

RELATÓRIO ESTÁGIO: CONFEITARIA CLÁSSICA FRANCESA COMO EXPERIÊNCIA FORMATIVA: VIVÊNCIAS E APRENDIZADOS NO ESTÁGIO SUPERVISIONADO

Autor: Mateus Fernandes da Silva
Orientador: Caio Alexandre Monti

RESUMO: O presente relatório de estágio tem como objetivo relatar e avaliar a vivência prática realizada no período de 06 de setembro a 07 de outubro, em um restaurante especializado em confeitaria francesa, localizado na cidade de Florianópolis (SC), destacando a integração entre os conhecimentos adquiridos ao longo do curso de Tecnologia em Gastronomia e a atuação no ambiente profissional. O estágio possibilitou o desenvolvimento de habilidades técnicas e organizacionais, especialmente no preparo de sobremesas clássicas, no domínio de preparações tradicionais, na organização da brigada de cozinha e na aplicação de princípios de mise en place, higiene e segurança dos alimentos. Além da prática operacional, buscou-se compreender a dinâmica administrativa e produtiva do estabelecimento, com ênfase na gestão de insumos e no controle de estoque, aspectos fundamentais para a eficiência da produção gastronômica. Para a análise crítica e proposição de melhorias, empregou-se a ferramenta gerencial 5W2H, que permitiu estruturar sugestões voltadas à padronização das fichas técnicas e à adoção de um controle mais sistematizado de materiais, evidenciando o potencial dessas proposições para otimizar processos, reduzir desperdícios e fortalecer a organização interna do restaurante. Dessa forma, o estágio contribuiu para a consolidação de competências técnicas e gerenciais, favorecendo uma formação reflexiva e consciente acerca do papel cultural, social e organizacional do gastrônomo, e reforçando a importância da vivência prática na articulação entre teoria e prática no campo da Gastronomia.

Palavras Chaves: Relatório Estágio obrigatório. Gastronomia. Confeitaria Francesa. Brigada de cozinha.

1. INTRODUÇÃO

O estágio curricular supervisionado é uma etapa essencial na formação do estudante de Gastronomia, pois possibilita o contato direto com a realidade profissional, criando uma ponte entre os conhecimentos adquiridos em sala de aula e sua aplicação prática no mercado de trabalho, “[...] considerando que cada vez mais são requisitados profissionais com habilidade e bem preparados.” (MAFUANI, 2011 apud BERNARDY; PAZ, 2012). Essa experiência formativa promove o desenvolvimento de competências técnicas, sociais e organizacionais que extrapolam a dimensão teórica, permitindo ao futuro gastrônomo a vivência de situações concretas que exigem disciplina, proatividade e sensibilidade diante das demandas cotidianas da área (MONTANARI, 2013). O estágio, nesse sentido, configura-se como um espaço de aprendizado ampliado, no qual teoria e prática se

articulam em prol da consolidação de uma identidade profissional crítica e consciente.

O presente relatório tem como finalidade registrar, avaliar e refletir sobre as atividades realizadas em um restaurante francês, localizado no bairro Itacorubi, em Florianópolis – SC, ambiente reconhecido por valorizar a tradição da confeitaria e panificação francesa, adaptando-a às necessidades e ao gosto do público local. A instituição ofereceu ao estagiário uma vivência imersiva, que vai além da execução técnica, estimulando a percepção da importância da padronização dos processos, da qualidade dos insumos e da criatividade na composição de preparações. Assim, a experiência neste espaço não apenas fortaleceu o domínio de técnicas clássicas da confeitaria, francesa principalmente, mas também possibilitou compreender as estratégias de gestão de um estabelecimento gastronômico voltado a um público exigente e diversificado.

De forma mais específica, a realização do estágio teve como propósito o aprofundamento em múltiplas dimensões da prática gastronômica. Entre elas, destaca-se a oportunidade de compreender a organização da rotina de produção em uma cozinha profissional, observando a divisão de tarefas, a importância da *mise en place* e os fluxos de trabalho que garantem a eficiência do serviço. Além disso, o estágio buscou proporcionar o aprimoramento das técnicas clássicas da confeitaria francesa, como a produção de *entremets*, *viennoiseries*, *mousses* e sobremesas empratadas, integrando os conhecimentos já adquiridos em disciplinas teóricas às exigências concretas do espaço profissional. Outro aspecto relevante foi a possibilidade de acompanhar de perto os processos de relacionamento interpessoal entre os membros da equipe e entre o estabelecimento e seus clientes, compreendendo de que modo a comunicação, a gestão e o atendimento influenciam diretamente a experiência gastronômica oferecida.

Por fim, este estágio permitiu ainda refletir sobre o papel da gastronomia como instrumento cultural e econômico, evidenciando como a empresa se posiciona na cena gastronômica de Florianópolis, ao unir tradição e inovação. Ao trabalhar em um ambiente que valoriza técnicas históricas, mas que também busca dialogar com tendências contemporâneas, tornou-se possível perceber a relevância do gastrônomo como agente transformador. Essa vivência contribuiu não apenas para o desenvolvimento das habilidades técnicas necessárias à prática profissional, mas também para a formação de uma postura crítica, capaz de compreender os desafios e propor soluções para a construção de uma gastronomia mais criativa, sustentável e integrada ao contexto social (FERREIRA, 2013; CUNHA et al., 2014).

1.1 OBJETIVO GERAL

O objetivo geral deste estágio consistiu em integrar os conhecimentos adquiridos ao longo do curso de Tecnologia em Gastronomia à prática profissional em um restaurante especializado em confeitaria francesa, promovendo o desenvolvimento de competências técnicas e organizacionais essenciais à atuação no setor. Essa integração permitiu ao estagiário aplicar, em um contexto real de trabalho, os conteúdos teóricos e práticos abordados na formação acadêmica, aproximando o aprendizado das exigências do ambiente profissional.

1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Podemos definir a partir do objetivo geral, os seguintes objetivos específicos para o respectivo estágio:

- Compreender a dinâmica organizacional da empresa, observando a relação entre os setores do salão, da cozinha e do estoque, de modo a identificar os fluxos de trabalho e a interdependência das funções.
- Desenvolver habilidades práticas na confeitaria francesa, por meio da participação em preparações clássicas, como *entremets*, brioques, baguetes, sobremesas elaboradas e molhos tradicionais, aperfeiçoando a técnica e a padronização exigidas nesse tipo de produção.
- Aplicar e consolidar princípios de *mise en place*, higiene e segurança alimentar, incorporando as boas práticas de manipulação de alimentos e organização do espaço de trabalho às rotinas do estágio.
- Acompanhar e participar do processo de gestão de insumos, auxiliando na organização do estoque e no controle de compras, compreendendo a importância da logística e do planejamento para a eficiência de uma cozinha profissional.
- Refletir criticamente sobre a experiência de estágio, relacionando as atividades práticas com os conhecimentos adquiridos ao longo da graduação e avaliando a importância dessa vivência para a construção da identidade profissional do gastrônomo.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 ESTÁGIO OBRIGATÓRIO

O Estágio Supervisionado representa a conexão entre o conhecimento teórico adquirido ao longo da graduação e a vivência prática no ambiente profissional. Nesse sentido, PIMENTA, LIMA (2012) destacam que o processo formativo é uma práxis, pois articula saber e fazer. Para muitos estudantes, essa etapa configura o primeiro contato com o universo real de atuação; seja em uma cozinha, confeitaria, restaurante ou serviço de salão. Assim, os aprendizados construídos em sala de aula constituem a base teórica que será aplicada e ressignificada na prática cotidiana do estágio, momento em que o aluno começa a dar seus primeiros passos rumo à formação de um profissional.

O estágio configura-se como um instrumento fundamental de aproximação entre o discente e o campo profissional da Gastronomia. Nesse processo, torna-se imprescindível que o estudante reconheça as múltiplas possibilidades de inserção na área, abrangendo desde a atuação em cozinhas de alta produção até a gestão de serviços de alimentação. Tal experiência favorece a participação ativa no processo de ensino-aprendizagem, possibilitando a investigação de alternativas metodológicas e a aplicação de práticas inovadoras que dialoguem com a realidade do setor gastronômico. Ademais, o estágio constitui um espaço privilegiado para a reflexão crítica acerca das transformações e impactos advindos das novas técnicas e tecnologias culinárias, bem como de suas prerrogativas na formação integral do futuro profissional (GRÄSEL et al., 2024).

A partir dessa compreensão do estágio como espaço de formação integral, torna-se pertinente resgatar o contexto histórico da confeitaria, área específica em que se desenvolveu a experiência prática deste trabalho.

2.2 HISTÓRIA DA CONFEITARIA

A confeitaria possui uma trajetória que remonta a mais de dois mil anos, quando a doçaria ainda era marcada pela utilização de mel e frutas secas como principais agentes adoçantes (Marine, 2015). Com o desenvolvimento das navegações e o contato entre diferentes culturas, ingredientes até então considerados raros, como o açúcar e as especiarias, passaram a integrar de forma mais expressiva as práticas culinárias, tornando-se símbolo de riqueza e distinção social. Nesse contexto, observa-se que, ao longo da Idade Média, a confeitaria esteve restrita às classes mais abastadas, uma vez que os insumos utilizados eram de difícil acesso, consolidando a imagem da doçaria como um produto de luxo e poder (FLANDRIN; MONTANARI, 2018).

Durante os séculos XV e XVI, a confeitaria europeia experimentou grande evolução, com destaque para a França e a Itália. Na França, os mestres confeitários passaram a diferenciar a confeitaria da padaria, elevando-a ao patamar de sofisticação e técnica (Marine, 2015). O casamento de Catarina de Médici com Henrique II de França, em 1533, contribuiu para difundir práticas italianas, como o uso da pâte à choux e preparos aromatizados, que enriqueceram sobremaneira a doçaria francesa (Costa, 2018). Esse período marcou a transição da confeitaria como prática artesanal para a construção de uma identidade própria, sustentada pela técnica, pela estética e pela inovação.

Entre os séculos XVII e XVIII, os confeitários não apenas aperfeiçoaram técnicas, mas também difundiram a abertura das primeiras casas especializadas, sobretudo na França, como a histórica Stohrer, inaugurada em 1730 e em funcionamento até hoje (Marine, 2015). Nesse período, a confeitaria incorporou avanços científicos, como a descoberta de métodos para a extração do açúcar da beterraba, realizada pelo químico Andreas Marggraf, o que possibilitou maior acessibilidade desse insumo (WORLD SUGAR RESEARCH ORGANISATION, [s.d.]). A partir de então, os doces deixaram de ser exclusividade da nobreza e começaram a alcançar o público mais amplo, consolidando-se como prática cultural enraizada no cotidiano europeu.

Com o advento do século XIX, a confeitaria passou a integrar os cafés e confeitarias, transformando-se em espaço de sociabilidade e consumo, sobretudo com o trabalho de chefs como Marie-Antoine Carême, considerado um dos grandes responsáveis pela profissionalização da área (Costa, 2018). Já no século XX, o movimento da Nouvelle Cuisine trouxe novas perspectivas, ao valorizar a estética e a leveza das preparações, tendência que influenciou sobremaneira as maneiras da confeitaria contemporânea (COSTA; SANTOS; COURA, 2021). No Brasil, o desenvolvimento da doçaria se intensificou com a chegada de mestres europeus, sobretudo franceses, italianos e alemães, entre as décadas de 1950 e 1960, que difundiram técnicas de massas folhadas, cremes e entremets, consolidando a confeitaria como campo essencial da gastronomia (SOUTHGATE; ZIMMERMANN; KILLIP, 2015, p. 6-7).

2.3 BRIGADA DE COZINHA

A brigada de cozinha é um sistema hierárquico de organização dos profissionais dentro de um restaurante, criado no final do século XIX pelo chef francês Georges Auguste Escoffier. Inspirado em estruturas militares, Escoffier buscou ordenar e simplificar as funções nas cozinhas profissionais, garantindo eficiência, padronização e qualidade na execução dos pratos. Tal modelo foi amplamente

difundido e, até os dias atuais, permanece como referência para a organização das cozinhas clássicas e contemporâneas (FRANCO, 1995; GISSLEN, 2011).

A lógica do sistema consiste na divisão das atividades em setores específicos, denominados *parties*, cada um responsável por determinada categoria de preparações. Essa segmentação promove não apenas a especialização técnica, mas também a integração entre os profissionais, resultando em uma produção mais fluida e precisa. Entre os cargos de maior relevância, destaca-se o *chef de cuisine*, responsável pela gestão da cozinha, seguido pelo *sous-chef*, que atua como assistente imediato e coordenador das praças em ausência do chefe principal. Os *chefs de partie*, por sua vez, desempenham funções específicas, como o *saucier* (molhos), o *rôtisseur* (carnes assadas), o *poissonier* (peixes), o *pâtissier* (confeitaria), entre outros (NASCIMENTO; ANDRADE, 2014).

Figura 1 - Praça da confeitaria



Fonte: acervo pessoal. 2025

Essa organização funcional possibilita que cada colaborador exerça um papel claramente definido, evitando sobreposições e otimizando o tempo de preparo dos alimentos. Além disso, fortalece a disciplina e a hierarquia, características que

marcaram a transição da gastronomia medieval para a moderna, sobretudo no contexto da alta gastronomia francesa. Nesse sentido, a brigada de cozinha pode ser compreendida não apenas como uma forma de estrutura operacional, mas também como um espaço de transmissão cultural e linguística, no qual a terminologia herdada da tradição francesa mantém-se viva e em constante utilização (ESCOFFIER, 1993; NASCIMENTO; ANDRADE, 2014).

Figura 2 - Praça quente/ Fogão



Fonte: Acervo pessoal. 2025

A partir da compreensão do estágio supervisionado como espaço de integração entre teoria e prática, torna-se pertinente resgatar a trajetória histórica da confeitaria, área em que se desenvolveu a experiência prática deste trabalho. A doçaria, desde suas origens nas civilizações antigas até sua consolidação na França dos séculos XVIII e XIX, reflete transformações culturais, econômicas e tecnológicas que moldaram a gastronomia contemporânea (FLANDRIN; MONTANARI, 2018). No contexto atual, a confeitaria francesa permanece como referência técnica e estética, influenciando sobremaneira as práticas adotadas em confeitarias profissionais no Brasil. Essa herança histórica conecta-se diretamente à organização moderna das cozinhas, cuja estrutura hierárquica, idealizada por Escoffier, ainda sustenta os princípios de eficiência e disciplina observados no ambiente de estágio. Assim, as dimensões formativa, histórica e organizacional articulam-se para oferecer suporte à análise das vivências relatadas neste trabalho.

3. CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA

3.1 Histórico e Apresentação da Instituição

A empresa surgiu em Florianópolis em 2020, inicialmente operando exclusivamente no formato de delivery, com a proposta de trazer para a capital catarinense a tradição da confeitaria francesa, reconhecida mundialmente pela delicadeza, rigor técnico e sofisticação estética. Desde sua concepção, a empresa foi idealizada pelos proprietários com o propósito de unir técnica profissional, identidade culinária e hospitalidade, inspirando-se nas boulangeries e pâtisseries francesas.

O empreendimento nasceu da experiência e do interesse dos fundadores pela confeitaria clássica, que perceberam a demanda crescente por produtos artesanais e pela gastronomia de identidade durante um período em que o consumo domiciliar se intensificou. Em julho de 2024, a marca inaugurou seu espaço físico no bairro Itacorubi, região marcada pela circulação acadêmica, empresarial e cultural, o que contribuiu para sua rápida consolidação como referência gastronômica. Desde então, a Gourmeteria Francesa se apresenta não apenas como um ponto de consumo, mas como um ambiente de experiência cultural, no qual a culinária francesa é traduzida em sabores, formas e rituais que dialogam com o público local, reafirmando seu propósito de oferecer uma vivência sensorial autêntica e cuidadosamente elaborada.

A história do restaurante reflete um esforço de adaptação entre tradição e contemporaneidade. Inspirada nos cafés parisienses e nas renomadas pâtisseries francesas, a empresa construiu sua identidade oferecendo produtos de confeitaria e panificação que preservam técnicas clássicas, mas também incorporam ingredientes brasileiros em algumas receitas. Essa combinação contribuiu para o fortalecimento da marca, que prevê equilibrar a exigência técnica com a necessidade de atrair um público diverso, entre moradores de Florianópolis e turistas em busca de experiências gastronômicas autênticas, conforme descrevem os proprietários.

Com o passar do tempo, a empresa passou a ser reconhecida não apenas pela qualidade de suas preparações, mas também pela capacidade de educar o paladar do consumidor. O espaço funciona como vitrine da confeitaria francesa, aproximando os clientes de sobremesas como *entremets*, *macarons* e *viennoiseries*, além de pães artesanais elaborados segundo o método tradicional. A padronização dos processos, a escolha cuidadosa de fornecedores e a manutenção de padrões

elevados de higiene e segurança alimentar são pilares que sustentam o trabalho da instituição.

Outro aspecto fundamental no histórico da empresa é sua preocupação em formar profissionais qualificados. O restaurante se destaca por receber estagiários e jovens gastrônomos que buscam aprimoramento em confeitaria, oferecendo-lhes a oportunidade de vivenciar um ambiente que alia disciplina e criatividade. Assim, o estabelecimento contribui para a difusão do conhecimento gastronômico e para a construção de carreiras no setor. Nesse sentido, a empresa se torna não apenas um espaço de consumo, mas também um centro de aprendizado e valorização da cultura culinária francesa.

Dessa forma, a presença da empresa em Florianópolis evidencia a consolidação da cidade como polo gastronômico em crescimento. O restaurante se insere em um contexto no qual a culinária internacional dialoga com ingredientes e hábitos locais, compondo uma cena dinâmica e diversificada. Ao trazer a França para o cotidiano da capital catarinense, o restaurante reafirma o papel da gastronomia como linguagem cultural, ao mesmo tempo em que fortalece sua posição como referência de qualidade, tradição e inovação (MONTANARI, 2013).

3.2 Objetivos, Missão, Valores e Visão da Empresa

Os objetivos da empresa se relacionam diretamente com a consolidação de sua marca e a valorização da tradição culinária. Entre eles, destaca-se o compromisso de manter padrões elevados de qualidade, desde a seleção dos insumos até a apresentação final dos produtos. Além disso, a entidade busca expandir sua presença no cenário gastronômico da cidade, fidelizando clientes e atraindo novos públicos por meio de inovação responsável. Outro objetivo central é a contribuição para a formação de profissionais na área, por meio do estímulo à prática supervisionada e da valorização do aprendizado técnico (SILVA; MACEDO, 2021).

Os valores da instituição se ancoram em pilares como respeito à tradição, valorização da equipe, ética profissional e compromisso com a sustentabilidade. O estabelecimento acredita que a excelência gastronômica só pode ser alcançada quando há harmonia entre técnica, responsabilidade e cuidado com o outro. Com isso, valoriza a cooperação entre os membros da equipe, investe na qualificação contínua de seus profissionais e estimula práticas que reduzam desperdícios e promovam o uso consciente dos recursos. Tais princípios são constantemente revisitados, de modo a garantir que a empresa se mantenha alinhada às transformações da sociedade contemporânea (TURCHETTO et al., 2017).

A visão da empresa é tornar-se a principal referência em confeitaria e panificação francesa em Florianópolis, expandindo seu reconhecimento no cenário catarinense e, futuramente, nacional. Para tanto, a entidade projeta sua atuação como um espaço que não apenas comercializa produtos de alta qualidade, mas que também fomenta cultura e conhecimento gastronômico. Nesse sentido, sua atuação busca consolidar um modelo de negócio que seja sustentável, inovador e, ao mesmo tempo, fiel às origens da gastronomia clássica francesa.

Deste modo, ao integrar missão, valores e visão, a empresa reafirma seu propósito de construir experiências singulares, nas quais o sabor se alia à estética, e a técnica se transforma em cultura. Mais do que atender às demandas imediatas do mercado, a instituição almeja se consolidar como um espaço de memória e inovação, capaz de formar profissionais, encantar clientes e contribuir para a consolidação de Florianópolis como destino gastronômico de destaque, como afirmam os proprietários.

3.3 Estrutura Organizacional

A estrutura organizacional da instituição reflete o porte do empreendimento e sua configuração enquanto restaurante especializado em confeitaria francesa. De acordo com Gonçalves (1998), a estrutura organizacional pode ser compreendida como o corpo e a alma da empresa, uma vez que define os fluxos de trabalho e as relações funcionais. No caso da Gourmeteria, a estrutura é marcada pela divisão entre três setores principais: o salão, a cozinha e o estoque. Cada um deles apresenta funções específicas e responsabilidades bem definidas, embora haja uma constante interdependência entre as áreas, característica comum em empresas de pequeno porte.

No salão, encontra-se um atendente responsável por acolher os clientes, anotar pedidos, levar as comandas até a cozinha e servir bebidas, como cafés, vinhos e outras preparações rápidas. Ao final do expediente, também é de sua responsabilidade a limpeza e organização do espaço. A estrutura formal das organizações define papéis e responsabilidades que asseguram o funcionamento eficiente das atividades (OLIVEIRA, 2006). Nesse sentido, o papel do atendente no local de estágio é fundamental, pois ele atua como elo direto entre os clientes e a produção, garantindo que a experiência gastronômica seja satisfatória desde o primeiro contato até o encerramento do serviço (CERQUEIRA et al., 2025).

A cozinha, por sua vez, constitui o núcleo produtivo da empresa, sob a liderança de um dos proprietários, que desempenha a função de chef. Esse setor também conta com o apoio de um confeitoiro e de um estagiário, que auxiliam nas diversas etapas

da produção. Como destaca Kwasnicka (2007), a estrutura organizacional é um elemento fundamental para o funcionamento das relações de trabalho, pois organiza a divisão de tarefas e os fluxos de autoridade. No restaurante, a hierarquia da cozinha é clara: o chef define as preparações, o confeitiro executa as produções mais técnicas, enquanto o estagiário auxilia em atividades de apoio, como mise en place, pré-preparo e higienização. Essa configuração garante a eficiência dos processos e a manutenção da qualidade exigida na confeitaria francesa.

No que diz respeito ao estoque, o estabelecimento não apresenta uma política de gestão formalmente estruturada, o que faz com que o controle de insumos recaia sobre a própria equipe de cozinha. Dessa forma, os profissionais precisam listar constantemente os itens em falta e organizar o que deve ser adquirido. A estrutura organizacional, mesmo em empresas menores, deve contemplar mecanismos de planejamento que permitam alinhar as funções administrativas e produtivas (CURY, 2009). A ausência de um sistema rígido de gestão de estoque na empresa evidencia a flexibilidade da empresa, mas também aponta a necessidade de aprimoramentos nesse setor, uma vez que a eficiência produtiva depende do fornecimento regular e adequado de insumos.

Cumprido destacar que o negócio adota um modelo organizacional essencialmente funcional, no qual as tarefas são distribuídas conforme a especialização de cada colaborador. Esse tipo de estrutura, segundo Alvarez (2010), é caracterizado por sua simplicidade e por permitir clareza na definição de funções, ainda que possa apresentar limitações em termos de formalização de processos. No caso do restaurante, a divisão entre salão, cozinha e estoque permite um fluxo direto de comunicação, facilitando a coordenação entre os setores. Contudo, como afirma Cruz (2009), toda estrutura formal precisa ser constantemente avaliada, de modo que se torne capaz de responder às demandas do ambiente externo e aos objetivos organizacionais. Dessa forma, a estrutura atual da empresa, embora eficiente para sua dimensão, poderá futuramente ser revista e aprimorada, garantindo maior profissionalização e sustentabilidade administrativa.

3.4 Clientes

A empresa apresenta um perfil de clientes bastante específico, refletindo a proposta gastronômica de sofisticação e exclusividade que caracteriza o empreendimento. O público predominante é composto por jovens adultos, geralmente na faixa etária entre 25 e 40 anos, com formação superior. Esse perfil socioeconômico se explica pelo fato de o restaurante oferecer uma culinária de alto padrão, inspirada na tradição francesa, o que naturalmente atrai consumidores com maior poder aquisitivo e com interesse em experiências culturais diferenciadas. Segundo Pita *et al* (2025), o consumo em restaurantes está intimamente

relacionado ao estilo de vida dos clientes, que buscam não apenas a alimentação, mas também o significado social e simbólico da refeição.

Outro aspecto importante do perfil de clientes da empresa é a busca por experiências gastronômicas autênticas e de qualidade. Trata-se de consumidores que valorizam não apenas o sabor e a apresentação dos pratos, mas também o ambiente, o atendimento e a exclusividade do serviço. Em contextos de alimentação fora do lar, os consumidores tendem a associar a escolha do restaurante à qualidade percebida, vinculando-a tanto aos alimentos quanto ao ambiente e ao atendimento oferecido (LEVISTSK; OLIVEIRA, 2023).

Nesse sentido, o restaurante consegue alinhar-se às expectativas de um público que reconhece o valor de pagar mais caro por um serviço completo e diferenciado. Além da busca pela qualidade, nota-se que muitos clientes possuem interesse em vivências culturais e sociais por meio da alimentação. Jovens adultos com ensino superior e renda alta costumam enxergar os restaurantes não apenas como locais de nutrição, mas também como espaços de lazer, sociabilidade e status. Sanches e Salay (2011) observam que a alimentação fora do domicílio é, cada vez mais, um reflexo das transformações sociais e econômicas, especialmente em regiões urbanas, onde o restaurante se torna um ponto de encontro, de experimentação cultural e de reafirmação de identidades sociais. Esse contexto se aplica de forma direta ao estabelecimento, cujo público busca a experiência como um todo, mais do que o ato de se alimentar em si.

É relevante destacar que o público consumidor da entidade é formado, em sua maioria, por indivíduos que têm acesso a informações sobre hábitos alimentares globais e que acompanham tendências gastronômicas, sejam elas relacionadas à alta cozinha, ao consumo sustentável ou às práticas de valorização da culinária artesanal. Os padrões de consumo alimentar vêm se modificando rapidamente, acompanhando mudanças culturais e econômicas que impactam diretamente na forma como o consumidor se relaciona com os alimentos (BRASIL, 2014). O cliente típico da empresa demonstra essa postura ao buscar uma cozinha de inspiração francesa, mas ao mesmo tempo aberta às adaptações contemporâneas e regionais.

Vale ressaltar que o público da empresa estagiado representa um recorte social que enxerga a gastronomia como expressão cultural, experiência estética e prática de lazer. Esse perfil se consolida a partir de consumidores que se dispõem a pagar por uma refeição que transcende a função nutricional e que está atrelada a significados mais amplos, como prazer, convivência social e distinção cultural. Estudos como o de Azevedo et al, (2017) confirmam que os consumidores tendem a valorizar atributos como ambiente, atendimento e credibilidade do estabelecimento na hora da escolha. Portanto, o perfil de clientes do restaurante não se limita ao

aspecto econômico, mas envolve sobretudo uma visão de mundo voltada ao consumo de experiências diferenciadas e simbólicas.

3.5 Produtos e Serviços ofertados

O restaurante tem como foco principal a oferta de produtos da confeitaria e panificação francesa, combinando técnicas tradicionais com toques contemporâneos. Entre os destaques estão os pães artesanais de fermentação natural, as mini baguetes e as mini brioches, produzidos em versões diferenciadas, como beterraba e abóbora, que além de sabor conferem identidade visual ao cardápio. O setor de confeitaria contempla ainda produções refinadas, como *entremets*, bolos clássicos de chocolate e massa Madalena, *macarons* e a tradicional *Fraisier*, sobremesa que se tornou símbolo da delicadeza francesa. Essas preparações representam o cuidado da empresa com a estética e a qualidade, transformando cada produto em uma experiência sensorial.

Figura 3 - Vitrine/ doces de vitrine



Fonte: Acervo pessoal. 2025

No serviço de refeições, o restaurante também se destaca pela elaboração de pratos que unem simplicidade e sofisticação. O almoço contempla opções como um molho Bourguignon, servido com massa como a *tagliatelle*; a tilápia acompanhada de legumes frescos e o porco recheado com batata e molho de mostarda, todos preparados sob o rigor técnico da cozinha francesa. Para complementar, a casa mantém como base da cozinha dois molhos principais: o bechamel e o molho de tomate utilizados em diferentes preparações. Além do cardápio regular, o

restaurante oferece aos sábados um brunch especial, no qual são servidos as brioches e os pães artesanais, frios, pratos quentes e sobremesas em um ambiente mais descontraído, voltado à socialização e ao lazer dos clientes.

Os serviços incluem também bandejas e *platters* de frios, elaborados para consumo no local ou para encomenda. Esses pratos apresentam uma seleção de queijos, embutidos, frutas e acompanhamentos que seguem a tradição francesa de composições equilibradas, pensadas para harmonização com vinhos e outras bebidas. O cardápio ainda contempla opções rápidas e tradicionais como *Croque Monsieur* e *Croque Madame*, *Tartine* composto de uma fatia do pão artesanal com duas opções: caprese, que consiste em: molho de tomate, mussarela, tomate cereja, mussarela de búfalo e manjerição. A segunda opção é a de gorgonzola: fatia de pão artesanal, molho *bechamel*, mussarela e queijo gorgonzola. Além de uma variedade de bebidas quentes, como cappuccino e chocolate quente, que reforçam o caráter acolhedor do espaço.

3.6 Tempo de Funcionamento e Número de Funcionários

O restaurante funciona de terça-feira a sábado, das 12h às 20h, ampliando o atendimento aos sábados a partir das 10h, em razão da oferta do brunch. Essa organização reflete a natureza artesanal da produção e o perfil de clientes que valorizam tanto as refeições cotidianas quanto as experiências gastronômicas de lazer. Durante a semana, o público é composto majoritariamente por profissionais e estudantes da região do Itacorubi, enquanto aos sábados o espaço se transforma em um ambiente de socialização. O quadro de funcionários é enxuto, composto por um confeito responsável pelas produções técnicas, um estagiário de apoio e um atendente encarregado do salão, além dos dois proprietários, que dividem as funções de *chef* e gestor administrativo. Essa estrutura funcional, embora reduzida, garante eficiência e padronização, permitindo o acompanhamento próximo de todas as etapas produtivas. Tal configuração favoreceu o aprendizado durante o estágio, possibilitando compreender de forma integrada os aspectos técnicos, operacionais e gerenciais do funcionamento do restaurante.

4. METODOLOGIA

A metodologia adotada neste estudo baseou-se em uma abordagem qualitativa e descritiva, estruturada a partir da observação participante, que possibilitou ao estagiário vivenciar diretamente a rotina do restaurante e compreender as práticas desenvolvidas em seu cotidiano. Segundo Soares (2018), a pesquisa qualitativa caracteriza-se pelo caráter exploratório e interpretativo, permitindo captar as particularidades de fenômenos sociais e organizacionais, o que se alinha à vivência prática do estágio em gastronomia.

Nessa perspectiva, Lüdke e André (1986) destacam que a observação participante é um instrumento central nesse tipo de abordagem, pois possibilita a coleta de dados ricos e contextualizados, favorecendo a análise crítica das práticas observadas. De forma complementar, Silva e Menezes (2023) reafirmam a relevância da observação participante em pesquisas contemporâneas, evidenciando seu potencial para aproximar o pesquisador da realidade estudada e permitir interpretações mais sensíveis e contextualizadas dos fenômenos sociais.

O estágio curricular foi realizado no período de 6 de setembro a 7 de outubro de 2025, totalizando 80 horas de atividades práticas, conforme a carga horária estabelecida pelo curso. As jornadas ocorreram de terça a sábado, das 14h às 20h, abrangendo predominantemente os turnos da tarde e da noite. Os registros foram realizados diariamente, de forma descritiva e reflexiva, e posteriormente analisados por meio de leitura interpretativa e categorização temática, considerando as dimensões técnicas, organizacionais e relacionais observadas no ambiente de trabalho.

Essa inserção possibilitou a análise do ambiente de trabalho, da dinâmica da brigada de cozinha e dos processos relacionados à produção de alimentos, desde a organização inicial até a finalização dos serviços prestados aos clientes. As informações foram registradas sistematicamente e interpretadas com base no referencial teórico, permitindo articular a prática profissional com a análise acadêmica (LIBÓRIO; TERRA, 2015). O estudo respeitou princípios éticos, preservando a identidade dos colaboradores e garantindo o uso das informações exclusivamente para fins acadêmicos.

Como instrumento complementar de análise, empregou-se a ferramenta de gestão 5W2H, que permitiu estruturar e avaliar sugestões de melhoria para o restaurante. De acordo com Lemos (2018), o uso de instrumentos de sistematização favorece não apenas a organização das informações, mas também a clareza na tomada de decisões, ao permitir visualizar os objetivos, responsabilidades e recursos envolvidos em cada ação. Assim, a ferramenta foi utilizada para detalhar o que deveria ser realizado, os motivos, o local de aplicação, os responsáveis pela execução, o modo de implementação, o tempo estimado e os custos associados.

Dessa forma, a metodologia aplicada ao estágio contemplou tanto a observação participante e a atuação prática do estagiário quanto a utilização de instrumentos gerenciais para análise crítica e proposição de melhorias. Essa combinação garantiu uma compreensão integral do funcionamento da empresa e favoreceu a construção de reflexões que extrapolam o campo técnico, alcançando dimensões gerenciais e organizacionais da prática gastronômica.

5. PLANO DE ATIVIDADES

As atividades desenvolvidas no estágio supervisionado na empresa foram construídas de forma a possibilitar ao estagiário uma vivência ampla das rotinas e demandas do estabelecimento. As atividades abrangeram desde tarefas básicas de organização e higienização até a participação em processos técnicos mais específicos da confeitaria e panificação francesa. Essa estrutura foi elaborada para que o estagiário pudesse compreender de maneira integrada como se organiza uma cozinha profissional, experimentando o cotidiano do trabalho em equipe, a importância da disciplina e o rigor no cumprimento de normas de segurança alimentar. Assim, o plano configurou-se como um eixo formativo essencial, no qual teoria e prática dialogam constantemente.

Categoria	Atividades desenvolvidas
Organização e higienização	Organização do espaço de trabalho; higienização de utensílios e superfícies; higienização de alimentos segundo boas práticas (BRASIL, 2004); montagem e manutenção da bancada de produção.
Técnicas Culinárias	Preparação de mise en place; cortes básicos e preparação de ingredientes; produção de massas sablée, bolo de chocolate, Madeleine; produção de pães de longa fermentação, brioques; preparo de creme de confeitiro, creme Chantilly, mousses e outras bases da confeitaria francesa.
Gestão e Logística de Cozinha	Auxílio na lista de compras; apoio no controle de estoque; organização de insumos; manutenção da ordem e fluxo da cozinha.
Integração ao Ambiente Profissional	Trabalho em equipe; rotina da cozinha profissional; cumprimento de normas e horários; acompanhamento do fluxo de produção do início ao fim.

Figura 4 - produção de Macarons durante o estágio.



(Fonte: Acervo pessoal. 2025)

6. PROPOSIÇÃO DE MELHORIAS

Com base nas atividades desenvolvidas e na observação sistemática da rotina operacional do restaurante, identificou-se a necessidade de propor melhorias voltadas ao aprimoramento dos processos organizacionais e produtivos do estabelecimento. Essas proposições não se configuram como críticas à prática existente, mas como oportunidades de aperfeiçoamento que visam contribuir para maior eficiência, clareza operacional e organização interna. Nesse contexto, optou-se pela utilização de uma ferramenta gerencial que permitisse estruturar de forma objetiva as ações sugeridas, definindo responsabilidades, prazos e recursos necessários. Assim, a ferramenta 5W2H foi adotada como instrumento metodológico para sistematizar as propostas de melhoria identificadas durante o estágio, possibilitando uma análise clara e aplicada à realidade do restaurante.

FERRAMENTA 5W2H

A ferramenta 5W2H caracteriza-se como um método de gestão amplamente utilizado para planejamento, organização e controle de atividades em diferentes

contextos produtivos. Sua estrutura é formada por sete questões fundamentais: What (o que será feito), Why (por que será feito), Where (onde será executado), When (quando será realizado), Who (quem será o responsável), How (como será executado) e How much (quanto custará). A partir dessas diretrizes, o método permite detalhar de maneira clara e objetiva os processos envolvidos em uma ação ou projeto, facilitando a compreensão das etapas e responsabilidades atribuídas a cada participante (MELO; SILVA, 2021).

Segundo Cioffi e Okada (2022), o 5W2H se destaca por sua simplicidade e eficiência, possibilitando a identificação de rotinas, a análise de custos e a definição de responsabilidades. Além disso, o método auxilia na tomada de decisão, uma vez que fornece uma visão estruturada e objetiva sobre o que precisa ser feito, por quem, em qual local, com quais recursos e dentro de qual prazo. Essa organização contribui para a otimização de processos, a melhoria da produtividade e a redução de falhas operacionais.

Com base na aplicação da ferramenta 5W2H, as sugestões de melhorias observadas durante o estágio concentram-se, principalmente, em dois aspectos fundamentais para a eficiência organizacional: a padronização das fichas técnicas e a gestão de materiais e estoque. A necessidade de padronização das fichas técnicas decorre da utilização de anotações manuscritas, por vezes pouco claras e com terminologia em língua estrangeira, o que pode dificultar a compreensão, comprometer a precisão das preparações e gerar variações indesejadas nos resultados finais. A adoção de fichas técnicas sistematizadas e padronizadas contribuiria para maior controle de custos, uniformidade na produção, facilidade no treinamento de novos colaboradores e otimização do tempo de trabalho na cozinha. Da mesma forma, a melhoria na gestão de materiais e estoque justifica-se pela ausência de um sistema estruturado de controle, o que frequentemente demanda verificações emergenciais de insumos e compras realizadas de forma reativa. A implementação de um método mais organizado de controle de estoque possibilitaria o planejamento antecipado das compras, a redução de desperdícios, o melhor aproveitamento dos insumos e o aumento da previsibilidade operacional. Assim, tais sugestões visam não apenas aprimorar a organização interna, mas também fortalecer a sustentabilidade econômica e produtiva do estabelecimento.

Sugestão 1: Padronização das fichas técnicas

Elemento	Definição da proposta
-----------------	------------------------------

What (O que?)	Padronizar as fichas técnicas em formato digital ou impresso padronizado, substituindo as anotações manuais atualmente utilizadas.
Why (Por que?)	Garantir clareza, precisão e uniformidade das informações, evitando erros na pesagem e preparo das receitas.
Where (Onde?)	Na cozinha/confeitaria do restaurante.
When (Quando?)	Implementação gradual, iniciando no curto prazo, com revisão semanal das fichas até a finalização do processo de padronização.
Who (Quem?)	Chef responsável pela elaboração técnica e supervisão da padronização.
How (Como?)	Revisão das receitas já existentes, digitalização ou transcrição em modelo padronizado, organização em pastas físicas e digitais acessíveis à equipe.
How much (Quanto custa?)	Baixo custo, relacionado apenas a recursos de impressão, papelaria e eventualmente softwares de gestão ou planilhas.

Sugestão 2: Melhoria na gestão de materiais e estoque

Elemento	Definição da proposta
What (O que?)	Implementar um sistema de controle de estoque mais eficiente, com registros atualizados e monitoramento preventivo, ex.: planilhas de controle com níveis mínimos de insumo e checklists diários.
Why (Por que?)	Evitar verificações emergenciais de última hora, reduzir atrasos na produção e otimizar a compra de insumos.
Where (Onde?)	No setor de armazenamento e estoque do restaurante.
When (Quando?)	Adoção imediata, com revisões periódicas (diárias ou

	semanais) para ajustes no controle.
Who (Quem?)	Gerente ou responsável pelas compras e estoque.
How (Como?)	Registro sistemático de entradas e saídas, elaboração de planilhas de controle, definição de níveis mínimos de cada insumo e calendário de reposição.
How much (Quanto custa?)	Custos reduzidos, relacionados a materiais de organização, eventuais planilhas eletrônicas ou softwares básicos de gestão.

A experiência de estágio no restaurante mostrou-se extremamente enriquecedora, pois possibilitou ao estagiário vivenciar de maneira aprofundada as técnicas fundamentais da confeitaria francesa, aprimorando habilidades práticas, precisão técnica e sensibilidade estética. A rotina profissional contribuiu para o desenvolvimento de maior segurança no ambiente de cozinha, fortalecendo a autonomia e a capacidade de lidar com demandas reais do setor gastronômico. Para aperfeiçoar futuras experiências de estágio, a empresa poderia implementar um plano estruturado de formação, com objetivos definidos, cronograma de aprendizagem e momentos de feedback formal. Isso contribuiria para otimizar a integração de novos estagiários, ampliando a qualidade formativa proporcionada pela empresa.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estágio curricular possibilitou a integração entre teoria e prática, permitindo vivenciar de forma efetiva a rotina de um restaurante especializado em confeitaria francesa. A experiência contribuiu não apenas para o desenvolvimento técnico em preparações clássicas, mas também para a compreensão da lógica organizacional de um estabelecimento gastronômico, incluindo aspectos de gestão de tempo, organização de estoque e padronização de processos.

Buscou-se, portanto, consolidar a formação do estudante a partir da vivência de um ambiente real de trabalho, no qual fosse possível aplicar metodologias de preparo, padrões de qualidade e princípios de sustentabilidade gastronômica, que vêm sendo discutidos ao longo da graduação. Esse contato direto com a prática possibilitou avaliar a importância da mise en place, da higiene, da segurança alimentar e da gestão eficiente de insumos como fatores determinantes para a qualidade e a consistência da produção. Além do aprimoramento técnico, o estágio proporcionou um espaço de reflexão crítica sobre os desafios enfrentados no cotidiano da

confeitaria profissional, como a necessidade de padronização de fichas técnicas e a implementação de um sistema mais eficiente de controle de estoque. Tais aspectos evidenciam que a formação do gastrônomo ultrapassa a dimensão prática, exigindo também postura proativa diante da resolução de problemas e capacidade de propor melhorias no processo produtivo.

Conclui-se, portanto, que o estágio contribuiu de forma significativa para o fortalecimento da identidade profissional do estudante, promovendo uma atuação mais consciente, reflexiva e responsável no campo da gastronomia. A experiência vivenciada reafirma a importância do estágio supervisionado como elo entre o conhecimento acadêmico e a prática profissional, consolidando as bases para o exercício ético, técnico e crítico do futuro gastrônomo.

REFERÊNCIAS

ALVAREZ, J. **Estruturas organizacionais**. São Paulo: Atlas, 2010.

AZEVEDO, L. G. M. R. P.; MOURA, L. R. C.; SOUKI, G. Q. **Escolhendo um restaurante: atributos importantes e suas respectivas dimensões consideradas no processo de decisão do consumidor**. Revista Turismo em Análise, São Paulo, v. 28, n. 1, p. 1-19, jan./abr. 2017. Disponível em: <https://revistas.usp.br/rta/article/view/121322> Acesso em: Ago de 2025.

BERNARDY, K.; PAZ, D. M. T. **Importância do Estágio Supervisionado para a Formação de Professores**. Rio Grande do Sul. 2012. Disponível em: <https://share.google/mPU2cUCFL8MoFjFvK> Acesso em: Set de 2025

BRASIL. **Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA)**. II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 17-20 março, 2004. Brasília: Consea, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

CERQUEIRA, Isabelle Araujo de; SILVA, Rosângela Sarmento; OLIVEIRA SEGUNDO, Jairo Andson de; SANCHEZ, Giulia Alves; SALGADO, Thais Ettinger Oliveira.

O efeito da qualidade de serviço na satisfação e lealdade do consumidor na gastronomia. Revista Gestão e Desenvolvimento, v. 20, n. 2, p. –, 2025. Disponível em: <https://doi.org/10.25112/rgd.v20i2.2860> Acesso em: Dez de 2025

CIOFFI, Lucas Gualande; OKADA, Roberto Hirochi. **Implementação da ferramenta 5W2H no processo de produção para a obtenção de resultados e melhorias no**

processo. Revista Interface Tecnológica, Taquaritinga, v. 19, n. 2, p. 974–984, 2022. Disponível em: <https://revista.fatectq.edu.br/interfacetecnologica/article/view/1505>
Acesso em: Set de 2025.

COSTA, Catarine Menezes Cardoso da; SANTOS, Filipe Pessoa dos; COURA, Camila Pinheiro.

Marcos históricos da gastronomia francesa: da ascensão dos banquetes à nouvelle cuisine. Revista Hospitalidade, São Paulo, v. 18, n. 2, p. 98–119, 2021.

COSTA, Priscila França Souza. **Habilidades de confeitaria.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018.

CRUZ, C. L. **Estrutura formal e informal nas organizações.** São Paulo: Atlas, 2009.

CURY, A. **Estrutura organizacional: teoria e prática.** São Paulo: Atlas, 2009.

ESCOFFIER, Georges Auguste. **Le guide culinaire.** Paris: Flammarion, 1993.

FERREIRA, Carla. **A confeitaria brasileira e suas transformações.** Rio de Janeiro: Eduerj, 2013.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação.** 9. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2018.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia.** 2. ed. São Paulo: Senac, 1995.

GISSLEN, Wayne. **Professional cooking.** 7. ed. Hoboken: John Wiley & Sons, 2011.

GONÇALVES, E. L. **Estrutura organizacional do hospital moderno.** Revista de Administração de Empresas, São Paulo, v. 38, n. 1, p. 80-90, jan./mar. 1998. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rae/a/77NwSmC45Z85bk8FXqrfDvp/?format=pdf&lang=pt>
Acesso em: Set de 2025.

GRÄSEL, Gleydnara de Carvalho; COSTA FILHO, José Vinícius da; VIDAL, Lúcio Ângelo; SUANNO, Marilza Vanessa Rosa; SILVA, Amarília Mathilde da. **Estágio supervisionado no ensino médio integrado: formação para o (mundo do) trabalho?** Metodologias & Aprendizado, v. 7, n. 1, p. 78-101, 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.21166/metapre.v7i1.4945> Acesso em: Dez de 2025.

KWASNICKA, E. L. **Introdução à administração.** 6. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

LEVISTSK, Vanessa Carolina Brante; OLIVEIRA, Alessandro Silva de. **Experiências e percepções dos consumidores de restaurantes: um estudo exploratório**. Revista de Gestão e Secretariado, v. 14, n. 12, p. 1-24, 2023. Disponível em: <https://ojs.revistagesec.org.br/secretariado/article/view/1328> Acesso em: Set de 2025.

LEMOS, Glen César; ANA, Walley Pereira da Silva. **Metodologia científica: a pesquisa qualitativa nas visões de Lüdke e André**. Revista Eletrônica Científica Ensino Interdisciplinar – RECEI, Mossoró, v. 4, n. 12, p. 525-536, nov. 2018. Disponível em: <https://periodicos.apps.uern.br/index.php/RECEI/issue/view/142> Acesso em: Set de 2025.

LIBÓRIO, Daisy; TERRA, Lucimara. **Metodologia científica**. São Paulo: Laureate International Universities, 2015. Disponível em: https://www.academia.edu/33281621/Metodologia_cientifica_unidade Acesso em: Ago de 2025.

LÜDKE, Menga; ANDRÉ, Marli Eliza Dalmazo Afonso de. **Pesquisa em educação: abordagens qualitativas**. São Paulo: EPU, 1986.

MARINE, Michelle. **Bases de confeitaria**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2015.

MELO, Ricardo de; SILVA, André Luiz da. **Ferramenta 5W2H como instrumento de planejamento e controle na gestão organizacional**. Revista Científica Multidisciplinar Núcleo do Conhecimento, São Paulo, v. 6, n. 9, p. 44–58, 2021. Disponível em: <https://www.nucleodoconhecimento.com.br/administracao/5w2h> Acesso em: Nov de 2025.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2013.

NASCIMENTO, Jarbas Vargas; ANDRADE, Gisliane Rozani Bigido. **A cozinha e sua estrutura organizacional humana como espaço de identidade linguística e cultural**. Revista Eletrônica Método do Saber, v. 6, n. 8, p. 12-18, 2014. Disponível em: https://www.academia.edu/39267160/Escola_libertadora_Conflitos_intelectuais_em_aulas_participativas Acesso em: Set de 2025.

OLIVEIRA, D. P. R. **Estrutura organizacional: uma abordagem para resultados e competitividade**. 3 ed. Atlas: 2006.

PIMENTA, Selma Garrido; LIMA, Maria Socorro Lucena. **Estágio e docência**. São Paulo/BRA: Cortez, 2014.

PITA, Bruna Caroline; ARDIGÓ, Carlos Marcelo; VITIUK, Cassiano Rodycz; TORRES, Euzilene dos Santos. **"Gente, fui em um restaurante incrível...": estudo da experiência hedônica do consumidor em restaurantes e a motivação para o boca a boca eletrônico positivo.** Revista de Turismo Contemporâneo, Natal, v. 13, n. 1, p. 757-778, jan./abr. 2025. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/turismocontemporaneo/article/view/35942> Acesso em: Out de 2025.

SANCHES, Michele; SALAY, Elisabete. **Alimentação fora do domicílio de consumidores do município de Campinas, São Paulo.** Revista de Nutrição, Campinas, v. 24, n. 2, p. 295-304, abr. 2011. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/TJpyGgFVn3NnJHhsPrn4TKb/abstract/?lang=pt> Acesso em: Ago de 2025.

SILVA, Maria Thaís Firmino da; MACEDO, Matusila Aragão. **Estágio supervisionado como essencial ao bacharelado em Gastronomia.** Encontros Universitários da UFC, Fortaleza, v. 5, n. 7, 2021. Disponível em: <https://periodicos.ufc.br/eu/article/view/64497> Acesso em: Ago de 2025.

SILVA, Roseane Amorim da; MENEZES, Jaileila de Araújo. **Observação participante, oficinas e entrevistas semi estruturadas: pesquisa participativa com jovens do interior de Pernambuco.** Revista Pesquisa Qualitativa, São Paulo, v. 11, n. 28, p. 688–709, set./dez. 2023. Disponível em: <https://doi.org/10.33361/RPQ.2023.v.11.n.28.578> Acesso em: 18 out. 2025.

SOARES, Simaria de Jesus. **Pesquisa científica: uma abordagem sobre o método qualitativo.** Revista Ciranda, Montes Claros, v. 2, n. 2, p. 64-77, 2018. Disponível em: <https://www.periodicos.unimontes.br/index.php/ciranda/article/view/314> Acesso em: Set de 2025.

SOUTHGATE, Alice; ZIMMERMANN, Fabiola; KILLP, Mariana. **Apostila de confeitaria: tipos de massas de confeitaria.** Curso Técnico de Panificação e Confeitaria – Módulo II. Florianópolis: Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC, 2015.

TURCHETTO, Queila; Andreazzi, Márcia Aparecida; Silva, Cleiltan; Paccola, Edneia Aparecida; Emanuelli, Isabele. **Conceitos e práticas de gestão ambiental no setor de gastronomia.** Enciclopédia Biosfera, v. 14, n. 25, 2017. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/317733520_CONCEITOS_E_PRATICAS_DE_GESTAO_AMBIENTAL_NO_SETOR_DE_GASTRONOMIA Acesso em: Set de 2025.

WORLD SUGAR RESEARCH ORGANISATION. **History of sugar**. Disponível em: <https://wsro.org/about-sugar/farm-table/history-sugar> Acesso em: Nov. 2025.