

ATIVIDADE INTEGRADA

Técnico em Administração e Técnico em Informática
Instrutores: Jéssica Oliveira – Nalysson Silva

INSTRUÇÕES

A presente proposta de atividade integrada tem como objetivo a prática profissional e o desenvolvimento de uma visão holística por parte dos discentes referente a comunicação entre área administrativa e tecnológica para melhores resultados nos negócios.

Portanto, propomos à turma de Técnico em Informática o desenvolvimento da página inicial dos sites das empresas idealizadas pelos alunos do curso Técnico em Administração no Projeto Integrador.

PROJETO INTEGRADOR – TURMA 174

Alunos: Matheus Carvalho Valente / Paulo Roberto

Contato – Celular (WhatsApp): Matheus Carvalho – (31) 9 9321-5724 / Paulo Roberto –
(31) 9 7329-4039

E-mail: paulo.roberto08.01@gmail.com / matheuscarvalho.carvalho55@gmail.com

Negócio: Confeitaria

Nome da empresa: Dociê Confeitaria

NOSSO NEGÓCIO E SUA RESPECTIVA HISTÓRIA

História da Confeitaria

A origem da palavra confeitaria vem do latim “confectun”, que significa aquilo que é confeccionado com especialidade. Se trata então dos pratos elaborados, levando um toque especial do confeitoiro ou personalizados de acordo com o pedido do cliente.

Apesar de diversos estudos, ainda não há uma certeza de onde começou a arte da confeitaria. Alguns apostam que começou na corte do faraó Ramsés III, no ano de 1175 a.C., outros dizem que pode ter iniciado no Império Romano, em que já se preparavam bolos e tortas com

farinha, vinhos e até mesmo o creme de leite, onde se tem alguns registros dessas iguarias. Ainda não havia açúcar como conhecemos hoje, e os doces eram adoçados com mel.

Nos anos de 1200 é que a sobremesa passou a existir. Até então ela era servida junto com a comida para abrir o apetite. Muito tempo depois, em 1700, já havia açúcar de cana, mas ainda para poucos. Mas com a descoberta da possibilidade de retirar o açúcar também da beterraba, o produto se popularizou para os confeitadores, e começaram a abrir negócios próprios pela Europa.

No século XIX o mercado marítimo já era uma realidade, e com isso o açúcar, canela, cravo da Índia, noz moscada e outras especiarias invadiram a Europa como um todo, tornando esses produtos comuns praticamente em todos os países, com isso democratizando a aquisição e com preço acessível. É nesse momento da história que o segmento cresce e se torna uma arte. Além do sabor, a receita tinha que ser agradável esteticamente aos olhos.

Na década de 50 do século passado, a fase em que o poder econômico das pessoas aumentou e a confeitaria passou – e continua passando até hoje – por grandes evoluções, trazendo novidades, novos sabores e novas técnicas de produção, aliando a tecnologia e produtos diferenciados.

No Brasil, a história da confeitaria tem um impacto nacional, principalmente após a Segunda Guerra Mundial, com a chegada de confeitadores vindos da França, famosa por ser o centro gastronômico dos doces requintados, e confeitadores vindos da Áustria, apresentando aos brasileiros, doces como o Stollen, o Apfelstrudel e outras delícias. Mas naquela época haviam poucas confeitarias, como a Confeitaria Colombo e estes confeitadores tiveram que trabalhar em padarias, fazendo com que os brasileiros conhecessem a técnica de manuseio do chantilly, da massa folhada, do fondant e muitos outros.

Além deles, também tivemos o impacto da gastronomia de outros imigrantes na nossa cultura como os alemães, portugueses e italianos, além de termos também termos criados doces 100% brasileiros como o brigadeiro, quindim, bolo de fubá, queijadinha, romeu e julieta e muitos outros, que ainda variam de região para região.



Quem somos?

A Dociê Confeitaria surgiu em 2022 através de um projeto desenvolvido em sala de aula na qual os 2 sócios realizaram uma pesquisa de mercado e visualizaram uma oportunidade de poder abrir uma confeitaria que pudesse atender a classe mais baixa com produtos sofisticados e de qualidade. Realizamos pesquisas para buscar a viabilidade do negócio. Hoje somos uma empresa especializada em fazer os melhores doces para seu dia a dia e para seu evento.

Contamos em nossa confeitaria com bolos, tortas, doces em geral e com uma linha exclusiva de produtos sem glúten, sem lactose e sem açúcar.

Nosso objetivo é garantir o bom atendimento e a satisfação. Utilizamos produtos de primeira qualidade para entregar o melhor aos nossos clientes.