



*SERVIÇO DE MESA
E BAR*



Restaurante

→ Estabelecimento comercial onde se confeccionam e servem refeições.

Tipos de Restaurante

- Restaurante de Turismo
- Restaurante de Hotel
- Restaurante Clássico
- Restaurante Típico
- Restaurante Dietético
- Restaurante de Estrada

Tipos de Restaurante e Suas Características

Restaurante de Turismo – Normalmente situados em locais considerados de interesse turístico e onde devem ser servidos iguarias e vinhos característicos da região.

Restaurante de Hotel – Destina-se sobretudo a servir os clientes instalados no hotel (hóspedes), podendo também servir clientes passantes.



Restaurante de Turismo



Restaurante de Hotel

Restaurante Clássico - É o tradicional restaurante onde cuja clientela é muito diversa e onde podem ser fornecidas iguarias da cozinha regional portuguesa, da cozinha nacional e internacional.

Restaurante Típico - Caracteriza-se pela cozinha da região em que está inserido ou represente. O seu mobiliário e decoração devem merecer o mesmo cuidado; se possível deve proporcionar exibição de folclore.



Restaurante Clássico



Restaurante Típico

Restaurante Dietético – Este tipo de restaurante é pouco vulgar entre nós; a sua clientela é muito própria, o vegetarianista, que procura o seu hábito de alimentação.

Restaurante de Estrada – É um tipo de restaurante de serviço simples e rápido, situado em local conforme o seu nome indica e dispondo de amplo parque para qualquer tipo de viatura.



Restaurante Dietético



Restaurante de Estrada

Aspectos Pessoais e Sociais do Profissional:

→ **Honestidade**

Ser cumpridor dos deveres profissionais e saber acatar as ordens dos superiores hierárquicos.

Outra forma de ser honesto é não olhar com indiferença o trabalho dos outros.

Depois de se escolher uma profissão, dedicar-lhe toda a nossa boa vontade e interesse, persistência e desempenho em forma progressiva é uma prova de honestidade.

→ **Saúde**

A saúde e o aspecto físico para um empregado de hotelaria têm muita influência.

A presença de um empregado de mesa bem cuidado é sempre apreciada, pode contribuir para realçar o responsável do estabelecimento, assim como pode dar bom nome à unidade hoteleira.



Movimentação - O empregado de mesa deve movimentar-se descontraído no restaurante, ser breve, mas não apressado. O seu olhar não deve ser fixo, mas sim dominar o seu turno firmemente para que qualquer sinal dum cliente seja atendido prontamente. Não deve descorar a movimentação do chefe de mesa, pois este pode precisar dele.



Higiene no Trabalho

A presença de um empregado de mesa bem cuidado é sempre apreciada. A higiene pessoal não consiste só em tomar banho todos os dias ou no uso de perfumes. Há que mudar as roupas pessoais, tratar do cabelo, estar bem barbeado, cuidar da higiene da boca e do hálito, do arranjo das unhas, do tratamento das roupas e do calçado. Em hotelaria, sempre que em serviço, não devemos usar perfumes ou anéis, à exceção da aliança, ou pulseiras e unhas pintadas.

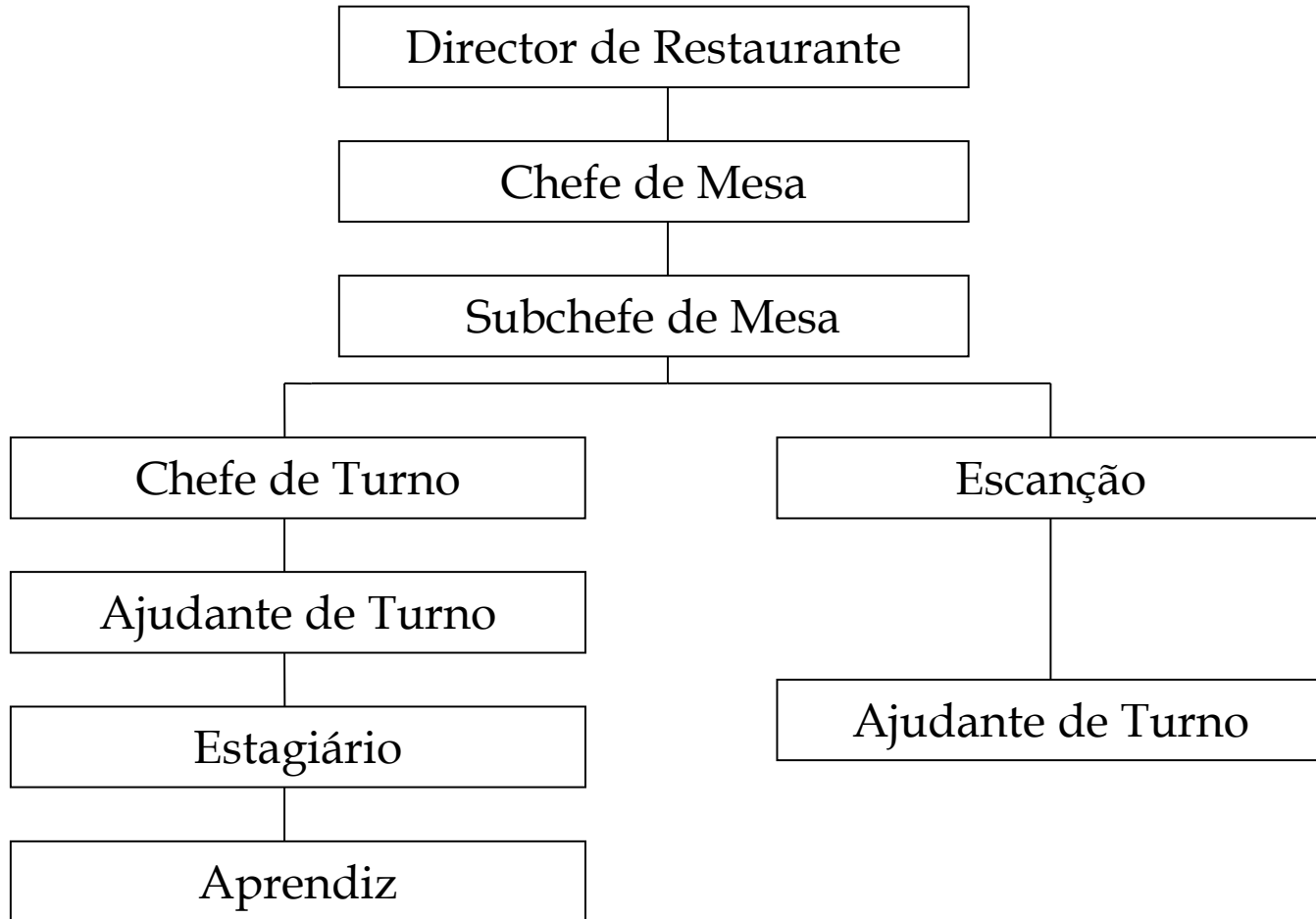
Hierarquia Profissional

A hierarquia profissional consiste em ordenar diferentes níveis ou graus de poder existentes numa organização ou secção em que se estabelecem as relações entre superiores e subordinados.

Hierarquia Profissional na secção de mesa :

- . Director de Restaurante
- . Chefe de Mesa
- . Subchefe de Mesa
- . Escanção
- . Chefe de Turno
- . Ajudante de turno
- . Estagiário
- . Aprendiz

Organograma



Organograma - É a representação gráfica das relações hierárquicas, funcionais e estruturais existentes numa empresa.

Um organograma estabelece as vias que a informação deve tomar dentro das relações hierárquicas existentes, de modo a não criar conflitos de competência nos outros circuitos hierárquicos.

Serviços Especiais :

- Lanche de casamento
- Copo-d'água
- Lanche de batizado
- Jardinada “ Garden party”
- Pôr do Sol “Cocktail Party”
- Porto de Honra
- Tinto e Queijos de Honra
- Piquenique

Lanche de casamento : Pode ser servido no restaurante do hotel ou em salas próprias deste, no restaurante tradicional ou noutros, ou em casa particular.

Este serviço especial, normalmente, tem o seu início por volta das 13.00h, prolongando-se um pouco pela tarde fora.

O bolo de noivado predomina entre as outras doçarias, assim como o vinho espumante tem o seu lugar de destaque entre os outros. A ementa é extensa, geralmente iguarias frias e quentes, saladas, doces vários e frutas.



Lanche de Casamento

Copo-d'água - Este tipo de serviço especial é de características semelhantes ao lanche de casamento.

Se se destina a este género de festa, o bolo e o vinho espumante têm o seu destaque. As iguarias consideradas quentes são expostas em conjunto com as frias. A doçaria, embora variada, prevalece a individual.



Lanche de batizado – Um pouco semelhante ao copo de água. A ementa é mais leve, menos variada, substitui-se o bolo de noivado pelo de batizado, decorado, no seu todo, conforme o sexo da criança.

As bebidas que geralmente são mais solicitadas são os refrigerantes e algum vinho tinto e branco, para os adultos.

Jardinada “ Garden Party ” -É uma refeição ligeira servida na parte da tarde, no jardim ou em local semelhante que a casa tenha, onde os convivas se reúnem em franco diálogo e passatempo.

Pôr do Sol “ Cocktail Party” – Normalmente, tem a duração de 2 horas, entre as 18h e as 20h. É usual servirem-se cocktails com ou sem álcool, vinhos aperitivos espirituosos, generosos, espumante e bebidas refrescantes. Como aperitivos sólidos servem-se canapés variados, carnes fumadas, marisco, fritos oleaginosos, azeitonas recheadas, salgadinhos diversos, batata *chips*, etc.

Porto de Honra – Recepção a oferecer com este tipo de vinho antes do almoço, no entanto, pode ser servido antes do jantar.

Geralmente, dispõe-se de dois tipos de vinho do Porto. Como aperitivos sólidos, servem-se canapés barrados com variadas pastas com base em queijos, diversos tipos de queijos, frutos secos e oleaginosos.



Tinto e Queijos de Honra - Este tipo de recepção é especialmente indicado para ser servido com a duração de 2 horas aproximadamente, das 17h às 19h. Os meses de Inverno e princípios de Primavera são considerados ideais para este tipo de serviço. Os vinhos a servir são sempre tintos e sempre velhos.

Piquenique - É uma leve refeição composta de frios, minuciosamente preparados entre empregados de cozinha e empregados de restaurante. Esta refeição é normalmente solicitada para hóspedes de grupo. Saem bastante cedo em visita turística e regressam ao fim da tarde.



- 1- Origem
- 2- Motivo
- 3- Tempo de Duração
- 4- Composição

- 1- Estados Unidos da América
- 2- Pausa para descanso das pessoas intervenientes em reuniões de trabalho de várias ordens, tais como: Congressos, conferências, seminários, etc.
- 3- Normalmente ronda os 15 minutos.
- 4- Águas, Sumo de Frutas, Café, Nescafé, Chá e sortido de Bolos secos.

O serviço de banquetes, difere do serviço diário do restaurante, pelo que necessita de uma preparação mais cuidada. O êxito do banquete, depende dos cuidados com que o mesmo é planeado, organizado e executado, pois há pormenores que têm de ser seguidos obrigatoriamente .

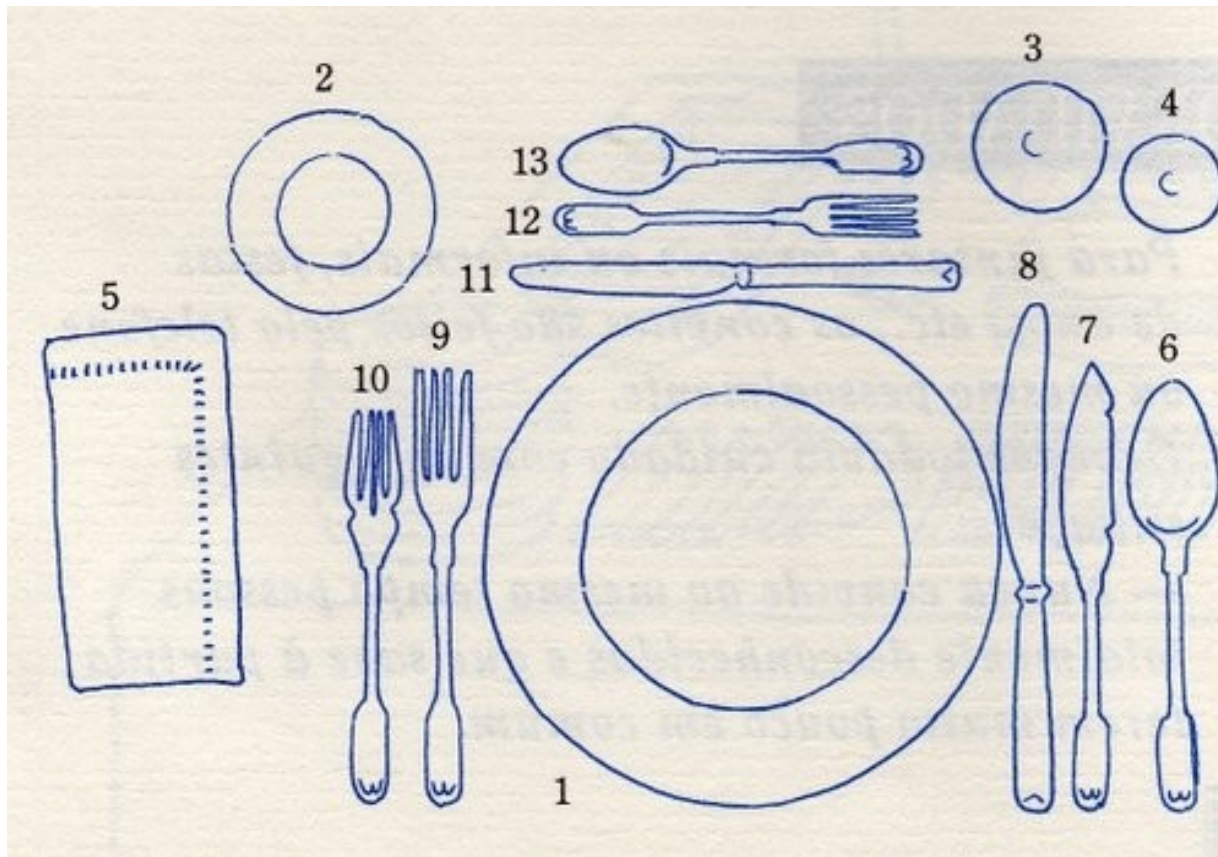
Baseado nesta informação, deve ser estabelecido um plano das mesas e dadas ordens concretas, em relação ao tipo de Mise-en-place .

Na organização antecipada de um banquete, não poderá esquecer-se:

- Talheres, louças, copos, roupas, mesas, cadeiras, cinzeiros, candelabros, enfim, tudo quanto vai ser necessário, deve ser controlado, limpo e estar apto a ser utilizado.

- As toalhas deverão ser colocadas, de modo a que o vinco principal, fique efectivamente bem centrado e que os outros vincos fiquem coincidentes.

- Os guardanapos devem ser colocados exactamente á mesma distância uns dos outros, segundo o espaço disponível e a importância do banquete, devem colocar-se com base em 60 a 80 cm por pessoa.



- Os talheres não devem ultrapassar os necessários para três pratos, se forem mais pratos a ser servidos, devem os talheres estar contados e colocados em tabuleiros ou pratos, forrados com naperon ou guardanapo, prontos a ser utilizados quando forem necessários.
- Os copos nunca se devem colocar mais do que quatro por cada lugar e nenhum do mesmo tamanho.
- O conjunto de sal e pimenta deve ser colocado, um para cada quatro a seis pessoas couverts ".

Tipos de Copos





- Os turnos devem ser distribuídos pelo chefe de mesa e devem ser dadas explicações aos empregados de mesa, para que o serviço se processe em perfeita igualdade de sistemas. Isto é:
 - . A organização do banquete;
 - . A maneira de servir e quais os pratos que deverão ser apresentados segunda vez;
 - . A ordem de servir os vinhos e desembaraçagem de materiais sujos.
- Todas estas precauções e métodos utilizados, visam evitar as incertezas e discussões, bem como, a partir das devidas explicações, cada empregado é absolutamente responsável pelo serviço que lhe foi entregue na realização do banquete.



Processo de Organização Banquetes

- Elaboração de escala dos empregados e funções para cada um deles
- Data, sala, hora do início e término do serviço
- Croquis com distribuição de mesas e lugares a colocar em cada uma delas
- Ementa e servir
- Aperitivos e digestivos a servir e onde
- Momento de intervalo para discursos
- Decoração : Qual ou a cargo de quem