

Gerenciamento de UAN em Restaurante

Coco Bambu – Teresina – PI

Nailma Lima V. Fonseca

Nutricionista

CRN- 7158



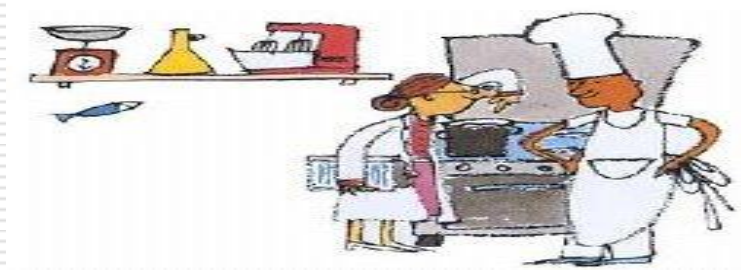
The background image shows the exterior of the restaurant 'Coco Bambu' at night. The building has a traditional thatched roof and is surrounded by lush tropical vegetation, including palm trees and large green plants. The scene is illuminated by warm, ambient lighting, creating a cozy and inviting atmosphere. The text is overlaid on the left side of the image.

Localizado a rua Professor Joca
Vieira, 1227, Jockey.

A primeira impressão que se tem ao entrar no *Restaurante Coco Bambu* é de aconchego e tranquilidade. Com um ambiente inspirado nas florestas tropicais, o local é todo decorado com referências à Mata Atlântica. A Casa oferece diversas opções em seu cardápio, destacando-se as tapiocas, crepes e pizzas dos mais variados sabores.

PRIMEIROS DESAFIOS

- ❑ Instituição já funcionando
- ❑ Nutrição x chef



- ❑ Treinamento funcionários
 - ❑ Adaptações
 - ❑ Mudanças
-

INFORMAÇÕES GERAIS DA INSTITUIÇÃO

- ❑ Fornece em media 65 a 75 refeição no almoço e 75 a 90 jantar.
- ❑ 140 colaboradores

TABELA DAS FUNÇÕES E QUANTITATIVO DA COZINHA

FUNÇÕES	QUANTIDADE
Chefe	01
Sub chefes	01
Cozinheiros A	04
Cozinheiros B	05
Auxiliares A	05
Auxiliares B	05
Pieiros	10
Pizzaiolo	02
Aux. Pizzaiolo	02
Confeiteiro	02
Aux.Confeiteiro	01
Tapiocaria\crepe	02

- Possui as seguintes áreas:
 - Preparo de sobremesas;
 - Pré-preparo de vegetais;
 - Cocção;
 - Preparo de carnes;
 - Refeitório, Distribuição;
 - Higienização e guarda de utensílios;
 - Almoxarifado;
 - 2 Câmaras frigoríficas;
 - Recebimento de utensílios.
 - Sala da Nutricionista;
-



ROTINA DOS ESTAGIÁRIOS:

- Supervisão do preparo de refeições até sua distribuição.
 - Supervisão da rotina da cozinha
 - Conferencia de etiquetas e prazos de validades
 - Elaboração de informativos
 - Caracterizar comensal padrão
-





GUARNIÇÃO

PRAZO DE VALIDADES

PRODUTOS	EM REFRIGERADOR	EM FREEZER
Bacalhau desfiado	2 dia	5 dias
Caldo de camarão	3 dia	
Caldo de peixe	Diário	
Carne de sol		2 dias
Carne de caranguejo	2 dia	5 dias
Manteiga de ervas	5 dias	
Presunto (cortado e aberto)	2 dias	
Queijo coalho (ralado e aberto)	2 dias	
Queijo mussarela (ralado e aberto)	2 dias	
Queijo parmesão (ralado e aberto)	3 dias	
Sururu no azeite	1 dia	
Verduras cortadas	1 dia	

REFEIÇÕES	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
	06/06/11	07/06/11	08/06/11	09/06/11	10/06/11	11/06/11	12/06/11
PRATO PRINCIPAL: <u>ALMOÇO</u>	COSTELA BOVINA	PEIXE (4 kg)	BISTECA (4 kg)	TORTA DE PEIXE (2 BAN)	FIGADO (5 Kg)	FRANGO (5,400 Kg)	COSTELA BOVINA (9 Kg)
PRATO PRINCIPAL <u>JANTAR</u>	CARNE MOÍDA	PEIXE (8 kg)	BISTECA (8 kg)	TORTA DE PEIXE (3 BAN)	COSTELA BOVINA (12 Kg)	MARIA ISABEL (7 Kg)	BIFE (9 Kg)
GUARNIÇÃO	FAROFA	MACARRÃO		MACARRÃO	FAROFA	MACARRÃO	FAROFA
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
	FEIJÃO	FEIJÃO	FEIJÃO	FEIJÃO	FEIJÃO	FEIJÃO	FEIJÃO
SALADA	SALADA DE VERDURAS	SALADA DE VERDURAS	SALADA COZIDA	SALADA DE VERDURAS	SALADA DE VERDURAS	SALADA DE VERDURAS	SALADA DE VERDURAS

OBRIGADA!!!

Nailma Lima V. Fonseca
Nutricionista
CRN- 7158
nailmafonseca@hotmail.com
