

**CENTRO PAULA SOUZA
ETEC ITAQUEIRA II**

Técnico de Design de Interiores integrado ao Ensino Médio

Flávia Rayele Sena de Oliveira
Paola Mayumi Pereira Kikuchi Machado
Renato Oliveira Magalhães da Silva

CONFEITARIA ÉDEN
Onde você encontra o paraíso das sobremesas

São Paulo
2024
Flávia Rayele Sena de Oliveira

Paola Mayumi Pereira Kikuchi Machado
Renato Oliveira Magalhães da Silva

CONFEITARIA ÉDEN

Onde você encontra o paraíso das sobremesas

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Técnico em Design de Interiores Integrado ao Ensino Médio da ETEC Itaquera II, orientado pelo Prof. Talita Souza Coelho da Silva, como requisito parcial para obtenção do título de técnico em Design de Interiores.

São Paulo
2024

RESUMO

Estudando as conceituadas confeitarias brasileiras, se observa que a maioria se inspira na culinária europeia, ignorando a variedade de doces existentes em nosso país. Baseado nesse ponto, o presente trabalho possui o intuito de valorizar os doces nativos, os nossos ingredientes típicos e os sabores únicos, tornando-se mais populares aos paladares do brasileiro, utilizando-se a técnica conhecida como "pâtisserie". Com um comércio exibindo fortemente a gastronomia brasileira, de forma elegante, em um ambiente com design clássico e sofisticado, porém com um toque moderno e brasileiro, agregado com a delicadeza e refinamento dos doces, em um estilo requintado e gourmet no cardápio, resultando em sobremesas de alta gastronomia e experiência única.

Palavras-chave: Confeitaria. Doces nativos. Alta gastronomia. Clássico. Pâtisserie.

ABSTRACT

When exploring Brazil's large confectionery shops, it can be seen that most of them are focused on cuisine of European origin, reducing the variety of sweets that Brazil has. With this in mind, the project aims to highlight native sweets, their typical ingredients and unique flavors, making them more popular in the public eye, using the technique called "pâtisserie". With a business that showcases Brazilian gastronomy in an elegant way in a classic and sophisticated environment, added to the delicate aesthetics of the sweets, applying a refined and gourmet style to the menu, resulting in haute cuisine desserts.

Keywords: Confectionery. Native sweets. Haute cuisine. Classic. Pâtisserie.

FIGURAS

Figura 1. Confeitaria Colombo.....	12
Figura 2. Confeitaria Colombo.....	12
Figura 3. Cafeteira BETC Haves Café.....	13
Figura 4. Cafeteira BETC Haves Café.....	13
Figura 5. Fachada- café república.....	14
Figura 6. Planta- térreo.....	15
Figura 7. Planta- primeiro pavimento.....	16
Figura 8. Planta- segundo pavimento.....	16
Figura 9. Corte A.....	17
Figura 10. Corte B.....	19
Figura 11. Percurso andando da rodoviária de Porto Alegre até a confeitaria ..	21
Figura 12. Trajeto de ônibus da rodoviária de Porto Alegre até a confeitaria....	21
Figura 13. Trajeto de carro da rodoviária de Porto Alegre até a confeitaria	22
Figura 14. Organograma.....	25
Figura 15. Fluxograma.....	26
Figura 16. Setorização- térreo.....	27
Figura 17. Setorização- 1º pavimento.....	27
Figura 18. Mezanino.....	27
Figura 19. Planta de construir.....	29
Figura 20. Mapa de acabamento - térreo.....	29
Figura 21. mapa de acabamento - 1º pavimento.....	30
Figura 22. Mapa de acabamento - mezanino.....	30
Figura 23. Layout humanizado – térreo.....	31
Figura 24. Layout humanizado - 1º Pavimento.....	32
Figura 25. Layout humanizado - mezanino.....	32
Figura 26. Layout geral- térreo.....	33
Figura 26. Vista A da entrada.....	33
Figura 27. Vista B da entrada.....	33
Figura 28. Perspectiva da entrada.....	34
Figura 29. Vista B da entrada.....	34
Figura 30. Vitral da entrada.....	34
Figura 31. Vista A e B do hall de entrada.....	35
Figura 32. Vista C do hall de entrada.....	35
Figura 33. Perspectiva do hall de entrada.....	35
Figura 34. Perspectiva 2 do hall de entrada.....	36
Figura 35. Vista do banheiro.....	36
Figura 36. Vista do banheiro.....	37
Figura 37. Vista A do salão principal.....	37
Figura 38. Vista B do salão principal.....	37
Figura 39. Perspectiva do salão principal.....	38
Figura 40. Vista A do salão externo.....	38
Figura 41. Vista A e B da cozinha rápida.....	39
Figura 42. Vista C e D da cozinha rápida.....	39
Figura 43. Vista C da cozinha rápida.....	40
Figura 44. Vista D da cozinha rápida.....	40

Figura 45. Perspectiva da cozinha rápida	40
Figura 46. Vista A da cozinha técnica	41
Figura 47. Perspectiva da cozinha técnica.....	41
Figura 48. Perspectiva 2 da cozinha técnica.....	42
Figura 49. Perspectiva da despensa	43
Figura 50. Layout geral do 1º pavimento	43
Figura 51. Vista A e B do salão do 1º pavimento.....	44
Figura 52. Vista C e D do 1º pavimento	44
Figura 53. Perspectiva do salão principal do 1º pavimento.....	44
Figura 54. Vista C e D da sala dos funcionários.....	45
Figura 55. Vista A e B da sala dos funcionários.....	45
Figura 56. Perspectiva da sala dos funcionários	45
Figura 57. Perspectiva 2 da sala dos funcionários	45
Figura 58. Layout do mezanino.....	46
Figura 59. Vista A e B do mezanino	46
Figura 60. Perspectiva do mezanino	46

LISTA DE ABREVIATURAS

- PNE. Pessoa com Necessidades Especiais
ANBR. Associação Brasileira de Normas Técnicas
NBR. Associação Brasileira de Normas Técnicas
MDF. *Medium-Density Fiberboard* (painel de fibras de madeira de média densidade)

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	6
1. CONFEITARIA	7
1.1 Diferença da cafeteria para a confeitaria	7
1.2 Termo pâtisserie	8
1.3 Ingredientes e sobremesas locais	9
2. NEOCLASSICO	9
3. BRASILIDADE	10
4. ESTUDO DE CASO	11
4.1 Confeitaria Colombo	11
4.2 Cafeteira BETC Haves Café	12
5. DIAGNOSTICO	14
5.1 Plantas e cortes	15
5.2 Localização	19
5.3 Cidade: Porto Alegre	20
5.4 Bairro: Cidade Baixa	20
6. LOCOMOÇÃO	20
6.1 Locomoção próxima ao estabelecimento	21
7. O CONFORTO INTEGRADO AO DESIGN DE INTERIORES	22
7.1 Banheiro PNE	22
7.2 Rampas de acesso	23
7.3 Elevador de comida	23
8. PUBLICO ALVO	24
9. CONCEITO	24
10. PROGRAMA DE NECESSIDADES	24
11. ORGANOGRAMA	25
12. FLUXOGRAMA	26
13. SETORIZAÇÃO	27

14. PLANTA DE REFORMA	28
14.1. Construir	28
15. MAPA DE ACABAMENTO	29
16. LAYOUT HUMANIZADO	31
17. PROJETO PAVIMENTO TERREO	32
17.1 Corredor de entrada	33
17.2 Hall	35
17.3 Banheiro	36
17.4 Salão 1	37
17.5 Salão externo	38
17.6 Cozinha rápida	39
17.7 Cozinha técnica	41
17.8 Despensa	42
18. PROJETO 1° PAVIMENTO	43
18.1 Salão 2	44
18.2 Sala dos funcionários	45
19. MEZANINO	46
20. CONCLUSÃO	47
REFERÊNCIAS	48

INTRODUÇÃO

Este estudo propõe um projeto de design de interiores dedicados a um estabelecimento comercial dedicado à venda de doces pâtisserie, com foco na indústria culinária voltada para a produção de sobremesas e bolos refinados direcionados à clientela de elite, independentemente da faixa etária.

Propõe-se a explorar a esfera da produção de doces meticulosamente elaborados, harmonizando o estilo clássico com a exaltação dos tradicionais sabores brasileiros.

A aplicação do design de interiores é empregada para enriquecer a estética do ambiente e celebrar a riqueza da cultura brasileira. O objetivo primordial é viabilizar a opulência inerente à estética e à ornamentação do espaço, com a utilização do estilo neoclássico, porém sem descuidar-se da essência do seu conceito, notadamente a valorização da culinária nacional.

A metodologia adotada para o desenvolvimento deste projeto baseou-se em extensas pesquisas e estudos de casos, buscando assimilar cada conceito analisado como referência para concepções futuras.

1. CONFEITARIA

O vocábulo "confeitaria" deriva do termo latino "confectun", denotando algo elaborado com requinte. A confeitaria se distingue como uma manifestação gastronômica que abarca os manjares doces, caracterizando-se por receitas meticulosamente elaboradas, enriquecidas por um toque distintivo e personalizadas sob a égide de um confeitoiro. (A HISTÓRIA DA CONFEITARIA, 2014)

As raízes da confeitaria, tal como a concebemos hoje, remontam a práticas ancestrais que permeiam diversas culturas pelo globo terrestre. Contudo, a confeitaria enquanto arte culinária refinada e especializada floresceu ao longo dos séculos, sobretudo no contexto europeu. Não obstante intensos estudos, permanece incerto o exato ponto de partida dessa arte gastronômica. (CASIMIRO GIOVANNA, [2020?])

Nas suas origens, os doces e sobremesas eram apreciados sobretudo pela aristocracia e pelas classes mais opulentas, devido à disponibilidade de ingredientes raros, como o açúcar e as especiarias. Com o passar do tempo, as técnicas confeitarias sofisticaram-se e os deleites doces popularizaram-se entre diversos estratos sociais. (A HISTÓRIA DA CONFEITARIA, 2014)

Durante a Idade Média e o Renascimento, os confeitários granjearam notável prestígio nas cortes reais e aristocráticas, erguendo verdadeiras obras de arte comestíveis. A saga da confeitaria seguiu adiante ao longo dos séculos, assimilando influências de variadas culturas e territórios.

Nos dias contemporâneos, a confeitaria se consolida como uma nobre manifestação da arte culinária, repleta de técnicas e receitas que encantam paladares ao redor do globo terrestre. A história da confeitaria é cativante e espelha a evolução das práticas culinárias através dos tempos.

1.1 Diferença da cafeteria para a confeitaria

A distinção é sutil, sendo delineada pelo foco primordial do estabelecimento. Na cafeteria, por exemplo, o epicentro é o café, em torno do qual são concebidos aspectos como apresentação, atmosfera, cardápio, entre outros. Doces e salgados desempenham um papel coadjuvante, empregados com o propósito de acentuar as características e virtudes do produto principal. Em contrapartida, na confeitaria, a dinâmica se reverte, onde o café assume uma posição secundária, enquanto os doces emergem como protagonistas. Estes, frequentemente adornados com elaboradas apresentações, coexistem harmonicamente com o ambiente, e o café, por sua vez, é oferecido como um mero complemento ou degustação destinados a realçar os sabores e aromas das sobremesas, que se destacam como os elementos principais. (SOUZA RICARDO, 2018)

1.2 Termo pâtisserie

O Pâtisserie é uma espécie de cozinha artesanal francesa especializada em bolos e doces. São aqueles lugares em que queremos ficar durante muito tempo e provar de tudo um pouco, por serem doces mais elaborados e clássicos. Para ter esse nome é necessário que exista um profissional licenciado chamado de maître pâtissier, que passou por um longo período de treinamento e provas para conseguir esse mérito. (O QUE É PÂTISSERIE, 2022).

Até o século XVI, usar açúcar em receitas era considerado um luxo, especialmente na Europa. Mais tarde, no século XVII, a França conseguiu ter mais acesso a esse ingrediente, ainda que com preço muito elevado. Após adquirir o açúcar, um mestre cozinheiro chamado La Verenne, que atuava no reinado de Henrique IV e Maria de Médici, se tornou o grande responsável pelo desenvolvimento das receitas dessa cozinha. Ele deu os primeiros passos na confeitaria, que mais tarde daria início a pâtisserie.

No século XVII, ela já era um pouco mais democrática e a manteiga se uniu ao açúcar para incrementar a culinária. Mais tarde, a massa folhada entra em cena e assim essa proposta se consolida de vez. Também é importante se atentar para os ingredientes, para que os doces não sejam muito pesados, afinal, o requinte e a leveza são características marcantes dessa culinária.

Existem algumas receitas muito famosas nessa cozinha. O éclair, por exemplo, é uma espécie de bomba feita a base de farinha, em formato mais comprido e com recheio, geralmente de chocolate. Já o fraiser é um bolo clássico, sem fermento e com recheio de morango. O choux, por sua vez, é bastante conhecido pelos brasileiros pelo nome de “Carolina”. Sua massa também pode ser usada para outras receitas, como a de profiteroles.

A tendência do momento fica por conta do macarron. Embora tenha origem italiana, foi popularizada na França com a chegada de Catarina de Médici e era uma receita exclusiva para a nobreza. (CARDOSO ONEIDA, 2020).

1.3 Ingredientes e sobremesas locais

A cozinha brasileira e nossa população são uma mistura de heranças culturais de diferentes povos que juntos formaram nossa nação. Muitos de nossos pratos conquistaram os paladares e os corações em todo o mundo. Além de seus vários pratos salgados reconhecidos em todo o mundo, o Brasil se destaca por suas sobremesas tradicionais e com ingredientes únicos. (SOBREMESAS: 12 CLASSICOS, 2022).

As sobremesas, que incorporam costumes e histórias de várias regiões, estão entre os pratos que mais encantam os viajantes. O brigadeiro, o curau, o arroz, o doce de leite, o pudim e o açaí são as sobremesas brasileiras mais populares e impossíveis de resistir. Todas se destacam por serem fáceis de preparar, como o brigadeiro, que é uma das sobremesas mais famosas do Brasil. Surgiu nos anos 1940 e é feito de leite condensado e chocolate. (RECEITA DE SOBREMESAS NO BRASIL, 2024).

2. NEOCLASSICO

O neoclassicismo foi um período artístico e literário que surgiu nos meados do século XVIII na Europa, sendo uma oposição ao barroco e ao rococó. Na

arquitetura o estilo foi influenciado por conta do maior interesse dos intelectuais da época em obras do passado. O descobrimento das cidades de Pompeia e Herculano, que foram preservadas após a erupção do Vulcão Vesúvio, contribuiu muito para isso.

Na época da descoberta das cidades, foram encontrados diversos painéis, murais e objetos antigos, que haviam sido preservados. Esses itens contribuíram para um desejo de resgate da cultura antiga, mas imprimindo um estilo novo, ou seja, com mesclas da contemporaneidade da época, tendo como traços característicos a objetividade, simplicidade e equilíbrio. (ESTILO NEOCLASSICO, 2020).

O neoclassicismo no Brasil, chega por volta do século XIX, e foi resultado da chegada da Corte portuguesa ao Brasil, em 1808. Com a chegada dos europeus tiveram a função de formar pintores e arquitetos brasileiros, e tal formação ficou por conta da Academia Imperial de Belas Artes, no Rio de Janeiro. No entanto, em nosso país, os ideais neoclássicos estavam atrelados a elementos nacionalistas de um Brasil em construção. (SOUZA WARLEY, [20??]).

3. BRASILIDADE

A ideia de brasilidade, tal como nossa nação, é vasta e diversificada. O Brasil é resultado da confluência de diferentes povos e culturas, e essa variedade se manifesta em nossa decoração, que funde aspectos que evocam nossa rica herança cultural, mantendo ao mesmo tempo um toque de sofisticação e modernidade.

Esse estilo mescla conforto e diferentes texturas para produzir resultados visuais impressionantes, integrando componentes como materiais naturais, cerâmica, tecidos orgânicos e itens do artesanato local. A junção desses elementos reflete a diversidade do povo brasileiro, gerando composições visuais singulares.

A apreciação da natureza, dos seus ecossistemas e da felicidade que caracteriza o povo brasileiro é uma parte essencial da identidade nacional. Essa valorização incorpora influências das culturas, tanto das regiões rurais quanto das metrópoles. (DESCUBRA COMO VALORIZAR A BRASILIDADE, 2024).

4. ESTUDO DE CASO

Busca estudar situações reais que deram certo para se chegar a resultados de igual êxito, é um método científico comum que visa analisar dentro do projeto estudado os pontos positivos e ressaltar os negativos permitindo o aprofundamento e um conhecimento maior sobre ele e, assim, oferecer subsídios para novas investigações sobre a mesma temática.

Estudos de caso são utilizados como *benchmark*, ou seja, como ponto de partida ou inspiração para quem deseja realizar um trabalho parecido com o que foi relatado. É útil que os estudos de caso mostrem não apenas os acertos, mas também as falhas encontradas na busca por uma solução. (ESTUDO DE CASO, 2020).

Ao escolher os nossos estudos de caso, focamos na busca de um estilo e estética que se encaixasse com o projeto, levando em conta sua mobília, funcionalidade, área de locomoção, iluminação, decoração neoclássica, entre outros aspectos da decoração.

4.1 Confeitaria Colombo

Fundada em 1894, o local se localiza na rua Gonçalves Dias, 32 no centro do Rio de Janeiro. Com quase 130 anos de história, os salões decorados em estilo Art Nouveau da matriz preservam elementos como o encantador vitral da claraboia e os enormes espelhos de cristal vindos da Bélgica. Palco para saborear um extenso cardápio, que vai do lanche ao almoço, incluindo novos combos de café da manhã ou chá da tarde, com pães, bolos, pastas salgadas, saladas de frutas, entre outras comidas.

Em nosso estudo de caso, optamos em usar o estilo clássico do local, as grandes janelas para uma maior iluminação natural, os tons claros do ambiente e a riqueza dos detalhes nas estruturas e dos móveis.

Figura 1. Confeitaria Colombo



Fonte: Site Confeitaria Colombo

Disponível em: <https://www.confeitariacolombo.com.br/#historia>.

Figura 2. Confeitaria Colombo



Fonte: Site Confeitaria Colombo

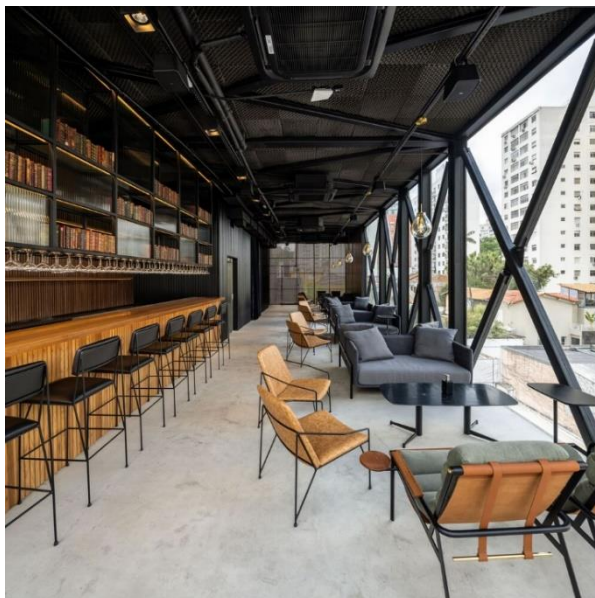
Disponível em: <https://www.confeitariacolombo.com.br/#historia>.

4.2 Cafeteira BETC Haves Café

Localizada na rua Oscar Freire 1.128, no bairro Jardins, conhecido por ser um local nobre de São Paulo, a cafeteira BETC Haves Café traz o exemplo de um local acolhedor e charmoso, na qual chama atenção de cara por sua fachada.

Por dentro, utiliza elementos como sua iluminação, para destacar seu revestimento e seus livros e quadros, na qual encaixa com a ideia do nosso projeto, além da distribuição de cadeiras variadas pelo ambiente, algumas individuais no balcão, como visto na imagem 3 e outras para aproveitar o local com a família e amigos, visto na imagem 4. Assim, expressando um ar de intimidade com o lugar, consequentemente, atraindo a curiosidade do público, em que quando se aventura a conhecer, provoca o desejo de permanecer no local para apreciar seu café.

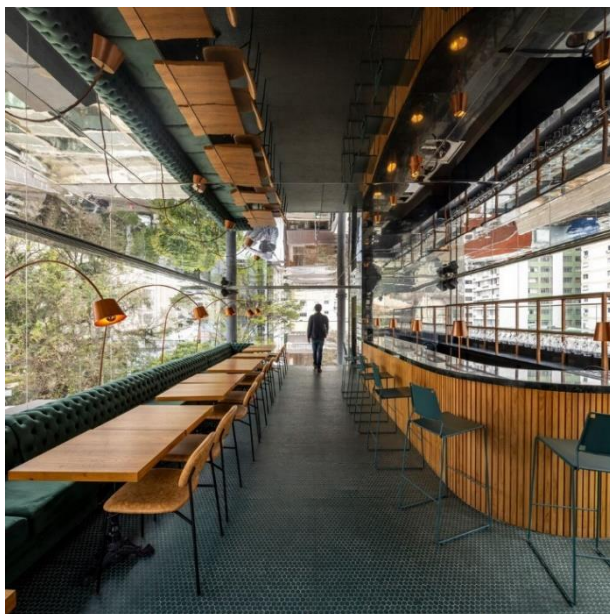
Figura 3. Cafeteira BETC Haves Café



Fonte: Manuel Sá

Disponível em: https://www.archdaily.com.br/br/994783/betc-havas-cafe-galeria-arquitetos-plus-terra-capobianco?ad_source=search&ad_medium=projects_tab

Figura 4. Cafeteira BETC Haves Café



Fonte: Manuel Sá

Disponível em: https://www.archdaily.com.br/br/994783/betc-havas-cafe-galeria-arquitetos-plus-terra-capobianco?ad_source=search&ad_medium=projects_tab

5. DIAGNOSTICO

A Planta que será utilizada em nosso projeto contabilizara com o espaço de 313 m² em sua edificação que possui 2 andares incluindo o térreo e mezanino. Essa edificação na qual o trabalho será executado temos como objetivo preservar a cultura brasileira no sabor visando o estilo neoclássico.

A atmosfera interior, segue o estilo neoclássico e aproveitaremos das janelas da edificação escolhida para uma iluminação natural.

O estilo neoclássico do projeto se apresenta em sua esfera técnica e em sua espera humana. Já que pretendemos mesclar esse estilo clássico com a modernidade e o sabor da culinária brasileira em nossos doces. Já que pretendemos valorizar nossa culinária e o estilo neoclássico.

Figura 5. Fachada- café república



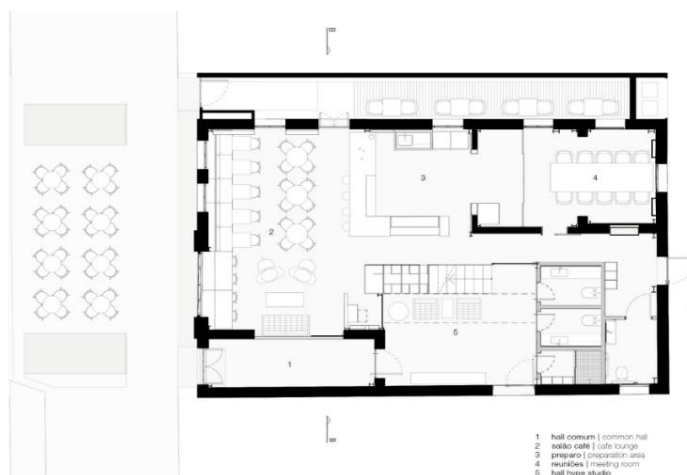
Fonte: Marcelo Donadussi

Disponível em: https://www.archdaily.com.br/br/871224/republica-358-hype-studio?ad_source=search&ad_medium=projects_tab

5.1 Plantas e cortes

Planta baixa é a projeção vista de cima de um edifício, facilitando o entendimento de onde se localiza cada ambiente e a sua proporção. Já os cortes são uma representação gráfica de trecho de uma obra, facilitando a visualização de outros ambientes não vistos claramente. Diferentemente da planta, o objetivo do corte é mostrar a dimensão vertical da edificação. O corte longitudinal funciona da seguinte forma: ele passa entre a construção, da frente para os fundos.

Figura 6. Planta- térreo

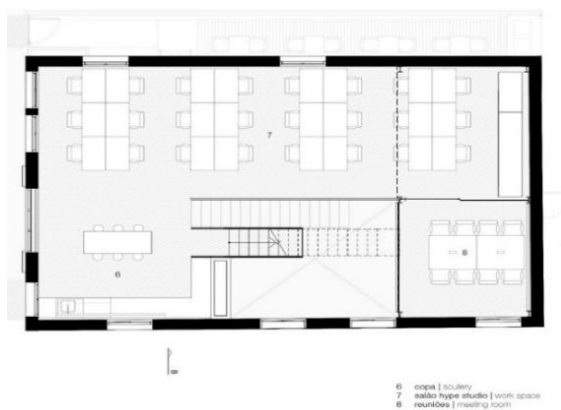


Fonte: Site Archdaily

Disponível em: https://www.archdaily.com.br/br/871224/republica-358-hype-studio?ad_source=search&ad_medium=projects_tab

Originalmente o térreo do comércio era dividido em hall comum, nossa futura entrada, que dá acesso ao hall hype studio, esse ambiente é uma espécie de área de espera logo em seguida os banheiros, salão e cozinha rápida que permaneceram os mesmos e por fim, ao lado da cozinha vinha a sala de reunião.

Figura 7. Planta- primeiro pavimento

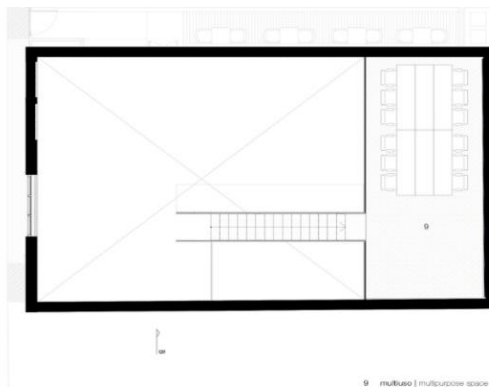


Fonte: Site Archdaily

Disponível em: https://www.archdaily.com.br/br/871224/republica-358-hype-studio?ad_source=search&ad_medium=projects_tab

O primeiro pavimento do comércio é composto por uma copa, espaço reservado para os funcionários comer, em seguida salão hype studio, lugar onde os funcionários trabalham, utilizando computadores, o último é uma sala de reunião.

Figura 8. Planta- segundo pavimento



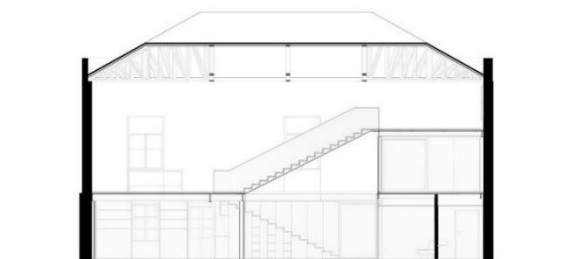
Fonte: Site Archdaily

Disponível em: https://www.archdaily.com.br/br/871224/republica-358-hype-studio?ad_source=search&ad_medium=projects_tab

Mezanino é uma estrutura elevada situada entre o piso principal e o teto de um edifício, criando um nível adicional que pode ser utilizado para diversos fins, como escritórios, áreas de armazenamento ou espaços de exposição. (PEDROSA HOSANA, 2023)

No comercio studio café, essa área é destinada para multiuso, ou seja, fica vazia até encontrarem algo que queiram fazer nela.

Figura 9. Corte A



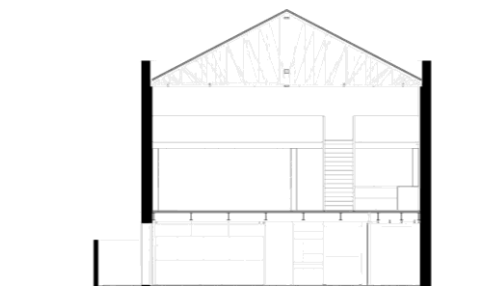
Fonte: Site Archdaily

Disponível em: https://www.archdaily.com.br/br/871224/republica-358-hype-studio?ad_source=search&ad_medium=projects_tab

Este corte tem como função mostrar as estruturas, do térreo, primeiro pavimento, escada e mezanino. O corte passa pelo hall comum, hall hype studio,

os banheiros do térreo, já no primeiro pavimento mostra o salão e a sala de reunião.

Figura 10. Corte B



Fonte: Site Archdaily

Disponível em: https://www.archdaily.com.br/br/871224/republica-358-hype-studio?ad_source=search&ad_medium=projects_tab

Este corte tem como propósito facilitar a visualização dos seguintes ambientes: sala de reunião, tanto a do térreo quanto a do primeiro pavimento, salão café e a área de trabalho, além do mezanino e da escada

5.2 Localização

O edifício escolhido para o trabalho está localizado na cidade de Porto Alegre ao centro do Rio grande do Sul, no bairro Cidade Baixa e mais precisamente na rua da República, 358.

A capital gaúcha, Porto Alegre, é conhecida por ter uma economia estável e ter o melhor ambiente de negócios do Brasil, facilitando o então comercio da área, além do fato do lugar situado estar perto do centro histórico, o que atrai diversos turistas, ou seja, aumentando a quantidade do público-alvo. (TOMASI MANOELA, 2023).

5.3 Cidade: Porto Alegre

Foi fundado em 26 de março de 1772, sendo uma cidade riquíssima culturalmente falando, já que recebeu diversos imigrantes europeus e africanos em sua construção, desenvolvendo a diversidade étnicas, religiosa e linguísticas, assim dando origem à uma cidade que atualmente possui 1,5 de habitantes e demonstra uma grande diversidade cultural e diversos pontos turísticos. (CONHEÇA PORTO ALEGRE, [20??]).

Sua economia é baseada em indústrias, comércios, serviços e construções civis. A Capital gaúcha tem o melhor ambiente de negócios do Brasil. Porto Alegre ficou em primeiro lugar no Índice de Concorrência dos Municípios 2022 (ICM).

5.4 Bairro: Cidade Baixa

Localizada na zona central de Porto Alegre, o bairro Cidade Baixa é um local privilegiado quando o assunto é gastronomia, já que a região é conhecida por possuir diversos bares, cafeterias e restaurantes, além de ser um local bastante movimentado, principalmente por ser localizado no centro. O bairro possui uma boa infraestrutura, com linhas de transporte acessíveis para locomoção aos estabelecimentos. (GUIA DE BAIRRO, 2022).

6. LOCOMOÇÃO

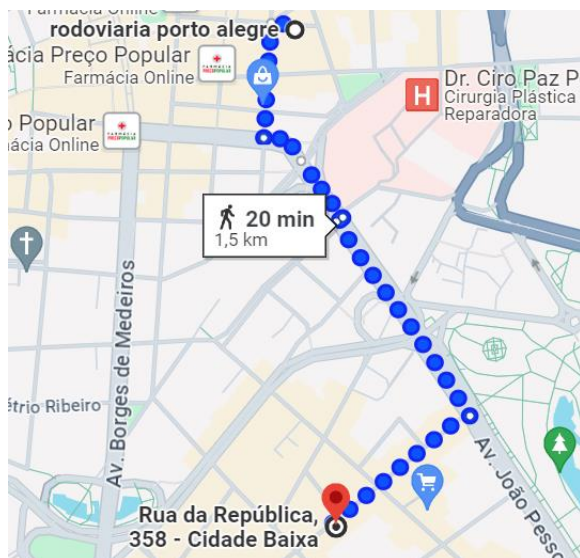
A localização estratégica em Porto Alegre traz muitos benefícios à qualidade de vida dos moradores da Cidade Baixa. Estas incluem a proximidade a locais coexistentes, como lojas e empresas, e o fácil acesso a locais chave da cidade, como o centro histórico, escolas e edifícios comerciais.

O ambiente fica próximo à rodoviária central, graças a isso, há alguns modos de chegar ao edifício, para quem opta de carro a avenida é tranquila e rápida, o acesso ao transporte público também é simples e uma ótima opção a se escolher, pois há pontos de ônibus perto do local, facilitando a chegada e a ida ao espaço.

6.1 Locomoção próxima ao estabelecimento

Andando, da rodoviária de Porto Alegre, vinte minutos

Figura 11. Percurso andando da rodoviária de Porto Alegre até a confeitaria

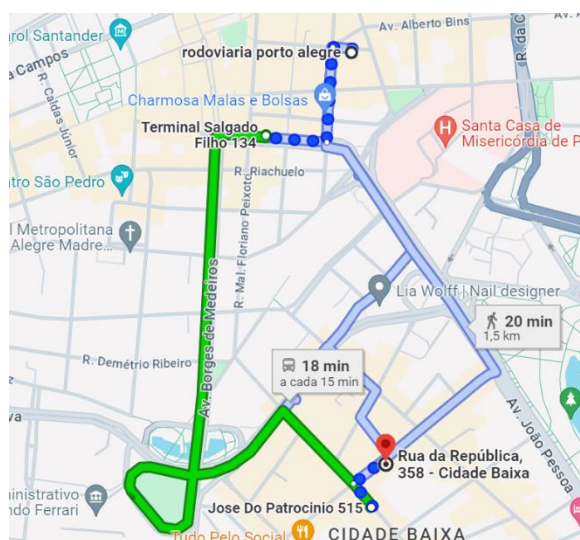


Fonte: Google Maps

Disponível em: <https://encurtador.com.br/NwJBG>

De ônibus, da rodoviária de Porto Alegre, dezesseis minutos

Figura 12. Trajeto de ônibus da rodoviária de Porto Alegre até a confeitaria

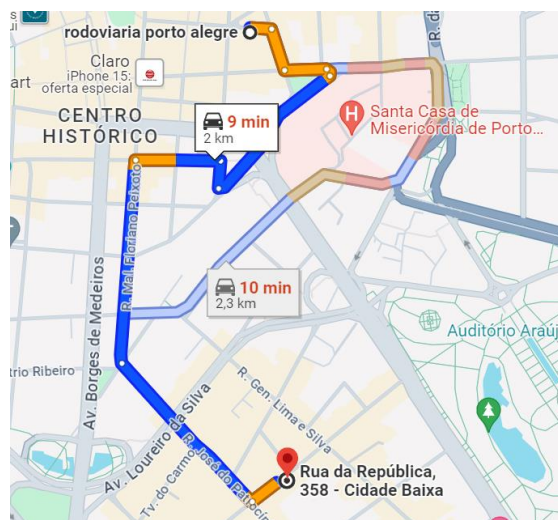


Fonte: Google Maps

Disponível em: <https://encurtador.com.br/mkC8r>

De carro, da rodoviária de Porto Alegre, nove minutos

Figura 13. Trajeto de carro da rodoviária de Porto Alegre até a confeitaria



Fonte: Google Maps

Disponível em: <https://encurtador.com.br/mkC8r>

7. O CONFORTO INTEGRADO AO DESIGN DE INTERIORES

Conforto no design de interiores é a sensação de bem-estar que o espaço proporciona. Quando um ambiente reúne elementos que agradam aos sentidos e atende as necessidades de quem os utiliza, tornando um ambiente confortável e de fácil acesso.

7.1 Banheiro PNE

O Banheiro PNE, ou banheiro acessível, é um espaço projetado para atender às necessidades de pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, garantindo segurança, autonomia e conforto.

Em nosso projeto, seguimos as diretrizes da Associação Brasileira de Normas Técnicas, ABNT NBR 9050, que especifica os critérios para promover a acessibilidade em edificações, espaços e mobiliários urbanos.

A utilização dessa norma é essencial para que o projeto esteja adequado para todos os usuários independentemente de suas limitações físicas, dessa forma, criamos um espaço inclusivo, promovendo acessibilidade e facilitando o uso do ambiente por pessoas de diferentes idades e necessidades. (BANHEIRO PNE, 2020).

7.2 Rampas de acesso

A rampa de acesso para cadeirantes é uma adaptação construtiva que facilita o deslocamento de pessoas com mobilidade reduzida ou cadeirantes, ou seja, é a forma de adequar corretamente o local para que seja acessível para todo o público.

Em nosso projeto, utilizamos uma rampa de acesso em nossa estrada principal, seguindo todos os moldes da norma NBR9050, criada para estabelecer leis de acessibilidade para pessoas portadoras de deficiência.

O seguimento dessas regras é exatamente necessário, já que é a forma de trazer dignidade às pessoas com mobilidade reduzida ou portadores de deficiência, dessa maneira, tornando os espaços, as edificações e a cidade acessível para todas as pessoas. (BRANCO HIAGO, 2021).

7.3 Elevador de comida

Um elevador de carga destinado a restaurantes é essencial para otimizar a rotina de uma cozinha profissional. Ele proporciona maior eficiência e agilidade nas operações, especialmente durante horários de grande movimento, como almoço e jantar. Em períodos de alta demanda, o acúmulo de pedidos pode resultar em atrasos na entrega dos pratos, o que gera descontentamento e pode prejudicar a reputação do negócio. Para assegurar uma experiência satisfatória aos clientes e garantir que os produtos sejam servidos frescos e quentes na hora certa, a utilização de um elevador de carga para restaurantes é fundamental.

É uma alternativa extremamente útil para estabelecimentos de alimentação com múltiplos andares simplificando a organização na entrega de pratos e a distribuição de insumos, evitando desordem entre os garçons, cozinheiros, auxiliares, chefs e entregadores.

Ele assegura que todo o procedimento, desde a preparação do prato até a sua entrega na mesa do consumidor, seja rápido e eficaz, sem contratempos. Vale

destacar que a implementação do elevador não interfere na estética do restaurante, pois foi projetada de maneira que permaneça discreta e fora da vista do público. (ELEVADOR DE CARGA, 2024).

8. PUBLICO ALVO

O edifício é voltado para todo e qualquer tipo de público, ou seja, o seu público é livre, sem restrições de idade, porém nossos produtos são direcionados para a classe de alta renda, exigente e sofisticada, ávido por experiências de alto nível gastronômico, com paladares refinados e uma apreciação pelos sabores brasileiros. Esse público busca não apenas sabores excepcionais, mas também uma apresentação impecável e um serviço de alto nível.

9. CONCEITO

Nosso projeto tem como objetivo destacar a riqueza dos doces brasileiros, trazendo à pâtisserie a essência e a diversidade do nosso país. Reinventando iguarias tradicionais, como o clássico Romeu e Julieta, que combina queijo e goiabada, transformando-as em sobremesas elaboradas e requintadas, sempre valorizando o sabor e a gastronomia brasileira.

Para dar à culinária nativa do país o reconhecimento que ela merece, já que os doces estrangeiros estão atualmente em destaque e o público brasileiro valoriza mais os doces do exterior por parecerem mais “refinados”, destacando isso, nosso projeto visa incorporar o ápice desta tendência sobremesas elegantes da época, aliadas aos sabores únicos da culinária brasileira.

Trazendo um cenário charmoso, com a riqueza de detalhes que o estilo neoclássico pode possuir, com decorações, cores claras, delicados tons dourados, luzes cuidadosamente direcionadas que realçam os requintados doces que serão servidos no local, tornando a doçura nativa mais valiosa.

10. PROGRAMA DE NECESSIDADES

O programa de necessidades é um documento que contém todos os ambientes, dimensões e requisitos para a criação de um projeto arquitetônico. é

elaborado com base em informações fornecidas pelo cliente e tem como objetivo registrar as necessidades específicas de cada projeto.

- Corredor de entrada;
- Hall de entrada;
- Banheiro dos clientes;
- Banheiro PCD;
- Salão 1;
- Cozinha rápida;
- Cozinha técnica;
- Despensa;
- Banheiro dos funcionários;
- Área externa;
- Salão 2;
- Sala dos funcionários;
- Mezanino.

A criação de cada espaço se dá pelas necessidades e conforto exigido pelo comércio. Dando notoriedade a dedicação e esforço de cada designer com as normas padrão a serem seguidas.

11. ORGANOGRAMA

Um organograma é uma representação visual da estrutura organizacional de uma empresa. Em outras palavras, um organograma é usado para descrever como uma empresa está organizada nos níveis de cargos e departamentos com base nas necessidades de cada local. Também é chamado de gráfico hierárquico.

Figura 14. Organograma

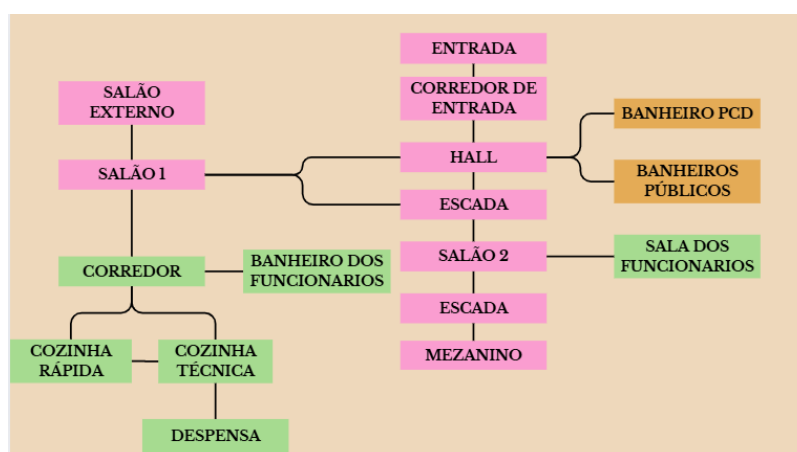
SERVIÇO	SOCIAL	INTIMO
CORREDOR	MEZANINO	BANHEIRO PCD
BANHEIRO DOS FUNCIONARIOS	ENTRADA	BANHEIROS PÚBLICOS
COZINHA RÁPIDA	CORREDOR DE ENTRADA	
COZINHA TÉCNICA	HALL	
DESPENSA	ESCADAS	
SALA DOS FUNCIONARIOS	SALÃO 1	
	SALÃO EXTERNO	
	SALÃO 2	

Fonte: Flávia Oliveira

12. FLUXOGRAMA

Um fluxograma é um tipo de diagrama que ilustra as fases de um processo, esquema de trabalho, *software* ou sistema. Esses diagramas são formados por figuras interligadas por linhas, mostrando as etapas de forma sequencial para facilitar decisões, eliminar incertezas e otimizar fluxos de trabalho.

Figura 15. Fluxograma



Fonte: Flávia Oliveira

 Social;

 Serviço;



13. SETORIZAÇÃO

Setorização na arquitetura é a distribuição dos ambientes buscando a melhor integração entre eles. A organização dos setores tem como objetivo garantir a privacidade, facilitar a circulação das pessoas e otimizar o uso dos espaços.

Figura 16. Setorização- térreo



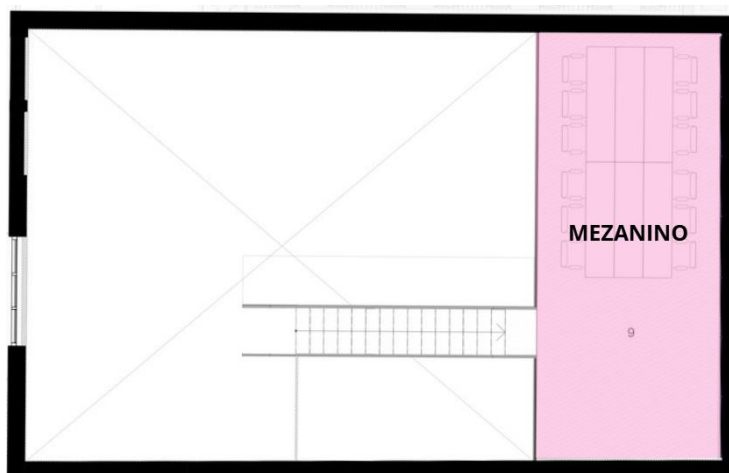
Fonte: Renato Oliveira

Figura 17. Setorização- 1º pavimento



Fonte: Renato Oliveira

Figura 18. Mezanino



Fonte: Renato Oliveira



14. PLANTA DE REFORMA

Trata-se de um plano para uma construção que envolve alterações na estrutura já existente, incluindo aumentos, manutenção ou diminuição de sua área construída, altura ou quantidade de andares.

14.1. Construir

Na planta de construção do térreo criamos um novo ambiente, a despensa, tampamos as janelas do local e dividimos a atual sala de reuniões para a sua criação. Separamos a cozinha rápida da sala de reunião, para se tornar uma segunda cozinha e foi criado uma parede para dividir o hall de entrada e o salão 1.

Para tornar o local mais acessível, na entrada foi inserido uma rampa acessível e no salão externo se via necessário um elevador de carga, para a levada dos alimentos.

Figura 19. Planta de construir



Fonte: Renato Oliveira

- Construir;
- Rampa de acesso;
- Demolir;
- Elevador de carga.

15. MAPA DE ACABAMENTO

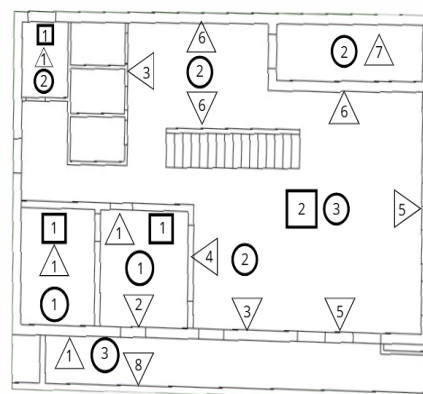
A necessidade de um mapa de acabamento é essencial para uma melhor organização dos materiais utilizados no acabamento da obra.

Separado em três partes, sendo que cada material possui uma simbologia, para um melhor entendimento e visualização do projeto: piso (círculo), triangulo (parede) e quadrado (teto). Através dessa simbologia esta detalhado cada material que será utilizado (material, marca, cor)

Figura 20. Mapa de acabamento - térreo

- △ 1 TINTA ACRILICA BRANCO NEVE- UNILAR.
- △ 2 PISO CERAMICO ESMALTADO- FORMIGRES.
- △ 3 PORCELANATO MARMORIZADO ACETINADO- ELIZABETH.
- △ 4 TINTA BABOSA- SUVINIL.
- △ 5 TINTA ACRILICA BRANCO NEVE- UNILAR; BOISSERIE- GESSO ART.
- △ 6 TINTA ACRILICA BRANCO NEVE- UNILAR; BOISSERIE- GESSO ART.
- △ 7 TINTA ACRILICA PALHA- SHERWIN WILLIANS; TINTA ACRILICA BRANCO NEVE- UNILAR; BOISSERIE- GESSO ART.
- △ 8 TIJOLINHO BRANCO RUSTICO- IDEAL REVEST.

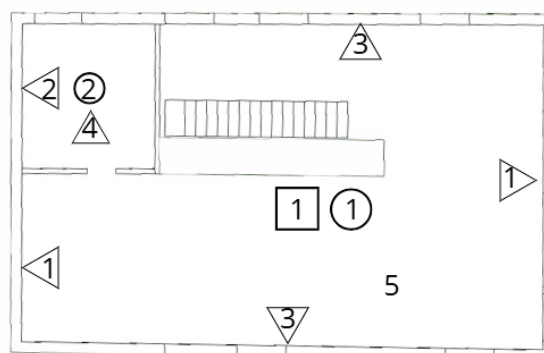
- 1 PISO CERAMICO ESMALTADO- FORMIGRES.
- 2 PORCELANATO MARMORIZADO ACETINADO- ELIZABETH.
- 3 PORCELANATO MARMORIZADO ACETINADO- DREAM INCESA.
- 1 TETO DE DRYWALL PARA AREAS MOLHADAS- PLACA RU
- 2 TETO DE GESSO- GESSO ART.



Fonte: Flávia Oliveira

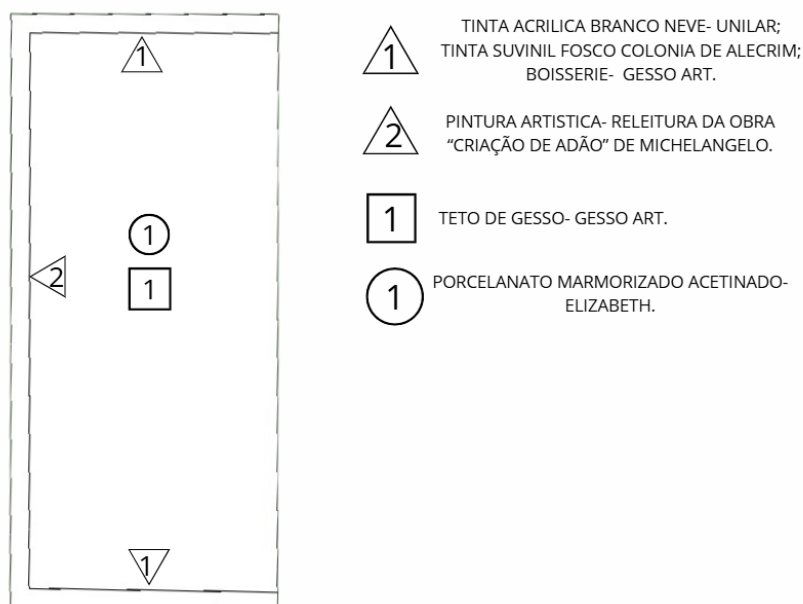
Figura 21. mapa de acabamento - 1º pavimento

- △ 1 TINTA ACRILICA BRANCO NEVE- UNILAR; BOISSERIE- GESSO ART.
- △ 2 PORCELANATO MARMORIZADO ACETINADO- ELIZABETH.
- △ 3 PASTILHAS CERAMICAS COLORS- FIRENZE; TINTA ACRILICA BRANCO NEVE- UNILAR; BOISSERIE- GESSO ART.
- △ 4 TIJOLINHO BRANCO RUSTICO- IDEAL REVEST.
- 1 PORCELANATO MARMORIZADO ACETINADO- DREAM INCESA.
- 2 PORCELANATO MARMORIZADO ACETINADO- ELIZABETH.
- 1 TETO DE GESSO- GESSO ART.



Fonte: Flávia Oliveira

Figura 22. Mapa de acabamento - mezanino

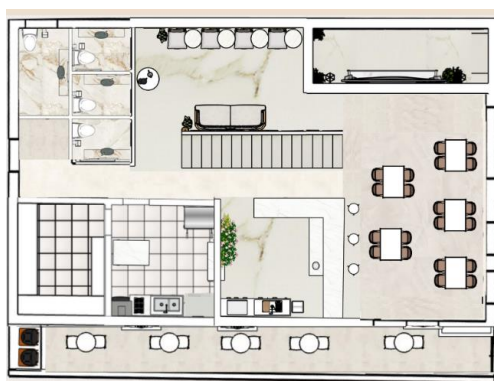


Fonte: Flávia Oliveira

16. LAYOUT HUMANIZADO

É um processo de projetar espaços interiores de forma a maximizar o conforto, a segurança e a qualidade de vida dos usuários.

Figura 23. Layout humanizado – térreo

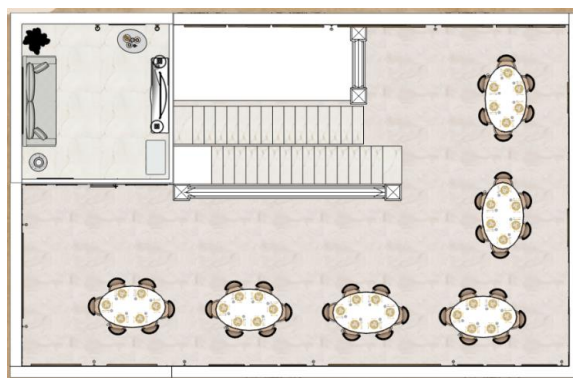


Fonte: Flavia Oliveira e Paola Mayumi, Sketchup 2024.

O térreo foi composto pela entrada, o hall de entrada onde será a área de espera dos nossos clientes, logo em seguida os banheiros, incluindo o PNE, ao lado tem o nosso primeiro salão, a cozinha rápida, técnica e a despensa, já na área externa finaliza com nosso salão. O hall de entrada é um espaço confortável para os

clientes esperarem da melhor forma possível, com cadeiras acolchoadas, nosso salão é composto por mesas de quatro cadeiras, além das banquetas individuais, já o externo é mais reservado com mesas de duas cadeiras.

Figura 24. Layout humanizado - 1º Pavimento



Fonte: Renato Oliveira, Sketchup 2024.

O primeiro pavimento é mais simples, sendo composto apenas pelo nosso segundo salão e a área dos funcionários. O salão é composto por mesas grandes de seis cadeiras, já a sala dos funcionários é um espaço de conforto e descanso para os mesmos.

Figura 25. Layout humanizado - mezanino



Fonte: Renato Oliveira, Sketchup 2024.

O nosso segundo pavimento, sendo ele o mezanino, é uma área apenas com mesas de duas cadeiras, pode ser considerado um mini salão.

17. PROJETO PAVIMENTO TERREO

Composto pelo corredor de entrada; hall; banheiros; salão 1; salão externo; cozinha rápida e técnica, pôr fim a despensa. Com exceção das áreas de

trabalho que não serão vistas (cozinha técnica e despensa) todos os outros ambientes seguem a estética clássica com elementos brasileiros.

Tons de verde claro e branco junto ao *boisserie* predominam o espaço, além dos diversos quadros para representar a brasilidade no local.

Figura 26. Layout geral- térreo



Fonte: Flavia Oliveira e Paola Mayumi, Sketchup 2024.

17.1 Corredor de entrada

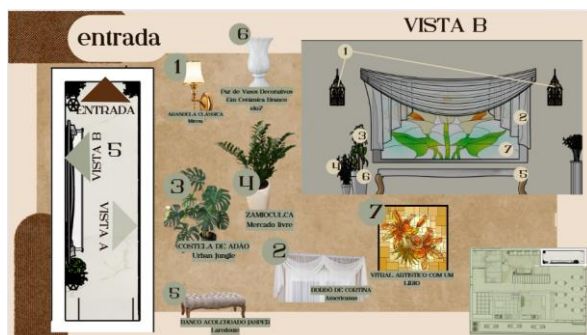
Figura 27. Vista A da entrada



Fonte: Flávia Oliveira

Os quadros apontados pelo número 3 são réplicas de pinturas brasileiras, feitas por artistas de renome, tais quais Anita Malfatti, Tarsila do Amaral, entre outros.

Figura 28. Vista B da entrada



Fonte: Flávia Oliveira

Figura 29. Perspectiva da entrada



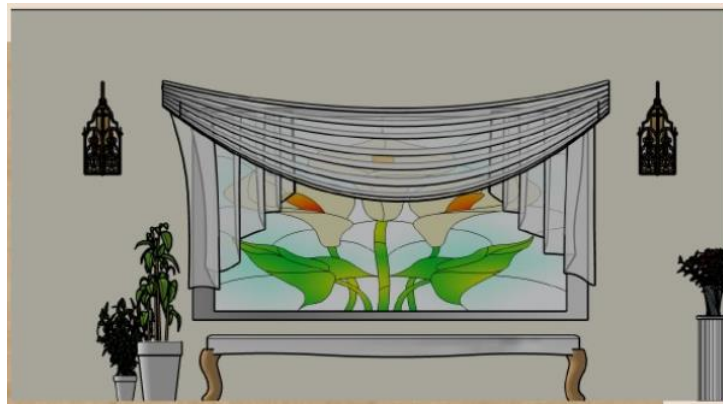
Fonte: Flávia Oliveira

Figura 30. Vista B da entrada



Fonte: Flávia Oliveira

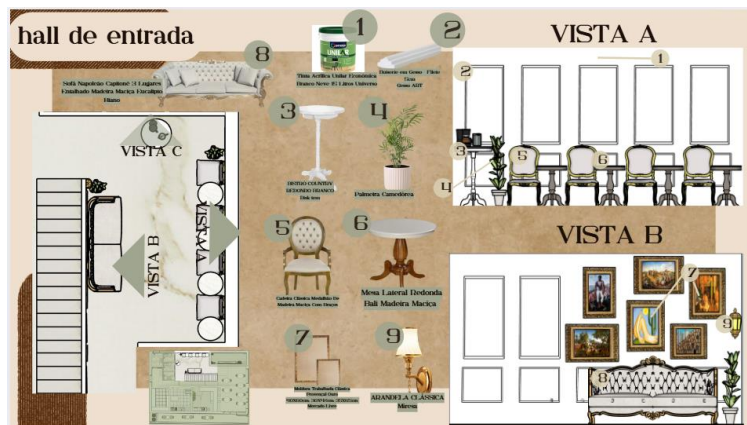
Figura 31. Vitral da entrada



Fonte: Flávia Oliveira

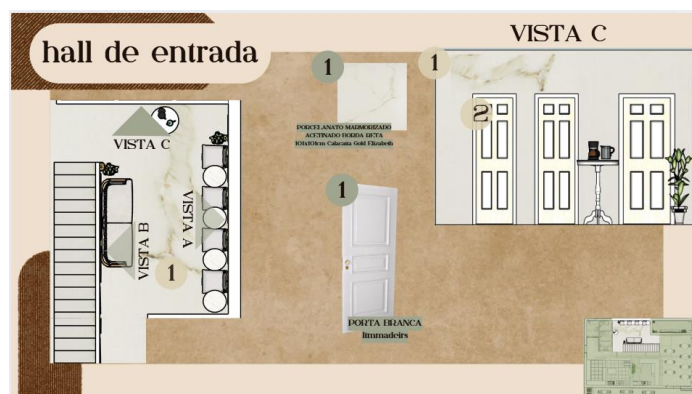
17.2 Hall

Figura 32. Vista A e B do hall de entrada



Fonte: Flávia Oliveira

Figura 33. Vista C do hall de entrada



Fonte: Flávia Oliveira

Figura 34. Perspectiva do hall de entrada



Fonte: Flávia Oliveira, Sketchup 2024.

Figura 35. Perspectiva 2 do hall de entrada

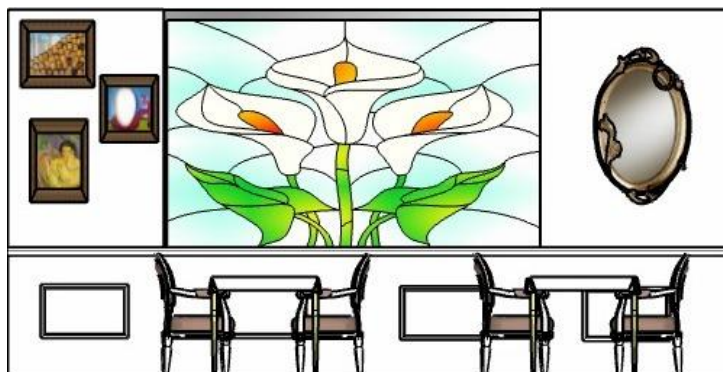


Fonte: Flávia Oliveira, Sketchup 2024.

No hall de entrada focamos no estilo neoclássico, porém com um toque de brasilidade na parede. Os moveis são em cores leves com elementos dourados e todos com a riqueza de ornamentos que a época do estilo necessitava. Na parede onde fica os quadros, ao lado tem uma arandela em dourado, além da sua funcionalidade, para iluminar melhor os quadros, é notável a sua presença por conta de sua cor e detalhes únicos, além dos assentos de espera serem totalmente confortáveis e diversificados, variando entre uma cadeira acolchoada e um sofá clássico.

17.3 Banheiro

Figura 36. Vista do banheiro



Fonte: Paola Mayumi, Sketchup 2024.

Figura 40. Perspectiva do salão principal

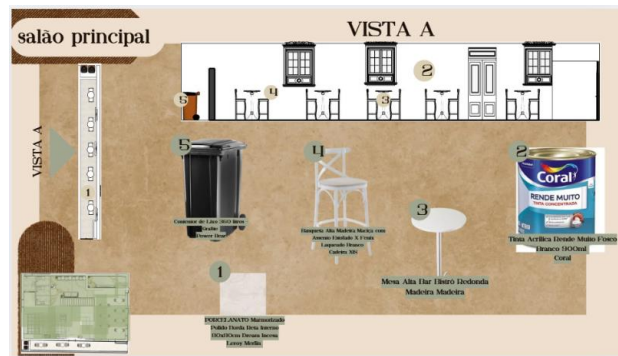


Fonte: Paola Mayumi, Sketchup 2024.

No primeiro salão se vê a presença da brasilidade nos quadros, além do vitral ao lado, como elementos de decoração temos os espelhos, para dar um ar de grandiosidade no projeto e também pelo seu valor decorativo, o *boiserie* serviu de divisória entre as tintas, acima está o tom verde e abaixo a tinta branca juntamente ao ornamento clássico.

17.5 Salão externo

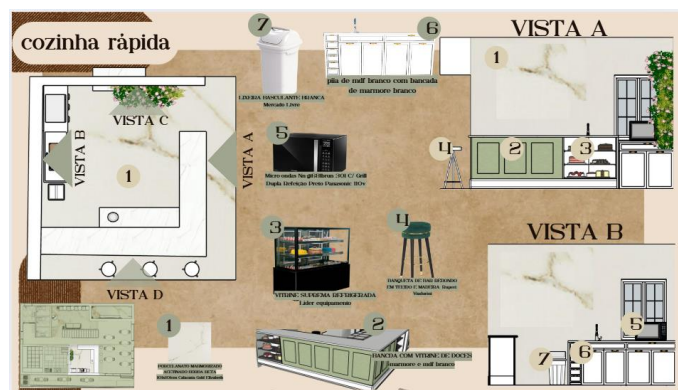
Figura 41. Vista A do salão externo



Fonte: Paola Mayumi

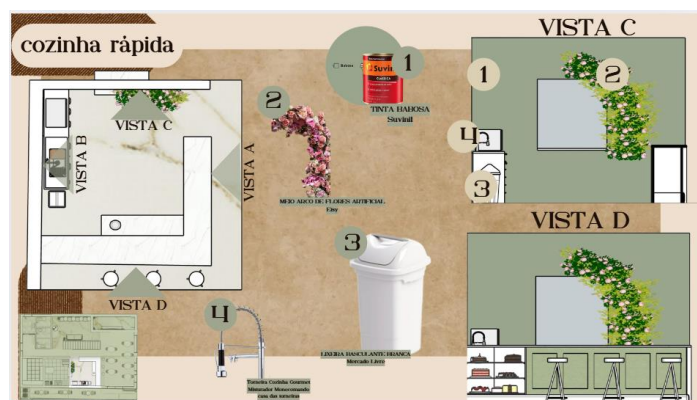
17.6 Cozinha rápida

Figura 42. Vista A e B da cozinha rápida



Fonte: Flávia Oliveira

Figura 43. Vista C e D da cozinha rápida



Fonte: Flávia Oliveira

Figura 44. Vista C da cozinha rápida



Fonte: Flávia Oliveira, Sketchup 2024.

Figura 45. Vista D da cozinha rápida



Fonte: Flávia Oliveira, Sketchup 2024.

Figura 46. Perspectiva da cozinha rápida



Fonte: Flávia Oliveira, Sketchup 2024.

Com a perspectiva da cozinha rápida consegue ver a predominância do verde no térreo, tanto na bancada planejada com vitrine embutida, dando destaque ao seu MDF verde, quanto a parede na mesma palheta. O ambiente todo preza por uma decoração mais leve, por conta do estilo escolhido (clássico), porém para não ficar tudo muito sem graça, escolhemos dar destaque a esse meio arco de rosas artificiais na janela onde se retira os doces na cozinha técnica.

17.7 Cozinha técnica

Figura 47. Vista A da cozinha técnica



Fonte: Flávia Oliveira

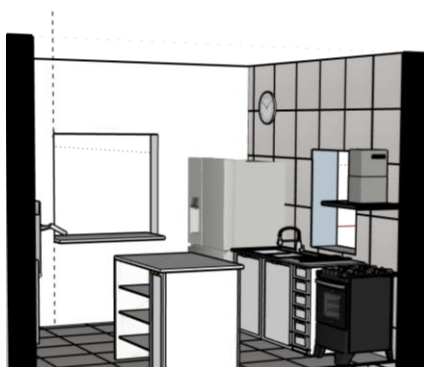
Figura 48. Perspectiva da cozinha técnica



Fonte: Flávia Oliveira, Sketchup 2024.

O elevador de comida foi instalado na área externa dando acesso pela cozinha técnica, para ser utilizado de forma mais prática. A retirada de seu alimento no 1º pavimento, especificamente do salão 2.

Figura 49. Perspectiva 2 da cozinha técnica

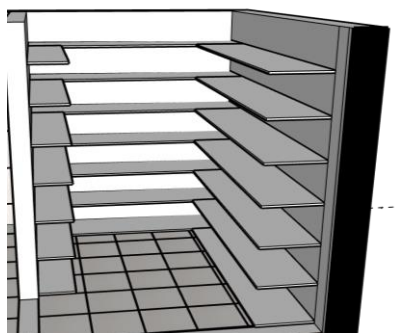


Fonte: Flávia Oliveira, Sketchup 2024.

Na cozinha técnica todo o revestimento é próprio para o ambiente, além de se ter todos os moveis necessários para uma confeitaria, fizemos uma mesa sobre medida em MDF branco e uma pedra de silistone Dekton, para uma fácil preparação dos doces.

17.8 Despensa

Figura 50. Perspectiva da despensa



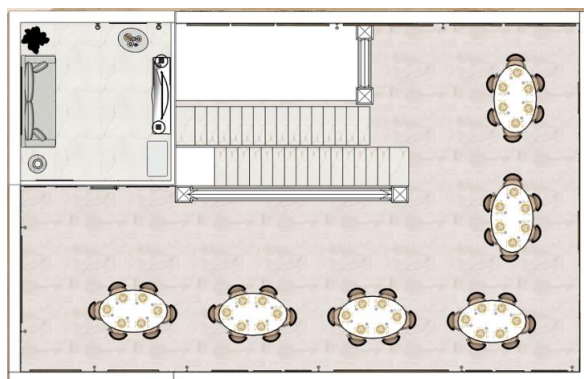
Fonte: Flávia Oliveira, Sketchup 2024.

A despensa é o local mais simples do projeto, por conta de não necessitar muita decoração pois será um espaço reservado para mantimentos. O local é composto apenas por estantes em MDF branco.

18. PROJETO 1º PAVIMENTO

O andar superior é composto pela sala dos funcionários, e um amplo segundo salão. Nesse andar a cor predominante é o rosa claro juntamente a tinta branca e o *boiserie em gesso*, ainda na busca de um local clássico, colocamos o guarda-corpo da escada como uma balastrada- uma fileira de balaústres, ou conjunto de pilares, ela representa um conjunto de pequenas colunas junto a um trilho.

Figura 51. Layout geral do 1º pavimento



Fonte: Renato Oliveira, Sketchup 2024.

18.1 Salão 2

Figura 52. Vista A e B do salão do 1º pavimento



Fonte: Renato Oliveira

Figura 53. Vista C e D do 1º pavimento



Fonte: Renato Oliveira

Figura 54. Perspectiva do salão principal do 1º pavimento



Fonte: Renato Oliveira, Sketchup 2024.

Já no primeiro pavimento se nota a predominância do tom pastel rosa, tanto nos revestimentos quanto nos moveis, a ideia do projeto era que cada andar tivesse uma cor principal, e a do pavimento superior é o rosa. Servindo de guarda

corpo tem as balaustradas, evitando acidentes futuros e ainda sim, mantendo a estética do nosso projeto, nesse pavimento as mesas são mais longas, comportando um maior número de pessoas.

18.2 Sala dos funcionários

Figura 55. Vista C e D da sala dos funcionários



Fonte: Renato Oliveira

Figura 56. Vista A e B da sala dos funcionários



Fonte: Renato Oliveira

Figura 57. Perspectiva da sala dos funcionários



Fonte: Renato Oliveira, Sketchup 2024.

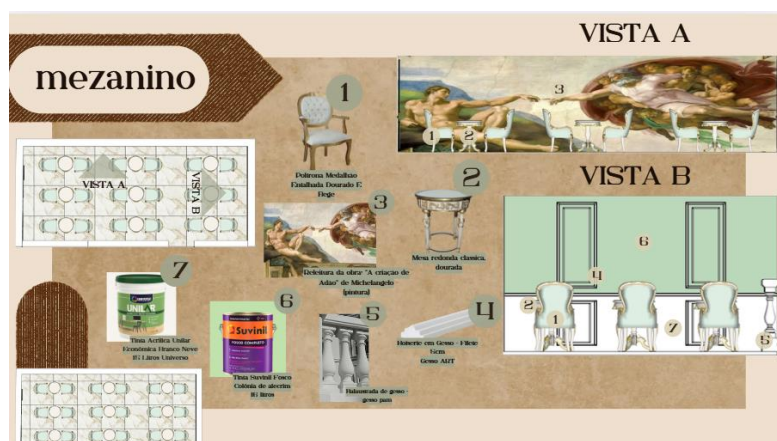
19. MEZANINO

Figura 58. Layout do mezanino



Fonte: Renato Oliveira, Sketchup 2024.

Figura 59. Vista A e B do mezanino



Fonte: Renato Oliveira

Figura 60. Perspectiva do mezanino



Fonte: Renato Oliveira, Sketchup 2024.

20. CONCLUSÃO

Ao concluir o projeto, percebe-se que o Brasil é muito mais do que uma simples combinação de ritmos e estilos. Nosso país possui uma rica diversidade gastronômica que merece ser reconhecida. Assim como já celebramos os doces de origem estrangeira em ambientes vibrantes e com um toque brasileiro, conseguimos também inovar ao criar um espaço de influência europeia que reverencie nossas sobremesas.

Devido à proximidade do projeto com o centro histórico da cidade, além de atrair um público considerável que aprecia nossas sobremesas, conseguimos revitalizar a área, garantindo que o patrimônio histórico continue sendo valorizado e explorado.

REFERÊNCIAS

A HISTÓRIA DA CONFEITARIA. **Cursos Escola Educacional**. 2014. Disponível em: <https://cursos.escolaeducacao.com.br/artigo/a-hist-ria-da-confeitaria>. Acesso em: 19 mar. 2024.

BETC HAVAS CAFÉ/ GALERIA ARQUITETOS. **Archdaily**. 2022. Disponível em: https://www.archdaily.com.br/br/994783/betc-havas-cafe-galeria-arquitetos-plus-terra-capobianco?ad_source=search&ad_medium=projects_tab. Acesso em: 30 abril. 2024.

BANHEIRO PNE, SAIBA COMO TER UMA BANHEIRO MAIS ACESSIVEL. **Aatra**. 2020. Disponível em: <https://www.astra-sa.com/destaques/banheiro-pne-saiba-como-ter-um-banheiro-mais-acessivel/>. Acesso em: 06 nov. 2024.

BRANCO, Hiago. **Normas de acessibilidade: como funciona a NBR9050**. Orçafascio, 2021. Disponível em: <https://www.orcafascio.com/papodeengenheiro/normas-de-acessibilidade>. Acesso em: 06 nov. 2024.

CARDOSO, Oneida. **O que é cozinha pâtisserie**. Blog Hudson Store, 2020. Disponível em: <http://www.revista.hudsonstore.com.br/2020/04/21/o-que-e-cozinha-patisserie/>. Acesso em: 24 abril. 2024.

CASIMIRO, Giovanna. **A história da confeitaria**. Dani Noce, [2020?]. Disponível em: <https://www.daninoce.com.br/gastronomia/sobre-tudo-e-sobre-o-nada/a-historia-da-confeitaria/>. Acesso em: 19 mar. 2024.

CONHEÇA PORTO ALEGRE. **Prefeitura de Porto Alegre**. [20??]. Disponível em: <https://prefeitura.poa.br/gp/projetos/conheca-porto-alegre>. Acesso em: 30 abril. 2024.

DESCUBRA COMO VALORIZAR A BRASILIDADE NA DECORAÇÃO DE IMOVEIS. **Setin**. 2024. Disponível em: <https://blog.setin.com.br/brasilidade-estilo-de-design-e-arquitetura>. Acesso em: 06 nov. 2024.

ELEVADOR DE CARGA PARA RESTAURANTE: PORQUE ESCOLHER. **ESPEL elevadores**. 2024. Disponível em: <https://espel.com.br/elevador-de-carga-para-restaurant-por-que-escolher/>. Acesso em: 06 nov. 2024.

ESTILO NEOCLASSICO. **Archtrends Portobello**. 2020. Disponível em: <https://blog.archtrends.com/estilo-neoclassico/>. Acesso em: 08 ago. 2024.

ESTUDO DE CASO. **Fia Business School**. 2020. Disponível em: <https://fia.com.br/blog/estudos-de-caso/>. Acesso em: 08 ago. 2024.

GUIA DE BAIRRO: CONHEÇA A CIDADE BAIXA, EM PORTO ALEGRE. **Blog da auxiliadora predial**. 2022. Disponível em: <https://www.auxiliadorapredial.com.br/blog/guia-cidade-baixa-porto-alegre/>. Acesso em: 30 abril. 2024.

O QUE É PÂTISSERIE, UMA DAS AREAS DA GASTRONOMIA. **Belas Artes**. 2022. Disponível em: <https://blog.belasartes.br/patisserie/#:~:text=Primeiramente%2C%20vamos%20definir%20o%20conceito,que%20o%20chef%20p%C3%A2tissier%20produz>. Acesso em: 24 abril. 2024.

PEDROSO, Hosana. **Mezanino: informe-se sobre essa estrutura que ajuda na otimização do espaço**. AECweb, 2023. Disponível em: <https://www.aecweb.com.br/revista/materias/mezanino-altura-peso-suportado-custos-execucao/25003>. Acesso em: 06 nov. 2024.

RECEITA DE SOBREMESAS DELICIOSAS NO BRASIL E NO MUNDO. **Modo viajante**. 2024. Disponível em: <https://modoviajante.com.br/receita-de-sobremesas-deliciosas-no-brasil-e-no-mundo/>. Acesso em: 31 jul. 2024.

REPÚBLICA 358/ HYPE STUDIO. **Archdaily**. 2016. Disponível em: https://www.archdaily.com.br/br/871224/republica-358-hype-studio?ad_source=search&ad_medium=projects_tab. Acesso em: 30 abril. 2024.

SOBREMESAS: 12 CLASSICOS DA CONFEITARIA BRASILEIRA. **Receitas Nestlé**. 2022. Disponível em: <https://www.receitasnestle.com.br/artigos/sobremesas-classicos-confeitaria> . Acesso em: 31 jul. 2024.

SOUZA, Ricardo. **Cafeteria ou doceria**. Revista deguste, 2018. Disponível em: <https://revistadeguste.com/colunas/cafeteria-ou-doceria/#:~:text=Nem%20toda%20doceria%20precisa%20servir,%2C%20b> olos%2C%20e%20suas%20apresenta%C3%A7%C3%B5es . Acesso em: 19 mar. 2024.

SOUZA, Warley. **Neoclassicismo**. Brasil escola, [20??]. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/artes/neoclassicismo.htm>. Acesso em: 08 ago. 2024.

TOMASI, Manoela. **Porto Alegre tem o melhor ambiente de negócios do Brasil**. Prefeitura de Porto Alegre, 2023. Disponível em: <https://prefeitura.poa.br/smdet/noticias/porto-alegre-tem-o-melhor-ambiente-de-negocios-do-brasil>. Acesso em: 30 abril. 2024.