

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

Victor Souza<sup>2</sup>, Mônica Panetta<sup>1</sup>, Luciana Leite<sup>1</sup>.

<sup>2</sup>Bacharelado em Gastronomia. Universidade Federal Rural de Pernambuco

<sup>1</sup>Docente. 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  |             |
|--|-------------|
| <b>Rendimento: 10 porções</b>  |             |
| Ingrediente:   | Quantidade: |
| Cebola <i>ciselé</i>   | 100g        |
| Alho <i>haché</i>  | 20g         |
| Arroz branco lavado  | 200g        |
| Sal  | 1g          |
| Óleo   | 50ml        |
| Água   | 400ml       |
| <b>Utensílios:</b> 1 colher cabo longo, 1 panela média, 1 copo medidor, 1 placa de corte, 1 faca, 1 travessa.<br><b>Equipamento:</b> 1 fogão.  |             |
| <b>Modo de Preparo:</b> 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 MARSÍ. **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.