

VANILLA ACADEMY – RELATO DE EXPERIÊNCIA

Thais Rabelo Pimentel ¹
Francisco Antônio dos Anjos ²

RESUMO

O objeto de estudo deste relato de experiência é a Vanilla Academy, escola de confeitaria localizada em Balneário Camboriú – Santa Catarina, que está em funcionamento desde fevereiro de 2017. A escola oferta cursos de curta e longa duração na área de confeitaria e panificação, onde, a maioria destes, é ministrado pela proprietária da escola, a chef Jeyce Santos. O objetivo do relato é identificar os públicos da escola, descrever a experiência da autora durante o período em que trabalhou no local e também debater sobre o atual cenário da confeitaria no Brasil. Como procedimentos metodológicos, o relato foi feito através de pesquisa bibliográfica para a fundamentação teórica e técnica de observação durante a prática. De acordo com os resultados, foi possível identificar que a escola recebe três tipos de públicos específicos e que isso se dá, principalmente, pela influência da confeitaria brasileira que aqui existe e pelas necessidades específicas que cada um destes demanda atualmente. Já na conclusão, conseguiu-se debater sobre os impactos que a experiência gerou para a autora, bem como sobre a importância disto para a carreira profissional da mesma.

Palavras-chave: confeitaria; escola; curso profissionalizante; Balneário Camboriú.

INTRODUÇÃO

Atualmente, é notória a alta demanda por novos cursos profissionalizantes na área da gastronomia. Para Gimenes-Minasse (2019), esta procura está relacionada com valorização da gastronomia por parte da mídia e também com a crescente busca por serviços de alimentação fora de casa, onde, através disto, os brasileiros procuram formação especializada na área para atender esse público. Segundo Rodrigues (2019), foi a partir da década de 1950, com a criação do Curso de Formação Profissional para Garçom e Cozinheiro do SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial) que novos cursos de curta duração livres foram surgindo para pessoas que trabalhavam ou que tinham interesse nesta área.

A partir disso, a Vanilla Academy, escola de confeitaria localizada em Balneário Camboriú – SC, será o objeto de estudo deste relato de experiência. A escola abriu suas portas em fevereiro de 2017, após dois anos de estudos de viabilidade de

¹ Graduada em Gastronomia pela UNIVALI (2018). Cursando mestrado com bolsa CAPES no Programa de Pós-Graduação (Mestrado) em Turismo e Hotelaria pela UNIVALI.

E-mail: thaisrabelop@gmail.com

² Professor do Doutorado e Mestrado em Turismo e Hotelaria da UNIVALI (Balneário Camboriú/Brasil). Doutor em Engenharia de Produção pela Universidade Federal de Santa Catarina (Florianópolis/Brasil). E-mail: anjos@univali.br.

mercado feitos pela chef proprietária Jeyce Santos. Atualmente, o carro chefe da escola é o curso profissionalizante de confeitaria que tem duração de 3 meses. Porém, além deste, a escola oferta curso profissionalizante de panificação, cursos curtos e também realiza encomendas de doces para eventos.

O objetivo deste relato de experiência é descrever a própria experiência da autora dentro da escola, abordando suas funções no estabelecimento e as experiências adquiridas durante o período em que foi funcionária da Vanilla Academy. Outro objetivo a ser alcançado é identificar os diferentes perfis de alunos existentes na escola, bem como avaliar o cenário da confeitaria brasileira através destes alunos e dos clientes que encomendam doces no local. Isto, através de observação feita pela autora entre junho de 2017 e dezembro de 2018.

O relato será dividido em cinco partes, onde na primeira será explanada a problemática e a relevância do trabalho. A segunda parte apresentará a metodologia, mostrando o passo a passo de como a experiência foi vivenciada. Nos resultados, terceira parte do trabalho, será abordada as reflexões da autora durante a experiência na escola, com o intuito de atingir os objetivos aqui estabelecidos. A quinta etapa do relato versará sobre as implicações práticas e conclusões, onde a autora abordará como sua experiência pode contribuir para a confeitaria estudos futuros na área. A quinta e última parte terá as referências utilizadas pela autora durante todo o processo de escrita, tornando-o assim uma possível contribuição acadêmica.

PROBLEMÁTICA E RELEVÂNCIA

Hoje em dia o cenário das confeitarias é muito diversificado e dinâmico. Com o avanço da tecnologia e das mídias digitais, recebemos influências e informações 24 horas por dia. Por conta disso, podemos encontrar em uma mesma cidade, confeitarias com várias temáticas e com os mais variados tipos de doces. Atualmente, a influência notória que existe no Brasil é a da confeitaria francesa. Nos últimos tempos ocorreu um *boom* dessa temática, e com isso os doces e as técnicas da França começaram a fazer parte do dia-a-dia dos clientes e dos profissionais de cozinha aqui do Brasil.

Estes profissionais, que trabalham diariamente na linha de produção dos empreendimentos gastronômicos, por muitas vezes aprendem a cozinhar no dia a dia ou até com o conhecimento passado pela sua própria família (RODRIGUES, 2009). Com o passar do tempo, seja por influência da mídia ou através da exigência dos clientes, estes profissionais passaram a investir mais em suas formações profissionais. A partir de então, foram surgindo cursos técnicos e profissionalizantes na área, para capacitar essa nova demanda de profissionais.

A gastronomia é uma área dinâmica e que vem sendo cada vez mais reconhecida, seja pelos empreendedores da área ou pelos trabalhadores que nela atuam. Por conta disso, é urgente a necessidade de profissionalização na área, pois, além dos fatores citados, os clientes também estão exigindo maior qualidade nas suas refeições e experiências gastronômicas.

Foi a partir dessa demanda que os cursos profissionalizantes começaram a surgir no Brasil, a princípio com os cursos do SENAC, que ofertava cursos de curta duração livres. Após isso, também surgiram os cursos superiores, que relacionavam o turismo com a gastronomia. Atualmente, além destes cursos, também há a possibilidade de uma formação aprofundada com direito a diploma e certificação validada pelo estado (RODRIGUES, 2019).

Sendo assim, este passa a ser o principal problema deste relato de experiência. Onde, através do cotidiano vivenciado na escola de confeitaria, a autora irá expor suas tarefas e impressões no ramo, contribuindo assim para estudos futuros e novos relatos a serem desenvolvidos.

METODOLOGIA

A fundamentação teórica deste relato foi feita uma pesquisa bibliográfica, que de acordo com Gil (2010), deve ser elaborada a partir de materiais que já existem, tais como livros e artigos científicos. Outros autores também abordam esse tipo de pesquisa em seus livros, tais como Marconi e Lakatos, conforme citação:

[...] trata-se do levantamento de toda a bibliografia já publicada em forma de livros, revistas, publicações avulsas em imprensa escrita [documentos eletrônicos]. Sua finalidade é colocar o pesquisador em contato direto com tudo aquilo que foi escrito sobre determinado assunto, com o objetivo de

permitir aos cientistas o reforço paralelo na análise de suas pesquisas ou manipulação de suas informações. (2003, p.43)

Com isso, o relato em questão será fundamentado através de publicações que tratam sobre a confeitaria, gastronomia e sobre cursos profissionalizantes no Brasil.

Como método de pesquisa para este relato, foi escolhida a técnica de observação. Segundo Veal (2011), tal técnica tem a vantagem de não ser invasiva e de coletar informações sobre o comportamento dos indivíduos sem que eles saibam. Em alguns casos, isto pode levantar questões éticas, porém, o autor destaca que com ela, os participantes não alteram seus comportamentos, o que pode acontecer quando os mesmos estão cientes da presença do pesquisador.

Aprofundando um pouco mais sobre a pesquisa, Veal (2011) também discorre sobre observação participante. Segundo ele, neste tipo de pesquisa observatória, o pesquisador participa do ambiente de estudo, não sendo assim apenas um pesquisador separado e imparcial. Complementando, Gil (2008) aborda que o método observacional pode ser considerado um dos mais modernos, pois, nas ciências sociais, tem a possibilidade de ter alto grau de precisão.

Partindo para o passo a passo de como foi desenvolvida a experiência, escolheu-se abordar primeiramente sobre a estrutura organizacional da escola, que era composta por três colaboradoras: 1 chef proprietária, 1 auxiliar administrativa e 1 estagiária. Mesmo com o tamanho reduzido do quadro de funcionárias, era possível estabelecer funções específicas para cada uma delas. Aqui, serão abordadas apenas as funções da auxiliar administrativa, autora do presente relato de experiência.

Como auxiliar administrativa, a autora era responsável por todo o controle administrativo e financeiro da escola. Isto era feito com a gestão do fluxo de caixa, onde eram registradas as vendas, as despesas fixas e as variáveis em uma planilha do Excel. Além disso, também ficavam sob sua responsabilidade: os pagamentos de todas as contas da escola; as cobranças e recebimento dos alunos; a administração do site e redes sociais, onde era feito o primeiro contato com a maioria dos clientes; contagem do estoque, feita todas as segundas-feiras em conjunto com a elaboração da lista de compras das aulas e encomendas daquela semana.

Finalizando a etapa administrativa e financeira, registra-se aqui outra função da autora, a elaboração de fichas técnicas, tanto para as aulas quanto para as encomendas. Por definição, ficha técnica é um documento gerencial padronizado que deve conter os custos de cada insumo presente na receita e as suas etapas de preparo (VASCONCELLOS, CAVALCANTI e BARBOSA, 2002). Para a escola, era importante ter fichas técnicas atualizadas para que assim pudessem ser determinados os preços dos cursos e das encomendas.

Por ter formação em gastronomia, a autora também auxiliava em algumas funções práticas na escola, tais como preparo de encomendas junto à equipe; elaboração de apostilas com teorias e receitas; testes de novas receitas para as aulas e cardápio de encomendas. Além destes, a autora também era responsável por ministrar aulas de fichas técnicas e de *brownies*, bem como auxiliar a chef proprietária durante as atividades práticas na escola e nos eventos fora deste estabelecimento.

RESULTADOS

Este relato tem como base o período em que a autora trabalhou na Vanilla Academy, escola de confeitaria localizada em Balneário Camboriú – SC, entre junho de 2017 e dezembro de 2018. Durante essa experiência, que começou três meses depois da abertura oficial da escola, foi possível perceber a evolução do empreendimento e também contribuir para a sua melhoria.

Explanando sobre o público alvo da escola, era notório três tipos específicos que frequentavam o estabelecimento, e isso variava de acordo com os cursos e produtos alimentares ofertados. O primeiro público pode ser reconhecido como aquele que comprava o curso de longa duração, fosse o de confeitaria ou o de panificação, que variava entre dois e três meses. Este público tinha interesse pelas técnicas, por aprender a criar receita a partir do zero e entender como funcionava os ingredientes nas produções, indo além de apenas reproduzir o que tinha na apostila. Geralmente, esse público era formado por empreendedores que estavam abrindo negócios ou por aqueles que queriam se reciclar.



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

O segundo público era formado pelos alunos dos cursos de pequena duração, que geralmente variava entre um e três dias. Tal público pode ser classificado aqui como “faça e venda”, pois o interesse estava no curto prazo, em reproduzir receitas em casa e assim garantir a renda familiar. Estes cursos variavam entre bolos decorados, *macarons*, bolachinhas, bem casado, doces finos, *brownies* e outros. Por muitas vezes estes alunos retornavam para fazer outros cursos curtos, e alguns acabavam por fazer o curso de longa duração também.

Comparando os dois públicos, e isto sendo feito apenas com base na observação da autora, acredita-se que a diferença maior entre a escolha dos cursos estava no poder aquisitivo dos alunos. O curso de longa duração, que por motivos justos era mais dispendioso, era encarado como uma forma de investimento na carreira, por conta disso, acredita-se que o aluno tinha maior discernimento na hora da escolha e na forma de aproveitar o curso.

Aqui, também vale destacar a forma de contato dos alunos interessados nos cursos. Na maioria das vezes, eles chegavam através das redes sociais, fosse *Facebook* ou *Instagram*. Outra parcela, um pouco menor, entrava em contato pelo telefone e pelo site da empresa, que possuía informações sobre os cursos e formas de pagamento. Por último, também havia aquele público que passava na frente da escola e via a fachada com os cartazes, este, geralmente não sabia da existência da mesma e aproveitava para tirar todas as dúvidas nesse primeiro contato.

O terceiro público não estava ligado diretamente com os cursos ofertados pela escola. Este era formado por pessoas que compravam doces através de encomendas, fosse para casamento, aniversário, batizado ou eventos em geral. Na maioria das vezes, esse público também entrava em contato pelas redes sociais ou por telefone. A partir disso, faziam-se fichas técnicas (ver no apêndice) para cada doce solicitado, pois a escola não tinha cardápio fixo e todos os doces eram personalizados para cada evento.

Com relação às parcerias estabelecidas pela escola, destacam-se os patrocínios de algumas marcas conhecidas no mundo da confeitaria, tais como: Gran Chef, FAB, BWB embalagens e Galvano Tek. Esta parceria era feita através de

permuta, onde as empresas mandavam produtos para serem utilizados durante as aulas. Assim, os alunos tinham acesso a esses materiais, testavam na escola e futuramente também viravam clientes destas empresas. Também vale destacar a parceria com a Revista Camboriú, onde, através de eventos e reportagens, a escola conseguiu divulgação na região.

Finalizando o bloco de resultados, cabe falar sobre sustentabilidade e a questão do lixo. Durante a experiência da autora, a escola não fazia separação dos resíduos sólidos. Atualmente, sabe-se que este é um assunto urgente e que precisa ser abordado, principalmente em estabelecimentos do setor gastronômico, onde a produção é diária e intensa. Por conta disso, sugere-se que a escola passe a fazer a separação do lixo orgânico e reciclável, caso ainda não faça.

IMPLICAÇÕES PRÁTICAS E CONCLUSÕES

A experiência na Vanilla Academy foi de extrema importância para o crescimento profissional da autora. Durante os meses que trabalhou na escola, a mesma conseguiu relembrar técnicas aprendidas na faculdade, estudar mais sobre a confeitaria e seu exercitar seu lado criativo, através da elaboração de novas receitas para as aulas e encomendas. Além disso, ao fazer parte do corpo docente da escola, a autora também descobriu uma nova possibilidade para a sua carreira profissional, e, por conta disso, resolveu entrar no mestrado acadêmico da Universidade do Vale do Itajaí.

Com relação aos impactos que a experiência produziu, a autora passou a observar e a refletir mais sobre os rumos da confeitaria brasileira. Sabe-se que a confeitaria do Brasil é formada por uma mistura de culturas, influências e ingredientes. Ferreira (2013) acredita que isso se dá, principalmente, pelas várias formas de colonização que nosso país sofreu e também pela grande extensão territorial existente aqui, o que possibilita identidades e histórias próprias para cada região, de acordo com seus ingredientes e receitas típicos.

Por conta disso, pode-se dizer que nossa confeitaria é uma das mais doces existentes no mundo e isso, até hoje, reflete nas vitrines, nas casas das doceiras que

trabalham na área e também no cotidiano do brasileiro. Durante o período em que trabalhou na escola, a autora confirmou essas afirmações, pois, era nítido o interesse dos alunos e clientes por doces e receitas com muito açúcar, leite condensado, chocolates e afins. Ao passo que as receitas com técnicas e ingredientes franceses, base da confeitaria utilizada na escola, não chamavam muita atenção dos mesmos.

Com relação aos estudos futuros sobre o tema aqui abordado, acredita-se que seria interessante analisar outras escolas do ramo aqui no Brasil. Também acredita-se que seria interessante um estudo com os alunos, para assim saber se suas expectativas foram atendidas, bem como para sondar sobre novos temas que os mesmos gostariam de aprender na escola. Finalizando, outro estudo possível seria com os clientes que compram os doces, para saber suas motivações, preferências e nível de fidelidade de compra.

REFERÊNCIAS

FERREIRA, P. B. O doce brasileiro como identidade cultural. *In*: CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA – MESA TENDÊNCIAS, 2013, São Paulo. **Anais**. São Paulo: SENAC, 2013. p. 27.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

LAKATOS, E.M; MARCONI, M.A. **Fundamentos de metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. A formação superior em gastronomia e a realidade do mercado de trabalho no estado de São Paulo: percepções de coordenadores e empregadores. **Turismo-Visão e Ação**, v. 21, n. 1, p. 121-143, 2019.

RODRIGUES, A. P. S. A. **Educação profissional da área da gastronomia: uma análise da formação docente**. 2019. 104 f. Tese - Faculdade de filosofia e ciências sociais, Universidade Católica Portuguesa, Braga, 2019.

RODRIGUES, H. Tecnologia em gastronomia em São Paulo: docentes práticos atuação na Universidade Ahembi Morumbi. *In*: VI ANPTUR, 2009, São Paulo. **Anais**. São Paulo: Universidade Ahembi Morumbi, 2009.

VASCONCELLOS, F.; CAVALCANTI, E.; BARBOSA, L. **Menu: como montar um cardápio eficiente**. São Paulo: Roca, 2002.

VEAL, A. J. **Metodologia da pesquisa em lazer e turismo**. São Paulo: Aleph, 2011.



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

vanilla ACADEMY		FICHA TÉCNICA												
Empresa		Vanilla Academy								Custo Total:		13,30		
Receita		Cookie craquelado								Custo por kg:		20,46		
Rendimento da Receita em kg:		0,650		Porção kg		0,022		Data:		22/05/20		Custo por Porção Unitária:		0,44
Código	Ingredientes	Quantidade Operacional	Quantidade Líquida	Unidade	Fator de Correção	Quantidade Bruta	Unidade	Preço Unitário	Unidade	Custo Total				
081	Manteiga	90 g	0,090	KG	1,00	0,090	KG	18,790	KG	1,691				
008	Açúcar refinado	80 g	0,080	KG	1,00	0,080	KG	2,920	KG	0,234				
040	Chocolate em pó	60 g	0,060	KG	1,00	0,060	KG	39,320	KG	2,359				
056	Farinha de trigo	120 g	0,120	KG	1,00	0,120	KG	1,800	KG	0,216				
059	Fermento Químico	5 g	0,005	KG	1,00	0,005	KG	2,020	KG	0,010				
037	Chocolate amargo (gotas)	200 g	0,200	KG	1,00	0,200	KG	34,000	KG	6,800				
092	Ovos	2 uni	2,000	UN	1,00	2,000	UN	0,380	UN	0,760				
112	Sal	1 g	0,001	KG	1,00	0,001	KG	0,880	KG	0,001				
005	Açúcar cristal	70 g	0,070	KG	1,00	0,070	KG	3,440	KG	0,241				
006	Açúcar de confeiteiro	70 g	0,070	KG	1,00	0,070	KG	5,090	KG	0,356				
Observações														
											Valor dos Ingredientes		12,67	
2 ovos: aproximadamente 43 gramas = 0,043											Margem de Segurança		0,05	
											Valor do Custo da Receita		13,301	

Fonte: elaborada pela autora a partir de Univali, 2017



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

ANEXOS

Foto 01: Bolo de casamento



Fonte: Instagram, 2019

Foto 02: Bem casados



Fonte: Instagram, 2019

Foto 03: Área interna da escola



Fonte: Vanilla Academy, 2020

Foto 04: Área interna da escola



Fonte: Vanilla Academy, 2020