

Plano de Ataque: uma ferramenta de organização e otimização na linha de produção de preparações em cozinhas.

Victor Souza², Mônica Panetta¹, Luciana Leite¹.

²Bacharelado em Gastronomia. Universidade Federal Rural de Pernambuco

¹Docente. Bacharelado em Gastronomia. Departamento de Tecnologia Rural, Universidade Federal Rural de Pernambuco. victormsouza.7@gmail.com

Palavras chaves: Gastronomia, Fichas Técnicas, Mise en Place, Gestão de Serviços, Planejamento de Cardápios.

INTRODUÇÃO

A gestão de um estabelecimento gastronômico, utiliza diferentes ferramentas para evitar desperdícios, controlar custos, padronizar preparações e manter a qualidade de seus produtos. Em cozinha profissional, para o bom funcionamento da linha de produção é necessário planejamento das tarefas organizadas no Plano de Ataque (PA), que é um conjunto de instruções que estabelece as etapas de trabalho a serem realizadas, assim otimizando o tempo de produção e organizando o ambiente, com o auxílio de Fichas Técnicas de Produção (FTP). (1,2,3,4)

A FTP tem como principal função padronizar as preparações de um cardápio, tornando possível a reprodutibilidade e mantendo a qualidade do produto. É versátil e mutável de acordo com seu propósito, podendo conter informações gerenciais (com o custo da preparação) ou operacionais (com etapas de produção, tipos de técnicas e fotografia ou esboço da apresentação do produto). É na Ficha Técnica de Produção Operacional (FTPO), com viés operacional, que começa o planejamento para uma produção mais organizada, com menor risco de contaminação, otimizando tempo de execução e de mão-de-obra, utilizando o *mise en place* como base para um resultado eficiente. (1,5)

A expressão francesa *mise en place* é definida como sendo a organização do ambiente, utensílios e insumos, que serão utilizados para a confecção de preparações em cozinhas profissionais ou em serviços de sala de bar e restaurante. Na área de produção, além disto, é feita higienização, porcionamento e, às vezes, até mesmo uma pré-cozão dos insumos. (6)

Este trabalho tem como principal objetivo demonstrar a eficiência de um PA, desenvolvido com auxílio da FTPO, em aulas práticas no

Laboratório de Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco.

MATERIAIS E MÉTODOS

Utilização da FTPO simplificada, conforme modelo da **FIGURA 1**, que faz parte do material elaborado e distribuído pela professora aos alunos, da disciplina Cozinha Brasileira I.

FIGURA 1. FTPO desenvolvida para auxiliar o PA.

Arroz Branco Refogado	
Rendimento: 10 porções	
Ingrediente:	Quantidade:
Cebola <i>ciselé</i>	100g
Alho <i>haché</i>	20g
Arroz branco lavado	200g
Sal	1g
Óleo	50ml
Água	400ml
Utensílios: 1 colher cabo longo, 1 panela média, 1 copo medidor, 1 placa de corte, 1 faca, 1 travessa. Equipamento: 1 fogão.	
Modo de Preparo: Coloque a panela no fogo, acrescente o óleo e deixe até esquentar. Refogue a cebola, depois o alho. Acrescente o arroz e refogue-o. Coloque a água, o sal, mexa e cozinhe em fogo baixo por 15 minutos, ou até secar a água e o arroz ficar macio.	
Esboço da Apresentação	

Foram analisados os 28 PA desenvolvidos pelos alunos durante as aulas práticas de Cozinha Brasileira I, no Laboratório de Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, no ano de 2018.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise realizada nos PA dos alunos, demonstra que a FTPO, mostrada na **Figura 1**, traz elementos que a torna simples e facilita o desenvolvimento e execução do PA. Esses elementos são: as técnicas de preparo dos insumos, apresentadas na lista de ingredientes, antecipando como eles devem ser preparados para o *mise en place*; a lista de utensílios e equipamentos, que serão utilizados na confecção da preparação, facilitando o *mise en place* do espaço e reunindo-os no mesmo local, otimizando tempo, espaço e mão-de-obra.

FIGURA 2: Exemplo de PA, feito a partir da FTPO de Arroz Branco Refogado da **FIGURA 1**.

PA Arroz Branco Refogado	
Etapa	Descrição
1	<i>Mise en place</i> dos insumos e utensílios.
2	Refogar: cebola, alho e arroz.
3	Acrescentar água e sal. Cozinhar até ficar macio.
4	Empratar e servir.

O PA é feito antes de se iniciar a jornada na cozinha didática. Os alunos consideram uma tarefa simples e rápida, que envolve apenas três etapas: a leitura da FTPO, o planejamento das tarefas em ordem lógica de execução e a distribuição das ações entre os membros da equipe. Ele também deve ser documentado para que todos os integrantes da equipe sigam o que foi estabelecido durante seu desenvolvimento. Os documentos de registro são as FTPO, lista de tarefas com a designação de quem da

equipe executará cada uma, assim, durante o processo, é possível fazer os *checklists* das ações e, caso necessário, um replanejamento ou redistribuição de tarefas.

CONCLUSÃO

O PA traduz a FTPO em etapas lógicas, que respeitam a ordem cronológica da produção, tornando-a mais compreensível e direta aos olhos de quem a executa.

A utilização do PA nas aulas práticas, organiza o ambiente de trabalho, otimiza o tempo gasto, evita o desperdício e diminui o risco de contaminação cruzada, tendo como consequência uma melhora na produtividade e qualidade dos produtos a serem fabricados.

REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO

- (1) K. A MENDES; D. R. PIRES; A. L. A. JAMAS; E. AMORIM; G. M. OLIVEIRA. **Ficha Técnica De Preparo (FTP): Uma Ferramenta De Padronização Para Novos Produtos À Base De Pescado.** XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos - FAURGS- Gramado RS, 2016.
- (2) L.V SOUZA; T.C.O MARSII. **Importância da ficha técnica em UANs: produção e custos de preparações/refeições.** J Health Sci Inst. 33(3):248-53, 2015.
- (3) R.C. AKUTSU; R.A. BOTELHO; E.B. CAMARGO; K.E.O. SÁVIO; W.C. ARAÚJO. **A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições.** Rev. Nutr., Campinas, 18(2):277-279, mar./abr., 2005.
- (4) R. LOBO. **Cozinha a quatro mãos.** -1ª ed.- São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018.
- (5) M.T. FONSECA. **Tecnologias gerenciais de restaurantes.** -4ª ed.- São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.
- (6) R.L.P. BARRETO. **Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios.** -5ª ed.- São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.