



SERVIÇO DE BUFFETS





**SERVIÇO
DE
BUFFETS**

CFPSA

CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR
- **2009** -





K



FICHA TÉCNICA

MANUAL
SERVIÇO DE BUFFETS

IDEALIZAÇÃO, CONCEPÇÃO, COMPOSIÇÃO E EDIÇÃO
CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR

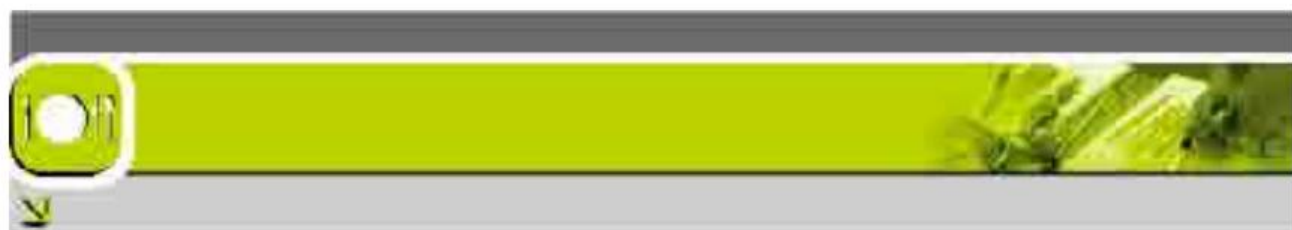
TODOS OS DIREITOS DESTA PUBLICAÇÃO RESERVADOS POR **CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR.**

É PROIBIDA A REPRODUÇÃO, TOTAL OU PARCIAL, DA PRESENTE PUBLICAÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E POR ESCRITO DO **CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR.**

AS TRANSGRESSÕES SÃO PASSÍVEIS DE PROCEDIMENTO JUDICIAL DE ACORDO COM A LEI EM VIGOR.



• INTRODUÇÃO	07
• TIPOS DE BUFFETS	09
• TECNOLOGIA DAS MATÉRIAS-PRIMAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	
– Tipos de iguarias (entradas, pratos principais, acompanhamentos, sobremesas, doces e salgados, frios e quentes, vinhos e outras bebidas), suas características e técnicas do serviço.....	13
- Tipos de Mobiliário, Equipamentos e Utensílios, suas funções de modos de Apresentação.....	25
- Atoalhados.....	37
• INTERFACE ENTRE SERVIÇOS	41
• TÉCNICAS DE SERVIÇO DE MESA APLICADAS EM SITUAÇÕES ESPECIAIS	
– Organização das Salas.....	43
– Preparação e Decoração das Mesas de Buffet, de Apoio e de Refeição em Buffet.....	45
– Distribuição e Disposição de Alimentos e Bebidas, Loíças, Copos Talheres etc. dm Função dos Tipos de Buffets.....	47
– Preparação e Organização de Postos Fixos Para Serviço de Alimentos E Bebidas.....	49
– Corte e Apresentação de Peixes, Carnes, Frutas, Doces e Queijos (Arte Cisória).....	51
– Empratamento das Diversas Iguarias Servidas em Buffet.....	53
– Serviço de Vinhos e Outras Bebidas.....	55
– Reposição de Utensílios, Alimentos e/ou Bebidas.....	59
– Desembaraçamento das Mesas.....	61
– A Organização e a Articulação da Equipa do Serviço à Mesa.....	63
– A Importância da Organização do Trabalho em Equipa e da Rapidez de Execução do Serviço.....	65



CFPSA





O Buffet não é propriamente um serviço, mas sim uma forma de o executar. Poderá ser frio, quente ou misto, assumindo-se como a forma mais eficiente de se processar um serviço volante.

É com base na organização do Buffet que se processam a maioria dos serviços volantes com excepção dos Cocktails e Porto de Honra, onde a comida deve ser confeccionada por forma a ser consumida em pé e com os dedos. De referir também que as bebidas devem ser simples.





SERVIÇO DE BUFFETS



CFPSA





- **Em pé ou sentado**
- **Para refeições completas ou partes**
- **Para pequenos-almoços, banquetes ou beberetes**
- **Em sala ou ao ar livre**

Um buffet é um conjunto de pratos frios e quentes e de bebidas, servido em grandes mesas dispostas em salas ou ao ar livre, com ou sem serviço de pessoal presente atrás das mesas.

Um buffet pode propor toda ou uma parte da refeição e ser mais ou menos valorizado pela decoração. Um buffet é a imagem de marca de uma casa, testemunho do savoir-faire dos seus empregados. Ele permite a expressão e valorização da técnica dos seus executantes. Podemos afirmar que um buffet é em parte um suporte publicitário de uma empresa (aspecto ligado ao marketing).

Tipos de buffet:

Buffets frios

Buffets quentes

Buffets quentes e frios

Buffets religiosos (judaicos ou cachére)

Buffets exóticos

Buffets pequeno almoço

Buffets cocktail

Buffets ajantarados

Buffets garden-party

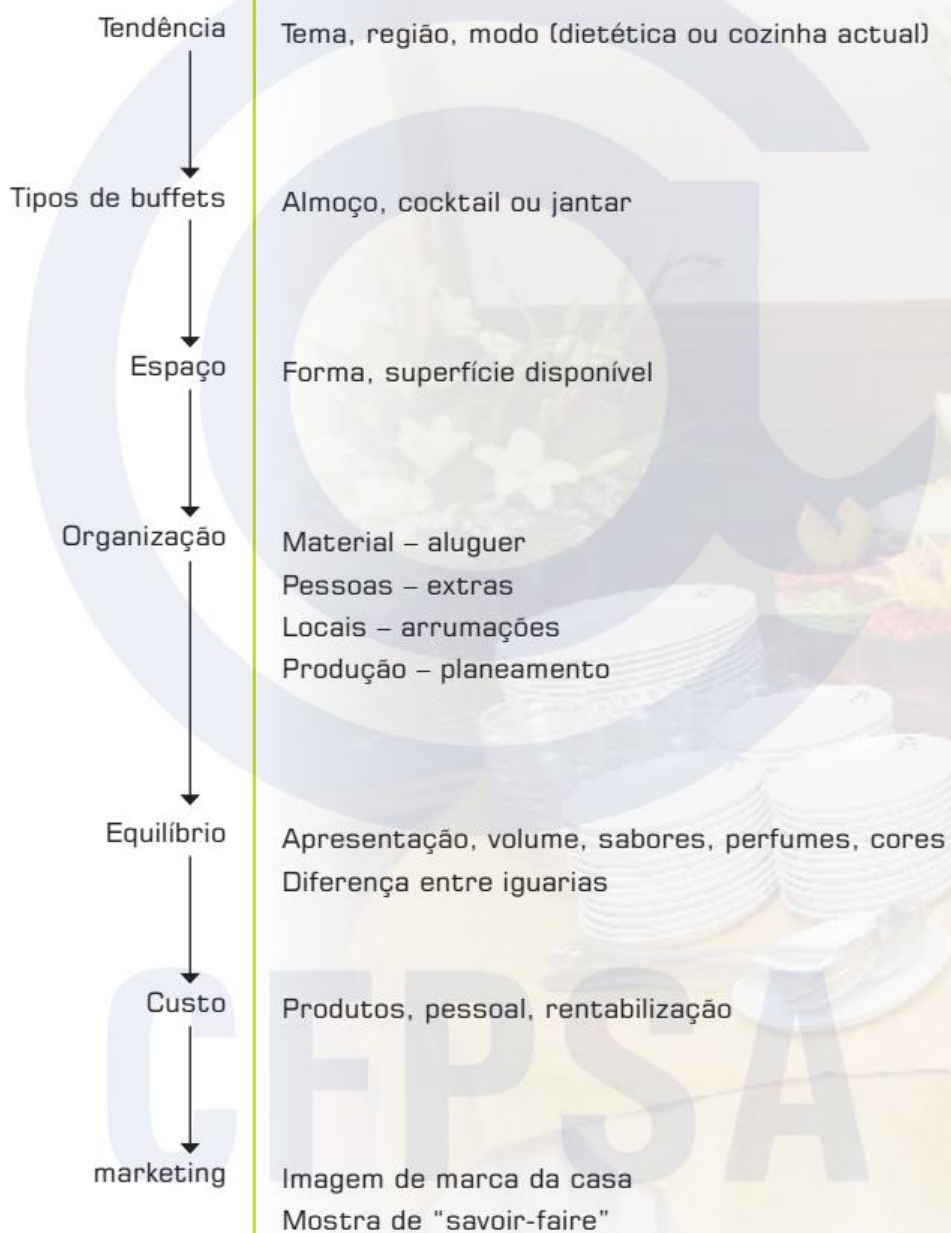
Buffets sobremesas

Buffets ao tema



SERVIÇO DE BUFFETS

Tipos de Buffets



**Buffet frio**

Servido em estilo de refeição consoante o espaço disponível e o número de pessoal. Pode ser proposto sentado ou em pé.

Sentado: os convivas servem-se do buffet ou são servidos pelo pessoal, sentando-se de seguida em torno das mesas. O serviço de mesas, pão e bebidas é assegurado pelo pessoal.

De pé ou volante: os convivas servem-se, ou são servidos e consomem os alimentos de pé. É necessário que os alimentos sejam cortados antecipadamente em pequenas porções, em virtude de os convivas não poderem pousar os pratos sobre as mesas.

Buffet quente e frio

Para além das recepções clássicas de um buffet frio, pode ser proposto um buffet quente, comportando entradas quentes, assim como, vários pratos de iguarias.

Em geral apresentam-se com as peças já cortadas ou trinchadas, estando os pratos dispostos sobre réchauds para manter a temperatura, caso contrario é necessário prever um lugar para trincar.

Os pratos quentes são servidos pelo pessoal que se encontra atrás das mesas.

As grandes peças frias são igualmente trinchadas em frente ao cliente.

O buffet de sobremesas é em geral separado do buffet principal. Ele agrupa frutas e sobremesas assim como a peça ou peças montadas ou apresentações artísticas.

Este buffet pode ser servido de pé, mas é com mais frequência servido sentado, os convivas servem-se do buffet mas o serviço de bebidas é assegurado pelo pessoal.

Buffet ao tema

Propostos com o fim de satisfazer uma maior variedade de clientes, estes buffets têm uma elevada componente de originalidade e podem obrigar os cozinheiros a prestar provas de uma imaginação transbordante.

É preciso usar a astúcia nas apresentações, definindo as decorações correspondentes ao ambiente necessário. Por exemplo, utilizar uma cor dominante no prato preparado, assim como nas apresentações. Pode-se também propor um ambiente exótico ou corresponder às tradições de uma região ou de um país.

O tema escolhido pode ser enriquecido com pessoal vestido com trajes correspondentes, uma orquestra do mesmo estilo, pela decoração da sala e do buffet.

Buffet religioso

O tema religioso pode estar ligado a um buffet específico, que é o caso dos buffets judaicos, mais conhecidos por buffet Kosher, ou de um buffet islâmico ou de um buffet cristão preparado para uma determinada ocasião (Natal ou Páscoa, por exemplo).

Nestes buffets os critérios de preparação, confecção e as regras são muito específicas, obedecendo as normas e rituais de preparação e respeitando proibições alimentares.



SERVIÇO DE BUFFETS

Tipos de Buffets

Os buffets não devem ser concebidos de qualquer maneira, a diversidade dos serviços propostos impõe um grande rigor na apresentação do trabalho.

- Atender às tendências (buffets de acepipes, de sobremesas, dietéticos, diários).
- Utilizar pessoal especializado e qualificado nesta matéria.
- Ter espírito crítico, julgar (avaliar) e encontrar os melhoramentos necessários.
- Conciliar o prazer dos olhos e a satisfação do paladar.
- Inovar sem cessar, pesquisar, imaginar novos pratos, novas apresentações, sem desprezar a tradição.

Interesse do buffet

- Graças à variedade de iguarias, permite satisfazer o máximo de pessoas.
- A utilização do pessoal da cozinha difere graças a uma "mise-en-place" antecipada.
- Permite rentabilizar os locais (salas, salões), o material e o pessoal.
- É a ocasião para o cozinheiro realizar trabalhos diferentes do habitual.

CFPSA



- **Tipos de iguarias (entradas, pratos principais, acompanhamentos, sobremesas, doces e salgados, frios e quentes, vinhos e outras bebidas), suas características e técnicas do serviço**

A elaboração das ementas deve-se adaptar de uma forma ideal ao serviço de buffet, sendo compostas de iguarias fora do vulgar e, portanto apropriadas a uma ocasião especial, mantendo a sua qualidade mesmo se o serviço se prolongar.

Para elaborar correctamente uma ementa, é preciso respeitar os seguintes pontos:

- Evitar as repetições;
- Variedade e diversidade de pratos;
- Ter em conta a época do ano;
- Não exceder as quantidades;
- Adaptar ao tipo de clientela e a sua nacionalidade;
- Ter em conta os métodos modernos de alimentação;
- Adaptação às condições de trabalho (pessoal, instalações, material);
- Denominação exacta dos pratos;
- Trabalhar de acordo com as receitas bem estabelecidas;
- Cálculo exacto do custo da ementa;
- Planificação das ementas dentro de um certo período.



SERVIÇO DE BUFFETS

▼ Tecnologias das Matérias-Primas, Equipamnetos e Utensílios



Ordem da ementa

Uma ementa compõe-se de:

- Acepipes
- Entradas
- Sopas
- Peixes
- Carnes
- Sobremesas (fruta e/ou doce)

Para a sua escolha, devem escolher-se os pratos com critério, agrupando-se harmoniosa e complementarmente consoante os tipos de serviço a aplicar e a brigada de serviço, para uma relação eficaz cozinha/sala.

CFPSA



Exemplo de ementas:

Ementa I

Acepipes variados

Salada tropical

Consommé

Caldo verde

Bacalhau à João do buraco

Lombo de porco recheado com enchidos

Sobremesas

(Frutas ao natural e doces diversos)

Ementa II

Acepipes diversos

Folhado de marisco

Creme de legumes

Arroz de tamboril

*Bifinhos com cogumelos
ou
Secretos de porco preto*

Sobremesas

(Frutas e Doces)



SERVIÇO DE BUFFETS

▼ Tecnologias das Matérias-Primas, Equipamentos e Utensílios

Sugestões de iguarias

Sugestões de acepipes

- Salgadinhos diversos (rissóis, croquetes, chamuças, pastéis de bacalhau, pastéis de massa tenra, perninhas de frango)

Sugestões de entradas

- Salada tropical
- Marisco ao natural
- Quiche de legumes
- Ameijoas à "bulhão pato"

Sugestões de sopas

- Canja de galinha
- Caldo verde
- Creme de marisco
- Creme de legumes



Sugestões de peixes

- Bacalhau à João do Buraco
- Arroz de Marisco
- Medalhões de tamboril com pimenta verde
- Espetada de peixes e marisco

Sugestões de carnes

- Carne de porco à Alentejana
- Medalhões de vitela com molho de pimenta
- Lombo no forno recheado com enchidos
- Leitão de negrais

Sugestões de sobremesas

- Bolo de chocolate
- Tarte de maçã
- Cheese cake
- Mousse de manga
- Lampreia de ovos
- Molotoff
- Pudim abade de priscos
- Charlotte de frutos silvestres
- Gelados
- Frutas ao natural
- Salada de frutas



SERVIÇO DE BUFFETS

Tecnologias das Matérias-Primas, Equipamentos e Utensílios

Sugestões de queijos

- Serra da estrela
- Azeitão
- Ilha s. Jorge
- Serpa

Sugestões de vinhos e outras bebidas

- Vinhos brancos e tintos
- Espumantes
- Águas
- Refrigerantes
- Bebidas aperitivas
- Bebidas digestivas

CFPSA



Características dos vinhos em harmonia com as iguarias

Numa refeição procura-se uma certa harmonia entre o sabor da iguaria e da bebida, isto é, tenta-se um casamento de aromas e sabores entre os líquidos e os sólidos.

Geralmente, escolhem-se primeiro as iguarias e só depois as bebidas; no entanto os grandes apreciadores (gourmets) escolhem primeiro o vinho e só depois as iguarias.

Em todas as circunstâncias, os sabores das iguarias e das bebidas devem complementar-se com o objectivo de realçar o sabor quer da iguaria quer da bebida, procurando fundir num todo harmonioso ambos os sabores, de modo a proporcionar o prazer duma boa refeição.

Para tal damos alguns conselhos:

- 1 - Não esquecer de respeitar os gostos pessoais, mesmo que muitas vezes os chamados eruditos na questão achem que estão errados.
- 2 - Dentro do possível, servir os vinhos brancos antes dos tintos.
- 3 - Os vinhos mais leves antes dos mais encorpados.
- 4 - Os vinhos secos antes dos mais doces.
- 5 - Os vinhos mais jovens antes dos mais estagiados.
- 6 - Quando na confecção de uma determinada iguaria entrar na sua composição um vinho, não devemos ter a mínima dúvida, em fazer a harmonia iguaria bebida com esse mesmo vinho.
- 7 - Quando na refeição exista um só vinho, o essencial é escolher o tipo de vinho que melhor se adapte ao prato principal.
- 8 - Quando a refeição é acompanhada por espumante, devemos começar pelos mais secos e terminar com os mais doces, passando pelos intermédios.
- 9 - Quando a refeição é acompanhada por um só espumante, devemos escolher o mais seco.
- 10 - Devemos evitar servir uma grande gama de bebidas numa refeição.



SERVIÇO DE BUFFETS

▼ Tecnologias das Matérias-Primas, Equipamentos e Utensílios

A escolha de um vinho para um prato é pessoal e intransmissível. No entanto tenha em atenção estas pistas:

- A acidez de um vinho atenua o impacto gorduroso de um alimento ou de um prato. Em termos gerais, a acidez natural cresce de Sul para Norte.
- Tenha atenção que a altitude, a exposição das vinhas e as castas jogam um papel decisivo na acidez total de um vinho. Mesmo assim, caminhe para Norte.
- As proteínas de um alimento são compensadas pelos taninos do vinho, em muito maior número no vinho tinto. Para pratos altamente proteicos, escolha vinhos mais taninosos. Encontra-os em todas as regiões vinhateiras.
- Pratos aromaticamente mais fortes pedem um contraponto aromático, arredondamento e presença adocicada do vinho. Caminhe para Sul.
- As relações de oxidação-redução devem estar balanceadas entre o vinho e a comida. Para explicar este assunto, mais importante do que conhecer a composição química dos alimentos e seus valores nutricionais, é ter presente o impacto das principais técnicas culinárias.

As notas de Madeira são dispensáveis, mas a untuosidade e a estrutura que proporciona ao vinho pode ser bem acolhida.

CFPSA



Sugestões de bebidas para algumas iguarias

IGUARIAS	BEBIDAS
Caviar, peixes fumados gordos, "enguia, arenque, etc." e vinagretes.	Vodka, akvavit, espumante bruto ou seco.
Fumados magros: salmão, espadarte, pato, carré de porco, etc.	Vodka, akvavit, Porto seco, xerez e espumante bruto.
Chuad- froid de galinha, paté de peixe, paté em geleia, vaca e galinha em geleia.	Vinhos brancos, tintos ligeiros e espumantes seco.
Paté de caça, fígado de porco e terrinas.	Vinhos tintos encorpados reservas ou garrafeiras
Foies-gras, servido como entrada.	Vinhos brancos aveludados, tinto envelhecidos e Porto ou Madeira.
Foies-gras, servido depois da iguaria principal.	Vinhos tintos semi encorpados com bouquet e envelhecidos.
Ovos: preparação com batata ou alho.	Vinhos brancos encorpados ou tintos leves "claretes".
Ovos com fiambre "em geleia".	Vinhos brancos encorpados e aveludados.
Frango ou galinha assada.	Vinhos tintos ligeiros e macios
Peru ou ganso assado de confecção condimentada.	Vinhos tintos semi-encorpados com envelhecimento ou espumante bruto ou seco.
Faisão assado ou de confecção condimentada.	Vinhos tintos macios encorpados envelhecidos ricos em bouquet.
Perdiz ou galinhola na caçarola.	Vinhos tintos semi-encorpados.
Lebre assada ou de confecção condimentada.	Vinhos tintos encorpados envelhecidos de boa qualidade.
Vitela guisada.	Vinho tinto macio e leve.
Vitela de confecção simples.	Vinho branco seco encorpado, tinto macio ou rosés secos.
Borrego de confecção assado, grelhado ou à bretã.	Vinhos tintos semi-encorpados envelhecidos.
Vaca assada ou grelhada.	Vinhos tintos encorpados macios envelhecidos.
Vaca confecção com molhos.	Vinhos tintos semi-encorpados macios.
Carne de porco de confecção simples.	Vinhos tintos ligeiros de sabor a fruta ou brancos secos encorpados quentes.
Carne de porco de confecção condimentada.	Vinhos tintos semi-encorpados com alguma adstringência.
Carne de porco grelhada ou assada.	Vinho tinto semi-encorpado envelhecido ou espumante bruto ou seco.



SERVIÇO DE BUFFETS

▼ Tecnologias das Matérias-Primas, Equipamentos e Utensílios

Javali.	Vinhos tintos semi-encorpados com envelhecimento.
Massas compostas.	Vinho tinto com corpo não velhos pouco ácidos e aromáticos.
Peixes fritos.	Vinho branco seco e encorpado.
Salmão, robalo, etc. Cozido em "court-bouillon".	Vinho branco aveludado de gosto fino e longo.
Peixes grelhados.	Vinho branco seco.
Peixes assados no forno.	Vinho branco seco encorpado, rosé seco e claretes ou tinto leve.
Bacalhau de confecção simples.	Vinho tinto ligeiro não envelhecido ou verdes tintos ou brancos.
Bacalhau frito.	Vinho branco seco encorpado "quentes".
Bacalhau de confecção rica.	Vinho tinto novo com corpo.
Caldeirada de peixe.	Vinhos tintos ligeiros sem ou pouco envelhecimento, verdes brancos secos e aromáticos ou brancos maduros encorpados.
Caldeirada de carne.	Vinhos tintos leves, macios e estagiados.
Lampreia.	Vinho verde tinto.
Lagosta de confecção condimentada.	Vinhos brancos muito aveludados.
Lagosta à americana ou camarão newburg.	Vinhos tintos leves com pouca acidez, rosés secos ou brancos secos aveludados.
Ovos de preparação simples ou com creme.	Vinhos brancos ligeiros e macios.
Peixes cozidos com molhos.	Vinhos brancos sem acidez e agradáveis, adamados, maduros e verdes.
Espargos quentes com molhos.	Vinhos brancos muito aveludados.
Percebes e bivalves ao natural.	Vinhos brancos secos aromáticos e ligeiros ou verdes e rosés secos.
Ostras ao natural.	Espumante bruto ou vinho branco muito seco e aromático.
Saladas e outros legumes temperados com vinagrete ou sumo de limão.	Não se aconselha qualquer vinho
Charcutaria.	Vinhos brancos encorpados e secos.
Caldos clarificados.	Vinho do Porto seco, Madeira sercial ou Xerez.
Cremes.	Vinho do Porto seco, Madeira verdelho ou branco encorpado aveludado.
Sopa de legumes.	Não é necessário recomendar qualquer bebida.
Sopas ricas.	Vinho tinto não velho ligeiramente aveludado ou rosé seco.

SERVIÇO DE BUFFETS

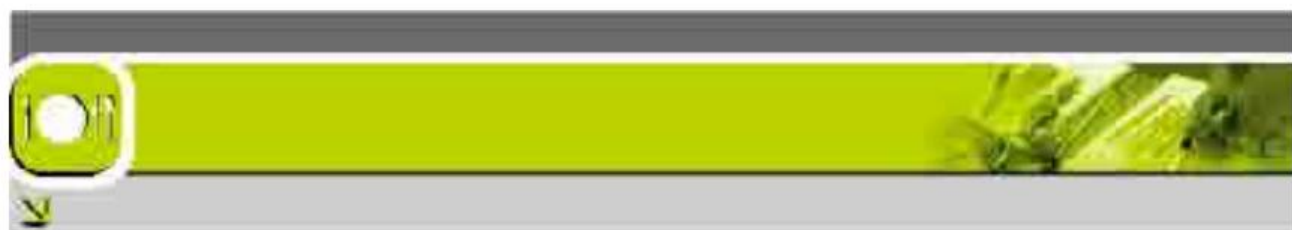


Tecnologias das Matérias-Primas, Equipamentos e Utensílios

SOBREMESAS	BEBIDAS
Crepes.	Moscatel roxo.
Pastelaria.	Vinhos doces naturais, licores e espumantes doces.
Biscoitos e petit-fours.	Espumante doce Porto envelhecido, moscatel, Madeira boal ou malvasia e Carcavelos doce.
Melão.	Vinho do Porto branco meio seco aveludado ou tintos aveludados.
Pêssego, morangos, alperces, framboesas, etc.	Vinhos tintos velhos com bouquet e licorosos de alta qualidade.
Peras e outras frutas não ácidas.	Todos os vinhos especialmente os tintos.
Frutas secas.	Qualquer vinho licoroso de qualidade.
Frutas frescas ácidas.	Não se deve recomendar qualquer bebida.

LIGAÇÃO ENTRE OS QUEIJOS E OS VINHOS

QUEIJOS	BEBIDAS
Massas duras. Ex: Gruyère, Edam, Ilha, Derby, etc.	Vinhos brancos secos encorpados e tintos semi-encorpados.
Prensados. Ex: Port-Salut, Cantal, Flamengo, Creme, etc.	Vinhos delicados e ligeiros com sabor a fruta brancos, rosés e tintos.
Massas salpicadas. Ex: roquefort, gorgonzola, stilton, bleus-danoise e castelo branco picante.	Porto vintage ou L.B.V. Assim como Portos com indicação de idade ou de colheita, vinhos tintos semi-encorpados com muita qualidade e envelhecimento.
Massas moles ou côlea fresca ("croutes feuries") Ex: Brie, Camembert, etc.	Vinhos tintos velhos, semi-encorpados e muito aveludados, assim como, Portos com indicação de idade ou colheita, isto é, Portos envelhecidos em casco de carvalho.
Côlea diluída ("crôut lavées"). Ex: Pont-L'Évêque, Munster, Livarot, etc	Vinhos tintos encorpados com um ligeiro envelhecimento de qualidade.
Massas frescas. Ex: Queijo da Serra, Azeitão, Serpa, etc.	Porto velho, com indicação de idade L.B.V., Tintos semi-encorpados com bastante envelhecimento e alta qualidade e brancos de alta qualidade e envelhecimento de muita nobreza.
Queijo de cabra.	Vinhos brancos secos ligeiros, tintos com sabor a fruta se possível da mesma região.
Queijos frescos	Vinhos branco, rosés, tintos jovens e provenientes da região dos queijos.



CFPSA





• **Tipo de mobiliário, equipamentos e utensílios, suas funções e modos de apresentação**

MOBILIÁRIO:

- Cadeiras
- Mesas quadradas
- Mesas redondas
- Mesas rectangulares
- Mesas tabuleiros para banquetes
- Banquetas
- Aparadores
- Estufas de sala
- Carros de bar
- Máquina de fazer gelo
- Máquina de lavar louça
- Máquina de café
- Fiambreira
- Torradeira (salamandra)
- Tostadeira
- Multi-Bar
- Moinho para café
- Tamboretas
- Rede de frio (congelamento, refrigeração, conservação e descongelamento)



SERVIÇO DE BUFFETS

▼ Tecnologias das Matérias-Primas, Equipamentos e Utensílios

PORCELANAS:

- Pratos marcadores
- Pratos rasos
- Pratos de sopa
- Pratos de sobremesa
- Pratos de pão (doce)
- Pratos de salada (meia lua)
- Pratos de manteigueira
- Taça para consomés com prato
- Molheiras com prato
- Molheiras de chá com prato
- Molheiras de café com prato
- Travessa vários tamanhos e feitios
- Terrinas para sopa vários tamanhos
- Legumeiras
- Pimenteiros
- Saleiros
- Paliteiros
- Pulvilhadores de açúcar
- Pulvilhadores de canela
- Pratos para caracóis
- Cinzeiros
- Açucareiro
- Mostardeira
- Bules vários tamanhos
- Cariocas vários tamanhos
- Cafeteiras vários tamanhos
- Números para mesas

**VIDROS:**

- Copo de água
- Copo de vinho tinto
- Copo de vinho branco
- Copo de grande reserva
- Copo de prova
- Copo de old-fashioned
- Copo de tumbler (grande e médio)
- Copo de chaminé
- Copo de vermouths
- Copo de cerveja
- Flute a champagne
- Balões para degustação
- Cálices de vinho do porto
- Cálices de licor
- Taças para cocktail de marisco
- Taças lava frutas
- Taças para salada de frutas
- Taças para gelados diversos tamanhos e feitios
- Conjunto de copo e tulipa para aguardentes brancas
- Doseadores de açúcar
- Espelhos para buffet
- Jarros para sumo e água
- Centros de mesa (solitários)



SERVIÇO DE BUFFETS

▼ Tecnologias das Matérias-Primas, Equipamentos e Utensílios

INOX (CRISTOFLE):

- Facas de carne
- Facas de peixe
- Facas de sobremesa (entrada)
- Facas de manteiga (espátulas)
- Facas de ostras
- Facas para descasque de fruta
- Facas para trincar aves vários tamanhos
- Facas para trincar carnes vários tamanhos
- Facas para trincar fumados
- Facas para citrinos
- Facas para queijos vários tamanhos e diferentes
- Facas para pão (serrilha)
- Facas para tornear
- Facas para castanhas
- Facas para desossar
- Facas para cortar bolos
- Garfo de carne
- Garfo de peixe
- Garfo de sobremesa (entrada)
- Garfo de ostras
- Garfo de caracóis
- Garfo de marisco (lagosta)
- Garfo de para trincar
- Colher de sopa
- Colher de sobremesa (caldos, cremes e consomés)
- Colher de café
- Colher de chá
- Colher de açúcar
- Colher de polietileno pequena
- Colher de parisiense
- Colher de doseadora de gelados vários tamanhos
- Conchas para servir sopas



- Conchas para servir molhos
- Tesoura para trincar aves
- Tesoura para uvas
- Pinças para caracóis
- Pinças para gelo
- Pinças para fruta
- Pinças para bolos e salgados
- Pinças para a champagne
- Alicates para marisco
- Quebra-nozes
- Porta palhas
- Baldes para garrafas
- Baldes para gelo a copo
- Peanhas
- Moldador de manteiga
- Descarçador de cereja (azeitona)
- Descarçador de ananás
- Descarçador de maçã
- Caneladores diversos
- Candelabros
- Stoppers
- Tira capsulas
- Saca-rolhas
- Abre-latas
- Fuzil
- Ralador de noz-moscada
- Tenaz para garrafas
- Limpa migalhas
- Lava dedos
- Sifão para chantily
- Porta presuntos
- Liras para queijos
- Cloches
- Bandejas redondas dois tamanhos
- Bandejas rectangulares dois tamanhos
- Espátula para serviço de bolos



SERVIÇO DE BUFFETS

▼ **Tecnologias das Matérias-Primas, Equipamentos e Utensílios**

OUTROS:

- Tábuas para corte
- Tábuas para queijos com cloche
- Tábuas para banho-maria para buffets
- Tabuleiros para pequenos-almoços
- Funil
- Espremedor de citrinos
- Porta garrafas (berço)
- Moinho de pimenta
- Passador de sumos

CFPSA



MESAS UTILIZADAS PARA SERVIÇO DE BANQUETES

Dimensões das mesas quadradas e redondas:

- Mesas quadradas de 2 a 4 pessoas, 80 x 80 cm;
- Mesas redondas de 2 pessoas; 80 cm de diâmetro;
- Mesas redondas de 4 pessoas, 100 cm de diâmetro;
- Mesas redondas de 6 pessoas, 120 cm de diâmetro;
- Mesas redondas de 8 pessoas, 150 cm de diâmetro;
- Mesas redondas de 10 pessoas, 170 cm de diâmetro;
- Mesas redondas de 12 pessoas, 225 cm de diâmetro;
- Mesas redondas de 14 pessoas, 250 cm de diâmetro;
- Mesa rectangulares, comprimento 2 a 4 m x 80 cm;
- Mesa rectangulares, comprimento 2 a 4 m x 120 cm;
- Mesa rectangulares, comprimento variável x 220 cm.

Nota: Prever ainda a utilização de tábuas de aumento

CFPSA



SERVIÇO DE BUFFETS

✔ Tecnologias das Matérias-Primas, Equipamentos e Utensílios

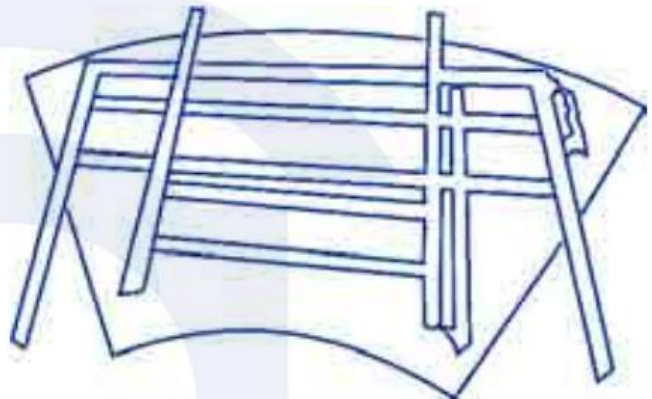
MESAS CORRIDAS FORMADAS COM TABULEIROS



Tabuleiro múltiplo 120cmx70cm ou 80cm
desmontável



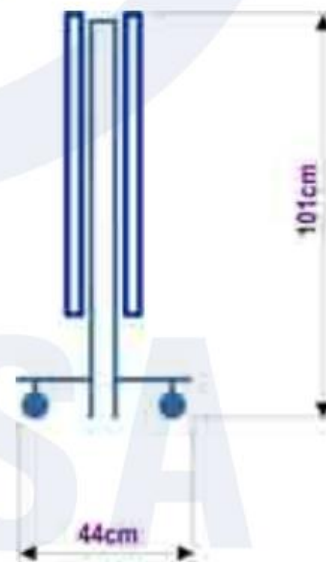
Mesa redonda articulável



Mesa em meia lua articulável



Mesa quadrada ou rectangular articulável



Mesa redonda ou quadrada articulável com rodas



SERVIÇO DE BUFFETS

▼ **Tecnologias das Matérias-Primas, Equipamnetos e Utensílios**



Carro de vinhos



Carro de serviço



Carro de quentes



Carro de "hors d'oeuvre"



Estufa de sala

SERVIÇO DE BUFFETS



Tecnologias das Matérias-Primas, Equipamentos e Utensílios



"Réchaud" de iguarias



"Réchaud" de sopas



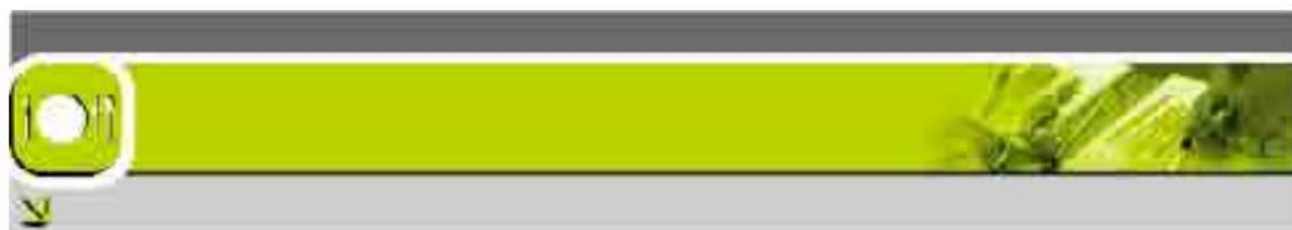
Mesas de apoio



Utensílios diversos



Placas Térmicas



CFPSA



**• ATOALHADOS**

- Toalhas redondas
- Toalhas quadradas
- Toalhas rectangulares
- Toalhetes redondos
- Toalhetes quadrados
- Toalhetes rectangulares
- Bancal redondos (Flanela)
- Bancal quadrados (")
- Bancal rectangulares (")
- Saias para mesas redondas (Camilhas)
- Saias para mesas quadradas (Camilhas)
- Saias para mesas rectangulares (Camilhas)
- Guardanapos de mesa dois tamanhos (50X50 e 60X60)
- Guardanapos para chá
- Litos diversos
- Napérons diversos (carros, aparadores, balcões, bandejas, Peanhas, tabuleiros, etc.)
- Panos de serviço para vinhos
- Toalhetes para mãos (lavatório)



SERVIÇO DE BUFFETS

Tecnologias das Matérias-Primas, Equipamentos e Utensílios

Colocação da toalha



As toalhas deverão ser colocadas de modo a que o vinco central fique efectivamente bem centrado e que os outros vincos fiquem coincidentes. Colocar os guardanapos exactamente à mesma distância uns dos outros, e segundo o espaço disponível e a importância do banquete, devem colocar-se com base em 60 a 80 cm por pessoa.

A colocação das toalhas quanto aos vincos, obedece a regras, já atrás referidas, porém, o tamanho das mesmas, sua alvura e a forma como são sobrepostas, são factores a considerar.

As toalhas em mesa de banquetes, devem ser colocadas sobre flanela ou tecido congénere, para melhor fixação e para evitar ruídos ou vibrações ao colocar: louças, talheres, copos, etc.

Em relação ao tamanho, lembramos que estas devem pender do bordo da mesa, o mínimo de 35 a 45 cm., em mesas para serviços sentados, e de 70 cm aproximadamente, em mesas de buffet, lanches ou outros de pé.



Colocação de guardanapos

Os guardanapos podem ser colocados com alguma fantasia, mas a tendência é que os guardanapos devem ser mexidos o mínimo possível, a sua colocação nas mesas é que devem ser colocados tal como vêm da lavandaria, apenas com uma ou duas dobras, segundo o critério do estabelecimento.



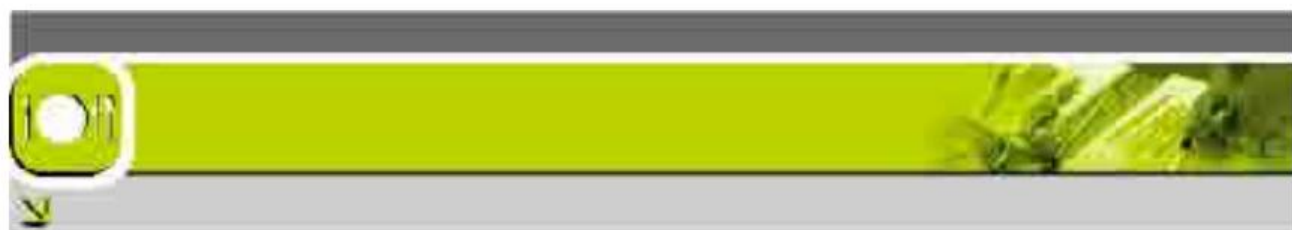
A substituição de guardanapos

Esse costume pode ser utilizado desde que se queira dar um maior requinte a um banquete. A substituição, tanto pode processar-se, entre um prato de marisco e peixe, como entre um peixe e uma carne. No entanto, aquilo que atingiu maior vulgaridade entre nós, foi a substituição ao retirar os últimos pratos de carne e antes de servir o café.

É costume que entre o pires do café e o prato sobre o qual este assenta fosse colocado um guardanapo de chá ou mais recentemente um guardanapo de papel.

A substituição deve ser feita com um talher de serviço, para se evitar pegar no guardanapo com a mão.





CFPSA





Para que os buffets resultem verdadeiros êxitos, é indispensável que na sua organização se considere o trabalho de todas as secções dos profissionais como elementos duma equipa treinada e homogénea.

Os serviços de mesa têm de basear-se no trabalho da cozinha, economato, cave, cafetaria, rouparia e copa, executando cada secção a sua quota parte no programa da festa, representado pela ementa.

O chefe de sala deverá:

- Combinar com o chefe de cozinha os pormenores da confecção dos pratos sobretudo a maneira como as iguarias devem ser apresentadas, o número de travessas ou serviços a sair, as quantidades empratadas em cada uma e a possibilidade de repetições ou de suplementos, tudo de acordo com o número e grandeza dos turnos organizados;
- Com o despenseiro ou economo: as quantidades e qualidades do pão, manteiga, frutas e queijos;
- Com o mesmo profissional ou com o cavista: as bebidas a servir, temperatura a que devem ser fornecidas, quantidades e maneira de as conferir ou controlar;
- Com a governanta ou rouparia: as roupas de mesa que são precisas, a maneira como devem ser fornecidas e ainda a possível desvincagem das toalhas depois de estendidas. Não esquecendo os guardanapos e panos de serviço;
- Ao copeiro dará as necessárias instruções para lavar e enxugar os talheres e loiças, assim como outro material para as mudas durante o serviço e para os trabalhos finais de limpeza de todos os utensílios;
- Com o controlador: a forma de se apurarem os consumos, para lançamento na conta ou para estabelecimento do custo do banquete e a passagem da conta, quer esta seja para apresentar para liquidação imediata pelo anfitrião, no fim do serviço, quer para lançamento a seu débito em conta especial, de acordo com o que tenha sido previamente combinado;



CFPSA



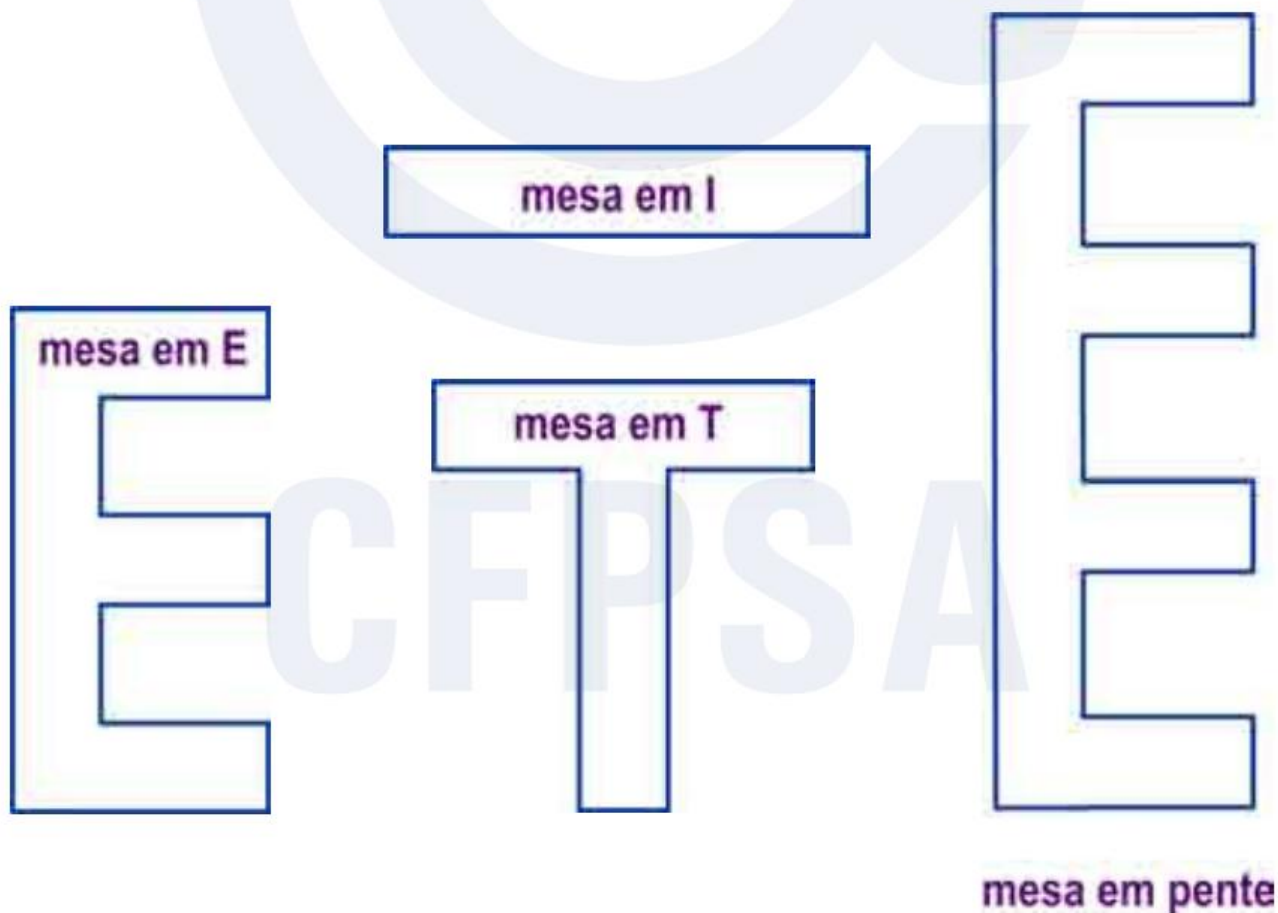


• Organização das salas

O tipo e a forma das mesas para buffet variam conforme os casos. A sua disposição depende da sala, do número de convivas, do género de cerimónia e da preferência, quando demonstrada pela organização do mesmo. Actualmente, há preferência por um conjunto de pequenas mesas, em vez de uma grande mesa. Em qualquer caso, é indispensável que sejam dadas condições idênticas de situação e instalação, de modo a que as pessoas não sintam a sensação de tratamento diferente.

As mesas para os buffets normalmente são de grandes dimensões, tendo formas e disposições diversas, para se adaptarem ao espaço disponível e configuração da sala ou recinto onde a refeição é servida.

As formas mais correntes são designadas por (i); (u); (e); (l);(t); pente e outras fantasias.

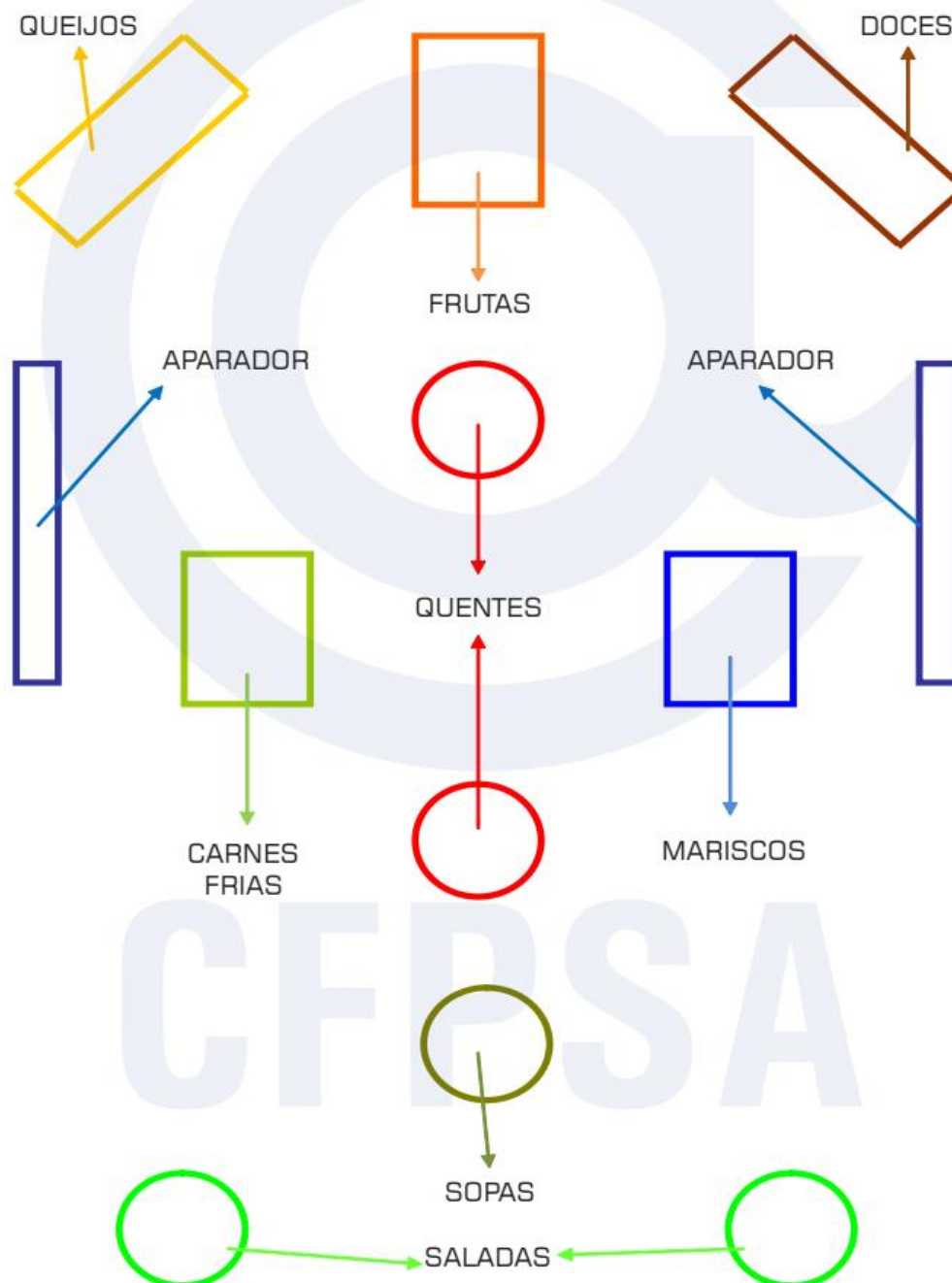




SERVIÇO DE BUFFETS

Técnicas de Serviço de Mesa Aplicadas em Situações Especiais

**ESQUEMA DE MONTAGEM DE MESAS
PARA EXPOSIÇÃO DE BUFFET**





- **Preparação e decoração das mesas de buffet, de apoio e de refeição em Buffet**

Decoração das salas e das mesas

A decoração do restaurante deverá ser objecto de grandes cuidados e preocupações.

As paredes deverão ser de cores claras e repousantes, podendo recomendar-se o recurso a sugestiva pintura mural. As cores claras garantem o ar fresco do ambiente, tornando as salas pequenas e mal servidas de luz.

Importa salientar os efeitos físicos das diferentes cores sobre as pessoas, e a influência que exercem no seu estado anímico.

A iluminação criteriosamente estudada completa a decoração e refina o conforto.

O mobiliário deverá estar, de acordo com o ambiente geral das instalações.

Deverá compreender mesas, de formas e dimensões variáveis, em número suficiente, cadeiras simples ou com braços, simultaneamente leves e robustas.

Material de mesa: é importante de uma mesa bem posta, com pratos de boa porcelana, copos de silhueta elegante, de bom vidro ou fino cristal, e talher de boa qualidade, sobre toalha branca ou de cor suave, proporcionando uma mesa minimalista, sóbria e elegante finalizada com um apontamento decorativo.





SERVIÇO DE BUFFETS

▼ Técnicas de Serviço de Mesa Aplicadas em Situações Especiais

A decoração deve ser simples, com bom gosto e criativa. Flores frescas contribuirão com uma nota de calor. Geralmente, é preparado um vistoso centro que se coloca na mesa principal, colocando outros centros mais pequenos nas mesas auxiliares.

A decoração do Buffet deve estar relacionada com os motivos do banquete (ex. buffet tropical, buffet de caça, etc.) ou seja o buffet por norma é temático e a sua decoração deve estar relacionado com o mesmo.

Antes de escolher a decoração e a forma de apresentação é preciso ter em conta alguns parâmetros. O material escolhido, a natureza do produto, a forma de confecção, tipos de cozedura, a cor, a forma, o volume, a importância da decoração, o estilo de apresentação, o tema do buffet, o espaço para o buffet e o transporte:

- **O material** – é necessário prever antecipadamente os utensílios, material de decoração, pratos de apresentação e o espaço disponível em câmara fria
- **A natureza do produto** – aves, peixes, carnes vermelhas ou brancas, acepipes, etc.
- **A forma de cozedura** – assar, escalfar, preparar para rechear...

o modo de cozedura pode alterar a coloração e a textura das peças.

- **A cor** - é necessário respeitar a harmonia da peça de decoração, das guarnições, e do fundo do prato. É preciso também ter em conta a iluminação do buffet, as cores devem-se adaptar ao tema. Por exemplo: Brasil (verde e amarelo).

Temos de ter especial atenção que as cores dominantes podem modificar as apreciações sensoriais (exemplo: verde faz pensar em acidez; vermelho em doces e iguarias condimentadas; o azul e o violeta em amargo).

As cores classificam-se em quentes e frias e combinam-se perfeitamente entre elas. Pode-se também associar cores frias (os tons verdes em dégradé) com cores quentes (os tons vermelhos em dégradé) ou tons amarelos.

Os contrastes entre cores torna-se agressivo quando se misturam tons extremos exemplo: branco/negro, castanho/amarelo, branco/vermelho, isto sempre que utilizadas na mesma apresentação o que requer profissionalismo (domínio da técnica) para associar sem prejudicar o aspecto final da peça exemplo: decoração em trufas sobre um chaud-froid ou em aspic.

Em resumo, a cor de toda uma decoração deve compensar, completar, atenuar ou valorizar a peça e/ou o resto do prato. A tudo isto dá-se o nome de harmonia de apresentação.

**Técnicas de Serviço de Mesa Aplicadas em Situações Especiais****• Distribuição e disposição de alimentos e bebidas, loiças, copos, talheres, etc. em função dos tipos de buffets**

- Utilizar de preferência uma mesa comprida mas estreita;
- Situar a mesa num lugar destacado de modo a que os convivas acedam a ela facilmente. Deve-se encostar a um lado da sala, deixando um espaço para a parede, de forma a que os empregados possam circular;
- Cobrir a mesa com uma toalha bonita, pendendo do bordo até quase ao chão (70 cm). A mesa não deve ser muito baixa nem muito alta, embora mais elevada que as habituais mesas de jantar (considera-se entre 75 e 80 cm);
- Colocar sobre a mesa tudo numa organização lógica: primeiro os guardanapos, depois os pratos, em seguida as travessas com a comida, cada uma com os talheres necessários para servir. Por último, colocamos os talheres, ao lado dos guardanapos, ou ainda podemos embrulhá-los nestes, caso a mesa não seja muito grande. Caso seja possível, deve-se deixar espaço entre as travessas para que os convivas apoiem o prato sobre a mesa no momento em que estão a servir-se;
- Esta disposição dos elementos numa linha racional visa facilitar ao máximo a tarefa de servir. Colocar tudo de uma forma lógica, os convivas não se irão atrapalhar e o serviço não será demorado;





SERVIÇO DE BUFFETS

▼ Técnicas de Serviço de Mesa Aplicadas em Situações Especiais

- Deve-se, de igual modo, evidentemente quando possível, preparar e decorar outras mesas auxiliares, dividindo as iguarias e as loiças necessárias para a prossecução do serviço (mesa para doces, mesa para frios, mesa para queijos, mesa para talheres, mesa para copos, etc.);
- Colocar como centro de mesa frutas da época;



- O serviço de vinhos poderá ser executado de várias formas, tais como encher os copos com a devida antecedência (tarefa a menos para os convivas), colocar os copos preparados numa mesa auxiliar, ou ainda servir com uma bandeja à medida que os convivas se forem instalando. Deve-se seleccionar os vinhos antecipadamente (branco, tinto ou verdes), programar o arrefecimento dos brancos e a abertura dos tintos, verificar o estado de conservação dos mesmos através da prova e, por último, informar-se sobre a região e suas características, caso o conviva pergunte

**• Preparação e organização de postos fixos para serviço de alimentos e bebidas**

Após a informação sobre o tipo de buffet, o responsável elabora a escala de serviços e estabelece as funções de cada empregado tendo, em conta os seguintes aspectos:

- Data, sala, hora do início e do fim do serviço
- Croquis com distribuição de mesas e lugares a colocar em cada uma delas
- Ementa a servir
- Método de serviço de mesa
- Vinhos e outras bebidas a servir
- Aperitivos e digestivos a servir e onde
- Momento de intervalo para discurso
- Decoração: qual ou a cargo de quem

“Mise-en-place” para o serviço de buffet

Preparação das mesas de buffet:

- Atoalhados
- Equipamento
- Utensílios
- Decoração
- Mesas de apoio





SERVIÇO DE BUFFETS

Técnicas de Serviço de Mesa Aplicadas em Situações Especiais

Preparação e empratamento e disposição das diversas iguarias em:

- "Réchaud"
- Travessas
- Espelhos
- Saladeiras



Preparação e acondicionamento das bebidas:

- No bar
- Na cave-dia

Após a colocação de tudo nos seus lugares, os empregados localizam-se nos diversos postos (mesas de buffet, mesas de serviço, bar, etc.) que lhe correspondem, prontos a executar o serviço

**Técnicas de Serviço de Mesa Aplicadas em Situações Especiais****• Corte e apresentação de peixes, carnes, frutas, doces e queijos (arte cisória)**

O conhecimento da maneira de cortar os peixes e carnes, o que se designa pelo termo profissional de "trincha" ou "trinchamento", valoriza muito o empregado de mesa. É uma especialização que consiste em cortar correctamente, com destreza e economia.

É, todavia, reduzido o número de estabelecimentos onde se pratica esta modalidade de serviço directamente na sala de restaurante.

A aprendizagem da arte de trincar resulta, fundamentalmente, da observação da prática por técnico competente e longo exercício para se obter a destreza exigida para serviço eficiente.

Serviço à Russa; As iguarias normalmente peças grandes após serem apresentadas aos convivas são trinchadas no guéridon, e em seguida procede-se como para o serviço à Francesa ou serviço à inglesa indirecto

**Peixe****Carne**



SERVIÇO DE BUFFETS

▼ Técnicas de Serviço de Mesa Aplicadas em Situações Especiais



Fruta laminada



Doces diversos



Tábua de queijos

Carro de acespipes



• **Empratamento das diversas iguarias servidas em buffet**

Deve-se procurar equilibrar pratos quentes e frios, carnes e peixes. Nos buffets em que existam empregados de mesa, o número de pratos quentes deve ser superior ao número de pratos frios.

No entanto, o grande objectivo deste serviço manifesta-se no facto de os convidados se poderem servir a si próprios. Daí a necessidade de se colocar nas mesas iguarias empratadas de uma forma simples, funcional e atractiva para, que facilmente os convivas se sirvam:

- Evitar pratos de confecção complicada;
- As iguarias quentes devem ser colocadas sobre "réchauds" para manterem os alimentos quentes no desenrolar do buffet;
- Evitar a confecção de pratos com ossos, espinhas ou caroços, tão complicados de comer;
- Não encher demasiado as travessas, para não se entornar ao servir;
- Servir as carnes e os peixes em travessa, cortadas em fatias para que só seja necessário utilizar o garfo;
- Preparar sobremesas que se possam comer apenas com garfo ou colher;
- Algumas peças vêm inteiras para a mesa de buffet, que terão de ser trinchadas por empregados de mesa com conhecimento desta arte;
- A mesa de queijos deve possuir uma tábua adequada para o efeito, sobre a qual são cortadas as doses. Deverão acompanhar os queijos, pão, tostas, bolachas, doces e frutos diversos;



SERVIÇO DE BUFFETS

▼ Técnicas de Serviço de Mesa Aplicadas em Situações Especiais





• Serviço de vinhos e outras bebidas

Para o serviço de bebidas diversas, vinhos, águas e sumos, deve haver um empregado para cada 20 pessoas. Estes empregados servirão também as bebidas aperitivas e digestivas.

Os cafés são geralmente servidos pelos empregados que servem as iguarias.

Há certos banquetes em que as bebidas não estão incluídas no preço da ementa. Para estes usa-se o seguinte serviço:

- Lista de vinhos reduzida;
- Um empregado para cada grupo de 20 pessoas, no máximo;
- Cada empregado, anota as encomendas de cada mesa, para o comprovante e vai buscar as bebidas, servindo-as só, ou com a ajuda dos empregados que servem as iguarias;
- Cada empregado é responsável por receber dos convivas o dinheiro das respectivas bebidas.



serviço de vinhos

Após a escolha das iguarias o chefe de vinhos apresenta a carta de vinhos;

Procede à tiragem do pedido e encaminha-o;

Mostra ao cliente o vinho solicitado para que ele confirme a sua escolha;

Executa a abertura da garrafa de forma a que o cliente visualize este processo;

Procede ao serviço do vinho obedecendo as regras protocolares;

Após o serviço das bebidas, serve-se as iguarias.



SERVIÇO DE BUFFETS

▼ Técnicas de Serviço de Mesa Aplicadas em Situações Especiais

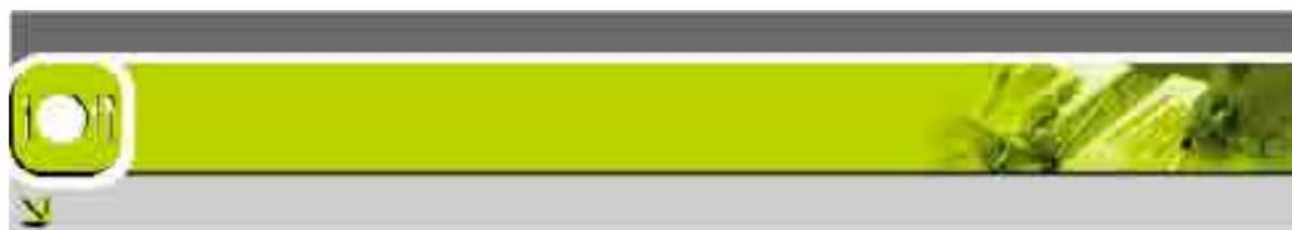


SERVIÇO DE BUFFETS



Técnicas de Serviço de Mesa Aplicadas em Situações Especiais





CFPSA



• Reposição de utensílios, alimentos e/ou bebidas

Transporte de pratos limpos:

- Com o auxílio do pano de serviço "lito", dobrado no sentido do comprimento, passa este pela parte de cima e laterais, sendo apanhado por baixo com a mão;
- O profissional, para colocar o prato em frente do cliente sem a iguaria, desprende uma das pontas do pano de serviço e retira prato por prato;
- Se os pratos forem para colocar na banquetta e aí se proceder ao empratamento das iguarias, devem ser transportados do mesmo modo;
- Por necessidade, o profissional pode transportar uma travessa ou prato redondo de serviço sobre os pratos com o pano de serviço, conforme atrás se descreve.

Transporte de copos limpos:

- Em bandeja revestida com um napperon, quando o número for superior a quatro, apoiando aquela na banquetta de serviço;
- Até quatro, se os copos tiverem pé, transportando três entre os dedos de uma mão e o quarto na outra mão;
- Durante a mise-en-place, os copos podem ser transportados voltados com o bordo para cima ou para baixo, em bandeja revestida com o pano da mesma. Se houver muitos copos a colocar nas mesas durante este serviço, aconselha-se transportá-los no carro de serviço, caso haja, com as prateleiras revestidas com panos do mesmo;
- O profissional deve usar os dedos indicador e médio, metendo o pé do copo entre estes para os colocar e retirar das mesas;
- Se os copos não têm pé, o profissional deve apanhá-los pela parte inferior, base de copo, utilizando a ponta dos dedos polegar, indicador e médio.



SERVIÇO DE BUFFETS

▼ Técnicas de Serviço de Mesa Aplicadas em Situações Especiais

Transporte dos talheres:

- As colheres de sopa apanhadas pela parte das conchas e estas cobertas pelo pano de serviço, ficando os cabos das mesmas descobertos
- As facas apanhadas pela parte cortante e esta coberta pelo pano de serviço, ficando a parte dos cabos descoberta
- Os garfos apanhados pela parte dos bicos e estes cobertos pelo pano de serviço, ficando os cabos descobertos

CFPSA



• Desembaraqueamento das mesas

Quando e como se levanta os pratos sujos

- No fim de todos os convivas terem acabado de comer qualquer dos pratos que compõem a ementa escolhida, faz-se a mudança dos pratos sujos, transportando-os para um local adequado (copa), trocando de seguida os pratos por outros limpos, para servir a iguaria seguinte. Se não houver talher posto na mesa, coloca-se o talher adequado para o manjar a servir seguidamente.

Quando o empregado de mesa tiver de levantar os pratos após a utilização do cliente deve proceder do seguinte modo:

- Pega-se e levanta-se o prato sujo e respectivo talher, com a mão direita e pelo lado direito do conviva, passando em seguida para a mão esquerda, por trás do mesmo, colocando a lâmina da faca por debaixo do garfo, para estabelecer o equilíbrio e evitar a queda da faca, visto o cabo ser mais pesado;
- Quando se tenha terminado o levantamento dos pratos, transporta-se para a copa;
- Após a lavagem da louça, o empregado recolhe-a, e transporta-a novamente para o restaurante, e arrumando-a, nos locais adequados.
- Em bandeja revestida com o pano da mesma. Se tiver só dois copos para retirar da mesa, pode fazê-lo sem usar a bandeja. Se se tratar de copos com pé, utiliza os dedos indicador e médio, metendo o pé do copo entre estes. Se os copos não têm pé, o profissional utiliza o mesmo processo atrás indicado para copos deste tipo.
- Durante as refeições de almoço e jantar, o profissional deve transportar os talheres no prato de apoio, com um guardanapo. De igual modo para a refeição de pequenos-almoços, sempre que o cliente dela necessite





CFPSA





• A organização e a articulação da equipa do serviço à mesa

O serviço de banquetes é, antes de mais, uma questão de organização, que praticamente se resume em **três partes**.

1 - Logo que a data, o menu e os vinhos de banquete estão escolhidos, o chefe de sala deve pôr-se em contacto com a pessoa que oferece ou organiza o mesmo, a fim de se certificar das seguintes questões:

- Número de convidados e distribuição dos lugares;
- Razão do banquete e decoração a adotar;
- Hora exata da refeição;
- Momento em que serão eventualmente pronunciados os discursos;
- A preferência de bebidas aperitivas e digestivas e do café

2 - Baseado nestas informações, o chefe de sala, deve estabelecer um plano das mesas e dar ordens concretas, em relação ao tipo de "mise-en-place":

- Na organização antecipada de um banquete, não poderá esquecer-se que a baixela, os talheres, as louças, os copos, as roupas, as mesas, as cadeiras, os conjuntos de ménage, os cinzeiros, os candelabros, enfim, tudo quanto vai ser necessário, deve ser controlado, limpo e estar apto a ser utilizado;
- Devem ser tomadas precauções, para que as mesas fiquem firmes e sólidas, de forma evitar dissabores no decorrer do serviço;
- As toalhas deverão ser colocadas de modo a que o vinco central fique efectivamente bem centrado e que os outros vincos fiquem coincidentes;
- Colocar os guardanapos exatamente à mesma distância uns dos outros, e segundo o espaço disponível, e a importância do banquete, devem colocar-se a uma distância em 60 a 80 cm por pessoa;



SERVIÇO DE BUFFETS

▼ Técnicas de Serviço de Mesa Aplicadas em Situações Especiais

- Para um menu de 3 a 4 pratos, o "couvert" não deve ser montado sobre a mesa, para não exceder o número de peças, pelo que os talheres necessários devem ser previamente seleccionados, conta e coloca em tabuleiros ou pratos, forrados com naperon ou guardanapo;
- Nunca se devem colocar mais de 4 copos por cada lugar e nenhum do mesmo tamanho;
- Deve colocar-se um conjunto de sal e pimenta para 4 a 6 "couverts";
- A decoração da mesa deve estar relacionada com os motivos do banquete (a decoração deve ser sóbria/elegante);
- A quantidade de mesas de serviço (apoio) deve ser reduzida ao mínimo, de forma a garantir o bom funcionamento do serviço.

3 - Logo que o chefe de cozinha fixa os detalhes referentes ao menu, o chefe de mesa distribui os turnos entre os empregados de mesa e dá as explicações necessárias, para que o mesmo se processe em perfeita igualdade de sistemas, isto é:

- Organização do banquete;
- Maneira de servir;
- Quais os pratos que deverão ser apresentados segunda vez;
- Qual o momento em que o serviço será interrompido para os discursos;
- A ordem de serviço dos vinhos;
- A ordem para desembaraçar.

Todas estas precauções e métodos utilizados visam evitar as incertezas, confusões, discussões, etc. A partir das devidas explicações, cada empregado é absolutamente responsável pelo serviço que lhe é entregue.



SERVIÇO DE BUFFETS

▼ Técnicas de Serviço de Mesa Aplicadas em Situações Especiais

Para facilitar a sua tarefa deve estabelecer para todo os banquetes uma check-list, para que nada lhe falte na hora do banquete:

- Data
- Número de convivas
- Ementas
- Vinhos
- Plano da sala
- Mesa de honra
- Cartões com o nome dos convivas nos respectivos lugares (se houver protocolo)
- Decoração das mesas e sala
- Hora exacta do começo do banquete
- Discursos - em que momento – duração dos mesmos
- Aperitivos
- Cafés
- Licores, aguardentes, etc.
- Pessoa responsável pelo banquete (se houver necessidade de a contactar)
- Cigarilhas e charutos
- Vestiário (onde colocar os casacos dos convivas)
- Fardamento do pessoal
- Levantamento dos guardanapos
- Instalação de aparelhagem sonora
- Pista de dança
- Orquestra
- Refeição dos músicos
- Autorização policial



O chefe de mesa poderá ainda, para uma melhor organização do banquete, cronometrar antecipadamente o serviço

Exemplo:

Organização e desenrolar do banquete

- 19:45 • Chegada dos convivas
- 20:00 • Passam às mesas :
 - os empregados de vinhos começam a servir os vinhos (vinhos brancos)
 - os empregados de mesa servem as iguarias (entradas)
- 20:30 • Desembaraçar serviço
- 20:45 • Serviço de sopas
 - continuação de serviço de vinhos
- 21:00 • Desembaraçar serviço
- 21:20 • Serviço de vinhos (tintos)
 - Serviço dos pratos principais
- 21:50 • Desembaraçar serviço
- 22:10 • Serviço de sobremesas
- 22:30 • Desembaraçar serviço
- 22:40 • Serviço de café e bebidas digestivas
- 23:00 • Discursos
- 23:00 • Fim de banquete



SERVIÇO DE BUFFETS

▼ Técnicas de Serviço de Mesa Aplicadas em Situações Especiais

Antes do início do banquete, o chefe de mesa distribui as tarefas por cada um dos empregados, dando todas as informações sobre o serviço.

Para que a brigada de banquetes funcione de uma forma organizada e eficiente:

- Durante o desenrolar do banquete, as conversações entre os membros da "brigada" devem ser evitadas so máximo;
- Todo o serviço se processa segundo as instruções do chefe de banquetes. Serve-se quando ele o indica e levantam-se os pratos a um sinal seu;
- O empregado encarregado da "mesa de honra" fica em contacto permanente com o chefe de banquetes e recebe da parte deste as instruções para servir e levantar os pratos. Os outros empregados seguem o seu exemplo;
- Depois do café, os empregados retiram os guardanapos e esperam que os convivas partam para desmontarem e arrumarem a sala;
- Quando o número de pessoas for restrito, o café poderá ser servido em pequenas mesas, na própria sala onde foi servida a refeição ou num salão próximo.



SERVIÇO DE BUFFETS



Técnicas de Serviço de Mesa Aplicadas em Situações Especiais



CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR

SEDE

Avenida 25 de Abril, nº 22
1679-015 - **PONTINHA**
Tel. 214 789 500 • Fax. 214 796 120
APARTADO 308 • 1679-901 PONTINHA

Delegação Norte

Pç. Gen. Humberto Delgado, 325 -2º
4000-288 **Porto**
Tel. 222 007 353
Fax. 222 008 749

Delegação Centro

Zona Industrial da Pedrulha
3000-317 **Coimbra**
Tel. 239 493 709
Fax. 239 822 191

Delegação Sul

Zona Industrial de Loulé
Lote 41- R/C DTº
8100-272 **Loulé**
Tel. 289 400 160
Fax. 289 400 169

www. **cfpsa**. pt
e-mail: cfpsa@cfpsa.pt
Nº VERDE: **800 222 210**

Centro Protocolar entre:

