

Noites Gastronômicas no IFSP - *Campus Avaré*.

Fernanda Pereira Liguori

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo-IFSP
fernandaliguori@ifsp.edu.br

Resumo

As Noites Gastronômicas foi um conjunto de trabalhos práticos desenvolvidos na disciplina Alimentos e Bebidas, no curso Técnico em Eventos Concomitante do IFSP - *Campus Avaré*, durante os semestres letivos dos anos de 2013 e 2014. Tratou-se de uma atividade prática de simulação de um jantar temático, onde cada grupo de alunos deveria escolher um tipo de cozinha (nacional ou internacional) e simular o trabalho de um *buffet* profissional, do planejamento à execução do evento, em todas as suas etapas.

Palavras chave: evento, trabalho prático, alimentos e bebidas

As Noites Gastronômicas

O Curso Técnico em Eventos desenvolve e prepara o profissional em nível técnico para atuar no mercado, tornando-o apto a planejar, organizar e executar os mais diferentes tipos de eventos, em todas as suas etapas (pré-evento, trans-evento e pós-evento), dos mais variados tamanhos e formatos. Dentre as disciplinas do curso, está a disciplina de Alimentos e Bebidas cujo objetivo é abordar os aspectos teórico-práticos da parte gastronômica de um evento.

As Noites Gastronômicas foi um conjunto de trabalhos práticos desenvolvidos na disciplina Alimentos e Bebidas, no curso Técnico em Eventos Concomitante do IFSP - *Campus Avaré*, durante os semestres letivos dos anos de 2013 e 2014. Tratou-se de uma atividade prática de simulação de um jantar temático, onde cada grupo de alunos deveria escolher um tipo de cozinha (nacional ou internacional) e simular o trabalho de um *buffet* profissional, do planejamento à execução do evento, em todas as suas etapas.

Este trabalho foi apresentado no III Fórum de Mundial de Educação Profissional e Tecnológica, que ocorreu de 26 a 29 de maio de 2015, no Centro de Convenções de Pernambuco, na cidade de Olinda, na modalidade pôster.

Metodologia e resultados

A metodologia do trabalho intitulado “Noites Gastronômicas” consistiu em desenvolver na prática a simulação de um trabalho de *buffet* profissional. O *buffet* é um tipo de empresa responsável por fornecer alimentação em eventos, podendo ter espaço próprio de eventos ou atuar em domicílios e/ou empresas, levando o serviço até seus clientes.

Divididos em grupos, os alunos escolheram um tipo de cozinha (nacional ou internacional) e tiveram de planejar, organizar e executar um jantar temático para 30 convidados, em todas as suas etapas. A fase de planejamento consistia em definir um cardápio que deveria conter no mínimo uma entrada, um prato principal, uma sobremesa e bebidas, dentro da temática escolhida. Além disso, outras providências deveriam ser tomadas como desenvolver as fichas técnicas de prato, pesquisar as receitas, os orçamentos dos ingredientes, rendimento das porções, *mise-en-place* dos pratos, escolha do tipo de serviço a ser executado, etc.

Outro aspecto considerado no planejamento foi a ambiência do espaço, montado como cenário temático, com objetos de decoração, iluminação especial, música ambiente, projeção de imagens. Nesse quesito, os alunos puderam contar com a infraestrutura do Laboratório de Eventos do IFSP – Avaré que dispõem de espaço, equipamentos, mobília, louça, enxovais, objetos de decoração. Foi incentivado o uso de materiais de baixo custo, reciclável.

A etapa de execução do jantar acontecia com uma data previamente agendada e começava com a preparação do espaço e da refeição. Um grupo de alunos do salão e o outro da cozinha. Os comensais eram os próprios colegas de turma, convidados e jurados escolhidos pela professora. Ao final da refeição, os jurados preenchiam uma ficha avaliativa da experiência que ajudava a compor a nota final.

A desmontagem do jantar, com limpeza e organização do espaço, era a última etapa do processo. A nota final da atividade considerava o trabalho em equipe, a participação individual de cada membro e o conjunto da experiência gastronômica para os comensais e jurados.

Ao longo de dois anos, foram desenvolvidas onze noites gastronômicas com as seguintes cozinhas: holandesa (Foto 1), italiana (Foto 2), russa, havaiana, árabe (Foto 3), japonesa (Fotos 4 e 5), paulista, mineira (Foto 6), goiana (Foto 7), gaúcha, carioca. A atividade possibilitou o desenvolvimento prático dos conhecimentos adquiridos na disciplina de Alimentos e Bebidas ao longo de cada semestre, gerando excelentes resultados no processo de ensino e aprendizagem.

Nos trabalhos realizados os alunos demonstraram na prática o que aprenderam na teoria. Foram produzidos eventos temáticos com grande profissionalismo, criatividade e baixo custo. Nos resultados de avaliação da disciplina os alunos relataram que tiveram alto grau de aprendizado ao desenvolver o evento do planejamento à execução.



Foto 1 - Noite Holandesa. Maio de 2013
Fernanda Liguori



Foto 2 – Entrada da Noite Italiana. Maio de 2013
Fernanda Liguori



Foto 3 – Atracção cultural da Noite Árabe.
Maio de 2014
Fernanda Liguori



Fotos 4 e 5 – Garçonete e Cozinheira da Noite Japonesa.
Novembro de 2014
Fernanda Liguori



Foto 6 – Alunos comensais na Noite Goiana
Novembro de 2013
Fernanda Liguori



Foto 7 – Buffet de Feijoada na Noite Mineira
Novembro de 2013
Fernanda Liguori

Referências

CASTELLI, Geraldo. **Gestão Hoteleira**. São Paulo: Editora Saraiva, 2006.

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas -Uma visão gerencial**. São Paulo: SENAC, 2005

LA TORRE, Francisco. **Administração Hoteleira Parte II – Alimentos e bebidas**. São Paulo: Roca, 2002