



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE SANTA CATARINA

CAMPUS FLORIANÓPOLIS - CONTINENTE
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

PAULO ALEJANDRO ROMBOLÁ PEREIRA

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO NA MODALIDADE TCC
DESENVOLVIMENTO PROFISSIONAL NA GASTRONOMIA:
UM RELATO DE ESTÁGIO EM RESTAURANTE NA GRANDE FLORIANÓPOLIS**

Florianópolis

2025

RESUMO

O presente relatório descreve as atividades desenvolvidas durante o estágio curricular supervisionado realizado em um restaurante da Grande Florianópolis, com o objetivo de analisar a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. O estágio ocorreu entre 28 de agosto e 15 de setembro e possibilitou ao discente atuar em todas as praças da cozinha por meio de rodízio funcional, vivenciando processos de higienização, pré-preparo, cocção, finalização de pratos e controle de estoque. A caracterização da empresa evidenciou uma organização baseada na sustentabilidade, valorização de produtores locais e estrutura operacional segmentada. A fundamentação teórica abordou a brigada de cozinha clássica proposta por Escoffier e suas adaptações contemporâneas, essenciais para compreender a dinâmica hierárquica e funcional observada. As atividades práticas permitiram identificar desafios como adaptação ao rodízio, necessidade de improviso e equilíbrio entre criatividade e padronização. Como proposição de melhoria, sugere-se a implementação de metas operacionais e de um organograma de responsabilidades utilizando o método 5W2H, a fim de otimizar o fluxo de trabalho e reduzir desperdícios. Conclui-se que o estágio foi fundamental para consolidar a formação profissional, promovendo integração entre teoria e prática e fortalecendo competências técnicas e interpessoais.

Palavras-chave: Gastronomia; Estágio Curricular; Organização de cozinha; 5W2H.

1. INTRODUÇÃO

O estágio curricular supervisionado constitui uma etapa essencial na formação do tecnólogo em Gastronomia, pois oferece ao estudante a oportunidade de vivenciar na prática os conhecimentos adquiridos ao longo do curso. Essa experiência não apenas possibilita a aplicação de técnicas e conceitos estudados em sala de aula, como também amplia o desenvolvimento de competências relacionadas à gestão, organização e trabalho em equipe.

No presente caso, o estágio obrigatório foi realizado no período de **28 de agosto a 15 de setembro**, nos horários das 16:00 às 22:00, de terça-feira à sábado em um restaurante, cuja cozinha apresenta características organizacionais bem definidas, com distribuição das atividades em praças específicas e funcionamento baseado no rodízio de funções entre os membros da equipe. Entretanto, cabe destacar que o estagiário já vinha atuando no mesmo estabelecimento há pouco mais de um ano, em caráter de estágio não obrigatório, o que proporcionou um conhecimento prévio do ambiente, dos processos e da equipe. Essa vivência

ampliada permitiu uma análise mais aprofundada da rotina de trabalho, possibilitando identificar com maior clareza os pontos de integração entre teoria e prática.

As atividades realizadas durante o estágio obrigatório abrangeram desde tarefas de higienização, organização e pré-preparo de insumos até a participação direta na cocção, finalização e montagem de pratos. Além disso, foram desempenhadas funções relacionadas ao controle de estoque, preenchimento de checklists e acompanhamento das rotinas de abertura e fechamento da cozinha. Essa diversidade de funções, proporcionou ao discente uma visão ampla da dinâmica operacional, consolidando a aprendizagem prática e aproximando-o da realidade do mercado de trabalho.

Dessa forma, a realização do estágio possibilitou não apenas a consolidação dos conhecimentos adquiridos ao longo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, mas também a análise crítica sobre a aplicabilidade desses saberes no ambiente profissional. A experiência prévia no mesmo local, somada ao estágio obrigatório, contribuiu para uma avaliação mais consistente e reflexiva sobre os processos organizacionais observados, bem como sobre as estratégias de melhoria possíveis para o setor.

1.1 Objetivo Geral do estágio

O objetivo geral do estágio é avaliar a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, por meio da análise da estrutura organizacional da empresa, da identificação de oportunidades de melhoria em seus processos e da integração entre teoria e prática, visando ao desenvolvimento das competências essenciais ao exercício profissional.

1.2 Objetivo Específico

A partir do objetivo geral proposto, os objetivos específicos definidos para este estágio são:

- Estruturar o plano de estágio, organizando atividades que possibilitem a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia;
- Desenvolver a fundamentação teórica referente à estrutura organizacional, estabelecendo conexões entre a literatura acadêmica e o campo de atuação;
- Realizar a análise da estrutura organizacional da empresa, utilizando como base os estudos teóricos abordados durante a formação;
- Identificar estratégias e oportunidades de melhoria nos processos da organização, considerando aspectos administrativos, operacionais e de gestão;

- Contribuir para a integração entre teoria e prática, fortalecendo a formação acadêmica e profissional do estagiário.

2. CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA

2.1 Histórico e Apresentação da Instituição

A instituição analisada foi fundada em março de 2019 e está localizada em Florianópolis – SC, atuando no setor de alimentação e bebidas. Enquadra-se como microempresa, com natureza jurídica de sociedade empresária limitada. Sua atividade principal, segundo a Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE), corresponde ao código **56.11-2-03 – Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares**, de acordo com registros oficiais da Receita Federal.

Desde sua fundação, a empresa se consolidou como um espaço gastronômico diferenciado, que busca integrar alimentação, estética e sustentabilidade. A proposta baseia-se em oferecer uma experiência que valoriza não apenas a refeição em si, mas também o aspecto sensorial e visual do ambiente, com forte inspiração na natureza e em elementos botânicos. Atualmente o estabelecimento conta com um total de 18 funcionários, divididos nos setores de salão, bar, cozinha e gerenciamento.

2.2 Objetivos, Missão, Valores e Visão da Empresa

Os princípios institucionais da organização estruturam-se a partir de uma proposta gastronômica que articula qualidade alimentar, sustentabilidade e experiência estética. O objetivo central consiste em oferecer refeições que conciliam nutrição, frescor e criatividade, priorizando ingredientes sazonais e de produtores locais. Essa orientação expressa o compromisso da empresa em atender às necessidades alimentares contemporâneas e, ao mesmo tempo, fomentar a conscientização sobre o impacto das escolhas de consumo na saúde, no meio ambiente e na economia regional.

A **missão** da instituição consiste em contribuir para a melhoria da saúde e do bem-estar por meio da alimentação, entendida como prática que impacta o indivíduo, os produtores e o planeta como um todo. Dessa forma, busca-se promover uma gastronomia criativa e equilibrada, comprometida com a responsabilidade social e ambiental.

Os **valores organizacionais** explicitados pela instituição abrangem:

- Sustentabilidade ambiental, priorizando consumo consciente e ingredientes locais;

- Valorização da agricultura familiar e dos pequenos produtores, fortalecendo o desenvolvimento regional;
- Compromisso com a saúde e o bem-estar, por meio de preparações equilibradas e nutritivas;
- Estética e criatividade culinária, reconhecendo a importância da experiência visual e sensorial no ato de se alimentar;
- Hospitalidade e acolhimento, assegurando um atendimento atencioso em um ambiente que integra natureza, arte e gastronomia.

Por fim, a **visão** da empresa consiste em consolidar-se como referência em gastronomia contemporânea, criativa e sustentável, sendo reconhecida pela integração entre qualidade nutricional, inovação culinária, responsabilidade socioambiental e experiência sensorial diferenciada. Dessa maneira, a instituição busca posicionar-se não apenas como um restaurante, mas como um espaço que incorpora valores culturais, ambientais e sociais à prática gastronômica, alinhando-se às tendências globais de consumo consciente e de experiências alimentares significativas.

2.4 Explicação leve sobre o local de trabalho

A cozinha do restaurante onde foi realizado o estágio apresenta dimensões reduzidas, porém está organizada em cinco praças definidas: fogão, confeitaria, louça, garde-manger e frente. O funcionamento ocorre por meio de rodízio semanal, no qual cada integrante da equipe assume a responsabilidade de uma praça específica, promovendo versatilidade e aprendizado coletivo.

A praça do **Fogão** é responsável pela cocção das proteínas, risotos, cremes, caldos, legumes e outros preparos. Para essas funções, conta com uma bancada refrigerada, um fogão de seis bocas e dois fornos de convecção.



Imagem 1: Praça do Fogão (Acervo pessoal)

A praça da **Confeitaria** dispõe de uma bancada refrigerada e um congelador. Além de executar sobremesas (como montagem de doces, aquecimento de brownie e cookie, boleamento de sorvetes e entre outras atividades), essa praça acumula também a função da louça. Nesse caso, o responsável cuida da higienização de pratos e talheres vindos do salão, utilizando máquina de lavar louças, duas cubas e torneiras.



Imagem 2: Praça da Confeitaria (Acervo pessoal)

O **Garde-manger** é a praça dedicada ao preparo, montagem e finalização de entradas, saladas e alguns pratos específicos. Essa área possui uma bancada refrigerada, além de compartilhar os fornos e uma bancada de apoio com a praça do fogão.



Imagem 3: Praça do Garde-manger (Acervo pessoal)

A praça da **Frente** é a responsável pela coordenação do serviço: cantar as comandas para as demais praças, gerenciar o tempo de preparo, organizar a saída dos pratos e controlar padrões de qualidade e temperatura. Também participa da montagem final dos pratos antes do envio ao salão.



Imagem 4: Praça da Frente (Acervo pessoal)

No turno da noite, em que ocorreu o estágio, a equipe é composta por um subchefe, uma cozinheira e dois estagiários, todos inseridos no rodízio semanal das praças. Já no turno da manhã, a equipe conta com o chef de cozinha, uma cozinheira líder e outros dois cozinheiros.

A dinâmica de produção é regida por uma lista de produções diárias, preenchida no período noturno e utilizada no dia seguinte. No turno da manhã, a equipe inicia suas atividades às 07h00, com foco na execução da maior parte das produções, já que nesse período a casa permanece fechada ao público. O atendimento tem início às 11h45, momento em que os preparos devem estar adiantados para dar suporte ao fluxo de pedidos. O restante do turno é dedicado tanto ao atendimento quanto à continuidade das preparações necessárias para o serviço.

O turno da noite tem início às 14h00, já com a casa em funcionamento contínuo até às 21h45. Dessa forma, a equipe precisa conciliar a produção de insumos com a execução imediata dos pedidos, mantendo a organização do espaço de trabalho. Além disso, cabe ao turno da noite a responsabilidade de finalizar a cozinha ao término do expediente, realizando a higienização completa, a organização das praças e o armazenamento correto dos insumos, de modo a garantir que o ambiente esteja adequado para o início das atividades no dia seguinte.

No que se refere aos produtos e serviços ofertados, o restaurante apresenta um cardápio diversificado, que inclui entradas, pratos principais, bowls, massas, risotos e sanduíches artesanais, com opções que contemplam tanto proteínas animais quanto alternativas vegetarianas e veganas. Na parte de sobremesas, são oferecidos preparos clássicos revisitados, como brownie, cookie com sorvete e cheesecake, inclusive versões sem lactose e

sem adição de açúcar. O cardápio é complementado por uma carta de bebidas composta por smoothies de frutas, cafés especiais, chás e coquetéis autorais.

O **público-alvo** do estabelecimento é formado por consumidores que valorizam saúde, bem-estar e sustentabilidade. A clientela é composta principalmente por pessoas interessadas em uma alimentação equilibrada e nutritiva, incluindo adeptos de dietas vegetarianas, veganas, sem glúten ou sem lactose, além de clientes em busca de experiências gastronômicas diferenciadas, que combinam sabor, estética e consciência ambiental. O ambiente, por sua vez, é projetado para integrar natureza e gastronomia, atraindo um público que associa o ato de se alimentar a um estilo de vida contemporâneo e consciente.

3.FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

3.1 BRIGADA DE COZINHA: Origem, Estrutura e Relevância

A *Brigada de Cozinha (brigade de cuisine)* corresponde ao sistema de organização hierárquica das cozinhas profissionais, criado e formalizado por *Georges Auguste Escoffier (1846–1935)* com objetivo de melhorar os processos e eficiência dentro da cozinha. Antes de sua sistematização, as cozinhas francesas eram marcadas por desorganização e excesso de ornamentação, influenciadas pelo estilo de *Marie-Antoine Carême (1784–1833)*, considerado o primeiro grande codificador da alta cozinha (*haute cuisine*) (EATER, 2016).

Escoffier, inspirado na disciplina militar, estruturou as cozinhas de hotéis e restaurantes de luxo com base em uma hierarquia rígida e na especialização funcional. Essa organização permitiu padronizar processos, reduzir desperdícios e aumentar a eficiência do trabalho em equipe (IWFS, 2018).

Segundo o *Le Cordon Bleu (2018)*, a brigada divide a cozinha em diferentes *praças* ou setores, cada um comandado por um *Chef de Partie*, responsável por uma área específica da produção, como molhos, carnes, peixes, legumes ou confeitaria. Essa divisão garante que cada etapa do preparo seja conduzida por especialistas, mantendo a qualidade e a consistência dos pratos.

A hierarquia da brigada clássica estabelecida por *Escoffier* pode ser resumida da seguinte forma:

- **Chef de Cuisine** (chef executivo): responsável pela direção geral da cozinha, cardápios e custos.

- **Sous-Chef de Cuisine:** substituto imediato do chef, supervisiona a execução dos serviços.
- **Chefs de Partie:** líderes de setores (saucier, poissonnier, rôtisseur, entremétier, garde-manger, pâtissier).
- **Commis:** assistentes dos chefs de partie.
- **Apprentis:** aprendizes em formação (ESCOFFIER, 1903).

Na prática, o sistema de brigada organiza o **fluxo de processos dentro da cozinha**. Desde o *mise en place*, passando pela execução setorizada dos preparos, até a finalização e envio do prato ao salão. Tal fluxo depende da coordenação entre as praças, o que só é possível pela definição clara de funções e pelo respeito à hierarquia (TOAST, 2022).

Além da eficiência operacional, a brigada de cozinha também possui papel fundamental nas **relações de trabalho** dentro do ambiente culinário. Para Escoffier, a cozinha deveria ser administrada como uma “unidade militar”, em que disciplina, obediência e especialização eram fundamentais (ESCOFFIER, 1903). Esse modelo profissionalizou a carreira dos cozinheiros, criando possibilidades de ascensão desde aprendiz a chef executivo (ESCOFFIER SCHOOL, 2021).

Assim, a brigada de cozinha consolidou-se como o modelo clássico de organização dos processos culinários e das relações de trabalho em cozinhas profissionais, permanecendo como referência até os dias atuais, na maioria dos restaurantes.

3.2 A Brigada de Cozinha e sua Relevância Contemporânea

O conceito de **brigada de cozinha** consolidou-se a partir da sistematização proposta por Georges Auguste Escoffier no início do século XX, com a finalidade de organizar os processos produtivos por meio da especialização das funções e da hierarquia entre os profissionais. Essa estrutura possibilitou maior eficiência, redução do tempo de preparo e padronização dos serviços gastronômicos, servindo como base para a organização das cozinhas profissionais até os dias atuais (CALADO, 2019).

Segundo Franco (1995), as inovações de Escoffier buscavam justamente a especialização em setores, a interdependência da equipe e a racionalização do tempo de produção, princípios que permanecem como referência no campo da gastronomia. O modelo clássico delimitava praças específicas, como garde-manger, entremetier, rôtisseur, saucier e

pâtissier, cada uma com funções e responsabilidades próprias, refletindo uma lógica semelhante à estrutura militar de comando (CALADO, 2019).

No entanto, a brigada de cozinha passou por adaptações significativas ao longo do tempo. A evolução dos serviços de alimentação, marcada pela diversificação dos cardápios, pela globalização e pela introdução de novas tecnologias, demandou maior flexibilidade no desempenho das funções. Assim, em muitos estabelecimentos contemporâneos, a rigidez hierárquica foi atenuada, e funções antes exclusivas de determinados setores passaram a ser acumuladas por um mesmo profissional, especialmente em restaurantes de pequeno e médio porte (CALADO, 2019).

Além disso, o uso de equipamentos modernos e o acesso a técnicas inovadoras transformaram a dinâmica de trabalho, possibilitando maior produtividade e reduzindo a necessidade de equipes numerosas. Ainda assim, como destaca Calado (2019), compreender a lógica da brigada é fundamental para a formação acadêmica em gastronomia, uma vez que fornece ao estudante as bases de organização e disciplina que sustentam a atuação profissional.

Dessa forma, a brigada de cozinha contemporânea representa uma síntese entre tradição e inovação: preserva os princípios estruturais estabelecidos por Escoffier, ao mesmo tempo em que se adapta às demandas atuais do setor, conciliando eficiência, criatividade e sustentabilidade nos processos produtivos.

4. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS DURANTE O ESTÁGIO

A vivência prática no restaurante permitiu a aplicação concreta dos conceitos teóricos estudados, em especial o modelo de organização por brigada de cozinha. As atividades realizadas, descritas a seguir, foram essenciais para consolidar o aprendizado e compreender a dinâmica operacional de um estabelecimento gastronômico. A atuação ocorreu por meio do rodízio semanal entre as praças, proporcionando uma experiência abrangente em todas as etapas de produção.

- **Limpeza e organização da cozinha:** Contribuir para a higienização e organização das bancadas, congeladores, refrigeradores, fornos, fogões, ralos, lixeiras, pisos e paredes, garantindo conformidade com as normas de Boas Práticas de Manipulação (BPM). Incluir a organização do estoque e da câmara fria, assegurando o correto armazenamento dos insumos, respeitando critérios de temperatura, validade e separação por validade. Observar e aplicar protocolos de higienização de superfícies, utensílios e equipamentos, mantendo o ambiente de trabalho seguro e adequado para a produção e operação.

- **Pré preparo das produções utilizadas no restaurante:** Realizar a seleção, limpeza e armazenamento do hortifrúti, preparo do *mise en place*, pré-produção e produção conforme as fichas técnicas padronizadas pelo restaurante. Executar o processamento e o porcionamento dos insumos, garantindo precisão nas medidas e no rendimento dos preparos. Proceder à etiquetagem com data de produção, validade e identificação do responsável, assegurando rastreabilidade e controle de qualidade. Manter os insumos devidamente armazenados em refrigeradores ou congeladores, respeitando normas de conservação e evitando contaminações cruzadas.
- **Cocção, Montagem e finalização dos pratos:** Participar do rodízio semanal das praças, atuando em todas as etapas do preparo. Realizar cocções em diferentes métodos (grelhar, assar, refogar, fritar, entre outros), aplicar técnicas de finalização e montagem com atenção ao padrão estético e sensorial exigido pelo restaurante, como a utilização de flores, brotos e queijos maçaricados. Observar o controle de tempo e temperatura para garantir a segurança alimentar, bem como a padronização no sabor, textura e apresentação dos pratos antes da entrega ao cliente.
- **Realização de check-lists:** Efetuar a contagem de estoque, verificando quantidades, validades e qualidade dos insumos e produções armazenadas. Preencher checklists de limpeza e organização da cozinha e do estoque, além dos procedimentos de abertura e fechamento do ambiente de produção, assegurando a conformidade com os padrões de funcionamento estabelecidos. Incluir o preparo do *mise en place* para a operação das diferentes praças, garantindo que todos os insumos, utensílios e equipamentos estejam devidamente organizados e disponíveis para a execução do serviço. Registrar eventuais não conformidades e comunicar ao responsável, contribuindo para a melhoria contínua dos processos operacionais.

Ao longo da execução dessas atividades, tornou-se evidente a fundamental contribuição dos conhecimentos adquiridos em unidades curriculares como Gestão de Estoque, Gestão de Pessoas, Habilidades de Cozinha 1, 2 e 3, Segurança dos Alimentos, Nutrição e muitas outras. O embasamento teórico proveniente dessas disciplinas foi indispensável para o desempenho eficiente e seguro das funções, permitindo não apenas a correta aplicação de técnicas, mas também a compreensão dos princípios que garantem a qualidade do serviço e a segurança alimentar. Dessa forma, a integração entre a formação acadêmica e a prática profissional mostrou-se essencial para um desenvolvimento consistente e alinhado às exigências do mercado gastronômico.

5. DESAFIOS ENFRENTADOS

A imersão no ambiente profissional permitiu não apenas o aprimoramento de habilidades técnicas, mas também a superação de desafios inerentes à rotina de uma cozinha profissional. Entre as principais dificuldades enfrentadas durante o estágio, destacam-se:

- **Adaptação ao Rodízio de Praças:** Apesar da experiência prévia no estabelecimento, a rotatividade semanal entre as praças demandou constante adaptação e domínio de técnicas específicas de cada setor, exigindo agilidade e capacidade de transição entre diferentes funções em um curto espaço de tempo.
- **Improvisação e Adaptação às Condições Práticas:** É válido ressaltar que, em diversos momentos, a realidade operacional mostrou-se diferente da teoria aprendida. Situações imprevistas, como a falta temporária de um ingrediente específico ou a alta demanda simultânea por pratos complexos, exigiam a capacidade de rápida adaptação e solucionar problemas de forma criativa e eficiente com os recursos disponíveis, sem comprometer a qualidade final. Essa experiência reforçou a importância da flexibilidade e do pragmatismo no dia a dia profissional.
- **Balanceamento entre Criatividade e Padronização:** Em determinadas situações, especialmente na finalização de pratos, houve a necessidade de equilibrar a expressão criativa com a manutenção dos padrões estéticos e técnicos estabelecidos pelo restaurante, assegurando a identidade visual da marca.

A superação desses desafios foi viabilizada pela base teórica obtida ao longo do curso e , em especial por disciplinas como Gestão de Pessoas, Segurança dos Alimentos e Habilidades Culinárias, que forneceram suporte tanto para a tomada de decisão técnica quanto para a integração harmoniosa na equipe. Contudo, a experiência prática foi fundamental para compreender a necessidade de adaptar o conhecimento teórico às dinâmicas e limitações reais de um ambiente de cozinha profissional.

6. PROPOSIÇÃO DE MELHORIA

O **5W2H** é uma ferramenta de gestão utilizada para o planejamento, organização e acompanhamento de atividades, baseada em sete perguntas: **What** (o que será feito?), **Why** (por que será feito?), **Where** (onde será feito?), **When** (quando será feito?), **Who** (por quem será feito?), **How** (como será feito?) e **How much** (quanto vai custar?).

De acordo com o **SEBRAE (2023)**, o 5W2H funciona como um checklist que organiza ações, definindo responsabilidades, economizando tempo e recursos, e facilitando a tomada de decisões. É versátil e pode ser aplicado tanto em atividades operacionais quanto em processos administrativos e estratégicos.

Sua principal vantagem está na objetividade: ao responder as sete questões, é possível alinhar expectativas, distribuir funções eficientemente e estabelecer prazos e custos com precisão. No contexto deste trabalho, a ferramenta permite estruturar o plano de estágio em gastronomia, articulando teoria e prática e garantindo maior clareza na execução e acompanhamento das atividades.

6.1 Proposição de Melhoria – *Mise em Place** e Organograma Operacional (5W2H)

No contexto observado, um dos pontos que merece aprimoramento refere-se à mise em place e ao organograma operacional da cozinha. Atualmente, a mise em place é orientada por uma lista diária de produções que organiza o trabalho da equipe de cozinha, mas não estabelece de forma clara metas quantitativas ou qualitativas, nem organiza responsabilidades de maneira sistemática entre os turnos ou colaboradores.

A adoção de uma lista de produção com metas bem definidas, tanto diárias quanto semanais, permitiria maior controle sobre o volume de preparações, melhor aproveitamento de insumos e otimização do tempo de trabalho. Essa ferramenta possibilitaria também a previsão mais precisa de demandas, contribuindo para a redução de desperdícios e a manutenção da padronização dos pratos.

Paralelamente, recomenda-se a implementação de um quadro de metas organizacionais, contemplando tanto as produções quanto as rotinas de higienização. Nesse quadro, cada indivíduo ou turno teria atribuições específicas previamente nomeadas, assegurando clareza nas responsabilidades e promovendo maior eficiência coletiva. Essa prática reforça princípios básicos de gestão, como a delegação adequada de tarefas e o acompanhamento sistemático de resultados.

Para estruturar essas propostas, pode-se recorrer ao método **5W2H**, já apresentado anteriormente, que permite planejar ações de forma clara e objetiva. Assim, seria possível responder, por exemplo: *o que deve ser produzido e higienizado, por que essa meta é relevante, quem será o responsável por cada atividade, quando deve ser realizada, onde ocorrerá a execução, como será conduzida a operação e qual será o custo envolvido.*

A utilização desse modelo de planejamento traria benefícios diretos, como maior organização do fluxo de trabalho, valorização do tempo produtivo e garantia de um ambiente

limpo e estruturado para o serviço. Indiretamente, favoreceria também a motivação da equipe, que teria maior clareza sobre seu papel dentro da operação, promovendo integração e coesão no cumprimento das metas estabelecidas.

Elemento	Definição aplicada à proposta
What (O que será feito?)	Implementar uma lista de produções com metas diárias e semanais bem definidas, além de um quadro de organização das tarefas de higienização e produção, atribuindo responsabilidades claras a cada membro da equipe ou turno.
Why (Por que será feito?)	Para aumentar a eficiência operacional, reduzir desperdícios, garantir a padronização dos preparos, melhorar a gestão do tempo e assegurar a organização e a limpeza contínua da cozinha.
Where (Onde será feito?)	Na cozinha do restaurante, abrangendo todas as praças de trabalho (fogão, confeitaria, garde-manger, frente e louça), bem como o estoque e a câmara fria.
When (Quando será feito?)	Produções e higienizações planejadas diariamente e semanalmente. O quadro deve ser atualizado no início de cada semana e revisado no final de cada turno.
Who (Por quem será feito?)	Responsabilidade compartilhada entre chef/subchefe, cozinheiros e estagiários. Cada turno (manhã e noite) terá metas específicas e atribuições nomeadas individualmente.
How (Como será feito?)	Por meio da elaboração de um quadro físico (afixado na cozinha) ou digital (planilha compartilhada), contendo metas de produção e higienização. Cada atividade será marcada como concluída após verificação pelo responsável.
How much (Quanto vai custar?)	O custo é considerado baixo, restrito à elaboração do quadro (impresso ou digital) e ao tempo de organização inicial. O retorno esperado é alto, com ganhos de produtividade, economia de insumos e melhoria na qualidade do serviço.

7. CONCLUSÃO

O estágio curricular supervisionado representou uma etapa essencial no processo de formação acadêmica e profissional, possibilitando a consolidação dos conhecimentos adquiridos ao longo do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

As atividades desenvolvidas, que abrangeram desde tarefas operacionais de higienização, pré-preparo, cocção e finalização de pratos até práticas de controle de estoque e organização da cozinha, proporcionaram uma visão ampla e integrada do funcionamento de um restaurante.

Além do aprimoramento técnico, a experiência foi fundamental para o desenvolvimento de competências interpessoais, como a convivência em equipe, a adaptação ao rodízio de praças e a capacidade de resolução de imprevistos em um ambiente dinâmico e exigente. Esse aprendizado humano revelou-se tão relevante quanto o domínio das técnicas gastronômicas, reforçando a importância da colaboração, da disciplina e da comunicação eficiente no cotidiano da cozinha profissional.

Os resultados obtidos evidenciam que a vivência prática contribuiu diretamente para a fixação e a aplicação dos conteúdos teóricos trabalhados durante a graduação, aproximando a formação acadêmica da realidade do mercado de trabalho. Nesse sentido, confirma-se a máxima de Karl Marx de que “a prática é o critério da verdade”, uma vez que somente na experiência concreta foi possível validar, ressignificar e expandir os conhecimentos adquiridos em sala de aula.

Assim, o estágio mostrou-se de extrema importância e relevância no desenvolvimento profissional, ao mesmo tempo em que fortaleceu a identidade do estagiário como futuro gastrônomo, mais preparado para enfrentar os desafios do setor e consciente do papel da prática como base da aprendizagem e da evolução contínua.

8. REFERÊNCIAS

LABENSKY, Sarah R.; HAUSE, Alan M.; LABENSKY, Steven; MARTEL, Priscilla. On Cooking: A Textbook Of Culinary Fundamentals. 4ª ed. In: MURNAN, Tom. Auguste Escoffier: Founder of Modern Cuisine. **The International Wine & Food Society (IW&FS)**. Disponível em: [Auguste Escoffier: Founder of Modern Cuisine - The International Wine & Food Society \(IW&FS\)](#). Acesso em 02 set. 2025.

GALARZA, Daniela. A Name You Should Know: Marie-Antoine Carême. **EATER**. 2016. Disponível em: <https://www.eater.com/2016/6/3/11847788/careme-chef-biography-history>. Acesso em: 02 set. 2025.

ESCOFFIER. **Le Guide Culinaire**. Paris: Flammarion, 1903.

Different Types of Chef Jobs in the Brigade de Cuisine. **ESCOFFIER SCHOOL**. 2021. Disponível em: [Kitchen Hierarchy Explained: Different Jobs in the Brigade de Cuisine - Escoffier](#). Acesso em: 03 set. 2025.

What is the Kitchen Brigade System?. **LE CORDON BLEU**. 2018. Disponível em: <https://www.cordonbleu.edu/news/what-is-the-kitchen-brigade-system/en>. Acesso em: 09 set. 2025.

PRICE, Caroline. Kitchen Brigade: A Guide to Escoffier's System. **TOAST**. 2022. Disponível em: [Kitchen Brigade System: The Foundation of Kitchen Operations in 2025](#). Acesso em: 09 set. 2025.

5W2H: o que é, para que serve e por que usar na sua empresa. **SEBRAE**. 2023. Disponível em: <https://www.sebrae-sc.com.br/blog>. Acesso em: 9 set. 2025.

CALADO, Thamires Silva. **O papel da brigada na setorização de uma cozinha profissional e suas influências na organização moderna dos restaurantes e na formação acadêmica**. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2019. Disponível em: [DSpace da UFRPE: Uma abordagem da robótica sustentável para o ensino de química](#). Acesso em: 22 set. 2025.