três folhas de rúcula. A montagem é feita num prato longilíneo e fino (Figura 6). Acompanha uma porção de torradas, assim como todas as entradas, exceto por pratos com frituras (rolinhos, trufas, entre outros) e a preparação chamada Pan Cook.

Figura 5: Terrine de Foie e Geleia de Frutas do Bosque



Fonte: Autoria própria.

A preparação utiliza um prato de cerâmica com textura fosca e formato alongado e oval. Após análise visual da montagem, foi observado que a disposição dos elementos segue uma linha contínua vertical, criando uma sequência visual definida. Além disso, o formato geométrico pouco definido e que foge do convencional desperta curiosidade e gera expectativa para o consumidor (Spence; Piqueras-Fiszman, 2014).

A cor desta cerâmica é verde-escuro e seu acabamento fosco traz pouco brilho, o que contrasta muito bem com os alimentos ali dispostos. O vermelho escuro, intenso e brilhante do *coulis* de frutas vermelhas se destaca em meio ao verde, além de ser um bom oposto para o rosa pálido da *terrine de foie* e o tom diferente e mais claro de verde traz um frescor à preparação.

Segundo Spence e Piqueras-Fiszman (2014), uma apresentação minimalista permite a pausa para uma análise de cada item do prato, dividindo igualmente a atenção entre os elementos. O espaço negativo, ou seja, o espaço vazio do prato é maior que o espaço preenchido, o que confere um destaque maior para os elementos dispostos. Os autores citam o *Chef* francês Michel Bras, que utiliza e evidencia a importância do espaço negativo para encontrar harmonia nos empratamentos.

Princípios de Gestalt aplicados ao prato:

- Proximidade

Os itens estão distantes entre si, mas são percebidos como elementos que complementam um ao outro, pois a terrine deve ser consumida com torradas e agregada ao *coulis* de frutas

vermelhas e à rúcula. Apesar disso, essa disposição deixa o cliente livre para escolher como começar a degustação de acordo com sua preferência.

- Similaridade

O tamanho dos elementos não é conforme, mas indica uma visão crescente e contínua, do maior (terrino) para o menor (folhas de rúcula).

- Continuidade

O eixo vertical provocado pelo formato do prato e disposição dos ingredientes indica uma continuidade visual, permitindo ao cérebro traçar essa linha e conduzindo o olhar do ponto superior ao ponto inferior.

- Figura-fundo

A relação entre a figura central, a terrino, e o *coulis* com o fundo (prato) é contrastante e permite a diferenciação clara e, conseqüentemente, destaque os elementos da preparação.

- Ponto Focal

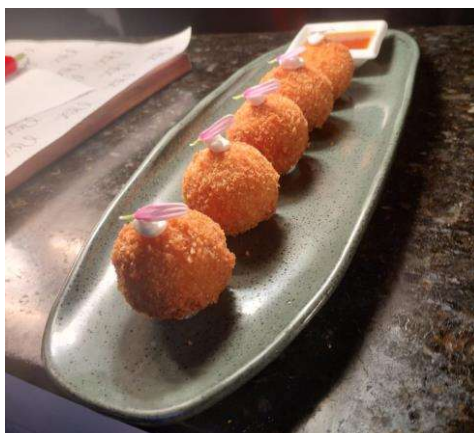
O ponto de foco deste prato é a *terrino de foie*, que apresenta um tamanho diferente dos outros elementos dispostos, portanto chama atenção e mostra-se como ponto memorável da preparação para a percepção do espectador.

3.1.2 Empratamento das Trufas Cremosas de Pato

O prato consiste em cinco trufas empanadas e fritas recheadas com uma massa à base de coxas e sobrecoxas de pato desfiadas. Para complementar a experiência do cliente, as trufas acompanham uma porção de molho de laranja, que dão um contraste e quebram a gordura da fritura com seu sabor cítrico. Uma pequena quantidade de *aioli* serve de sustentação e mantém as trufas bem posicionadas no prato e no topo a maionese sustenta cinco pétalas de flores comestíveis. (Figura 6).

O prato utilizado aqui é o mesmo da Terrino de Foie. O prato apresenta forma oval alongada, não seguindo padrões tradicionais, como pratos brancos e redondos comuns, o que o diferencia dos demais e chama a atenção do consumidor. A coloração verde escura com textura fosca contrasta levemente com o dourado das trufas de pato, já a molheira branca, as flores comestíveis e o aioli indica um bom contraste com o verde. As cores escuras conferem diferentes percepções ao consumidor e essa cor não tradicional, opaca, traz ao espectador a curiosidade e expectativa antes mesmo da degustação.

Figura 6: Trufas Cremosas de Pato



Fonte: Autoria própria.

A direção sequencial das trufas seguindo o formato do prato induz o consumidor a uma visão contínua e a molheira branca parece indicar o ponto de partida dessa observação. Essa sequência definida e minimalista traz uma sensação de ordem e clareza ao cliente. Seguindo as discussões apresentadas por Piqueras-Fiszman *et al* (2013), Głuchowski, Kotetluk e Czarniecka-Skubina (2024) e por Spence e Piqueras-Fiszman (2014), antes mesmo da degustação, as cores, formatos e tamanhos dos pratos influenciam na percepção de sabor da preparação.

Princípios de Gestalt aplicados ao prato:

- Proximidade

A alta proximidade e a distância regular entre as trufas torna a percepção confortável, as partes do prato se tornam uma só preparação e não aparentam ser independentes ou desconexas.

- Similaridade

A similaridade da preparação é evidente. As trufas compartilham tamanho, cor e decoração, isso ajuda na percepção de preparação única (como dito anteriormente no tópico proximidade).

- Continuidade

A verticalidade do prato e a disposição das trufas e molheira, que seguem esta linha imaginária permitem uma observação clara e contínua, facilitando a compreensão da preparação por parte do consumidor.

- Figura-fundo

Por conta do fundo e do elemento principal terem cores fechadas, o destaque é moderado, mas o tamanho das trufas no prato destaca o alimento, além disso, a molheira de cor branca destaca-

se em relação ao verde da base. A finalização das pétalas e do aioli evidenciam as trufas enfileiradas e complementam a leitura visual do consumidor.

- Ponto Focal

A quantidade e repetição das trufas, além do tamanho e altura dos elementos geram um ponto focal neste prato, a disposição em fileira auxilia na fácil compreensão e memorização da preparação como um todo.

3.1.3 Empratamento do Rolinho Crocante de Pato Agridoce

Esta entrada consiste em um recheio de pato desfiado agridoce enrolado em massa harumaki, geralmente usada em rolinhos primavera. Como contraste de sabor, são acompanhados por uma porção de geleia de pimenta dedo-de-moça. Os rolinhos e a geleia são decorados com brotos verdes comestíveis (Figura 7).

Figura 7: Rolinho Crocante de Pato Agridoce



Fonte: Instagram @nezbistro.

O formato deste prato é retangular, mas não o regular ou tradicional; apresenta nuances e curvas nas bordas. Desta forma o prato destoa dos demais e chama atenção, pois aparenta ser um prato artesanal, trazendo autenticidade a preparação, além disso demonstra tom de familiaridade e conforto ao espectador, despertando assim sua curiosidade antes mesmo da degustação.

O prato é de cor azul-esverdeada com nuances em tom amarronzado nas bordas, além disso, há um recipiente de cerâmica quadrado e uma pequena molheira, ambos da mesma cor do prato. A cor foge do tradicional e desperta curiosidade por trazer um lado mais contemporâneo à cozinha clássica.

O minimalismo também é utilizado nesta preparação, afinal há um grande espaço negativo em relação aos elementos comestíveis. O espaço claro entre os itens indica uma

separação de funções: os rolinhos, maiores em dimensão, representam o fator central da preparação, enquanto a geleia de pimenta na pequena molheira se mostra como um complemento essencial para acrescentar sabor aos rolinhos com um leve mergulho.

Além disso, a superfície lisa e brilhante do prato retangular contrasta com a crocância dos rolinhos e da farofa de amendoim, evidenciando a presença de diferentes texturas e antecipando uma experiência sensorial diferente e proveitosa ao consumidor.

Princípios de Gestalt aplicados ao prato:

- Proximidade

A distância regular entre todos os itens traz harmonia à preparação. Mesmo com um grande espaço negativo, a regularidade demonstra ordem e evidencia o prato como um conjunto integrado.

- Similaridade

A similaridade entre os itens, sendo os três (prato, molheira e recipiente dos rolinhos) da mesma cor, mesmo material e textura demonstra uma noção de unidade e identidade visual definida, desta forma, mesmo com formas geométricas diferentes (molheira cilíndrica e recipiente e prato quadrados) os elementos parecem, aos olhos do consumidor, pertencer ao mesmo sistema.

- Continuidade

A diferença de altura do principal para o acompanhamento conduz o olhar do consumidor do maior objeto para o menor, indicando uma disposição e continuidade clara dos elementos.

- Figura-fundo

Há uma separação eficiente entre os dois planos, o prato cria um plano inicial, servindo de suporte aos itens de cerâmica que comportam os alimentos e o guardanapo branco serve como uma camada extra de contraste para o recipiente principal.

- Ponto Focal

O ponto focal da preparação são os rolinhos de pato, com seu tamanho contratante e cor dourada, aspectos que ajudam a marcar presença e gerar uma expectativa e curiosidade no consumidor (Spence; Piqueras-Fiszman, 2014).

3.1.4. Empratamento da Salada de Carpaccio ao Perfume de Trufas

Este prato consiste numa salada de rúcula regada à maionese trufada e disposta num prato fundo circular e branco. Em seguida 3 ou 4 Torradas Nez formam uma cama para servir de sustentação do carpaccio por cima da salada. Em seguida, tempera-se com sal e pimenta e

maionese trufada assim como no carpaccio tradicional, porém, aqui vai 3 ou 4 lâminas de abobrinha assadas por dois minutos no forno com sal, pimenta, azeite e vinagre. Lâminas finas de queijo parmesão vêm em seguida ao redor da abobrinha e algumas pipocas de alcaparras e pipocas de sagu finalizam o prato. Brotos e flores e um fio de azeite trufado finalizam a decoração do prato (Figura 8).

Figura 8: Salada de Carpaccio ao Perfume de Trufas



Fonte: Instagram @nezbistro.

O prato possui um formato circular e fundo, de acabamento esmaltado liso. Apesar de ser uma escolha mais tradicional e segura, a profundidade do prato serve como o suporte ideal para porção de salada abaixo do carpaccio.

A escolha por este prato mais tradicional realça as cores naturais dos alimentos e é uma escolha interessante para uma salada, pois os aspectos de frescor, leveza e qualidade demonstrados pelos seus diferentes elementos, folhas, queijo e proteína, são percebidos mais facilmente em cores de fundo mais neutras (Spence; Piqueras-Fiszman, 2014).

A utilização de um prato fundo ajuda na criação de “duas etapas” no prato, o que o torna um diferencial. A “primeira camada”, a “cama” de folhas regadas ao molho de laranja está devidamente escondida do espectador pelo carpaccio, que representa o início da “segunda camada” do prato, parte que está visível ao cliente, que é finalizado com as lâminas de abobrinha e de queijo parmesão.

Portanto, este tipo de apresentação desperta a curiosidade do espectador, que se pergunta o que encontrará por baixo do carpaccio, tornando uma simples salada em uma experiência de descoberta sensorial rica e nova.

Princípios de Gestalt aplicados ao prato:

- Proximidade

Todos os elementos se encontram no mesmo espaço e, portanto, próximos o suficiente para serem considerados como uma unidade.

- Similaridade

Os padrões visuais criados pelos brotos e flores, distribuídos uniformemente pelo carpaccio e a quantidade e montagem definida das lâminas de abobrinha criam uma ideia de similaridade para a preparação. Apesar disso, as lascas de queijo não seguem esse padrão definido e são colocadas de forma orgânica preenchendo o prato naturalmente.

- Continuidade

Os fios de maionese trufada espalhados por toda a peça de carpaccio induzem o espectador a uma visão mais ampla para toda a superfície preenchida do prato. Além disso, o carpaccio, organizado seguindo o formato circular do prato auxilia nessa leitura uniforme da preparação.

- Figura-fundo

O fundo neutro destaca bem o elemento comestível principal, o carpaccio com uma cor marcante rosa junto ao verde da abobrinha e o amarelo do queijo cria o contraste necessário para destacar bem a preparação.

- Ponto Focal

O ponto focal é no centro do prato, o formato circular do prato e a disposição uniforme dos elementos auxiliam em uma percepção visual mais ampla e centralizada. O olhar é levado diretamente para o elemento principal, evitando distrações e garantindo o rápido interesse do cliente na preparação.

3.1.5. Empratamento do Petit Gâteau de Nutella

Esta sobremesa consiste em um *petit gateau* de chocolate 40% amargo, recheado com uma porção de Nutella assado em forno por 5 minutos, que acompanha uma porção de *coulis* de frutas vermelhas e uma bola de sorvete de creme. Durante a montagem, uma colher de *crumble* de farinha láctea é posta sob o sorvete no prato, servindo de sustentação (Figura 9).

Figura 9: Petit Gâteau de Nutella



Fonte: Autoria própria.

O prato tem um formato irregular e ovalado e foge bastante do tradicional prato branco e redondo. Essa assimetria e acabamento artesanal trazem uma visão mais contemporânea à preparação, além de oferecerem conforto e uma sensação familiar, com um formato orgânico, não-convencional e manual.

A cor azul foge do convencional e desperta curiosidade. Em determinados contextos alimentares, pode reduzir o apetite por ser uma tonalidade pouco comum em alimentos naturais (Silveira, 2015), embora, evidenciando a subjetividade das cores, o azul cria uma expectativa maior (Spence; Piqueras-Fiszman, 2014). Ademais, as texturas, que criam pontos pretos ao longo do prato só acrescentam na inovação e tornam a peça única.

Segundo Spence e Piqueras-Fiszman (2014), a cor azul já foi experimentada em vários estudos. Um deles mostrou que pequenas porções, quando servidas em pratos azuis, parecem mais saborosas e em outro, Hultén *et al apud* Spence e Piqueras-Fiszman (2014) especificaram que indivíduos mais velhos comeram mais peixe quando estes foram servidos em pratos azuis.

Na apresentação aqui proposta, a cor do prato destaca a preparação por contrastar fortemente com o marrom escuro do *petit gâteau*, com o tom vermelho intenso do *coulis*, com o dourado do *crumble* e a cor creme do sorvete.

O prato apresenta três elementos distribuídos no prato, com destaque maior para o *petit gâteau*, os outros são vistos como seus complementos. Os elementos estão dispostos em um eixo vertical. A leitura clara e linear produz uma fácil compreensão do produto.

A separação dos elementos também é estratégica, o bolo quente é colocado na extremidade oposta do sorvete gelado, evitando a mistura pelo derretimento precoce. Já o

crumble serve como sustentação para a bola de sorvete e como um elemento que leva crocância para a preparação.

Princípios de Gestalt aplicados ao prato:

- Proximidade

A separação física entre os elementos é regular e não causa estranhamento e permite ao consumidor analisar cada item separadamente. A distância contribui para uma melhor degustação, pois separa o sorvete do pequeno bolo quente para retardar seu derretimento.

- Similaridade

As similaridades entre as formas geométricas do bolo redondo com o sorvete de mesmo formato ajudam a criar uma montagem coesa e visualmente satisfatória.

- Continuidade

A verticalidade da preparação cria uma sequência visual natural e de fácil compreensão ao espectador. O item principal (*petit gâteau*) e a bola de sorvete têm tamanhos parecidos, enquanto o *coulis*, posicionado no meio, serve como a ligação entre os dois pólos opostos.

- Figura-fundo

O contraste entre o claro e vibrante azul do prato e o *petit gâteau* marrom e o dourado do *crumble* e o intenso vermelho do *coulis* é evidente e cria o destaque necessário para a preparação.

- Ponto Focal

O prato tem dois focos principais: o *petit gâteau* e o sorvete de creme, pelos seus tamanhos discrepantes em relação ao resto do prato, eles possuem uma forte presença entre os consumidores, os seus contrastes se revelam como sua maior chave para atrair a atenção e promover uma experiência completa.

3.1.6. Empratamento da Panelinha de Brigadeiro

A sobremesa consiste em uma porção de brigadeiro (cerca de 100 g) em um pote de cerâmica, levemente aquecido e acompanhado de morangos finamente picados em cubos sobre o brigadeiro, além disso, dois pedaços de *tuille* de chocolate completam a panelinha. O prato ainda acompanha uma porção de *crumble* de farinha láctea (Figura 10).

Figura 10: Panelinha de Brigadeiro



Fonte: Autoria própria.

O prato possui um formato oval, mas não uniforme, a modelagem assimétrica passa uma visão orgânica e artesanal. O recipiente de porcelana branca atua como um elemento de contraste junto ao recipiente azul octogonal, que comporta o elemento principal da preparação. Após esta observação, é possível dizer que o prato faz parte da experiência gastronômica, os formatos contemporâneos escolhidos e que fogem do convencional chamam atenção e se tornam um dos elementos da preparação, não apenas um acessório (Spence; Piqueras-Fiszman, 2014).

A cor do prato de base para esta preparação é azul-acinzentada brilhante e com textura pontilhada de cor preta. Acima da base, há um recipiente de octogonal com as cores azul e branco predominando, por último, uma molheira branca completa a apresentação. Estes elementos revelam contrastes entre si, o azul esmaltado da base destaca o branco do recipiente branco cerâmico e seu *crumble* dourado por cima, como também a tigela octogonal com brigadeiro de cor marrom brilhante e morangos no topo. Portanto, é certo afirmar que as cores escolhidas destacam os elementos principais e os valorizam.

A apresentação do prato é minimalista e se resume aos elementos destacados nos dois recipientes, portanto estes dois pontos têm que ser estrategicamente destacados para chamar atenção do consumidor. Desta forma, foram usadas diferentes formatos e cores para produzir expectativa acerca do sabor e trazer sofisticação ao prato. Além das porcelanas, o alimento se destaca pelo uso de elementos contrastantes que aguçam o paladar, o doce do brigadeiro é levemente reduzido pela acidez dos morangos e a crocância do *crumble* de farinha láctea enriquece a degustação e fornece equilíbrio à preparação.

Princípios de Gestalt aplicados ao prato:

- Proximidade

Apesar de servidos em ambientes separados, os dois elementos, brigadeiro e *crumble*, parecem pertencer à mesma refeição e são complementos um do outro, dando a ideia de unidade para o prato.

- Similaridade

O azul do prato-base e da panelinha de porcelana branca e azul se aproximam visualmente, já a molheira branca contrasta bem com a predominância azul, complementando o empratamento.

- Continuidade

A montagem sugere uma leitura visual na vertical, seguindo a linha lógica de elemento principal (maior), para seu complemento (menor). Desta forma, a preparação conduz um raciocínio fácil e claro de observação para o espectador.

- Figura-fundo

A relação entre os alimentos e o fundo é contrastante, o que representa um grande destaque para os elementos centrais das preparações. Desta maneira, o apelo visual e a expectativa acerca do produto aumentam.

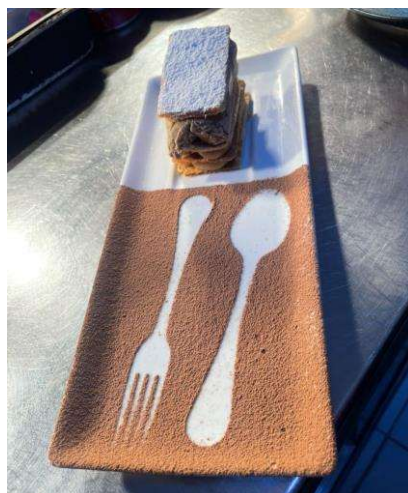
- Ponto Focal

O foco da preparação é seu elemento principal: a panelinha de brigadeiro, que tem maior tamanho e, portanto, mais destaque.

3.3.7. Empratamento da Mille-Feuille

O prato consiste em quatro unidades de massa folhada, cortadas em um formato retangular, com cerca de 10cm x 5cm e assadas no forno, estas folhas estão são dispostas no prato, intercaladas com duas camadas de brigadeiro toffee e um bloco retangular de sorvete de doce de leite empilhado sobre as camadas de massa folhada, em seguida, uma última camada de massa folhada, desta vez polvilhada com açúcar de confeiteiro completa a sobremesa. A prato escolhida é retangular, longa e branca, em uma das extremidades fica o mil-folhas e na outra um garfo e uma colher são postos e polvilhados com cacau em pó e em seguida retirados, para dessa forma capturar a silhueta dos talheres no prato (Figura 11).

Figura 11: Mille-Feuille



Fonte: Autoria própria.

A prato de cerâmica possui formato retangular longo e de superfície lisa, a escolha é mais tradicional em relação aos pratos anteriormente apresentados e serve como um fundo neutro para conferir destaque aos elementos da preparação. Essa neutralidade também contribui na percepção de diferentes cores e aromas no empratamento.

A cor do prato é branca esmaltada, muito usada como padrão em boa parte dos restaurantes clássicos. Nesta preparação se faz uso dessa neutralidade como base para destaque dos elementos expostos no prato.

A apresentação do prato usa o prato como um elemento secundário, ao polvilhar cacau em pó no prato, criando as silhuetas de um garfo e de uma colher, o prato deixa de ser mero suporte e se torna parte da experiência gastronômica (Spence; Piqueras-Fiszman, 2014). O uso de cores terrosas no *toffee* e no cacau cria uma paleta de cores definida e ainda assim, cria um forte contraste com o branco do prato, destacando a preparação toda.

O espaço negativo utilizado é grande e o elemento principal não está centralizado no prato e segundo a ilusão de Delboeuf a relação entre o tamanho do recipiente e a quantidade de comida e a área ocupada por ela influencia na percepção do consumidor acerca da quantidade (Piqueras-Fiszman et al, 2013). Ou seja, num grande prato, se houver poucos e pequenos elementos, a preparação pode ser percebida como insatisfatória em quantidade. Entretanto, neste caso, essa discrepância é compensada pela altura da torre de massas folhadas e pelo preenchimento de dois terços do prato pelo cacau em pó. Esses artifícios tornam o prato visualmente mais cheio, diminuindo a sensação de vazio que grandes recipientes geralmente

passam. Portanto, a percepção de uma porção satisfatória não depende somente da quantidade, mas de como o espaço no prato é utilizado (Głuchowski; Kotetluk; Czarniecka-Skubina, 2024).

Princípios de Gestalt aplicados ao prato:

- Proximidade

Apesar do grande espaço negativo do prato e a descentralização do mil-folhas no prato, a presença do cacau em pó une os dois lados da peça e cria uma proximidade e continuidade, trazendo harmonia e noção de unidade.

- Similaridade

Os tons marrons e brancos se misturam e interagem, como o branco do prato e do açúcar polvilhado ou o marrom do cacau e do *toffee*, essas similaridades criam uma união entre os elementos e tornam a preparação visualmente satisfatória.

- Continuidade

Há apenas um elemento principal na preparação, a torre de massas folhadas, *toffee* e sorvete, porém, o cacau se apresenta como uma forte marca visual e se torna parte integrante do prato, desta forma se cria uma sequência visual natural e lógica e o olhar do consumidor segue do cacau até uma das extremidades do prato, onde se encontra o mil-folhas.

- Figura-fundo

A relação entre figura e fundo é uma parte marcante deste empratamento, uma vez que o prato branco se torna parte da experiência por meio do tom marrom forte e escuro do cacau polvilhado sobre o prato. Assim, a interação entre o alimento e a base enriquece a degustação e desperta uma maior expectativa acerca do prato.

- Ponto Focal

O foco deste prato é o mil-folhas, por sua altura e formato de torre, que chamam atenção rapidamente.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

No Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) foi possível vivenciar o cotidiano da praça fria, aprimorando habilidades e conhecimentos técnicos para o empratamento de preparações de um restaurante de cozinha franco-italiana. A prática e o aprendizado, apoiados pela experiência dos *chefs* do local, ajudaram a compreender a relação entre os tipos de preparações e sua realização no prato.

Outro ponto importante foi observar que o empratamento realizado em um restaurante se dá a partir da composição e montagem de cada prato, através dos conhecimentos técnicos aplicados pelo *chef* de cozinha, tornando possível entender como valorizar o seu apelo estético, considerando qual a melhor disposição para cada preparação e qual utensílio se adequa melhor, considerando seus formatos, tamanhos e texturas. Além disso, a experiência permitiu entender a importância de um *mise en place* adequado e da devida medição das gramaturas dos ingredientes para um resultado satisfatório.

Para os objetivos de elaboração do relatório de ESO, os princípios da Gestalt mostraram-se especialmente úteis para fundamentar as vivências na praça de empratamento. A análise dos pratos propostos, a partir desses princípios, eventualmente associados a outros achados extraídos de estudos na área da astrofísica e da teoria das cores, permitiu refletir sobre fatores multissensoriais que podem impactar na percepção do consumidor sobre um prato. Nesse sentido, foi possível avaliar as composições finais dos pratos, considerando os principais recursos visuais aplicados para valorizar as preparações, o efeito de diferentes tipos de prato utilizados, além da aplicação de diferentes cores no empratamento de preparações.

Em relato pessoal, o estágio proporcionou experiências inéditas e enriquecedoras, que esclareceram a importância da montagem e da finalização dos pratos, que quando feitos de maneira correta, levam o cliente a uma experiência inovadora e completa. A preocupação e cuidado com as técnicas gastronômicas na hora da montagem e da finalização promovem uma vivência prazerosa, harmônica e personalizada, na qual o cliente se sente acolhido, sabendo que sua refeição é pensada para seu agrado e apreciação.

Assim, a vivência despertou a curiosidade para o desenvolvimento de projetos e pesquisas futuras acerca do tema e contribuíram fortemente para a evolução profissional e agregação acadêmica de uma aluna em formação. Além disso, possibilitaram o entendimento de técnicas antes vistas somente em aula em um ambiente profissional e de grande demanda, permitindo o aumento da responsabilidade, precisão e experiência no ramo gastronômico de um estabelecimento de alimentação.

REFERÊNCIAS

AELA CONTENTS. **Os 7 princípios de Gestalt e como utilizá-los em projetos de UI Design**. Medium, [s. d.]. Disponível em: <https://medium.com/aela/os-7-princ%C3%ADpios-de-gestalt-e-como-utiliz%C3%A1-los-em-projetos-de-ui-design-46d6d832abf6>. Acesso em: 7 jul. 2026.

BBC NEWS BRASIL. Quatro truques que podem te ajudar a comer menos. **BBC News Brasil**, 24 ago. 2016. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/geral-37160583>. Acesso em: 7 jul. 2026.

BRASIL. **Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008**. Dispõe sobre o estágio de estudantes. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 26 set. 2008.

BRITO, Bruna Ramires. **Relações entre design e gastronomia no cenário contemporâneo**. 2018. 123 f. Dissertação (Mestrado em Design) – Faculdade de Arquitetura, Artes e Comunicação, Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", Bauru, 2018. Disponível em: <https://repositorio.unesp.br/server/api/core/bitstreams/54a40ecd-142a-4aed-ad6b-90d57e34cd3f/content>. Acesso em: 9 jul. 2026.

FONTENELE JÚNIOR, Armando Matos. **Iniciação ao estudo de alimentos e bebidas**. Fortaleza: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, Universidade Aberta do Brasil, 2007.

GLUCHOWSKI, Artur; KOTELUK, Katarzyna; CZARNIECKA-SKUBINA, Ewa. Effect of shape, size, and color of the food plate on consumer perception of energy value, portion size, attractiveness, and expected price of dessert. **Foods**, v. 13, n. 11, 2024.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 9. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2017.

NEZ BISTRÔ. *Nez Bistrô*. Recife, [s.d.]. Disponível em: [Nez Bistrô](#). Acesso em: 16 jul. 2026.

PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. **Gestão de negócios de alimentação: princípios e práticas**. Barueri: Manole, 2015.

PIMENTA, Selma Garrido; LIMA, Maria Socorro Lucena. **Estágio e docência**. 7. ed. São Paulo: Cortez, 2012.

PIQUERAS-FISZMAN, Betina; ALCAIDE, José; ROURA, Elena; SPENCE, Charles. Assessing the influence of the color of the plate on the perception of a complex food in a restaurant setting. **Flavour**, v. 2, n. 24, 2013.

POLITI ACADEMY. **Cozinha com uma FÁBRICA (Parte 3): finalização | Politicast #11.** YouTube, 25 fev. 2021. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=E7Zd7ip35W0>. Acesso em: 16 jul. 2026.

RECIFE (PE). Lei nº 16.284, de 30 de dezembro de 1997. Define os Imóveis Especiais de Preservação (IEP) situados no Município do Recife, estabelece as condições de preservação, assegura compensações e estímulos e dá outras providências. *Diário Oficial do Município do Recife*, Recife, PE, 30 dez. 1997. Disponível em: <https://leis.org/prefeitura/pe/recife/lei/lei-ordinaria/1997/16284/lei-ordinaria-n-16284-1997-define-os-imoveis-especiais-de-preservacao-iep-situados-no-municipio-do-recife-estabelece-as-condicoes-de-preservacao-assegura-compensacoes-e-estimulos-e-da-outras>. Acesso em: 17 jul. 2026.

REDAÇÃO GOOMER. **8 principais tipos de serviço de mesa e características.** In: BLOG Goomer. 30 nov. 2024. Disponível em: <https://goomer.com.br/blog/servico-de-mesa>. Acesso em: 10 jul. 2026.

SILVEIRA, Luciana Martha. *Introdução à teoria da cor*. 2. ed. Curitiba: Editora UTFPR, 2015.

SPENCE, Charles; PIQUERAS-FISZMAN, Betina. **The perfect meal:** the multisensory science of food and dining. Chichester: Wiley Blackwell, 2014.

TORQUATO, Shirley; GARSON, Marcelo (org.). **Alimentação e ciências sociais:** perspectivas contemporâneas. 1. ed. Rio de Janeiro: Autografia, 2018. 242 p. ISBN 978-85-518-1348-5.

TEIXEIRA, S. M. F. G. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** Rio de Janeiro: Atheneu, 1990. 219 p.