

## Sebenta Módulo 3333 Preparação e serviço de aperitivos Sólidos refeições ligeiras e produtos de cafetaria



1

**Curso:** Técnico de mesa\bar

**Módulo:** 3333 Preparação e serviço de aperitivos Sólidos refeições ligeiras e produtos de cafetaria

**Duração:** 50 h

**Formador:** Rui Lourenço Pires

2013

## Índice

Introdução .....	3
Equipamentos da secção .....	4
Regras de manuseamento dos equipamentos .....	8
Higiene /Manutenção .....	9
Circulação no Restaurante .....	13
Funcionamento geral do Restaurante/Normas de aplicação geral .....	14
Conclusão .....	18
Bibliografia .....	19

## Introdução

Os Objectivos da UFCD são, preparar e servir aperitivos sólidos, refeições ligeiras e produtos de cafetaria.

Os Conteúdos são os tipos de aperitivos sólidos que podem ser servidos; Torrados (ex. amendoins, castanhas); Salgados (ex. favas, amendoins, caju); Em conserva (ex. enchovadas, salsichas); Confeccionados (ex. croquetes, rissóis); Fumados (ex. presuntos, enchidos); Canapés; Outros.

Também realizar os diferentes tipos de sanduíches, simples, queijo, fiambre, outras, mistas, carne com alface e tomate, ovos e bacon, e tostas.

Saber servir os diferentes tipos de bebidas (ex. café, águas, sumos), tipos de doces, tipos de confecções usualmente servidas como refeições ligeiras - saladas, do tipo fast food.

Tendo em conta a Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios como também as matérias-primas - carnes, peixes, mariscos, ovos, recheios e os molhos para saladas, para cocktail de marisco, para doces, não esquecendo as Guarnições.

Equipamentos e utensílios - carro de serviço/guéridon, máquinas e moinho de café, torradeira, talheres, bonbonnières, taças, outros

Armazenamento e conservação das matérias-primas, produtos alimentares, equipamentos e utensílios

Por fim o registo de pedidos, anotação de pedidos e as regras a considerar na comunicação dos pedidos como os comprovantes.

A Articulação com a copa as regras de preparação e execução do serviço de copa como também os processos de confecção dos produtos alimentares: preparação de canapés, preparações diversas (hambúrgueres, baguetes, bifanas no pão, omeletas, outras), preparação de saladas - frias, quentes, simples e compostas, preparação de refeições ligeiras.

Técnicas do serviço de alimentos e bebidas de cafetaria ao balcão e à mesa e as regras de preparação e execução do serviço de cafetaria (ex. lanches e outros).

Corte, empratamento e apresentação de alimentos, preparação, dosagem e apresentação das bebidas.

O desembaraço do balcão e/ou da mesa e do local das preparações e as práticas de higiene e segurança.

## Equipamentos da secção

O formato e as dimensões das mesas de um restaurante variam de acordo com a categoria deste.

As mesas podem de ser de forma quadrada, redonda ou retangular.

A altura das mesas, independentemente do formato deve ser de 0,75m, de acordo com o formato, as mesas deverão possuir as seguintes dimensões.

4

### Mesas Quadradas

Nº Pax

Dimensões

2 0,70x0,70

3 0,80x0,80

4 0,90x0,90

### Mesas Retangulares

Nº de Pax Dimensões

4 1,20mx0,90m

6 1,80mx0,90m

8 2,40mx0,90m

10 3,00mx0,90m

### Mesas Redondas

Nº de Pax

Diâmetro

2	0,70m
3	0,80m
4	0,90m
5	1,00m
6	1,20m
8	1,50m
10	1,80m

As cadeiras podem apresentar-se das mais variadas formas, cores e materiais, qualquer que seja o formato, o assento deve ficar a 0,4m de altura.

#### Aparadores

O aparador é dos móveis com maior utilidade numa sala de restaurante.

Os aparadores devem estar de acordo com a decoração da sala, ser espaçosos e possuírem gavetas com divisórias para os diversos tipos de talheres; prateleiras para pratos; copos; roupas, etc.

#### Banquetas

Também designadas por «Guéridon», é uma pequena mesa quadrada, retangular ou redonda, destinada ao empratamento das iguarias ou para a colocação das garrafas das bebidas.

#### Carros de serviço

Destinam-se sobretudo ao empratamento das iguarias e o ato de trincar. Também é conhecido por «Guéridon».

São geralmente em madeira e possuem dois ou três andares.

#### Carros de Doces

São geralmente em madeira com cobertura em acrílico, podendo apresentar uma área refrigerada.

#### Carro de Queijos

São geralmente em madeira com cobertura em acrílico. É semelhante ao carro de doces, como acima referido mas contem um recipiente para os queijos que se pode observar acima.

### Carro de Bebidas

É um carro destinado ao serviços de bebidas aperitivas e digestivas, a preparar e a servir na sala de restaurante.

Estão equipados com prateleiras próprias para a colocação de garrafas, copos, baldes de gelo e outros utensílios necessários ao serviço de bebidas.

### Carros de quentes

Utilizam-se para manter na sala, as peças inteiras de carnes assadas e fazer o seu trinchamento à vista dos clientes.

São constituídos por um tabuleiro metálico que tem por baixo um reservatório para água. Uma placa metálica onde se colocam as carnes e se faz a trinchagem.

Recipientes para guardinações e molhos, prateleira ajustável para a colocação dos pratos, prateleira para colocação de trinchantes. Apenas os restaurantes de grande categoria possuem estes carros.

### Carro de Flamejados

São um género de fogão rolante. Estão equipados com uma bilha de gás e providos de um ou dois bicos. Possuem uma pequena prateleira lateral para colocar as garrafas; uma gaveta para os talheres de serviço e na parte inferior uma prateleira para as frigideiras.

### Carros de Acepipes

Estes carros, de material variável, possuem prateleiras giratórias e na parte inferior, uma prateleira fixa.

### Estufas

As estufas podem ter vários modelos e funcionam todas a electricidade. A maior parte dos restaurantes possuem estufas para aquecimento dos pratos, para o serviço de iguarias quentes.

Existem também estufas para o arrefecimento dos pratos.

### Réchauds

São recipientes em metal que funcionam em sistema de banho-maria aquecidos por lamparinas. Hoje em dia também se encontram eléctricos.

### Fogareiros

Também designados pelo termo francês «Rechauds», são fogareiros que funcionam a álcool ou a gás.

Utilizam-se para confeccionar ou ultimar iguarias na sala. Substituem o carro de flamejados.

Talheres Clássicos

1 – Prato principal / prato salada

Guardanapo dentro do prato ou sempre do lado esquerdo

2, 3 e 4 – Garfo de salada, garfo de peixe e garfo de jantar, sempre do lado esquerdo

5, 6 e 7 – Colher de sopa, faca de peixe, faca de jantar (com serra virada para dentro)  
Sempre do lado direito

8 e 9 – Prato e faca de couvert / pão

10 e 11 – Garfo e colher de sobremesa

12, 13 e 14 – Taças de água, vinho branco e vinho tinto. Taça de champanhe: ficará após a taça de vinho tinto.

7

## Regras de manuseamento dos equipamentos

Um manuseamento seguro dos alimentos é a base para evitar intoxicações alimentares e a transmissão de infeções e de vírus na indústria alimentar. Uma higiene adequada das mãos pode evitar doenças graves entre os seus clientes e poupar custos.

Na indústria alimentar, o segredo de um negócio assenta em três pilares: uma confeção de qualidade, um bom serviço e o manuseamento seguro dos alimentos. Infelizmente, os microrganismos encontram "habitações confortáveis" nos artigos de cozinha mais comuns, como panos de lavar, tábuas de corte, todos os utensílios de cozinha comuns, panos têxteis e toalhas. Também se acumulam em qualquer canto ou junta que seja ignorado no processo de limpeza. 32% das intoxicações alimentares devem-se a uma higiene deficiente. Este, o maior fator de infeções, deverá ser o mais fácil de resolver. A higiene das mãos transmite-se e perto de 30% das pessoas são afetadas todos os anos por doenças provocadas por alimentos contaminados. Alguns procedimentos simples podem reduzir significativamente uma das maiores causas de ausência por doença no trabalho.

Rotinas de higiene na indústria alimentar

Num ambiente sensível à higiene, onde os alimentos são processados, por exemplo, um café ou restaurante, todos os empregados devem seguir rigorosamente as regras básicas de manuseamento dos alimentos:

- As mãos são sempre lavadas antes: de colocar luvas, entrar na cozinha, preparar ou manusear alimentos.
- As mãos são sempre lavadas após: ir à casa de banho, manusear lixos, espirrar, assoar o nariz, tocar na boca, no nariz, no cabelo ou em dinheiro.

A presença de dispensadores de sabonete, nas cozinhas e nas casas-de-banho facilitará as boas práticas de higiene. Os empregados podem utilizar as toalhas de papel porque mãos secas são mãos cuidadas. Os germes adoram mãos húmidas e existem testes que demonstram que o papel é o melhor material para uma secagem completa das mãos. Os estudos também comprovam que o papel é a solução mais adequada para uma secagem eficaz.

Os clientes dizem-nos que o design funcional das casas-de-banho é essencial para a sua atividade. A utilização de dispensadores mal concebidos nas casas-de-banho tem consequências ambientais e financeiras. Os clientes dizem-nos que procuram dispensadores fáceis de utilizar, económicos, amigos do ambiente e estéticos.

Os inquéritos a utilizadores finais também nos informaram que a maioria dos funcionários evita a utilização da casa de banho do escritório se esta não estiver limpa.



A combinação adequada de dispensadores e recargas poupa tempo de manutenção, reduz os desperdícios e garante um desempenho duradouro.

## Higiene e Manutenção

A promoção de uma melhor higiene é, por si só, uma responsabilidade social. A prevenção de doenças pode representar uma grande poupança de recursos, resíduos e custos no tratamento de doentes e uma poupança de custos devido a ausências no trabalho.

Temos de partilhar o nosso conhecimento de higiene para que a configuração e colocação de dispensadores nas casas-de-banho assegurem que os produtos são fáceis de utilizar na quantidade certa. Deve-se selecionar ingredientes altamente eficazes e simultaneamente suaves para a pele e amigos do ambiente e das gerações futuras. Soluções de higiene eficazes com sustentabilidade incorporada, para encorajar uma utilização regular mas com consumo mínimo, promovendo uma melhor higiene para todos.

A Resolução RDC 216/04 classifica os talheres como utensílios quando diz que: “Os utensílios..., tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido”. Portanto, podemos entender que sempre que houver uma referência aos cuidados com os utensílios, os talheres estarão incluídos.

A mesma Resolução diz que: As superfícies dos utensílios devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos. Os utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas

operações de limpeza e desinfecção. Devem estar bem conservados, sem crostas, limpos e sem resíduos. Ou seja, ao se comprar talheres para uso nos restaurantes deve-se dar preferência por desenhos com poucas reentrâncias para facilitar a higienização e resistentes aos impactos do dia-a-dia, atentando-se para o material de que são fabricados.

A higienização é uma operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção. Limpeza é a etapa de remoção de substâncias indesejáveis e sujidades. Desinfecção é a operação de redução do número de microrganismos por método físico e ou produto químico, sem comprometer a qualidade higiénico-sanitária do alimento. Os utensílios de mesa podem ser lavados manualmente ou à máquina. A frequência recomendada é logo após seu uso e antes de utilizá-los novamente.

Uma sequência de procedimentos básicos para a higienização manual de talheres é:

10

1) LIMPEZA: Retirar o excesso de sujidades, lavar em água corrente com sabão ou detergente e esponja que não solte fibras (não usar palhas de aço). Cuidado para não deixar restos de alimentos e gorduras nos cantos e não deixar a torneira aberta sem necessidade, enxaguar bem em água corrente, de preferência quente;

2) DESINFECÇÃO: Imergir por 15 minutos em água fervente ou clorada, na proporção de 10 ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral a 2,0 - 2,5% em 1 litro de água ou 20 ml (2 colheres de sopa rasas) de hipoclorito de sódio a 1% em 1 litro de água. A solução deve ser trocada a cada 24 horas. Ou ainda, borrifar com álcool 70%.

Não é preciso enxaguar.

Há outros produtos no mercado usados para desinfecção de talheres, verifique no rótulo o número de registro no Ministério da Saúde e siga as recomendações de uso dadas pelo fabricante. Lembre-se que resíduo de detergente ou solução desinfetante representa contaminação química!

3) SECAGEM: Deixar secar naturalmente, em local apropriado, para evitar a recontaminação; Não é permitido fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos.

4) ARMAZENAMENTO: Em local separado e isolado da área de processamento, de forma ordenada e protegidos contra sujidades e insetos. Os utensílios já higienizados não devem entrar em contato com os sujos. Alguns restaurantes embalam os talheres em saquinhos plásticos para disponibilizarem aos clientes. Nesse caso, muita atenção tanto para a higienização da mesa onde a embalagem será realizada quanto das mãos dos funcionários que realizarão a operação.

Ao usar máquinas de lavar, observar: as instruções de uso do fabricante, a temperatura indicada, quantidade de detergente recomendada, regras de segurança e procedimentos de limpeza da máquina. As operações de higienização devem estar descritas no Manual de Boas Práticas de Manipulação do estabelecimento exatamente como são realizadas, para capacitação dos funcionários.

Nada mais desagradável do que chegar a um restaurante, morrendo de fome, e dar de cara com um Empregado de mesa suado e sem toca no cabelo. Superada essa fase, sua bebida é servida em um copo sujo, e a comida possui temperos duvidosos.

11

Pode parecer exagero, mas não é. Muitos restaurantes e bares (principalmente) ainda não dão a devida atenção à higiene de seu estabelecimento. E às vezes, o próprio consumidor também não se atenta para esse problema que pode trazer danos à saúde.

O pior é que todo mundo já passou por alguma situação semelhante, onde a falta de higiene em algum momento o põe em dúvida se aceita ou não comer no local.

### Limpeza Geral

É claro que lavar as mãos é importante, mas não é a única prevenção que se deve tomar – e esperar de outros – para que sua comida seja corretamente servida.

Além da Higiene das Mãos, deve se prestar atenção à Higiene Pessoal, Higiene do Local de Trabalho e Higiene com os Alimentos.

Para tanto, em seu estudo Diniz separou os tópicos e explica quais cuidados devem ser tomados.

Na Higiene Pessoal destacam-se os cuidados com o uniforme de trabalho: “Trocar o uniforme diariamente ou, sempre que necessário, no próprio dia”. “Manter o cabelo curto e aparado, usar touca, manter as unhas aparadas e limpas, manter a barba aparada / feita, escovar os dentes após as refeições e manter os sapatos e botas limpas” são outras dicas.

Outro ponto ainda referente à Higiene Pessoal, é tomar cuidado com pequenos ferimentos. Deve-se sempre “Comunicar a chefia direta a ocorrência de ferimento, doença ou acidente de trabalho”, e limpar e cobrir qualquer que ele seja.

E mesmo tendo lavado direitinho as mãos, não esquecer de usar luvas descartáveis, quando necessário, como numa troca de função. Mexer com dinheiro e depois comida, e vice-versa, é muito anti-higiênico.

E quando houver sobra de alimentos nas latas, estes devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou inox e cobertos com tampas ou filme plástico transparente e identificados através de etiquetas.

O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a, no máximo 6° C.

No trabalho

Já parou para pensar que as bandejas de restaurantes «fast-food» são objetos que entram e sai da boca do lixo com enorme frequência? E que a batata-frita que foi derrubada ali, é resgatada e vai direto para a boca.

Pois é, a limpeza destas não se resume a passar um pano seco. E a preservação delas é obrigação do restaurante responsável.

“Os pratos, panelas, talheres, copos, devem ser manuseados pelos cabos, beirais e pegadores, evitando-se tocar nos locais que entram em contato com os alimentos”.

Toalhas de pano na cozinha, nem pensar. Deve-se usar papel toalha ou toalha descartável.

As pias para higienização das mãos não podem ser usadas para higienização de alimentos e vice-versa.

E o mais importante, “O lixo deve ser mantido em latões de lixo tampados, com sacos de plástico e removidos sempre que estiverem cheios”.

Tudo limpo, e agora?

Depois de todos os cuidados, que no fundo, todo mundo sabe que devem ser tomados, toda a equipe do estabelecimento deve manter o costume de limpeza. Todos devem ser educados e prevenidos para imprevistos.

“Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos ou utensílios.

Para a degustação / prova do alimento devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar nos alimentos».

Um cliente passar mal e sujar o chão, um inseto – baratas em especial – ser encontrado no ambiente, ou outro problema, não é culpa necessariamente do restaurante e que ele seja sujo.

São muitos fatores que contam e podem favorecer a sujeira. É só pensar na sua própria casa.

## Circulação no Restaurante

13

Para uma melhor circulação no restaurante temos que ter em conta que é necessário um bom «Lay-Out» do restaurante.

O Lay-Out do Restaurante é dita por:

- 1- Os limites do edifício;
- 2- As exigências do cliente;
- 3- O tipo de constituição da ementa;
- 4- A organização e política da direção encarregada.

As Zonas de apoio ao restaurante como a sala de estar, bar e vestuários também se incluem na distribuição do espaço para mesas, mais uma zona para arrumação de mobiliário extra; pode haver igualmente espaços semipermanentes com decoração de flores, ou outros elementos decorativos artísticos semelhantes que dão cor e atmosfera.

A maneira como as mesas estão dispostas num restaurante tem um efeito subconsciente no cliente que lá entra, bem como a maneira de pôr a mesa e altitude dos empregados de mesa nos seus postos de serviço. As mesas podem ser colocadas em linhas retas ao longo da sala, os em espinha de acordo com o processo mais económico de utilização do espaço disponível.

Disposição de mesas em Linhas retas

Disposição com mesas redondas

Disposição de mesas em espinha

São mesas quadradas mas colocadas em espiral, em que as cadeiras não estão viradas da mesma maneira.

#### Divisão em Turnos

As mesas são colocadas em diferentes turnos de forma desigual, que normalmente é servido cada turno por um diferente empregado de mesa.

## Funcionamento geral do Restaurante

14

Quando a organização é bem-feita, os serviços de atendimento ficam bem mais ágeis.

#### A mise en place

Mise en place é uma expressão de origem francesa que significa arrumação, colocar em ordem. É o conjunto de trabalhos, previamente executados, para colocar o local, os objetos, os alimentos e as bebidas em ordem.

Quando bem realizada, ajuda a agilizar os serviços na hora de atender o cliente. Ela deve ser definida de acordo com o tipo e padrão de serviço prestado pelo restaurante.

Antes, porém, é necessário verificar se o restaurante está limpo (piso, paredes, mesas, cadeiras, objetos de decoração, aparadores, cortinas, portas, balcões). Se não estiver, verifique se você está na escala da limpeza. Se estiver, comece a limpar.

#### Piso

Só deve ser varrido se as mesas não tiverem sido postas, pois a poeira vai sujar os utensílios já polidos. Nunca varra quando os alimentos estiverem expostos.

#### Mesas e cadeiras

Faça o alinhamento obedecendo ao padrão de arrumação do restaurante. Lembre-se de que é necessário reservar espaço de circulação para clientes, maîtres, garçons e commis. Verifique o estado de conservação e equilíbrio das mesas e cadeiras para prevenir acidentes. Separe as que apresentem defeito e comunique ao supervisor.

#### Quadros e objetos de decoração

Limpe e posicione os quadros seguindo o padrão da decoração do restaurante.

#### Cortinas

Faça os ajustes de abertura. Verifique se elas servem para proteger do sol ou apenas como decoração. Olhe também se estão limpas, pois elas costumam acumular poeira.

## Iluminação

Teste a iluminação e verifique se alguma lâmpada está queimada para que seja trocada. As luminárias devem estar limpas.

## Refrigeração do ambiente

Se houver comando dentro do restaurante, faça o teste de funcionamento. Se for central, fique atento ao horário de ligá-lo e solicite ao responsável que o faça.

Se o restaurante usar ventiladores, eles devem estar limpos e funcionando perfeitamente. Fique atento à direção do vento, para não causar desconforto aos clientes.

## Sistema de som ambiente

Verifique o funcionamento, para que não haja ruídos quando o restaurante estiver aberto. As caixas de som devem estar limpas e direcionadas de forma a não incomodar os clientes.

## Cardápios

Confira se estão em perfeito estado de conservação e limpeza. Se estiverem riscados, sujos ou amassados, separe e entregue ao supervisor ou maître. Verifique se a quantidade é suficiente para o serviço.

## Aparadores

Veja se estão limpos e com os materiais em quantidade suficiente para o funcionamento do restaurante. Geralmente os itens de reposição ficam guardados nos aparadores: talheres, pratos, guardanapos, cinzeiros, etc.

## Guarnição

Guarnição é um conjunto de utensílios para colocar sal, azeite, pimenta, etc., que vai à mesa durante o serviço. Verifique se estão limpos. Se não estiverem, leve para a área de higiene de utensílios. Os Guarnição devem ser abastecidos com os itens específicos. Confira o estoque de açúcar, pimenta, sal, azeite, palitos, vinagre, etc. e a data de validade de cada produto.

## Abastecimento de bebidas

Confirme o estoque de bebidas e, se necessário, faça a reposição, colocando sob refrigeração as que serão servidas geladas. Veja se todos os abridores de garrafas e saca-rolhas estão em perfeito estado de conservação e higiene. Antes das latas irem para a geladeira, devem estar limpas e livres de papelões e plásticos que as envolvem.

## Enxoval

Há vários tipos de enxoval e você deve saber quais seu restaurante usa forro, toalha de mesa, cobre-manchas, jogos americanos, guardanapos, etc.

Separe a roupa suja e encaminhe à lavadeira. Não se esqueça de fazer a lista e entregar ao supervisor. Verifique o estado de conservação da roupa limpa, separando e entregando ao supervisor ou maître as que apresentarem defeitos, como furos, rasgos, manchas, etc.

Guardanapos devem ser dobrados e mantidos em local protegido até o momento do uso.

Estar sempre com as mãos limpas ao realizar essa tarefa e evitar a manipulação excessiva.

16

Carrinhos de sobremesas e bebidas

Organizar os carrinhos seguindo o padrão determinado pelo estabelecimento. Verificar também o funcionamento do carrinho, seu estado de conservação e limpeza. As bebidas podem ser colocadas com antecedência.

Para as sobremesas, o carrinho deve ter, preferencialmente, um sistema que mantenha a temperatura e proteja os alimentos. As sobremesas devem ser colocadas no carrinho próximo ao horário de abertura do restaurante.

Normas de aplicação geral

As atividades principais a desempenhar por este técnico são:

- Verificar e preparar as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de restaurante e bar;
- Efetuar o arranjo da sala de refeições e a preparação dos equipamentos e utensílios do serviço de mesa, de acordo com as características do serviço a executar;
- Assegurar a gestão corrente de aprovisionamento e armazenagem do restaurante, bar e cave do dia;
- Obter informações relativas ao serviço de mesa a efetuar;
- Acolher e atender os clientes, efetuando o serviço de entradas, pratos principais, sobremesas e outros alimentos e o serviço de aperitivos, águas, vinhos, café e outras bebidas em colaboração com as outras seções;
- Efetuar o serviço de bar, atendendo clientes à mesa e ao balcão e servindo bebidas simples ou compostas e pequenas refeições;
- Efetuar a faturação do serviço prestado;
- Efetuar o serviço de mesa e bar em situações especiais;



#### PROGRAMA APRENDIZAGEM

- Estabelecer estratégias de atendimento e animação a partir das informações recolhidas sobre as características dos clientes e o tipo de serviço a prestar;
- Executar os diferentes serviços de cafetaria, copa, mesa (à inglesa, à francesa, à americana e à russa) e bar (direto, indireto e misto);
- Atender grupos em serviços de buffet, banquetes, cocktails, farewell parties, portos de honra, etc.;
- Preparar e executar o serviço de vinhos;
- Preparar e executar o serviço de cozinha de sala (flamejar, trincar, descascar, entre outros.);
- Colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos;
- Prestar informações e sugestões de carácter turístico sobre a localidade, a região, a composição e métodos de confeção das diversas iguarias e sobre as bebidas;
- Atender e resolver reclamações de clientes, tendo em conta a necessidade de manter um bom clima relacional;
- Implementar normas de autocontrolo e HACCP;
- Pesquisar novas técnicas e tendências de mesa e bar.

## Conclusão

Com este apoio, os alunos podem identificar os materiais e equipamentos da secção do restaurante, como também identificar os cuidados a ter com os mesmos, a sua manutenção.

Este módulo vai ser acompanhado por uma apresentação na sala que completa os objectivos do módulo.

Muito da prática revelou aos formandos, todas as técnicas referidas na Introdução.

## Bibliografia

Crancknell, H.L., Kaufman, R.J Nobis, Serviço de Restaurante: Manual Prático e Profissional. Vol. I e II. Mem Martins: Edições CETOP, 1989

JANEIRO, J. A., Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a ciência dos Modernos Serviços de Restauração. Lisboa: Edições CETOP. Coleção Hotelaria & Turismo, 1991.

Webgrafia

[http://www.cm-lisboa.pt/archive/doc/Reg05\\_018.html](http://www.cm-lisboa.pt/archive/doc/Reg05_018.html)

[www.portaldolicenciamento.com](http://www.portaldolicenciamento.com)

[www.turismodeportugal.pt](http://www.turismodeportugal.pt)

[www.saudepublica.web.pt](http://www.saudepublica.web.pt)