



FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

Ruth de Cássia Magalhães Negrão GONÇALVES¹
Ulisses Dias de SOUZA²

Andre Schwenck Franco MACIEL³

RESUMO: Este artigo apresenta um modelo de ficha técnica com vista à padronização da prática profissional e a minimização das perdas durante a elaboração de alimentos. Dentre as fichas técnicas existentes, destaca-se a ficha técnica de preparação como proposta de ficha técnica inovadora, haja vista, ter sido elaborada a partir de um modelo de plano de ataque apresentado durante as aulas de Técnicas Básicas de Cozinha no Curso de Gastronomia do Centro Universitário “Antonio Eufrásio de Toledo” de Presidente Prudente-SP. Importante registrar que a utilização da ficha técnica de preparação durante a elaboração de um prato, favorece a padronização das ações; a percepção das necessidades; o ganho de conhecimento; o desenvolvimento de habilidades cognitivas atreladas à capacidade da pessoa em resolver problemas; o levantamento de dados com vista ao gerenciamento do custo de cada preparação e o gerenciamento do estoque dos insumos necessários para a elaboração das receitas. Ademais, para o desenvolvimento do artigo, lançou-se mão da pesquisa bibliográfica e documental a partir da análise de um instrumento intitulado plano de ataque. O estímulo para esta abordagem é a certeza de estar apresentando um instrumento inovador que favorece ainda mais a padronização do preparo dos alimentos nas cozinhas dos mais variados setores de alimentos e bebidas (A&B). Busca-se a organização sistemática do trabalho por meio de etapas e prioridades com foco na relação tempo x ações e a minimização de perdas dos insumos no momento em que se prepara uma receita.

Palavras-chave: Gastronomia. Ficha técnica. Serviço de alimentos. Padronização do serviço de alimentos.

1 INTRODUÇÃO

¹ Discente do 2º ano do curso de Gastronomia do Centro Universitário Antonio Eufrásio de Toledo de Presidente Prudente. e-mail: ruthdecassiamagalhaes@hotmail.com

² Docente do curso de Gastronomia do Centro Universitário Antonio Eufrásio de Toledo de Presidente Prudente. Mestre em Meio Ambiente e Desenvolvimento Regional pelas Faculdades UNOESTE Universidade do Oeste Paulista e-mail: ulisses.souza@toledoprudente.edu.br. autor do trabalho.

³ Docente do Curso de Gastronomia do Centro Universitário Antonio Eufrásio de Toledo de Presidente Prudente. Graduado em Gastronomia, Chef com experiência de atuação em restaurantes premiados e hotéis cinco estrelas. Especialista em confeitaria, diplomado em panificação e padaria pela Le Condor Bleu (Paris). e-mail: andre.maciel@toledoprudente.edu.br Professor orientador

O desenvolvimento deste trabalho está amparado na proposta de apresentar um modelo de ficha técnica para ser utilizada durante a elaboração de alimentos, seja no campo acadêmico onde os alunos de Gastronomia irão aprender a trabalhar com uma ferramenta importante para o desempenho das funções, como também, no âmbito profissional, onde a pessoa encarregada pela preparação de alimentos, consiga praticar suas ações, padronizando-as e, tendo com isso, resultados satisfatórios para a manutenção do negócio.

A proposta é a de inovar e padronizar ordenando as ações no campo da cozinha com a implantação de uma ferramenta de trabalho elaborada a partir de um plano de ataque apresentado durante as aulas de Técnicas Básicas de Cozinha do Curso de Gastronomia do Centro Universitário “Antonio Eufrásio de Toledo” de Presidente Prudente-SP.

Importante enfatizar que praticar as ações amparados na ficha técnica contribui não só com a padronização das ações, mais também, com a percepção das necessidades; o ganho de conhecimento; o desenvolvimento de habilidades cognitivas atreladas à capacidade da pessoa em resolver problemas; o levantamento de dados com vista ao gerenciamento do custo de cada preparação e o gerenciamento do estoque dos insumos necessários para a elaboração das receitas.

Para o desenvolvimento do artigo, a abordagem inicia conceituando ficha técnica, se desenvolve com breves considerações à cerca do assunto e finaliza discorrendo sobre a ficha técnica de preparação, momento este em que é apresentado o modelo proposto.

A hipótese que ampara este trabalho é a suspeita de que as pessoas que atuam nos setores de elaboração de alimentos, desenvolvem suas funções apenas por habilidades práticas, fragmentando com isso, a oportunidade de ter suas ações padronizadas visando o bom gerenciamento e o controle de estoque. Importante lembrar que um serviço de preparação de alimentos sem que esteja com suas ações estabelecidas, pode ter problemas a curto, médio e a longo prazo.

Para o desenvolvimento do artigo, lançou-se mão da pesquisa bibliográfica e documental a partir da análise de um instrumento intitulado plano de ataque.

O estímulo para esta abordagem é a certeza de estar apresentando um instrumento inovador que favorece definitivamente sua adesão, e, conseqüentemente, a padronização do preparo dos alimentos nas cozinhas dos mais variados setores de alimentos e bebidas (A&B).

O que se busca, é a organização sistemática do trabalho por meio de etapas e prioridades com foco na relação tempo x ações e a minimização de perdas dos insumos no momento em que se prepara uma receita.

2 FICHA TÉCNICA

A ficha técnica, de acordo com Albuquerque (2021. p. 7), “é instrumento gerencial e de apoio operacional pelo qual se faz o levantamento dos custos, se ordenam as características e etapas de preparação e montagem de produtos [...]”. Diante deste conceito, pode-se dizer que a ficha técnica é de apoio gerencial quando utilizada e aplicada pelo setor administrativo do serviço de alimentos e é de apoio operacional, quando utilizada pelos responsáveis pela produção de alimentos. Importante dizer que é a partir do levantamento inicial dos dados referentes ao peso bruto e peso líquido dos ingredientes a serem utilizados em uma preparação, como também, o levantamento do índice de cocção dos alimentos já preparados que a ficha técnica gerencial será alimentada, possibilitando com isso, resultados satisfatórios no que diz respeito à avaliação da qualidade das ações e à identificação das possíveis necessidades de melhorias do serviço.

Albuquerque (2021. p. 7) contribui com este entendimento ao explicar que as fichas técnicas:

São documentos descritivos e essenciais no planejamento e bom funcionamento de uma empresa, melhorando a qualidade e analisando os tempos e os custos de cada um dos produtos. A não utilização ou o uso indevido da ficha técnica pode acarretar inúmeros problemas, como a compra errada de insumos e também falhas na determinação de custo dos produtos.

A autora ensina que ao elaborar um prato, o cozinheiro deve seguir “um padrão não só para garantir a qualidade, mas também os custos fixados”. (ALBUQUERQUE, 2021, p. 7)

Para Vianna, et al (2018, p. 45) A ficha técnica é:

Ferramenta comum à toda a equipe relacionada aos serviços de alimentação, [...] garante o padrão das produções quanto ao sabor e apresentação e contribui para que não haja variações no custo da preparação. [...], além de auxiliar na previsão de compras de gêneros alimentícios e no controle eficiente do estoque [...]. (grifo nosso)

Enquanto ferramenta comum à toda equipe, Santos, et al (2016, p. 1) dizem que:

A ficha técnica tem como principal objetivo a padronização do cardápio dentro do estabelecimento, a fim de qualquer profissional que faça parte da brigada da cozinha possa executá-lo e que possa garantir os mesmos sabores, textura e cor para o cliente.

Diante do exposto é importante registrar que, para que todas as pessoas envolvidas na dinâmica da cozinha sejam capazes de executar a tarefa a partir de uma ficha técnica, é fundamental que as mesmas sejam treinadas. “[...], é necessário um profissional que esteja capacitado [...] *para atuar* na área de alimentação, pois é *preciso* elaborar e preencher corretamente as etapas da aludida ficha”. (SANTOS, et al, 2016, p. 1)

Seibel, (2020, s.p.) chama a atenção quanto aos riscos do setor de nível empreendedor elevado e afirma a importância da padronização do serviço a partir da aplicação da ficha técnica ao dizer que:

Em todo setor de nível empreendedor elevado, existem riscos inerentes ao negócio, seja na parte administrativa, [...], seja na parte operacional, ocasionando perdas de insumos e excesso de gastos [...]. Para melhorar a gestão do negócio, com objetivo de reduzir custos de operação, diminuir a perda de insumos, e, conseqüentemente, aumentar as margens de lucro, algumas ferramentas de gestão podem, e devem, ser utilizadas diariamente pela gerência do estabelecimento. Uma destas ferramentas, que influencia diretamente na montagem do menu e compra de insumos, é chamada de Ficha Técnica. A Ficha Técnica é uma descrição de cada item do menu do estabelecimento, citando todos os insumos utilizados na confecção de um item do cardápio, o custo de cada insumo, modo de preparo, equipamentos utilizados, [...] entre outros. (grifo nosso)

Percebe-se que há fatores no serviço de alimentos que precisam ser trabalhados e, conseqüentemente, melhorados. Para que haja melhora, o caminho é a utilização de ferramentas precisas e treinamento da equipe.

Quanto ao treinamento, Seibel, (2020, s.p.) explica que:

Uma das grandes vantagens de montar uma Ficha Técnica é a padronização do processo de produção de cada item. Um item catalogado e com seu processo de produção explícito para cada funcionário reduz os custos do estabelecimento com treinamentos, facilita o entendimento da receita e possibilita um planejamento de melhor qualidade. [...] ‘Todo mundo dentro da cozinha é treinado sobre a Ficha Técnica. A Ficha Técnica é a garantia de padronização da comida, e a padronização traz a qualidade’.

Observa-se que a redução de custo com treinamentos é uma das vantagens que se obtém com a implantação da ficha técnica, haja vista a padronização do serviço, sendo necessário assim, treinar o pessoal em poucos momentos, quais sejam: durante a implantação da ficha técnica aos trabalhadores já contratados; no treinamento de admissão; a cada mudança estratégica do negócio, e diante a identificação de não conformidade do serviço.

Outra vantagem com a implantação da ficha técnica é que as informações nela contida, alcançam o setor de compras dos estabelecimentos de alimentos, Seibel, (2020, s.p.) explica que:

[...]. Ao ter o processo na ponta do lápis, é possível planejar para reduzir os custos com compras de insumos, evitando o desperdício e exageros na montagem dos pratos, assim como a falta de produtos em estoque. [...]. 'A Ficha Técnica nos deu permissão para enxugar estoque e ter melhor controle de compras. Podemos dizer que a Ficha Técnica tem ligação direta com a estrutura econômica do nosso negócio'. (Grifo Nosso)

O planejamento com vista à redução de custos com compras e insumos é um dos resultados de estratégia de produção da qualidade, Nassif, et al (2017, p. 2) ensinam que:

As estratégias de produção da qualidade iniciam-se, pela introdução de processos de gestão eficaz, a ideia de tais estratégias é induzir as pessoas a produzir com qualidade em suas atividades desde o início. O controle de qualidade é definido como um sistema dinâmico e complexo envolvendo direta e indiretamente todos os setores da unidade, com o objetivo de assegurar economicamente a melhoria do produto final. [...]. Uma das técnicas de padronização e controle de qualidade das preparações é a elaboração das Fichas Técnicas de Preparação.

Dito isto, a partir deste ponto, entra-se no contexto do objetivo geral desta discussão, qual seja: apresentar um modelo de ficha técnica com vista à padronização da prática profissional e a minimização das perdas durante a preparação de alimentos. Para que fique mais dinâmica a abordagem, o tópico abaixo retrata o assunto.

2.1 Ficha Técnica de Preparação de Alimentos

A ficha técnica de preparação de alimentos é ferramenta utilizada com vista à garantia da qualidade do serviço de forma padronizada e possibilidade de minimização do tempo de preparo do alimento, como também, da avaliação do custo de cada prato feito.

Além de garantir a qualidade das preparações, favorece a manutenção das características sensoriais dos alimentos a partir do momento em que se padroniza as ações; permite a elaboração da lista de compras quanto aos itens necessários, no momento em que se dimensiona a quantidade dos ingredientes a serem utilizados na preparação da receita; permite o registro dos cálculos referentes ao peso bruto, peso líquido, o que favorece a obtenção de dados para a alimentação da Ficha Técnica Gerencial. (NASSIF, et al 2017; VIANNA, et al 2018; SEIBEL, 2020).

Martinez (2008) apud Nassif, et al (2017, p. 2) enfatiza que ‘os objetivos da FTP são tornar a receita reproduzível, economizar tempo em sua confecção, controlar custos, gêneros alimentícios e mão-de-obra’.

Quanto ao controle de mão-de-obra, Nassif, et al (2017, p. 2) registram que:

Em diversas empresas, vários problemas operacionais se devem a funcionários que trabalham executando a mesma tarefa de formas diferentes, acarretando em variabilidade no processo de produção e, conseqüentemente, perdas na qualidade do produto final. A padronização do processo de produção de refeição contribui para o treinamento e aperfeiçoamento de funcionários, eliminando a interferência por dúvidas e facilitando o planejamento do trabalho diário. Para o funcionário, esta padronização facilita a execução de tarefas sem a necessidade de ordens frequentes, além de propiciar mais segurança no ambiente de trabalho. Ou seja, a implementação das FTP beneficia todas as categorias envolvidas no processo de produção [...]

Observa-se que são vários os benefícios que se têm com a implantação da Ficha Técnica de Preparação. Trata-se de ferramenta importante e indispensável nos serviços de alimentos.

No sentido de adentrar no contexto do modelo proposto, destaca-se a partir daqui, os elementos que acredita-se necessários para a obtenção da referida ficha.

Dentre os elementos que devem estar presentes, destacam-se: CABEÇALHO contendo o título do documento; a especificação do setor da cozinha: se fria ou quente; nome da receita; nome do responsável técnico; CAMPO PARA O REGISTRO DOS: Insumos que serão utilizados na preparação; Peso Bruto (PB) – peso do ingrediente antes de ser processado na cozinha e Peso Líquido (PL) – “peso do alimento cru, limpo e pronto para ser usado” (Vianna, et al, 2018, p. 45); o CAMPO DO FLUXO OPERACIONAL/MODO DE PREPARO onde devem estar registrados os horários referentes ao início e fim das tarefas a serem desenvolvidas durante a execução do prato e o detalhamento das tarefas. Este fluxo deve ser dividido em duas etapas: pré-preparo e preparo; destaca-se que estes dados são inerentes ao gerenciamento adequado do serviço de alimentos. Finaliza-se o modelo proposto com O CAMPO DOS UTENSÍLIOS e EQUIPAMENTOS: onde devem ser inseridos todo material necessário para a execução das ações durante a elaboração do prato, assim como suas características. (SANTOS, et al 2016; VIANNA, et al, 2018; SOUZA, et al, 2019; ALBUQUERQUE, 2021)

Ao se observar os campos necessários para a Ficha Técnica de Preparação, percebe-se de imediato, a possibilidade de se ter as atividades com fluxo organizado, favorecendo assim, toda a estrutura do serviço e os resultados.

Além da padronização das ações, Vianna, et al, (2018, p. 45) registram que “a ficha técnica [...] *garante* o padrão das produções quanto ao sabor e apresentação e *contribui* para que não haja variações no custo da produção”. (grifo nosso)

Lendo Albuquerque (2021, p. 5 e 6) encontra-se que:

[...] o sucesso ou não do empreendimento é verificado somente ao final de cada mês, os problemas se acumulam quando não se usam os ingredientes de forma correta, quando há desperdícios, quando não se verifica o custo real, tendo uma margem de lucro pequena ou prejuízos, que quando acumulados podem levar ao fechamento do estabelecimento. Para evitar esses prejuízos, tanto quantitativos quanto qualitativos, o gestor, proprietário ou funcionário de um empreendimento gastronômico deve garantir a qualidade dos produtos produzidos, do ponto de vista da segurança alimentar e da confiabilidade do processo, que é tanto maior quanto menores forem os desvios em relação ao padrão definido inicialmente. Na gestão visa-se diminuir custos, padronizar receitas e manter qualidade e, para isto, são elaboradas as fichas técnicas de cada receita/cardápio, muitas vezes antes de se abrir o estabelecimento, no momento da definição do cardápio.

Entrelinhas, a autora reforça a importância da aplicação de ferramentas que favorece o bom desempenho das ações com vista à sobrevivência dos empreendimentos gastronômicos e diz qual o melhor momento para a aplicação da Ficha Técnica de Preparação, qual seja: “[...], no momento da definição do cardápio”. (ALBUQUERQUE, 2021, p. 6)

Santos, et al (2016 p. 1) corroboram dizendo que “a ficha técnica é o principal instrumento que serve para elaborar cardápios”. Na prática, nem todos os empreendimentos do ramo de alimentos aplicam a Ficha Técnica de Preparação ao se definir o cardápio do estabelecimento, como amparo à esta afirmação, encontram-se Nassif, et al (2017, p. 7) dizendo:

Com base na literatura e através das FTP elaboradas [...], verificou-se que nem todas as unidades estão cientes da importância da Ficha Técnica e capacitadas para o desenvolvimento e utilização da mesma como instrumento administrativo, sendo necessária à sua implementação para apoio gerencial [...] de forma a desenvolver um bom trabalho [...].

Assim, a proposta é que, independentemente do momento em que se encontra o serviço, se faz importante a padronização do mesmo por meio do desenvolvimento e aplicação de um instrumento confiável, sucinto e seguro.

Para colaborar com a implantação de uma ferramenta de suporte gerencial, segue o modelo proposto neste trabalho. O modelo de ficha técnica de preparação foi montado em um quadro para facilitar a compreensão.

2.1.1 Modelo de ficha técnica proposto

2.1.1. a - Ficha técnica de preparação

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO		FOTO DO EMPRATAMENTO		
ÁREA DA COZINHA		NOME DA RECEITA		
		RESPONSÁVEL		
INSUMOS		PESO BRUTO		
		PESO LÍQUIDO		
FLUXO OPERACIONAL/MODO DE PREPARO				
00:00	00:00	PRÉ-PREPARO		
00:00	00:00			
00:00	00:00			
00:00	00:00			
00:00	00:00	PREPARO		
00:00	00:00			
00:00	00:00			
00:00	00:00			
MATERIAIS NECESSÁRIOS				
UTENSÍLIOS		CARACTERÍSTICA	EQUIPAMENTOS	CARACTERÍSTICA
ANOTAÇÕES				

FONTE: Plano de Ataque: Técnicas Básicas de Cozinha - Curso de Gastronomia da Toledo Prudente

Ao observar o quadro, percebe-se uma distribuição clara das ações. Destaca-se que o item cozinha quente, refere-se à produção de pratos quentes. No setor da cozinha onde são preparadas as saladas, os frios, dentre outros, a especificação na ficha deve ser: cozinha fria. Outro ponto que deve ser considerado pelo Chef do serviço, é o campo da foto do empratamento, sendo este, um registro importante pois facilita o treinamento da equipe e favorece o desenvolvimento das atividades no ambiente de preparação de alimentos. Freund (2014, p. 85) afirma que “[...] uma foto colorida do prato é colocada na ficha técnica, [...] e depois exposta em diferentes áreas, para servir como referência para a equipe [...] de cozinha”.

O campo, nome da receita, deve obedecer o cardápio do estabelecimento. Outro dado que deve conter, é o nome do responsável técnico pelo serviço, é importante que haja uma pessoa como referência em caso de necessidades práticas. A parte que se refere ao peso bruto, peso líquido, fator serão alimentados com os dados que serão, posteriormente, utilizados na ficha técnica gerencial.

2.1.1. b – Ficha técnica de preparação preenchida

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO			FOTO DO EMPRATAMENTO
ÁREA DA COZINHA	NOME DA RECEITA		RESPONSÁVEL
Cozinha Quente	Risoto Básico		Chef. Ambrósio
INSUMOS	PESO BRUTO	PESO LIQUIDO	
RISOTO			
Manteiga integral sem sal	84 gr	80 gr	
Cebola	66 gr	60 gr	
Arroz arbóreo	200 gr	200 gr	
Vinho branco seco	100 ml	90 ml	
Sal refinado	3 gr	3 gr	
Queijo parmesão ralado	84 gr	80 gr	
Salsa picada	22 gr	20 gr	
Fundo de Legumes	q.b.	q.b.	
PARA O FUNDO			
Água	1,1 litro	1 litro	
Cenoura	165 gr	150 gr	
Cebola	330 gr	300 gr	
Salsão	165 gr	150 gr	
FLUXO OPERACIONAL/MODO DE PREPARO			
		PRÉ-PREPARO	
09:30	10:00	Cortar a cebola, cenoura e salsão em cubos grandes para o fundo	
10:00	10:45	Preparar o fundo de legumes / caldo	
10:15	10:25	Porcionar: arroz arbóreo, o vinho, a manteiga (reserve)	
10:25	10:45	Higienizar e picar: salsa (haché - areia); cebola (brunoise);	
10:45	10:50	Ralar o queijo até atingir o peso necessário	
10:50	10:55	Separar utensílios	
		PREPARO	
10:55	10:58	Aquecer a manteiga	
10:58	11:00	Suar a cebola (cortada em brunoise) até que fique transparente	
11:00	11:15	Colocar o arroz e saltear cuidando para não queimar	
11:15	11:16	Colocar o vinho e mexa até incorporar	
11:16	11:17	Adicione aos poucos o fundo de legumes com auxílio de uma concha e mexa o arroz para soltar o amido repita até dar o ponto ideal;	
11:17	11:20	Colocar o queijo ralado mexendo sempre para ajustar a cremosidade	
11:20	11:23	Ajuste o sal e coloque a salsa incorporando delicadamente;	
11:23	11:25	Emprate conforme a foto e sirva imediatamente.	
MATERIAIS NECESSÁRIO			
UTENSÍLIOS	CARACTERÍSTICA	EQUIPAMENTOS	CARACTERÍSTICA
Panela para o fundo/caldo	Panela em inox com borda alta para 2 a 3 litros	Fogão	2 bocas ou mais.
Coador para fundo	Em inox		
Concha para fundo	Alumínio ou inox		
Ralador	2 ou 4 faces		
Faca de Legumes	Apropriada para a atividade		
Tábua de corte	Polietileno		
Salteuse / panela	Frigideira ou panela média em inox		
Prato	Próprio para risoto		
ANOTAÇÕES	O risoto deve ser servido cremoso e quente.		

FONTE: Plano de Ataque: Técnicas Básicas de Cozinha - Curso de Gastronomia da Toledo Prudente

Ao analisar o modelo acima, percebe-se o que diz Freund (2014, p. 85) ao afirmar que a ficha técnica é “um instrumento fundamental em qualquer cozinha que se preze”. O autor explica, que:

Esse instrumento quase um ‘documento’ de trabalho da cozinha tem por principais objetivos estipular um padrão de preparações das produções culinárias, atender à necessidade de definir com precisão as quantidades de ingredientes para cada prato [...] Quanto maior o grau de precisão de uma ficha técnica, mais fácil tende a ficar a administração de um negócio no setor A&B.

Quanto à administração do negócio, Maricato (2001, p. 115) corrobora ao falar que:

Todos os pratos, até mesmo os coquetéis, devem ter uma ficha padrão – ou ficha técnica de produção. Esta exerce um papel fundamental na manutenção do padrão de qualidade, no que diz respeito a ponto, sabor, cor, peso, guarnição, custo, processo e tempo de produção, apresentação, facilidade na substituição do cozinheiro e treinamento do pessoal.

Diante do exposto, fica claro a importância da padronização das ações por meio de ferramentas seguras como é o caso da ficha técnica de preparação, lembrando que, para que o trabalhador envolvido diretamente com a produção adere à uma padronização orientada pela aludida ficha, torna-se importante registrar que a mesma deve ser adequada à cada setor e à cada grupo de pessoas responsáveis por determinadas ações. E aqui, chama-se a atenção para a adequação da ficha a ser aplicada ao trabalhador “chão de fábrica”: o cozinheiro, o auxiliar de cozinha, o copeiro, dentre outros. É preciso entender que o excesso de burocracia e exigências, fragmenta a adoção de ferramentas com vista à qualidade do serviço. Descomplicar a ficha técnica utilizada na linha de produção é de suma importância. Isso ajuda na adesão, adequação e padronização.

3 CONSIDERAÇÕES

A pesquisa retrata a unanimidade da afirmação, por parte dos autores, quanto a importância da aplicação da ficha técnica de preparação. Trata-se de instrumento operacional das atividades gastronômicas. Não ter as ações padronizadas pode acarretar prejuízos muitas vezes irreversíveis para as empresas.

Vale dizer que a padronização das ações beneficia, além do empresário, os clientes e os trabalhadores.

A competitividade exige formas eficientes de trabalho, assim, com a implementação da ficha técnica de preparação e as demais fichas necessárias para o gerenciamento das atividades, indubitavelmente o serviço de alimentos estará à frente dos negócios.

Importante registrar que uma das causas de falência dos empreendimentos gastronômicos, é a ausência de gerenciamento que visa: preparo adequado dos alimentos; planejamento das ações e gestão do serviço.

Diante do exposto finaliza-se a discussão chamando a atenção para a aplicação da ficha técnica de preparação como ferramenta de adesão à padronização do serviço, como também, o caminho para o bom gerenciamento das ações no âmbito da gastronomia.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília: Senado, 1988.

CENTRO UNIVERSITÁRIO “ANTONIO EUFRÁSIO DE TOLEDO” de Presidente Prudente. **Normalização de apresentação de monografias e trabalhos de conclusão de curso**. 2007 – Presidente Prudente, 2007, 110p.

ALBUQUERQUE, M. C. F. e. **FICHA TÉCNICA: Como Calcular Preços e Reduzir Custos na Venda de Alimentos**. UFMT em Rede. Cuiabá-MT 2021. disponível em: https://setec.ufmt.br/ri/bitstream/1/96/1/Ficha_tecnica.pdf. Acesso em: -1 agost. 2021.

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas : uma visão gerencial**. 2ª ed. 2 Reimpr. Rio de Janeiro : Senac Nacional, 2014. 208 p. II. Inclui Bibliografia.

Habilidades básicas em cozinha [recurso eletrônico] / Anderson Santana Souza... [et al.] ; [revisão técnica: Caio Henrique Spaoloni, Rogério de Vargas Metz, Caio Henrique Nunes]. - Porto Alegre: SAGAH, 2019. DIPONÍVEL EM: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786581492618/pageid/1>. aCESSO EM: 30/07/2021

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes** / Percival Maricato. – São Paulo : Editora Senac São Paulo, 2021.

NASSIF, C. A. M.; SILVA, F. B. C.; SERPA, T. R. C. **Importância da ficha técnica em unidade de alimentação e nutrição**. Revista de Trabalhos Acadêmicos – Universo Campos dos Goytacazes, Campos dos Goytacazes, v. 2, n. 9, p. 1–8, 2017. Disponível em: <http://revista.universo.edu.br/index.php?journal=1CAMPOSDOSGOYTACAZES2&pa>

ge=article&op=viewFile&path%5B%5D=5210&path%5B%5D=2851. Acesso em: 11 agost. 2021.

SANTOS, J. C. dos, et al. A importância da ficha técnica em uma unidade de alimentação e nutrição. Anais 2016: 18ª Semana de Pesquisa da Universidade Tiradentes. "A prática interdisciplinar alimentado a Ciência". 24 a 28 de outubro de 2016. ISSN: 1807-2518. Disponível em: <https://eventos.set.edu.br/sempesq/article/view/4308/1411>. Acesso em: 31 jul 2021.

SEIBEL, Gabriel Tonietto. A FICHA TÉCNICA COMO FERRAMENTA DE GESTÃO. Montenegro-RS, 2020. Disponível em: <https://repositorio.ifrs.edu.br/bitstream/handle/123456789/363/123456789363.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 01 agost.2021.

VIANNA, Felipe Soave Viegas, et al. Manual Prático de Cozinha Senac - São Paulo : Editora Senac São Paulo, 2018. (Série Senac gastronomia)