



ETEC DEPUTADO PAULO ORNELLAS CARVALHO DE BARROS

**Beatriz Almeida Barbosa
Joana Júlia Da Silva Oliveira**

RESTAURANTE La Casa dos Cordeiros

GARÇA-SP

Beatriz Almeida Barbosa
Joana Júlia Da Silva Oliveira

RESTAURANTE La Casa dos Cordeiros

Projeto de pesquisa apresentado ao curso de tecnologia em Gastronomia – da ETEC –Deputado Paulo Ornellas Carvalho de Barros, Garça, como exigência da disciplina Trabalho de Conclusão de Curso, sob a orientação do(a) Prof.(a) Tiago Leandro e Rafael Valsecchi Ribeiro de Souza.

GARÇA

2023

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	1
2 OBJETIVOS	2
3 TEMA E NOME DO RESTAURANTE	3
4 CARDÁPIO E SUA TIPOLOGIA	4
5 JUSTIFICATIVA DA LOCALIZAÇÃO	5
6 BRIGADA DO RESTAURANTE	6
7 MARKETING E LOGO	7
8 CONCLUSÃO	8

1. INTRODUÇÃO

Com o aumento da demanda da carne ovina, será elaborado pratos sofisticados e de cortes que permitem a sofisticação dos mesmos, pois além de carregarem a responsabilidade de apresentar o sabor e inovação que esta proteína pode nos proporcionar, ele deve conter delicadeza em sua apresentação.

A ovinocultura está presente em praticamente todos os continentes, principalmente pelo seu poder de adaptação a diferentes climas, relevos e vegetações. Estes animais foram uma das primeiras espécies domesticadas pelo homem e sua criação proporciona alimento, pela utilização da carne e do leite, além do uso da lã como agasalho. O grande desafio da ovinocultura mundial está em elevar o consumo do produto, principalmente em grandes centros mundiais, o que acarretará na maior demanda por carne no mercado internacional, segundo o Panorama Geral da Ovinocultura no Mundo e no Brasil (2008).

No Brasil os animais estão distribuídos por toda região, porém estão concentrados no estado do Rio Grande do Sul e na região Nordeste. O aumento do poder aquisitivo, além da abertura do comércio internacional e a estabilidade monetária trouxe um cenário favorável para o desenvolvimento da atividade segundo o Panorama Geral da Ovinocultura no Mundo e no Brasil (2008).

Durante uma entrevista com o criador Sr. Fernando Tedesco Simões, da cidade de Garça, abordamos um pouco sobre a sua forma de criação e alimentação realizada em sua propriedade. A alimentação dos animais é baseada apenas por pastagem da variedade Aruana, além disso o sal proteinado sempre fica disponível no cocho por todo o período diurno. Quanto às ovelhas prenhes, após o seu parto seu pastor fornece ração a base de milho, para que ajude as mesmas a se manter durante o processo de amamentação. O reprodutor do rebanho é trocado a cada dois anos e a sua raça também, certificando a qualidade da carne e teor de gordura.

Em conjunto com estas informações o produtor comentou um pouco sobre as qualidades de algumas raças, como por exemplo a Ovino Sta inez, que é uma raça deslanada, ou seja, não possui lã, este fato faz com que sua carne seja mais seca. Como também a carne do Texel que é macia e entremeada com gordura. O Ilie apresenta as mesmas características, porém o animal demora mais tempo para chegar no ponto de abate, enquanto a Dorper é mais rápida, e sua carne mais firme.

Atualmente a demanda da carne vem crescendo e além de saborosa possui proteína de alta qualidade, sua popularidade aumentou no Brasil quando o especialista Guto Quirós, dono do restaurante “Quirós Gourmet” familiarizou todos com essa carne e diversos tipos de cortes que esse animal proporciona para a culinária.

Pensando nisto criamos o restaurante “La Casa dos Cordeiros” especializado em carnes ovinas, trazendo junto aos pratos à cultura de nosso país unindo a carne de cordeiro, levando ao nosso estabelecimento uma carne nobre que não é tão comum nos dias atuais, valorizando o consumo e atraindo clientes que procuram algo diferenciado.

Uma questão muito discutida é o fato da criação de um restaurante que oferece apenas carnes ovinas, pois nem todas as pessoas a apreciam, esta opção por carnes como a bovina, suína e de frango se dá pela falta de disponibilidade no mercado, acarretando a falta de cortes mais variados, que facilitam o uso da carne. A partir disto acredita-se que a realização de algo que nitidamente não é consumido pela grande maioria da população, é importante para construção de um paladar mais sofisticado e aguçado.

Nosso estabelecimento se situará na cidade de Garça, levando em consideração que na cidade não possui nenhuma localidade que realize esse tipo de atividade não haverá concorrência, sendo assim nosso público alvo se baseia em todas as pessoas com paladar curioso e requintado.

2. OBJETIVOS

Para conquistar nosso principal objetivo, que é a popularização da carne ovina, será necessário a procura por um estabelecimento que comporte todas as nossas atividades, assim como o restaurante “A Casa do Porco” dos chefs Janaína e Jefferson Rueda, onde a carne suína é a protagonista, tornando o centro de São Paulo um polo turístico e de criatividade. Nossos objetivos são ambiciosos, mas estamos confiantes de que com dedicação, paixão e inovação, “La Casa dos Cordeiros” se tornará um destino gastronômico de renome, ajudando a popularizar a carne ovina e transformando a cidade de Garça como fez a Casa do Porco. Estamos ansiosos para receber todos aqueles que compartilham nossa paixão pela comida

excepcional e pela experiência gastronômica única. Guto Quiros, um fervoroso defensor da carne de cordeiro como uma iguaria que merece ser apreciada com respeito e paixão, é nossa inspiração. Renata Biasin, nossa talentosa Chef de Cozinha, lidera o esforço de inovação e excelência, assegurando que cada prato no La Casa dos Cordeiros representa a perfeita combinação de tradição e ousadia. Com dedicação, paixão e uma abordagem inovadora, estamos confiantes de que alcançaremos nossos objetivos, ajudando a popularizar a carne ovina em Garça, assim como a Casa do Porco fez em São Paulo. Aguardamos com entusiasmo todos aqueles que compartilham nossa paixão por sabores excepcionais e pela experiência gastronômica única que La Casa dos Cordeiros tem a oferecer.

3. TEMA E NOME DO RESTAURANTE

A escolha do tema do restaurante foi discutida sobre oferecer algo que o público não tem grande acesso, mas que é de grande valor cultural. O questionamento se nosso estabelecimento chamaria a atenção do público que pretendemos chamar foi muito tratada, pois nem todos possuem uma relação direta com a carne ovina, mas durante a realização de pesquisas notamos que a “Casa do Porco” é um restaurante igualmente focado em carne suína onde o mesmo ocupa a sétima posição na lista dos melhores Restaurantes do Mundo, e o quarto Melhor Restaurante da América Latina.

Em relação ao nome evidenciamos nosso objetivo de forma simples, com intenção de que ao olhar todos entendam a nossa mensagem. La Casa dos Cordeiros, que faz alusão a série “La Casa de Papel”, lançado em 2017 pela plataforma Netflix, também pretende atrair fãs apaixonados pela série.

4. CARDÁPIO E SUA TIPOLOGIA

La Casa dos Cordeiros oferece aos clientes a oportunidade de explorar os sabores autênticos e únicos da carne ovina, sendo ela o ingrediente de destaque em nosso estabelecimento. De categoria típica e clássica, apresentamos pratos finos e sofisticados utilizando receitas tradicionais, porém com a mudança de proteína.

O consumo de carne de cordeiro é uma prática que vai além do simples ato de alimentação, é uma tradição que atravessa gerações e une paladares em torno de sabores autênticos. A Chef de Cozinha Renata Biasin, reconhecida por sua paixão pela culinária e pela carne de cordeiro, ressalta a importância de apreciar essa iguaria com a devida reverência. A carne de cordeiro é uma fonte rica em proteínas de alta qualidade, oferecendo benefícios nutricionais significativos. No entanto, o nosso restaurante, La Casa dos Cordeiros, vai além do simples ato de servir pratos saborosos; buscamos ser embaixadores da tradição, da qualidade e da sustentabilidade na produção de carne de cordeiro. Através de nosso compromisso com ingredientes orgânicos e métodos de preparo autênticos, contribuimos para a valorização dessa carne nobre e para a preservação da cultura gastronômica. La Casa dos Cordeiros é um farol para os apreciadores de carne de cordeiro, celebrando sua importância e oferecendo uma experiência única e inigualável que honra essa iguaria em sua forma mais pura e deliciosa.

Contaremos os cardápios da entrada, prato principal, sobremesa e bebidas em um, além de uma carta de vinhos, ficando com o total de dois (2) cardápios. A escolha do cardápio foi minuciosa, para que desta forma todos os pratos combinassem perfeitamente aumentando o apetite a cada garfada. Quando no final, a sensação de saciado ficará em todos que virem conhecer o nosso especial restaurante.



Entrada

TRUFAS SALGADA

Queijo, pimenta em forma de trufa

STUFFED PEPPER

Pimentão verde, amarelo ou vermelho recheado, queijos como cream cheese e cheddar.

COPINHOS DE ESPINAFRE

Massa fresca, espinafre picado, assado e temperado

INVOLTINO

Mussarela de búfala com rúcula e presunto de parma

TARTAR

Picanha de cordeiro, batata doce, e brotos de rúcula, alface, almeirão

VOL-AU-VENT DE CORDEIRO

Carne de cordeiro, massa folhada e cogumelos frescos

Principal

SENSAÇÃO

Pernil ovino temperado com mel e temperos da casa.

REFRESCANCIA

Picanha ovina com hortelã, e servida com o próprio molho da carne

SONHO

Filé ovino com tomate seco, e servido com mozzarella

VIVÊNCIAS

Costela ovina com creme de milho e legumes

LEMBRANÇAS

Carré ovino, assado e cozido no vinho

SURPRESA

Lombo ovino com purê de ervilhas verdes e o molho do cozimento



Sobremesa

DOCES FRUTAS

Torta doce com frutas (morango amora, mirtilo)

PETIT GÂTEAU

Bolo de chocolate com uma casquinha e recheio cremoso servido com sorvete de creme

GROUNDNUT

Torta de amendoim e chocolate meio amargo

TIRAMISÙ

Mistura doce de chocolate e café, uma sobremesa bem afrodisíaca

PAVÉ

De forma desconstruída, serviremos pavé de morango

PANNA COTTA

Leite, essência de baunilha, iogurte light sabor morango, morangos e suco de laranja.

PUDIM DE CHOCOLATE

Chocolate, creme de leite e maria-mole.

DESEJO

Gelatina de mirtilo, com creme branco

Bebidas

TWIST

Vinho branco, e as frutas para trazer uma cor ao drink

GIM CÍTRICO

limão, laranja e gim tônica

GIM 1

Gim tônica, polpa do maracujá

GIM 2

Gim, água tônica, gelo, morangos, manjericao

GIM 3

Gim, mel, canela, cravo e alecrim

CLERICOT

Vinho branco, frutas frescas e cítricas

CHOP

PONCHE

Escolha opções como: abacaxi, kiwi, uvas e morangos

SUCOS NATURAIS - JARRA E COPO

Laranja, maracujá, limão, manga, abacaxi com hortelã e abacaxi

ÁGUA NATURAL

ÁGUA COM GÁS

Frente do cardápio

Verso do cardápio



Carta de vinho

VINHO TINTO PORTENO - ARGENTINA

VINHO THERA ROSE - BRASIL

VINHO ALMADEM ROSE SUAVE - BRASIL

VINHO JOTA PE TINTO SUAVE - BRASIL

VINHO CHILENO CHILANO PINK - CHILE

VINHO TINTO VALDUGA - CHILE

VINHO CORDERO CON PIEL DE LOBO BLEND DE BLANCAS - URUGUI

VINHO BRAZILIAN COLLECTION ROSE BLEND - BRASIL

VINHO J. LOHR CHARDONNAY CYPRESS - EUA

VINHO CHATEAU BRIOT GRAND VIN 2016 - ESPANHA

VINHO DON LUCIANO TEMPRANILLO TINTO - ESPANHA

VINHO CHATEAU BEAUCHENE LE TERROIR ROUGE MAGNUM - FRANÇA

VINHO LE P'TIT LOLO - FRANÇA

VINHO GORNO GRANDE PECORINO - ITALIA

VINHO PERA BRANCA MANCA - PORTUGAL

VINHO ALECRIM ROSE - PORTUGAL

VINHO ALIAS TINTO - PORTUGAL

VINHO CASAL GARCIA - PORTUGAL

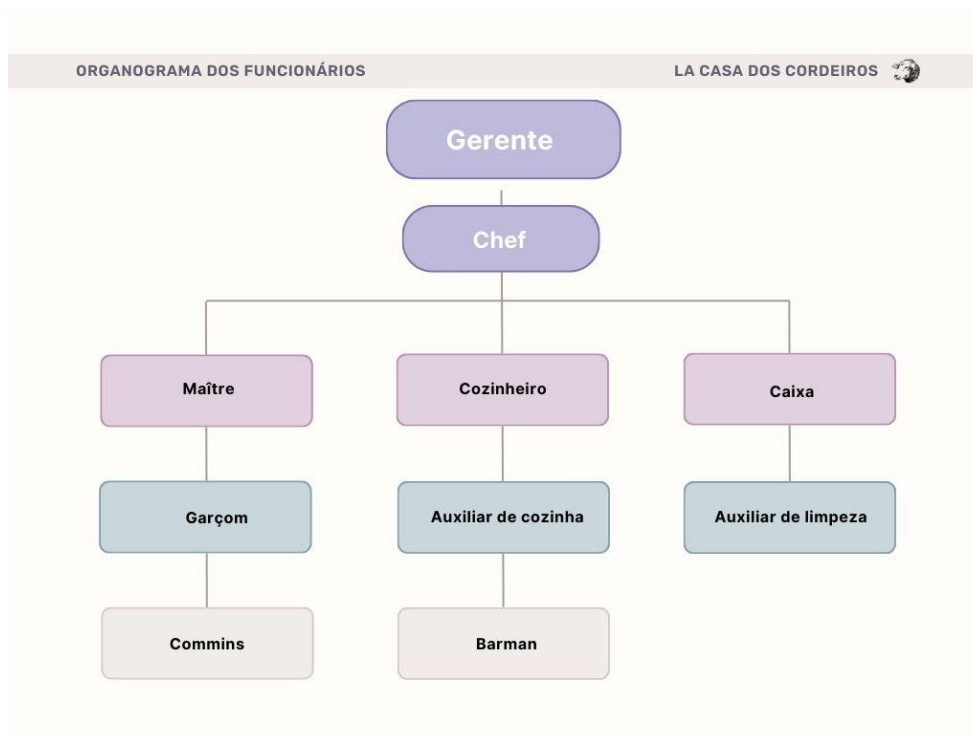
5. JUSTIFICATIVA DA LOCALIZAÇÃO

A escolha da nossa localização foi com o intuito de espalhar conhecimento sobre a cultura da carne ovina, no sentido de mostrar a indivíduos que moram no interior e não tem tanta acessibilidade para visitar uma cidade grande ou até mesmo outro estado apenas para conhecer essa etnia. Nosso principal propósito é que todos que visitem nosso estabelecimento saiam de lá sabendo um pouco da história ovina, e com o paladar mais aprimorado para aceitar esse tipo de proteína não muito popular no Brasil por uma questão de alcançabilidade.

Nosso restaurante será na cidade de Garça, que já se destaca por eventos como a prestigiada Festa da Cerejeira e as iniciativas do grupo Piramba, que cataloga as belezas naturais da região, La Casa dos Cordeiros se posiciona como um marco na gastronomia local. Inspirado por Guto Quirós, que afirma que “ Nossa meta é criar uma cultura em torno do consumo da carne de cordeiro. Antes de ter acesso a ela, acreditamos que o consumidor precisa conhecer sua versatilidade e benefícios” disponível em Guto Quirós Põe Os Cordeiros na Rede (2019), nosso restaurante oferece um espaço onde a tradição da carne de cordeiro se encontra com a inovação culinária. Em sintonia com as atrações turísticas locais, nosso estabelecimento contribui para o crescimento do turismo na cidade, proporcionando uma opção gastronômica única para moradores e visitantes. Guto Quirós (2019) diz, “Vivemos a era do sentimento a experiência tem de envolver 100% o consumidor” disponível em Guto Quirós Põe Os Cordeiros na Rede (2019), portanto La Casa dos Cordeiros, estrategicamente está localizado entre cachoeiras, trilhas e festivais, conecta a gastronomia, a cultura e a natureza, oferecendo uma experiência enriquecedora que celebra o cordeiro e o potencial turístico da cidade de Garça.

6. BRIGADA DO RESTAURANTE

Para garantir o bem estar de nossos clientes necessitamos da contratação de técnicos e chefes de cozinha será de grande importância. Além destes podemos destacar outros funcionários e suas respectivas responsabilidades dentro de nosso estabelecimento.



Para que tudo possa fluir da melhor forma possível, contamos inicialmente com um gerente, um chef de cozinha, um maître, nove cozinheiros divididos em praças, três auxiliares de cozinha, dois garçons, um commins, um barman e quatro auxiliares de limpeza. Desta forma garantimos que todo o trabalho seja feito com eficiência e agilidade.

7. MARKETING E LOGO

Durante a criação da logo do nosso estabelecimento “La Casa dos Cordeiros” pretendemos deixar o visual rústico, utilizando a cor preta. Nossa fonte foi escolhida com o objetivo de evidenciar a nossa mensagem, além da utilização de elementos artísticos como o próprio animal que é para nós o destaque.

Durante a realização dos cartões também destaca-se como elemento visual os galhos, onde se consegue preencher a nossa arte. Elementos como os de identificação de local e símbolo do celular, conseguimos atingir o nosso objetivo de deixar nítido as informações que ali contém para o público.



Cartão do estabelecimento



Jogo americano do estabelecimento



Logo do estabelecimento

Para maior alcance do público criamos uma conta na plataforma instagram, onde divulgamos um pouco da nossa estrutura, pratos e bebidas elaboradas por nossa equipe. Contamos também com uma profissional formada em publicidade que comanda todas as postagens em nosso perfil.

7.1 ESTRATÉGIA DE MARKETING

Em La Casa dos Cordeiros, estamos comprometidos em criar uma estratégia de marketing sólida e eficaz que destaque nossa proposta única e atraia um público diversificado. Para isso, almejamos colaborar com influenciadores locais e regionais,

como o renomado crítico gastronômico João Silva, que compartilhará suas experiências autênticas em nosso restaurante. Além disso, será investindo fortemente nas redes sociais, com conteúdo envolvente e visualmente atraente no Facebook e Instagram, que destacarão não apenas nossos pratos excepcionais, mas também a atmosfera aconchegante e rústica da fazenda. A criação de uma identidade visual única e a participação em eventos culinários locais, como o Festival Piramba de Garça, serão peças-chave em nossa estratégia para nos estabelecer como um destino gastronômico de renome na região. Estamos comprometidos em compartilhar nossa paixão pela carne de cordeiro e pela culinária autêntica com o mundo, e essa estratégia nos ajudará a alcançar esse objetivo de maneira impactante e significativa.

8 CONCLUSÃO

Conclui - se que a realização do restaurante La Casa dos Cordeiros atingirá os objetivos esperados, podendo superar nossas expectativas em relação às vendas e a popularização da proteína, além de aumentar os conhecimentos da população no que se refere a o consumo da carne. Acreditamos que a comida pode ser saborosa e surpreendente, mantendo uma abordagem inclusiva e consciente dos ingredientes, principalmente com a carne ovina. Este trabalho não apenas solidifica conhecimentos existentes, mas também sugere caminhos promissores para pesquisas futuras. Agradeço a todos os envolvidos e espero que as conclusões apresentadas estimulem debates e inspirem novos estudos nesta área dinâmica.

Diante disso, dá para ver que o nosso restaurante, a La Casa de Cordeiro, tem grandes chances de ser um sucesso. Mais do que isso, esperamos que as pessoas saiam daqui felizes, e também com mais conhecimento sobre a delícia que é a carne de cordeiro. Estamos ansiosos para compartilhar essa jornada gastronômica com todos vocês.

REFERÊNCIAS

82 RECEITAS DE DRINKS PARA FAZER EM CASA. Garça: Receiteira, 2023. Disponível em: 82 receitas de drinks para fazer em casa. Acesso em: 29 nov. 2023.

CLERICOT COM VINHO BRANCO. Garça: Receitaria, 2023. Disponível em: <https://www.receiteria.com.br/receita/clericot-com-vinho-branco/>. Acesso em: 29 nov. 2023.

CARGOS E FUNÇÕES DE UM RESTAURANTE: DESCRIÇÃO E HIERARQUIA. Garça: Abrahão Blog, 2021. Disponível em: <https://www.abrahao.com.br/blog/administracao/cargos-funcoes-restaurante>. Acesso em: 29 nov. 2023.

PANORAMA GERAL DA OVINOCULTURA NO MUNDO E NO BRASIL. Porto Alegre: Revista Ovinos, mar. 2008. Disponível em: <https://docs.ufpr.br/~freitasjaf/artigosovinos/panoramaovinos.pdf>. Acesso em: 29 nov. 2023.

GUTO QUIRÓS PÕE OS CORDEIROS NA REDE. Garça: Plant Project, 2019. Disponível em: <https://plantproject.com.br/2019/05/worldfair-14-guto-quiros-cordeiros-na-rede/>. Acesso em: 29 nov. 2023.

VINHOS DA AMÉRICA. São Paulo: Via Vinum Vinhos & Vinhos, 2019. Disponível em: <https://www.viavinum.com.br/vinhos-da-america>. Acesso em: 30 nov. 2023.