

UNIVERSIDADE DO ALGARVE

ESCOLA SUPERIOR DE GESTÃO HOTELEIRA E
TURISMO

CURSO SUPERIOR DE GESTÃO HOTELEIRA

*Apontamentos
de
Restaurante/Bar*

DOCENTE: JOSÉ CAETANO

Índice

Origem e evolução

HISTÓRICO DO RESTAURANTE – BREVE APONTAMENTO

1. TIPOS DE RESTAURANTES & BARES

1.1. Diversos tipos de unidade (Restaurante)

1.1.1. Restaurante clássico ou tradicional

1.1.2. Restaurante de hotel

1.1.3. Restaurante de turismo

1.1.4. Restaurante típico ou regional

1.1.5. Snack-bar

1.1.6. Coffee-shop

1.1.7. Grill-room

1.1.8. Pub

1.1.9. Restoroutes e "drive-ins"

1.1.10. Self-service

1.1.11. Casas de pasto

1.1.12. Restauração social (diversos tipos de unidades)

1.1.13. Fast food

1.2. O BAR

1.2.1. Cocktail-bar

1.2.2. Dancing - bar

1.2.3. Pub

1.2.4. Piano - bar

1.2.5. Swimming pool-bar

1.2.6. Wine bar

1.2.7. Outros bares

2. HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

2.1. O sistema HACCP

2.1.1. O que é o HACCP?

2.1.2. Justificação e importância do HACCP

2.1.3. Requisitos do sistema de HACCP

2.1.4. Funções dos responsáveis pelo sistema de HACCP (equipa)

2.1.5. Vantagens e desvantagens de obter um sistema de gestão da qualidade e a certificação da organização.

3. QUADRO DE PESSOAL DO RESTAURANTE/BAR

3.1. Hierarquia profissional

3.2. ORGANOGRAMA

3.3. BRIGADA RESTAURANTE - DESCRITIVO DE FUNÇÕES (JOB DESCRIPTION)

3.3.1. Director de restaurante

3.3.2. Chefe de mesa

3.3.3. Subchefe de mesa

3.3.4. Escanção

3.3.5. Empregados de mesa

3.3.6. Empregados de mesa de 2ª

3.3.7. Estagiário

3. 4. BRIGADAS DE COZINHA - DESCRITIVO DE FUNÇÕES (JOB DESCRIPTION)

3.4.1. Chefe da cozinha

3.4.2. Subchefe de cozinha

3.4.3. "Saucier"

3.4.4. "Gard-manger"

3.4.5. "Entremetier"

3.4.6. "Poissonnier"

3.4.7. "Rotisseur"

3.4.8. "Tournant"

3.4.9. "Guarda"

3.4.10. "Família ou cozinheiro do pessoal"

3.4.11. Padeleiro

3.4.7. Estagiário

3.5. BRIGADA DE BAR- DESCRITIVO DE FUNÇÕES (JOB DESCRIPTION)

3.5.1. Supervisor de bares

3.5.2. Chefe de bar

3.5.3. 1º Barman

3.5.4. 2º Barman

3.5.5. Auxiliar de bar

4. O SERVIÇO DE RESTAURANTE/BAR

4.1. Equipamento e material do restaurante

4.2. Utilização do equipamento

4.3. APARADOR

4.4. MATERIAL DE MESA

4.4.1. Louças

4.4.2. Vidros

4.4.3. Material diverso

4.5. COZINHA - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

4.5.1. Móveis de cozinha

4.5.2. Máquinas

4.5.3. Equipamento de coacção

4.5.4. equipamento de refrigeração

4.5.5. Equipamento de lavagem

4.5.6. A bateria de cozinha

4.5.7. Utensílios

4.6. O EQUIPAMENTO DO BAR

4.6.1. Mobiliário

4.6.2. Maquinaria

4.6.3. Utensílios

4.6.4. Material em inox

4.6.5. Material diverso

4.7. ASPECTOS DE MISE EN PLACE

4.7.1. Mise-en-place na mesa:

4.7.2. Mise en place - especiais

4.7.3. Mise-en-place - bar

4.8. ORGANIZAÇÃO DO SERVIÇO

4.9. GASTRONOMIA & ARTE CULINÁRIA

4.9.1. Cozinha internacional, nacional e regional:

4.9.2. Ementas e serviço à carta

4.9.3. Implicações no serviço

4.10. REGISTO DO PEDIDO DO SERVIÇO (TICKET, BOM, COMANDA....)

4.11. FACTURAÇÃO DO RESTAURANTE

4.12. PROTOCOLO NO SERVIÇO

4.13. TIPOS/MODALIDADES DE SERVIÇO NA RESTAURAÇÃO

4.13.1. Serviço à Inglesa directo

4.13.2. Serviço à Inglesa indirecto

4.13.3. Serviço à Americana

4.14. ESCASQUE DE FRUTAS

4.15. ARTE CISÓRIA

4.16. O EMPRATAMENTO

4.17. CONFECÇÕES DE SALA

4.17.1. Algumas confecções de sala:

4.18. ORGANIZAÇÃO DO SERVIÇO DE BAR

4.18.1. Serviço indirecto

4.18.2. Serviço directo

5. SERVIÇO DE VINHOS, OUTRAS BEBIDAS E COMIDAS

5.1. Noções de enologia

5.1.1. Processos de vinificação

5.1.2. Vinhos especiais (vinificações especiais)

5.1.3. Vinhos comuns & vinhos especiais

5.1.4. Regiões vitivinícolas demarcadas – breve história

5.1.5. Países vinícolas estrangeiros (resumo)

5.1.6. Bebidas bar

5.2. MATERIAIS UTILIZADOS NO SERVIÇO DE VINHOS

- 5.2.1. Abertura da garrafa
- 5.2.2. Como servir o vinho
- 5.2.3. Enchimento dos copos
- 5.2.4. Temperaturas adequadas no serviço de cada tipo de vinho
- 5.2.5. Decantação
- 5.2.6. A prova de vinhos

5.3. O VINHO & A ALIMENTAÇÃO

- 5.3.1. Os legumes, massas, ovos, peixe&carne, doces&frutas.

5.4. O QUEIJO

- 5.4.1. Classificação dos queijos
- 5.4.2. Queijos - diversos

5.5. CARTA DE VINHOS & OUTRAS BEBIDAS:

- 5.5.1. O vinho à mesa

5.6. ARMAZENAGEM DO VINHO

5.7. A ROLHA

6. ETIQUETA E REGRAS BÁSICAS DE SERVIÇO

- 6.1. Regras básicas:
- 6.2. Utilização do talher de serviço
- 6.3. Cliente difícil

7. A COPA

GLOSSÁRIO/DEFINIÇÕES

BIBLIGRAFIA

Origem e evolução

No seu primitivo estado, o habitante da terra alimentava-se de frutos e raízes, que comia tal como se encontravam. Ao fazer nascer, pela fricção de duas pedras, uma faísca luminosa (o fogo) o homem deu um dos maiores passos no sentido de melhorar a sua dieta, incluindo nela alimentos cozinhados.

Com a progressão dos seus conhecimentos, tomou-se pescador e agricultor, primeiros passos para o desenvolvimento da ARTE CULINÁRIA, que nasceu com o princípio da coacção dos alimentos. Ao estabelecer-se em comunidades, criou novos hábitos e ideias tais como o direito de propriedade e a utilização da água na cozinha. A floresta, o rio, o mar, tomaram-se insuficientes à sua ânsia de buscar novas variedades de comestíveis. Da mesma maneira, a máxima "comer para viver" foi sendo esquecida. Começaram a usar-se o sal e outros condimentos. O vinho dá a sua entrada como companheiro inseparável da culinária. A necessidade não será já de viver, mas viver bem, viver o mais confortável e luxuosamente possível.

O Império Romano dá-nos o maior exemplo desta opção de vida. Tal como se desenvolvem as artes, a cozinha avança, tal como surgem vitórias sobre a pedra, em estátuas, túmulos e monumentos, das mãos dos cozinheiros surgem novas composições, que deliciam os paladares, entorpecem os membros e tornam a mesa um prazer único. Em Roma, as festas duravam vários dias seguidos. Os convivas depois de saciados deixavam a sala de jantar (Triclinium), vinham a outro compartimento, já para o efeito preparado, onde se recompunham e regressavam depois ao seu lugar para recomeçar. É o grande triunfo da culinária que se sobrepõe a tudo na vontade do homem e no seu sentir. Um bom cozinheiro é um grande senhor.

Nos tempos de luxúria na Grécia antiga, os cozinheiros Sicilianos eram disputados, e recebiam altos honorários pelos seus serviços. Entre eles, um chamado Trimálcio, tomou-se famoso pela maneira admirável como cozinhava peixe. Um chefe cozinheiro, nos tempos áureos de Roma ganhava anualmente o equivalente a cerca de 8 mil escudos; Marco António ofereceu uma cidade ao cozinheiro que fez a ceia, capaz de satisfazer Cleópatra. São famosas as ceias Romanas, dos tempos de Tibério, Calígula e Nero. Apício e Libutino foram gastrónomos conceituados, famosos, que ainda hoje representam através da literatura, o valor da ciência culinária de então. A ocupação da Península Ibérica pelas

legiões Romanas influenciou a cozinha nativa, razão porque se nota acentuada relação entre as especialidades típicas Portuguesas e Italianas, descendentes directas, das que até nós foram trazidas, pelos cozinheiros dos generais Romanos.

Com a queda do Império Romano, a arte culinária caiu em menor consideração; na Idade Média os cozinheiros lutavam por impor-se e ganhar reputação, compondo novos molhos e fazendo estranhas combinações em busca de novidade. Foi na Europa Central, que gradualmente a culinária se foi impondo, e entre todos os Países do mundo, a França mantém ainda o primeiro lugar, pela excelência e cuidado dos seus pratos.

A contribuição Portuguesa foi enorme, pois no século XVI, com a descoberta do caminho marítimo para a Índia, Vasco da Gama tomou possível o baixo preço das especiarias vindas do Oriente nas suas Naus. Mercê de grande procura das mesmas, pela sua enorme necessidade na cozinha, Lisboa elevou-se ao primeiro lugar das capitais comerciais da Europa desse tempo, competindo com Veneza, que até então detinha o quase monopólio da comercialização desses produtos. A pimenta, o cravinho, a canela e outros condimentos, até então caríssimos devido às enormes sobrecargas do transporte por terra, motivadas por penosas caminhadas através de desertos, e pelos ataques dos piratas salteadores de caravanas, tornavam-se a partir daquela data mais acessíveis aos grandes senhores.

Esses tão disputados produtos, originaram invejas e ataques de que os Portugueses foram alvo por parte de Espanha, como rival mais directo na conquista das terras donde elas provinham, inveja essa que se estendia a outros países tais como: Holanda, Alemanha e alguns países Árabes, que os comercializavam ou recebiam taxa de passagem das caravanas de transporte pelos seus territórios. Muitos foram, os pioneiros desta grande Arte que alguns chamaram (e com razão) ***Ciência Culinária***.

HISTÓRICO DO RESTAURANTE – BREVE APONTAMENTO

Foi no século XVIII, em 1765, que um indivíduo de nome Boulanger, abriu o seu estabelecimento "*Champ D' Oiseau*" situado na Rua das "*Poulies*" (hoje Rua do "*Louvre*") em Paris, um estabelecimento com a venda de sopas (caldos) ao público. Como Boulanger considerava a fome uma doença a qual era curada através dos alimentos, denominando assim as sopas como "Restaurants" por estas restaurarem as forças humanas. Boulanger,

sentindo a necessidade de fazer publicidade ao seu produto, coloca à entrada do estabelecimento um letreiro com a seguinte legenda:

**"Boulangier fornece restaurantes divinas"
"Vinde a mim vós que padeceis do estômago e eu vos aliviarei"**

Até esta data (1765) só se serviam comidas nos estabelecimentos que, dispunham também de dormidas (as Estalagens). Estes estabelecimentos encontravam-se associados para poderem defender os seus interesses e uma das regras da associação era a seguinte, "só as Estalagens podiam fornecer comidas (guisadas)".

Boulangier por não se encontrar filiado na dita associação, não podia vender os "guisados" ou outras comidas. Por isso limitou-se à venda de sopas, criando mais tarde um prato até aí desconhecido "pés de borrego com molho branco". Em consequência disto foi-lhe movido um processo pela associação dos estalajadeiros, acabando aquele por ganhar a acção visto que o parlamento não considerou o prato como um "guisado". Boulangier, ganhando a questão, acabou com o monopólio dos Estalajadeiros, criando assim fama e a cidade de Paris quis provar o seu cozinhado, chegando essa fama até à corte Parisiense.

Boulangier criou assim uma profissão e um negócio!

No entanto só em 1782 é fundado o primeiro Restaurante digno desse nome, por um senhor chamado "Antoine Beauvilliers" "*La Grande Taverne de Londres*" na rua "*Richelieu*" em Paris, o mesmo veio a encerrar em 1793.

Mais tarde com a dissolução da associação dos estalajadeiros, os Restaurantes multiplicaram-se, em Paris, permitindo às pessoas, refeições de acordo com o seu gosto e disponibilidades financeiras. Este tipo de estabelecimento começa a evoluir consoante as necessidades da clientela e o aparecimento de novos equipamentos.

1. TIPOS DE RESTAURANTES & BARES

O RESTAURANTE

Características e funcionamento

A restauração comercial inclui diversos tipos de unidades (produtos) e de uma forma sucinta podemos defini-la como:

"Como restauração comercial, entendem-se todos os estabelecimentos que fornecem comidas e bebidas para serem consumidas no próprio local, a troco de uma remuneração com fins lucrativos".

Estes estabelecimentos encontram-se instalados nos mais diversos locais como por exemplo: Hotéis, Centros Comerciais, em edifícios adaptados e com porta para o exterior, restaurantes de centros urbanos, praias, etc.

Os Restaurantes tradicionais são classificados nas seguintes categorias:

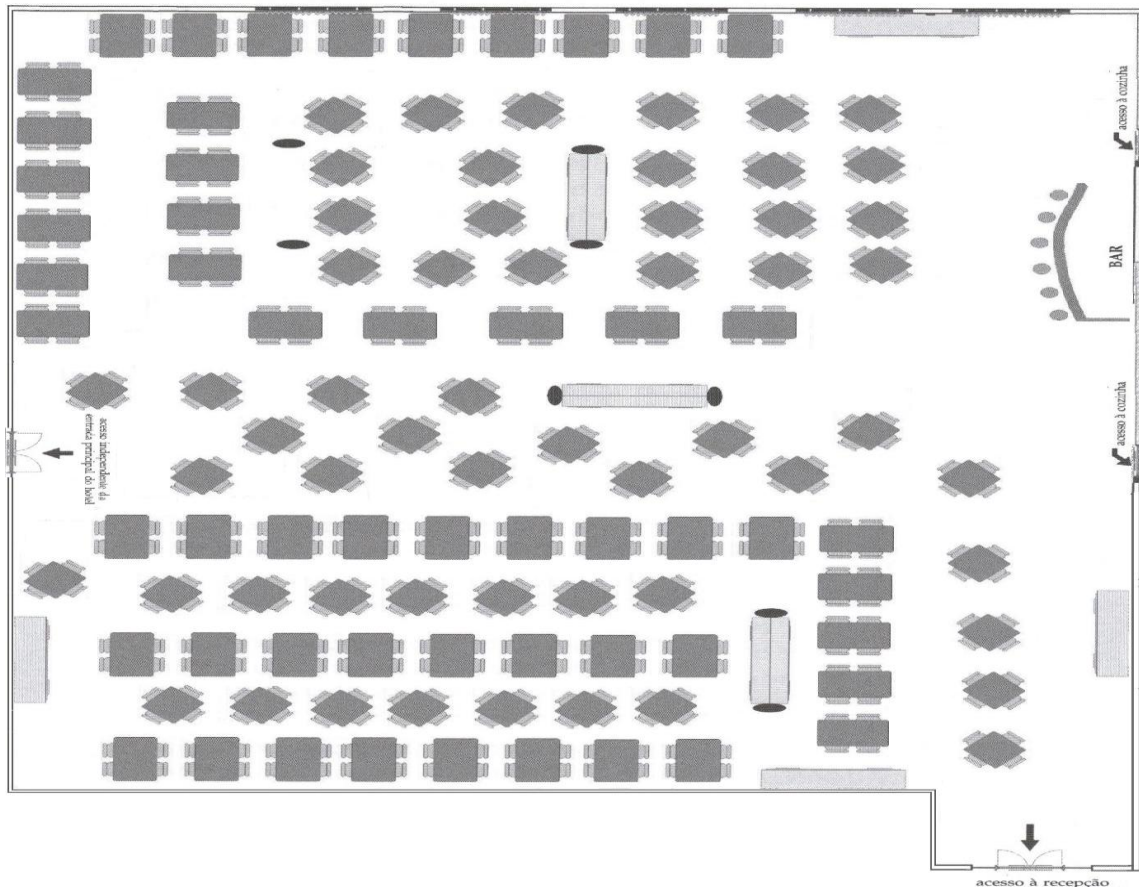
- Luxo
- 1a
- 2a
- Casas de Pasto.

Independentemente da sua categoria, os restaurantes poderão ainda ser classificados de típicos e regionais.

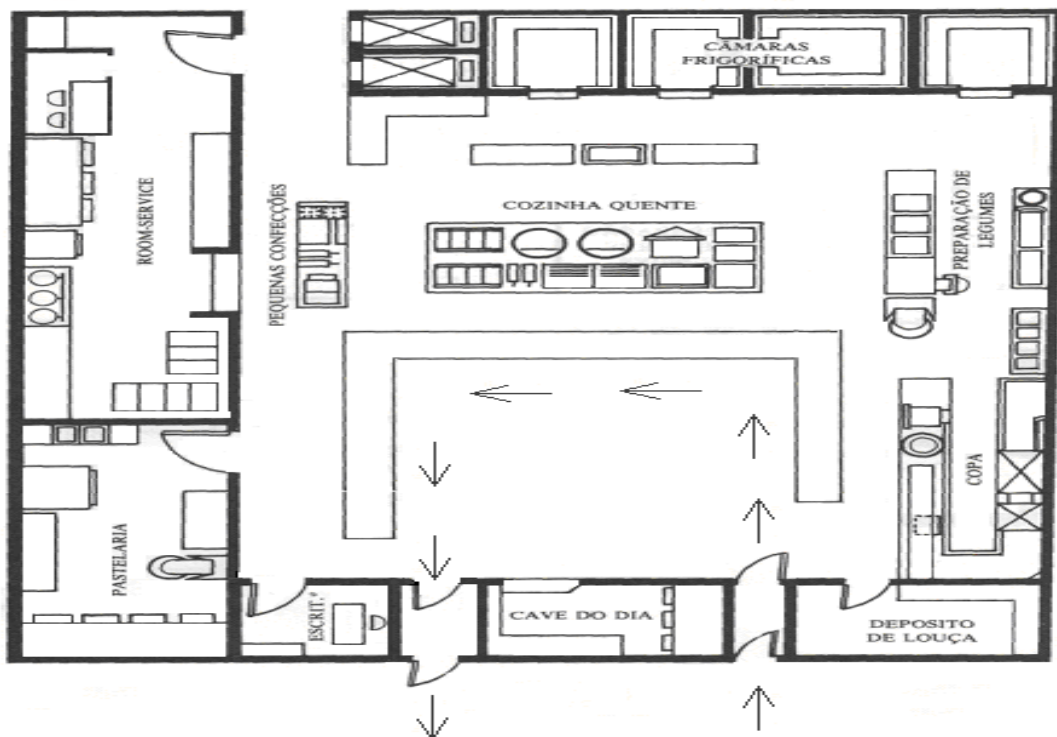
1.1. DIVERSOS TIPOS DE UNIDADE (RESTAURANTE)

- Restaurante Clássico ou Tradicional
- Restaurante de Hotel
- Restaurante de Turismo (Restaurante Típico e Regional)
- Snack-Bar
- Coffee Shop
- Grillroom
- Pub
- Restoroutes
- Self-Service
- Casa de Pasto
- Fast Food

A Sala de refeições



A Cozinha



1.1.1. RESTAURANTE CLÁSSICO OU TRADICIONAL

O Restaurante clássico ou tradicional é um estabelecimento cuja actividade consiste no fornecimento de refeições principais (Almoços e Jantares), ceias, banquetes e outros serviços. O termo Restaurante implica obrigatoriedade de determinados requisitos de instalação e prestação de serviços segundo a categoria requerida e aprovada para os mesmos.

1.1.2. RESTAURANTE DE HOTEL

É um Restaurante clássico e tem por finalidade servir refeições aos hóspedes (pequenos-almoços, almoços, jantares, banquetes Também pode servir clientes não hóspedes no Hotel.

1.1.3. RESTAURANTE DE TURISMO

São Restaurantes geralmente situados em locais visitados pelos turistas, tendo por finalidade a prestação de serviços aos turistas que visitam o referido local. Este tipo de restaurante pode ser ainda considerado clássico, típico ou regional. A localização desses restaurantes verifica-se em monumentos importantes com vistas panorâmicas e outros locais de interesse turístico. Exemplo: Sagres, Serra de Monchique.

1.1.4. RESTAURANTE TÍPICO OU REGIONAL

Este tipo de Restaurante define-se pelas suas instalações, decoração, mobiliário, cozinha típica ou regional, vinhos típicos ou regionais, trajes do seu pessoal e eventualmente exibição de folclore, constituindo um ambiente característico, típico ou regional, o que não invalida que não esteja também situado num local turístico. Além de ementas compostas por pratos típico e/ou regionais e respectivos vinhos, servem-se ainda diversas iguarias nacionais e internacionais.

1.1.5. SNACK-BAR

Tipo de Restaurante de características distintas, apontando para uma clientela que necessita de rapidez e algo de simplicidade nos serviços, devido aos poucos recursos financeiros, bem como ao tempo limitado de que dispõe em especial à hora do almoço, refeição em que a afluência é maior, pois a dita clientela é na grande maioria composta de empregados de escritório, bancos, comércio, oficinas etc. Existe urna pequena lista de pratos, de confecção simples e rápida, além de pratos do dia ou ditas sugestões do chefe, que geralmente já estão prontos a servir. Este tipo de Restaurante é dotado de equipamento e mobiliário

adequado e variável segundo as características e dimensão do estabelecimento, podendo o serviço ser prestado ao balcão de que é infalivelmente dotado, como em pequenas mesas que nalguns casos fazem parte do mobiliário também permitindo a opção dos frequentadores.

O serviço vem empratado da cozinha, quer se trate de pratos frios ou quentes, confeccionados ou a confeccionar ao momento. As sobremesas querem doces queijos ou frutas, estão sempre ou quase sempre expostas para facilitar a escolha e ainda pela necessidade de rapidez na execução dos serviços. As bebidas em que geralmente predomina a cerveja mas também há uma selecção de vinhos de adegas cooperativas, refrigerantes e águas. O seu horário de funcionamento varia, regra geral das 12,00 h até às 02,00 h, embora nalguns estabelecimentos abra às 07,00 h para servir pequenos-almoços.

1.1.6. COFFEE-SHOP

É muito semelhante ao Snack-Bar, embora de concepção mais moderna, existe em Hotéis de 4 e 5 estrelas que já dispõem de um ou mais restaurantes, bem como em centros comerciais, aeroportos, etc.

É constituído por balcão ou conjunto de balcões e mesas interligadas entre si e com secções de preparação. As refeições são de preparação ligeira e simples são escolhidas de uma lista (carta) reduzida e podem ser tomadas regra geral entre as 07h00 e as 00h00, nalguns casos até às 02h00 e em locais mais requintados, durante as 24h00 diárias. Na parte da manhã serve pequenos-almoços e qualquer outro tipo de comida ligeira, durante as restantes horas do dia serve comidas ligeiras, como sandes, tostas, hambúrgueres etc. e bebidas à escolha com base em café, cerveja, refrigerantes, sumos, e alguns vinhos etc.

Á noite serve refeições mais completas embora ligeiras. No Coffee-Shop o serviço é, regra geral, assegurado por empregadas de mesa.

1.1.7. GRILL-ROOM

Constituindo o "grill" uma modalidade de exploração, não podendo substituir-se inteiramente ao restaurante, oferece no entanto, maiores e melhores condições de interesse e rentabilidade do que o último. Daí o crescente entusiasmo evidenciado pelos hoteleiros por esta versão especializada de restaurante, e o número sempre aumentado de estabelecimentos que incluem "grill" entre os seus mais significativos motivos de atracção.

Para além da particularidade de no "grill" serem servidos essencialmente grelhados, deverá salientar-se a circunstância de a sua preparação ser operada na própria sala, à vista dos

clientes, utilizando, muitas vezes, a carne escolhida por estes, de uma placa ou móvel frigorífico instalada na proximidade do aparelho grelhador. Tal facto contribui para estimular o apetite, ao mesmo tempo que fornece à sala, através do espectáculo da confecção dos pratos, um ambiente especial, particularmente apreciado pelos seus frequentadores.

O elemento central do "grill" é logicamente, o aparelho grelhador, o qual, para além do aparato que o caracteriza, deverá assegurar a rapidez de serviço e a qualidade dos grelhados. O grelhador poderá ser eléctrico, a gás, a infravermelhos ou a carvão. A utilização deste último combustível é, no entanto cada vez mais rara, não obstante a qualidade dos grelhados obtidos ser, com justiça, a mais apreciada. Deverão dispensar-se particulares cuidados técnicos ao sistema de chaminé adoptado para a instalação, sendo, igualmente, indispensável prever a utilização de um sistema de ventilação, para a extracção forçada do ar poluído e insuflação de ar novo na sala. O grelhador deverá ser mantido permanentemente limpo e atraente. A indumentária irrepreensivelmente branca do cozinheiro responsável pela operação do aparelho grelhador completa o quadro espectacular do funcionamento do " grill ".

A política comercial seguida em relação ao "grill" consiste geralmente no serviço "à carta" o que aumenta os consumos registados pelos clientes e a facturação. O "grill-room" deverá ser instalado, de preferência no rés-do-chão, (nos hotéis), com acesso directo para a rua, para uso fácil dos passantes. Deverá haver ainda uma passagem interior directamente do estabelecimento para o "grill".

1.1.8. PUB

Este tipo de estabelecimento deriva do inglês "Public-house" e já está hoje bastante divulgado no nosso país. Inicialmente foi criado para prestar serviços a uma camada média ou mesmo modesta da população, (especialmente homens) e nele se serviam essencialmente, cervejas, toda a classe de bebidas alcoólicas e eventualmente petiscos. Estabelecimento de características especiais principalmente devido à sua decoração tipicamente Inglesa, com base em madeiras e em que predominam as cores escuras. Com o decorrer do tempo este tipo de casa tem-se imposto como um estabelecimento acolhedor e requintado muito na moda com o ambiente íntimo e quente. Hoje já existem "pubs" em quase toda a parte do mundo, fornecendo refeições, com base em grelhados, boas saladas, boas sobremesas, vinhos e outras bebidas da melhor escolha, em conclusão o inverso da sua função primitiva.

Os horários inicialmente abria só da parte da tarde 17,00 ou 18,00 h quando os homens começavam a sair do emprego, e mantinham-se em funcionamento até às 00,00h, hoje em dia nalguns casos abrem logo de manhã, servem pequenos-almoços e mantêm-se abertos até de madrugada. Servem-se ainda lanches durante a tarde, além de manterem um constante serviço de bar.

1.1.9. RESTOROUTES E "DRIVE-INS"

Dá-se o nome de "Restoroutes" os Restaurantes situados à beira da estrada, locais criteriosamente escolhidos, servindo de apoio aos automobilistas, nos percursos que separam grandes aglomerações populacionais. O serviço do "Restoroute" deverá caracterizar-se por uma grande rapidez e simplicidade. O preço das refeições é, por esse facto mais reduzido do que no Restaurante tradicional.

Os "Restoroutes" que dispõem, de alguns quartos para uso dos clientes que nele desejam descansar, situam-se, normalmente, junto dos postos de venda de gasolina, lavagem e lubrificação de veículos, de evidente utilidade para os automobilistas. Nalguns casos os "Restoroutes" funcionam associados a Restaurantes de tipo convencional, oferecendo, assim aos viajantes a possibilidade de optarem por qualquer das duas modalidades.

Deverá referir-se o aparecimento, sobretudo nos Estados Unidos da América, de Restaurantes automáticos "drive-in" especialmente concebidos para servir os automobilistas, sem que estes tenham de abandonar as próprias viaturas. Os automóveis são dispostos em semicírculo, junto do bloco de serviço também semicircular, e frente a um sistema mecânico constituído por carris para o transporte de bandejas sobre as quais são colocados os pratos escolhidos pelos automobilistas e pagos, antecipadamente, no momento do pedido. Ou então funciona como um self-service, os automobilistas sem sair dos carros, fazem o pedido a qual lhe será entregue uma bandeja que é encaixada pelos empregados, na porta do carro onde eles tomam a refeição sem sequer sair do carro. As bandejas são recolhidas pelos empregados designados para o efeito, para além disso existem ainda os self-service normais.

1.1.10. SELF-SERVICE

Trata-se de uma modalidade de exploração do serviço de refeições que, embora relativamente recente, se encontra já generalizada, praticamente em todo o mundo. São inigualáveis as vantagens oferecidas pelos restaurantes deste tipo, sobretudo às pessoas

que não disponham de muito tempo para as suas refeições, e que pretendam pratos leves e a preços acessíveis.

O êxito dos "self-service" assenta, fundamentalmente, nas seguintes características:

- Rapidez do serviço, modicidade de preços quando comparados com os
- Restaurantes tradicionais.
- Possibilidade de escolha pelos clientes, dos pratos confeccionados e à vista.
- Garantia de frescura dos géneros utilizados na preparação dos pratos, dada a sua elevada rotação.
- Período de funcionamento, geralmente mais dilatado do que no caso dos Restaurantes tradicionais.
- Neste tipo de estabelecimento, as instalações e o equipamento desempenham um papel extraordinariamente importante, constituindo, juntamente com a conveniente localização, nos grandes centros populacionais, nos centros comerciais, universidades, instalações fabris, etc.

As condições essenciais para o êxito comercial do empreendimento são:

- A disposição e o arranjo dos locais deverão ser criteriosamente estudados, de forma a garantir a sua fácil utilização pelos clientes, e, em especial, a necessária fluência dos circuitos destinados à clientela.
- Assim, desde a entrada, os clientes deverão ser orientados, por uma natural imposição dos circuitos (linha contínua ou não), para junto aos balcões de exposição dos pratos à venda, circulando ao longo deste enquanto recolhem, na bandeja de que se muniram previamente, os pratos e bebidas por que optaram.
- No termo deste circuito encontra-se, normalmente, a caixa, que procederá à cobrança dos alimentos recolhidos na bandeja.
- Nalguns casos este posto é, apenas, de facturação e controlo, localizando-se a "caixa" à saída do estabelecimento.

Os clientes encaminham-se, seguidamente, para as mesas dispostas na sala, que constituem a zona de consumo. Terminada a refeição, o material é, prontamente recolhido pelo pessoal a esse fim destinado, e encaminhado para a copa ou local de lavagem, sem que o seu transporte interfira, com o circuito dos clientes. O balcão de exposição dos pratos constitui o elemento central de toda a exploração. Com efeito, numa exploração com as

características dos Restaurantes "self-service", a apresentação dos pratos assume uma importância capital, os clientes só poderão decidir-se pelos pratos que estejam facilmente expostos e, de entre estes, ainda, pelos que mereçam de uma cuidada preparação e apresentação, mais despertem o interesse. O referido balcão deverá conservar frios e quentes os pratos que devam ser servidos às diferentes temperaturas. Daí o balcão dos "self-service" compreender, normalmente, balcões frigoríficos e balcão quentes, de capacidade adequada. A sua iluminação deverá ser cuidadosamente estudada, de forma a garantir a valorização dos pratos expostos e a sua fácil identificação. O controlo e cobrança dos pratos escolhidos pelos clientes constituem um importante aspecto do funcionamento do "Self-Service". Os preços deverão caracterizar-se por uma grande uniformidade, para maior facilidade e segurança no serviço de caixa.

Do ponto de vista funcional, a implantação do balcão deverá evitar grandes viagens entre este e a cozinha, para maior rapidez do serviço e economia de esforços do pessoal. As características particulares da exploração, permitem servir um número de refeições largamente superior, ao dos restaurantes convencionais, mobilizando menos pessoal e utilizando uma área bastante inferior à daqueles. Por outro lado, à parte o pessoal de cozinha que, aliás, poderá especializar-se, apenas num determinado número de pratos, os "self-service" não são tão exigentes de mão-de-obra qualificada como nos restaurantes tradicionais. A grande rotação dos artigos, aliada ao número geralmente limitado de pratos constantes na carta, dispensa a existência de grandes "stocks" os quais constituem, por norma, encargo pesado dos restaurantes tradicionais.

1.1.11. CASAS DE PASTO

Em regra restaurantes modestos, e cujas ementas eram concebidas de modo a fornecer refeições de acordo com as possibilidades financeiras da clientela. As casas de pasto eram em norma frequentadas por uma clientela modesta e de poucos recursos financeiros, pelo que as iguarias eram também escolhidas e concebidas dentro duma base económica, e raramente se serviam vinhos engarrafados. Num passado recente, a confecção de pratos que se podem classificar de típicos recuperando sabores antigos "chamadas comidas caseiras", vieram trazer um novo olhar sobre este tipo de restaurantes atraindo uma clientela muito mais heterogénea, colocando as poucas casas de pasto que ainda existem na moda. A sala de jantar é quase sempre separada da zona de balcão, sala normalmente de reduzidas dimensões e pode ter uma ou mais mesas onde se sentam as pessoas indistintamente, os assentos por vezes são corridos.

1.1.12. RESTAURAÇÃO SOCIAL (DIVERSOS TIPOS DE UNIDADES)

“A Restauração social é um tipo de actividade praticada nas empresas privadas ou públicas e sem fins lucrativos”.

Neste tipo de Restauração pretende-se atender às necessidades dos funcionários das empresas no que diz respeito à alimentação em termos de qualidade e preço reduzido, totalmente a cargo da empresa, ou com uma participação dos trabalhadores, que para isso já receberam um subsídio.

Funcionam em norma ao almoço e podem ser classificadas em:

- **CANTINAS**
- **REFEITÓRIOS**
- **SELF-SERVICE**

As cantinas podem funcionar dentro da própria empresa ou no exterior, sendo o seu público funcionários da empresa.

Os refeitórios estão instalados nas próprias empresas e tal como a cantina só fornecem alimentação aos seus funcionários.

Só se encontram **self-services** instalados em empresas de grande dimensão e tal como os outros só fornecem alimentação aos funcionários da própria empresa.

NOTA: Nas empresas privadas pode o funcionário pagar uma parte da refeição e a entidade suportar o resto. Nos funcionários públicos estes pagam a refeição pelo total do subsídio de almoço suportando o estado o restante encargo.

As ementas são reduzidas sendo normalmente compostas por:

- Uma entrada, sopa ou outro
- Um prato principal, peixe ou carne
- Uma sobremesa, fruta ou doce
- Uma bebida, água, vinho cerveja ou refrigerante

Existem as dietas por informação dos interessados e através de documentos do médico.

1.1.13. FAST FOOD

Novos conceitos de restaurantes,

1.2. O BAR

Origem e evolução

O BAR deve o seu nome à palavra "BARRE", pelo facto das tavernas existentes em épocas muito recuadas (isto em meados do século XVIII) na França, terem uma barra em todo o comprimento do balcão a qual evitava que os clientes se encostassem demasiadamente ao mesmo, tornando-o assim mais importante sob o ponto de vista funcional e estético. Nessa época era hábito virem jovens americanos estudar para França, alguns dos quais frequentadores assíduos de tavernas. Seguindo a história de regresso ao seu país, dois desses estudantes inauguraram um estabelecimento de venda de bebidas a copo, que como inovação, em relação aos existentes nos Estados Unidos apresentava uma barra ao longo do balcão, idêntica às observadas em França. Este tipo de estabelecimento distinguiu-se desde logo como o melhor. Assim, pouco a pouco a palavra "BARRE" foi-se divulgando, até chegar ao simples termo "BAR".

No entanto, seguindo uma outra versão, contempla a existência de estabelecimentos comerciais na América, nos finais do séc. XVII, nas cidades dos fundadores, (Boston, Filadélfia e Nova Iorque), onde se vendiam bebidas, além de outras mercadorias. Essa venda era feita ao balcão do estabelecimento, geralmente de reduzidas dimensões, e que por vezes se reduzia a um pequeno armário, com uma grade. A esse conjunto dava-se o nome de "BARREIRA", de onde poderá ter origem a palavra "BAR" que chegou aos nossos dias. Independentemente da origem, hoje sabe-se que o BAR é um importante local de convívio, que sofreu uma notável evolução e que facilmente se expandiu na Indústria Hoteleira.

Prosseguindo esta evolução, o bar atingiu o seu auge, caracterizando-se pelas modernas instalações e conforto, associados ao gosto das apreciadas bebidas e acabou por substituir as tavernas e adegas, devido à falta de conforto, valor estético e funcionalidade destas.

O BAR é portanto, um local de convívio, ocupando lugar de destaque na vida mundana, tornando-se indispensável em qualquer ambiente. Na legislação portuguesa, o BAR é um estabelecimento similar de hotelaria ou simplesmente uma secção de hotel, cuja exploração assenta essencialmente no comércio de bebidas, podendo para além destas, servir também como complemento sanduíches e canapés.

TIPOS DE BAR

Existem diversos tipos de bar, de entre os quais citamos os seguintes:

- Cocktail-Bar
- Dancing-Bar, Discoteca ou Night-Club
- Pub
- Piano-Bar
- Swimming Pool-Bar ou Bar de Piscina
- Americano-Bar
- Milk-Bar
- Wine- Bar
- Video-Bar
- Beer-Bar ou Cervejarias
- Outros...

1.2.1. COCKTAIL-BAR

É normalmente o bar principal de um hotel, embora possa haver deste tipo, fora do mesmo. Nele são servidas, todas as bebidas sendo caracterizado pelas suas composições.

1.2.2 DANCING - BAR

Este tipo de estabelecimento é também designado por Discoteca ou Night-Club. São locais de diversão, sendo a sua clientela, constituída maioritariamente por jovens, tendo como atracção um conjunto musical ou discos/CD, ao som dos quais se divertem.

1.2.3. PUB

É um tipo de bar com características muito «sui generis», de origem inglesa, já com grande difusão no nosso país. Embora nele se possam fornecer todas as bebidas, além duma cozinha simples e rápida, é a cerveja, que o caracteriza.

1.2.4. PIANO - BAR

Bar de características muito semelhantes ao Cocktail-Bar, com decoração requintada e música ambiente de piano.

1.2.5. SWIMMING POOL-BAR

Bar de apoio à piscina, cujo serviço para além das bebidas tradicionais compreende também chás, batidos, sanduíches frias ou quentes, gelados, etc.

1.2.6. WINE BAR

São bares vocacionados para a venda de todos os tipos de vinho a copo ou em garrafa, podendo ser servidos ainda outros produtos.

Dado que somos um grande país produtor de vinhos de boas qualidades, este tipo de Bar, tem grandes probabilidades de expansão em Portugal, nomeadamente em zonas turísticas.

1.2.7. OUTROS BARES

Além destes existem outros tipos de bares, alguns de criação recente, tais como: os Vídeo Bar, que como o seu nome indica, têm animação através do vídeo, com projecção de filmes quer musicais quer das mais variadas selecções e tipos.

As Cervejarias (Beer-Bar), embora possam servir praticamente de tudo, é o consumo de cerveja, em garrafa ou a copo que as caracteriza.

... E outros de características próprias, para os fins para que foram concebidos.

2. HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Objectivos

- Protecção dos géneros alimentícios de possíveis contaminações;
- Prevenção da multiplicação de microrganismos susceptíveis de colocar em risco a saúde dos consumidores;
- Destruição de bactérias nocivas ao homem.

A manutenção de um ambiente limpo e saudável, nas etapas de fabrico, preparação, e armazenamento dos alimentos...

- Alimentos preparados com muita antecedência;
- Alimentos conservados à temperatura ambiente;
- Conservação de alimentos quentes abaixo de 64°C (acima de 64°C bactérias têm dificuldade em se multiplicar);
- Alimentos arrefecidos lentamente, antes da refrigeração;
- Alimentos reaquecidos a temperaturas insuficientes para a destruição dos microorganismos patogénicos;
- Carnes e produtos derivados com a sua base mal cozinhados;
- Congelação e descongelação lenta do pescado e carnes;
- Alimentos cozinhados a partir de matérias-primas contaminadas com microorganismos patogénicos;
- Contaminação cruzada entre alimentos crus e cozinhados;
- Contaminação por manipuladores (falta de higiene).

Regulamentação

Sob a forma do Regulamento Comunitário n.º 852/2004;

Obriga a Sistemas de Segurança Alimentar na Restauração e Formação para todos os empregados.

Formação:

- ✓ Procedimentos adequados de modo a poderem proteger os clientes, e a si próprios, de doenças do foro alimentar.

Os estabelecimentos devem possuir um sistema eficaz – HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo).

Temperaturas	
4° - 64° C	Zona de Perigo
37° C	Temperatura óptima de multiplicação
0° - 4° C	Multiplicação lenta
-18° C	Não há multiplicação (as bactérias ficam inactivas)
100° C	Eliminação das bactérias e destruição de esporos

2.1. O SISTEMA HACCP

2.1.1. O que é o HACCP?

O HACCP- Hazard Analysis and Critical Control Points - Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos, consiste numa abordagem sistemática e estruturada de identificação de perigos e da probabilidade da sua ocorrência em todas as etapas da produção de alimentos, definindo medidas para o seu controlo.

É um sistema preventivo que resulta da aplicação do bom senso a princípios técnicos e científicos, através de uma reflexão sobre algumas questões como:

- ✓ O que é o meu produto?
- ✓ Que perigos estão associados ao processo?
- ✓ Em que etapas do processo podem ocorrer?
- ✓ Qual o risco destes perigos para os consumidores?
- ✓ Qual a severidade desse perigo?
- ✓ Como devo prevenir ou controlar esses perigos de forma a garantir a segurança dos consumidores?



A HACCP baseia-se num sistema de engenharia conhecido como Failure, Mode and Effect Analysis (FMEA) (Análise de Falhas, Modos e Efeitos), em que se observa, em cada etapa do processo, os erros que podem ocorrer, as causas prováveis destes e os seus efeitos, para então estabelecer o mecanismo de controlo. Deverá assim ser encarado como uma ferramenta de análise e prevenção de perigos ligados ao processamento alimentar e não para o controlo apenas do produto final.

Este sistema de autocontrolo pode ser aplicado ao longo de toda a cadeia alimentar, desde a produção primária até ao consumidor final e a sua implementação deve ser orientada por evidências científicas dos perigos para a saúde pública. O sistema HACCP foi desenvolvido nos EUA e após vários anos de experiência, é hoje recomendado por organizações como a Organização Mundial de Saúde (OMS), Comissão Internacional de Especificações Microbiológicas dos Alimentos (ICMSF) e a Organização das Nações Unidas para a Agricultura (FAO).

Em 1993 foi publicado o código de HACCP pela Comissão do Codex Alimentarius (FAO/OMS) o qual foi transposto para a legislação comunitária pela Directiva 93/43/CEE do Conselho de 13 de Julho de 1993. Em Portugal, o sistema HACCP transcrito da Directiva Comunitária, foi publicado no Decreto-Lei n.º 67/98 de 18 de Março. Deverá ser realçada a sua compatibilidade com sistemas de qualidade já implementados, como por exemplo as ISO 9000, onde os procedimentos de HACCP podem ser integrados em termos de segurança alimentar.

2.1.2. Justificação e importância do sistema HACCP

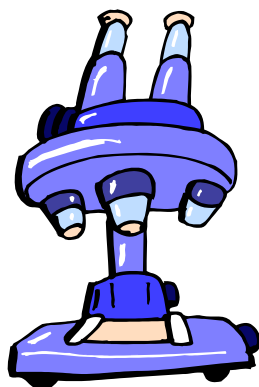
Este sistema tem os seguintes benefícios:

1. Permite a mudança de uma filosofia de controlo, baseada primariamente no controlo do produto final para uma atitude de prevenção.

2. Garante a inocuidade do alimento, ou seja, maior garantia de salubridade nos alimentos consumidos (segurança microbiológica química e física);

3. Aumenta a confiança do consumidor e resulta num produto comercialmente mais viável.

4. Reduz a necessidade de inspeção e teste de produto final;



5. Facilita o cumprimento de exigências legais;

6. Aumenta a responsabilidade e o grau de controlo da indústria de alimentos.

7. Motiva os colaboradores;

8. Proporciona uma maior rentabilidade na utilização dos recursos técnicos e económicos de que dispõe a indústria.

9. Permite a redução de custos operacionais, diminuindo a necessidade de recolha de amostras e de destruição ou reprocessamento do produto final por razões de segurança;

2.1.3. Requisitos do sistema de HACCP

Não é possível implementar um Sistema de HACCP eficaz numa empresa, sem que tenham sido assegurados requisitos como:

- ✓ Empenho da Administração
- ✓ Seleccção da equipa de HACCP e formação sobre a metodologia HACCP
- ✓ Verificação das condições prévias na empresa

Empenho da Administração

O envolvimento e o comprometimento da administração com o Sistema de HACCP a implementar é essencial para o sucesso do processo.

A administração é a responsável máxima pelo projecto de HACCP e ainda:

- pela selecção da equipa de HACCP;
- pela motivação de todo o pessoal da empresa;
- por tomar medidas sempre que se verifiquem falhas repetidas;
- promover os meios necessários (técnicos e humanos) para que o sistema de HACCP funcione correctamente;
- pelo controlo orçamental;
- pela disponibilidade de recursos financeiros e humanos.



Os recursos financeiros necessários para o Sistema de HACCP são os seguintes:

a) para o estudo do sistema:

- Formação inicial da equipa;
- Disponibilização dos elementos da equipa;
- Suporte administrativo;
- Requisitos técnicos (trabalho experimental, consultores).



b) para a implementação do sistema:

- Formação dos operadores;
- Equipamento.

c) Para a manutenção do sistema:

- Formação de pessoal específico;
- Disponibilização de pessoal para revisão e auditorias.

Seleção da equipa de HACCP e formação sobre a metodologia HACCP

A formação de todas as pessoas envolvidas na implementação de um sistema de HACCP é essencial para o sucesso deste sistema. A implementação de um sistema deste género requer um conhecimento técnico e detalhado do processo. É necessária a presença de especialistas, com conhecimentos técnicos e científicos para a identificação correcta dos perigos e estabelecer as medidas de controlo adequadas. Fundamentalmente há que ter conhecimento dos princípios gerais estabelecidos internacionalmente pelo Comité FAO-OMS.

Tanto as entidades que inspeccionam, como a direcção das empresas e o pessoal técnico responsável pela implementação do sistema, devem ter formação adequada nesta matéria. Quanto ao pessoal da linha de produção, deve possuir não só conhecimentos gerais sobre os princípios do sistema, como também conhecer os perigos, medidas preventivas e acções correctivas aplicáveis a cada ponto crítico de controlo.



2.1.4. Funções dos responsáveis pelo sistema de HACCP (equipa)

- a) Elaboração do plano de HACCP.
- b) Elaboração dos cursos de formação aos funcionários da empresa.
- c) Envolvimento dos chefes de equipa.
- d) Supervisão geral do bom funcionamento do sistema.
- e) Verificação do sistema em todos os seus aspectos.
- f) Manutenção da documentação gerada pelo sistema.
- g) Elaboração de informação periódica para a direcção.
- h) Modificações e revisões do plano.
- i) Motivação e formação de todo o pessoal.

O trabalho de equipa é muito importante porque:

- engloba uma diversidade de conhecimentos, capacidades e experiências;
- permite a resolução de uma variedade de problemas;
- as recomendações são aceites e implementadas mais facilmente;

- o volume de trabalho pode ser partilhado;
- e criado um ambiente propício para questionar práticas existentes.

Funções dos funcionários com responsabilidades de controlo

- a) Devem estar envolvidos no sistema.
- b) Devem ter autoridade.
- c) Devem ter capacidade de decisão.
- d) Estar motivadas e ser responsáveis.
- e) Ter conhecimento do funcionamento dos vários equipamentos.
- f) Saber o que controlar, como e quando controlar.

Funções dos funcionários sem responsabilidades de controlo

- a) Motivação e responsabilidade.
- b) Conhecimento do Manual de Boas Práticas de fabrico da empresa.
- c) Ser consciente da importância da limpeza e desinfeção.
- d) Saber o que faz, como deve fazer e quando deve fazer.

2.1.5. Vantagens e desvantagens de obter um sistema de gestão da qualidade e a certificação da organização.

Vantagens:

- ☺ Ter um controlo consistente nos processos-chave;
- ☺ Melhoria na organização interna;
- ☺ Aumento da motivação e envolvimento no sistema por parte dos colaboradores internos;
- ☺ Confiança no sistema e reflexão sobre o mesmo;
- ☺ Aumento da satisfação e confiança dos clientes;
- ☺ Melhoria da posição competitiva, face aos concorrentes não certificados;
- ☺ Ter mais lucros por ser mais eficiente;
- ☺ Produzir menos desperdício;
- ☺ Ter redução nos prémios de seguros;
- ☺ Aumento da produtividade;
- ☺ Redução de custos;
- ☺ Constar na lista de empresas certificadas;
- ☺ Ter o potencial de ser reconhecido na União Europeia;

- ☺ Acesso a determinados mercados e concursos, face a um sistema com base em critérios internacionalmente aceites;
- ☺ Ter melhor posição de marketing;
- ☺ O logótipo prova que tem uma estrutura de gestão da qualidade.

Desvantagens e dificuldades apresentadas com frequência:

- ☹ Ser caro para obter e manter;
- ☹ Ser longo o período para obtenção da certificação;
- ☹ Exigir muito esforço e tempo no seu desenvolvimento;
- ☹ Ser difícil de implementar;
- ☹ A empresa ter resistência à mudança;
- ☹ O pessoal na empresa fazer resistência à mudança;
- ☹ O pessoal não ver a necessidade de operar de forma diferente;
- ☹ Ser difícil de manter o entusiasmo para desenvolver o sistema;
- ☹ Passar a haver mais documentação.

(glossário)

3. QUADRO DE PESSOAL

3.1. HIERARQUIA PROFISSIONAL

Categorias profissionais - mesa

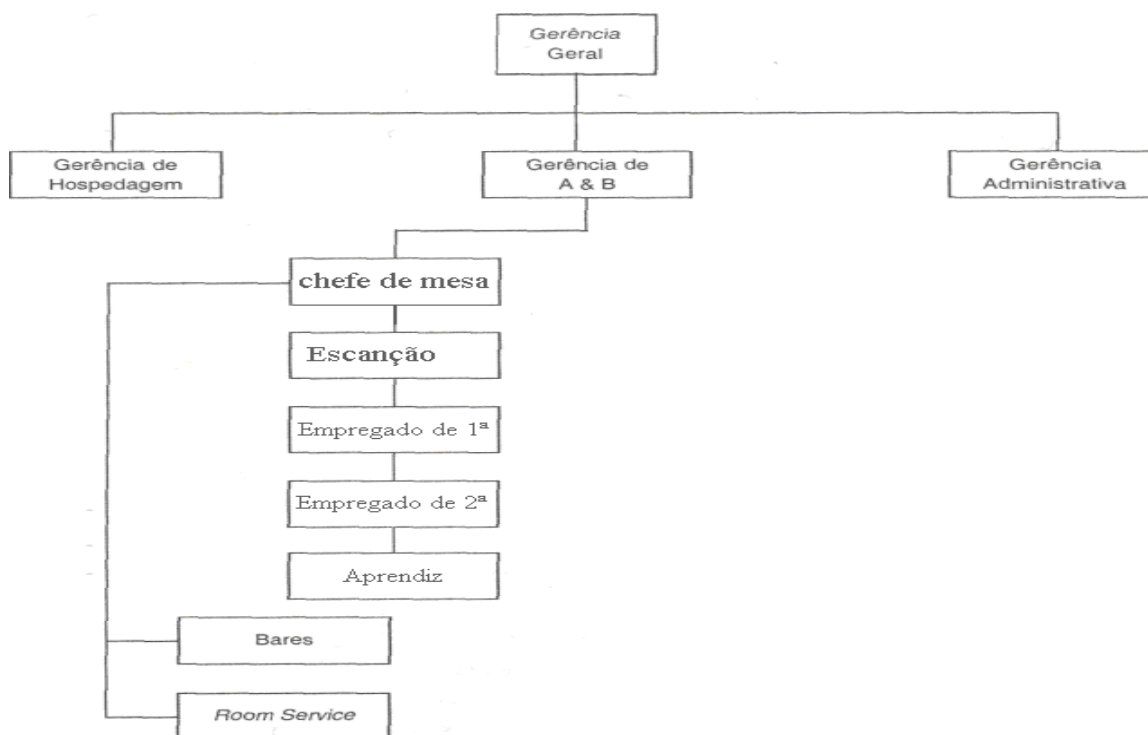
- Director de Restaurante, Chefe de Mesa, Subchefe de Mesa, Escanção, Empregado de Mesa de 1ª (chefe de turno), Empregado de Mesa de 2ª (ajudante de turno)

Um organograma é a representação gráfica das relações hierárquica, funcionais e estruturais existentes numa empresa, representa ainda um sistema de comunicação que funciona através de circuitos de informação. Estes circuitos possibilitam a transmissão de ordens ou informações de ordem pessoal necessária à vida económica da empresa.

3.2. ORGANOGRAMA

Portanto, o 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.

Numa brigada completa dum restaurante, deverão existir todas as categorias profissionais previstas na lei, tais como: Director de restaurante; Chefe de mesa; Subchefe de mesa; Escanção; Chefe de turno; Ajudante de turno; Estagiário...



3.3. BRIGADA RESTAURANTE - DESCRITIVO DE FUNÇÕES (JOB DESCRIPTION)

3.3.1. Director de restaurante

É o profissional altamente qualificado, que assegura toda a gestão do sector, orienta e superintende a secção, com a colaboração do chefe de mesa, seu directo assessor com quem deve manter as melhores relações. Os contactos mais frequentes são com o chefe de cozinha, da pastelaria, economato, da secção de compras etc. Deve manter contactos sempre que possíveis e necessários com a direcção a fim de lhe transmitir e auscultar várias opiniões. Deve possuir competências que lhe permitam lidar facilmente com clientes, superiores e subordinados. Deve saber dar ordens claras e concisas, mantendo a mais estreita colaboração com os outros departamentos.

3.3.2. Chefe de mesa

Compete-lhe a organização e a orientação dos serviços no restaurante e anexos. Assegurará a disciplina na secção a seu cargo, procurando estar sempre em sintonia com o seu superior hierárquico, o director de restaurante. Organiza os serviços de acordo com o número e a categoria do pessoal, supervisiona o arranjo das salas, verifica a apresentação do pessoal, explica a sequência dos serviços, assim como a composição e a confecção das iguarias a servir.

Coordena os serviços anexos, dando as directrizes aos encarregados destas subsecções, recebe os clientes acompanhando-os às mesas ajudando-os a sentar, toma nota dos seus pedidos, (salvo se para essa função estiver designado outra pessoa), auxiliando-os na escolha a fazer, entregando-a depois ao chefe de turno. Poderá também sugerir e tirar a encomenda, das bebidas, se o escanção estiver ocupado.

Não deverá esquecer-se de oferecer aperitivos sempre que os clientes o não tenham pedido. Deve auscultar os desejos e preferências dos clientes, assim como as suas sugestões ou reclamações, dando a cada caso o tratamento mais adequado, e tendo em conta os interesses e o prestígio da casa, sem esquecer a dignidade do pessoal.

Compete-lhe ainda, fazer com a ajuda do pessoal a seu cargo os inventários periódicos dos materiais da secção, velando pela sua conservação e higiene.

Deve conhecer as regras de etiqueta e protocolo, deve ter aptidões na arte de trinchar e flambear, bons conhecimentos de bebidas nacionais e estrangeiras, serviço de bar, de

cozinha, de pastelaria, de cafetaria, etc. Os seus conhecimentos devem ser de molde a que ao indicar uma tarefa, saiba dar as instruções necessárias para a sua execução.

Deve conhecer idiomas estrangeiros especialmente Francês e Inglês. Deve fazer-se respeitar naturalmente, pelo seu exemplo.

3.3.3. Subchefe de mesa

Em estabelecimentos com brigada completa, o subchefe é o profissional com autoridade a seguir ao chefe de mesa, noutros, pode desempenhar essas funções.

Ao subchefe de mesa compete:

- Dirigir os trabalhos matinais e a "*mise-en-place*", ajudar o chefe de mesa na recepção dos convivas.
- Tirar o pedido aos clientes e fazer sugestões sobre as iguarias constantes da ementa. Executar os serviços de cozinha de sala se for o caso.
- Substituir o escanção nas suas ausências e impedimentos ou desempenhar essas funções quando aquele não exista.
- Substituir o chefe de mesa nas suas ausências e impedimentos. O subchefe de mesa deve ter os mesmos conhecimentos, ou muito aproximados aos do chefe de mesa.

3.3.4. Escanção

É o encarregado de todo o serviço de vinhos e outras bebidas servidas durante a refeição. Sugere os aperitivos, e após a escolha da ementa, aconselha os vinhos adequados para a mesma ou aceita simplesmente o pedido do cliente. Apresenta-os e serve-os segundo as respectivas técnicas ou encarrega os ajudantes de o fazer. Sempre que se trate de aconselhar ou escolher, é normal ser o escanção a fazê-lo para maior valorização do serviço. Este profissional deve ainda possuir um bom nível de conhecimentos gerais do serviço de mesa, que lhe permitam substituir o chefe ou subchefe de mesa em qualquer impedimento. Deve ainda ter conhecimento de bar, pois é vulgar ser solicitado, a prestar serviços relacionados com esta secção.

Deverá conhecer profundamente os vinhos nacionais, e variedade de vinhos estrangeiros.

3.3.5. Empregados de mesa

As actuais categorias profissionais de empregados de mesa são as de 1ª e 2ª.

Geralmente, o empregado de mesa de 1ª toma a posição de chefe de turno, o que significa ter a seu exclusivo cargo um sector de mesas, que varia conforme os estabelecimentos

(mais ou menos 6 a 8 chegando por vezes a 10), tem para isso, nalguns casos, um ajudante "comi" que com ele colabora, treinando-se, para ocupar este posto no futuro.

O chefe de turno encarrega-se, só, ou com o ajudante, dos arranjos antecipados "*mise-en-place*"; verificando se tudo está limpo e em ordem, antes do início das refeições, planeando os serviços a executar, segundo as instruções recebidas do seu superior hierárquico. Informa-se da composição das ementas, de modo a poder dar explicações, quando necessário, bem como para preparar componentes adequados, que sejam necessários à refeição. À hora das refeições, serve os clientes, praticando o tipo de serviço usado na casa, desembaraça as mesas daquilo que serviu, e coloca sobre o aparador, "*guéridon*," ou mesa de apoio, de onde o ajudante transporta para a copa, os utensílios sujos, e para a cozinha, o remanescente das iguarias.

É também sobre o aparador, "*guéridon*," ou mesa de apoio, que o ajudante coloca as iguarias vindas da cozinha, pastelaria, etc., bem como as louças limpas, quentes se necessário, que o chefe de turno utilizará no serviço aos clientes. O empregado de 1ª (neste caso) "chefe de turno" deve saber, despinhar e dividir peixes de várias espécies, desossar e trincar várias carnes e aves, bem como descascar, descaroçar e dividir frutas, etc. Deve conhecer as regras de serviços e a etiqueta, não esquecendo os requisitos de higiene, segurança e disciplina. Também deve possuir alguns conhecimentos de vinhos, de bar, de cozinha, de pastelaria, de cafetaria, nem que para isso se tenha que informar antecipadamente etc. Deve ter alguns conhecimentos de Francês e Inglês, pelo menos os termos mais utilizados na profissão.

3.3.6. Empregados de mesa de 2ª

Na maioria dos casos, actua como ajudante de turno, salvo, em casas de menor categoria (em que cada empregado tem a responsabilidade de fazer o serviço da roda e servir os clientes do seu sector). É um profissional de menor experiência que o anterior, pode ser encarregado do serviço de pequenos-almoços, fazendo a roda ou sozinho. À hora das refeições, tem a missão de transportar para a sala, as comidas e seus complementos (guarnições, molhos e outros), as respectivas louças (quentes ou frias, etc.) assim como transportar para a cozinha ou copa as travessas, pratos, copos e outros, sujos ou limpos que já não sejam necessários.

- Colabora com o chefe de turno, ajudando-o da melhor forma possível.
- Transporta das secções transformadoras, as iguarias, segundo a ordem prevista.

- Deve conhecer e definir as iguarias, sabendo sempre aquilo que vai buscar, evitando passadas em vão e desentendimentos com as outras secções.
- Deve certificar-se da confecção das iguarias antes do início das refeições.
- Deve executar o seu trabalho ordenadamente, de modo a dar melhor colaboração ao seu chefe.
- Deve transportar as louças devidamente arrumadas como mandam as regras de serviço, maneira de empilhar pratos, tamanho das pilhas, arrumação dos restos de comida, dos talheres, utilização do guardanapo de serviço (lito), etc.

4.3.7. Estagiário

É o trabalhador que após terminar o período de aprendizagem, se mantém durante alguns meses em estágio, findo o qual, ascenderá ao primeiro grau da categoria (empregado de mesa de 2ª). O seu trabalho consiste em auxiliar os outros profissionais.

3. 4. BRIGADAS DE COZINHA - DESCRITIVO DE FUNÇÕES (JOB DESCRIPTION)

Brigada Simples.

Dá-se o nome de brigada, nos hotéis ou restaurantes, ao conjunto de trabalhadores que laboram na cozinha. Numa brigada de cozinha, num estabelecimento hoteleiro importante, com movimento de trabalho considerável, comporta diversas "partidas" ou secções de cozinha, cada uma delas, dirigidas por um chefe de partida com os seus respectivos ajudantes. No seu conjunto, são chefiados pelo Chefe de Cozinha, cuja principal ocupação, é a parte da gestão, uma vez que na cozinha, tudo deve organizado previsto e executado de tal forma, que depois de os resultados serem excelentes na parte gastronómica os custos também devem estar dentro daquilo que foi orçamentado.

A cozinha é a principal secção do Departamento de Alimentação e Bebidas, deve ser gerida com elevado profissionalismo, conciliando os objectivos económicos com a qualidade da gastronomia.

CATEGORIAS PROFISSIONAIS – COZINHA

- Chefe de Cozinha
- Subchefe de Cozinha
- Empregado de Cozinha de 1ª (chefe de partida) "Rôtisseur", "Saucier", "Poissonnier", "Saucier", "Garde-manger", Família, "Tournant", Pasteleiro.
- Empregado de Cozinha de 2ª
- Empregado de Cozinha de 3ª

3.4.1. Chefe da cozinha

Organiza, coordena, dirige e verifica os trabalhos de cozinha em restaurantes, hotéis e estabelecimentos similares;

Elabora ou contribui para a elaboração de plano de ementas e cartas de restaurantes, tendo em atenção a natureza e número de clientes a servir, os víveres existentes no mercado, os recursos físicos e humanos disponíveis, efectua as requisições da secção, etc;

Orienta a pessoal sobre a preparação e confecção dos pratos, guarnições e quantidades a servir;

Cria novas receitas e prepara especialidades, supervisiona as operações dos colaboradores, assegurando-se do rigor das preparações;

Controla do serviço de roda garantindo a qualidade das saídas dos pratos, e do aproveitamento dos retornos;

É responsável pela elaboração e preparação das refeições dos profissionais do estabelecimento;

Colabora com os profissionais das compras na aquisição e controlo na recepção de determinados artigos (sobretudo frescos, peixes e carnes, etc.).

Colabora com o controlo de alimentação e bebidas, na obtenção dos dados da secção em termos de rácios, capitações, inventários, relatórios, responde pelo orçamento da secção, etc,

Zela pela operacionalidade dos equipamentos da secção e propõe novas aquisições;

Mantém a disciplina e colabora no recrutamento e selecção do seu pessoal;

3.4.2. Subchefe de cozinha

Substitui o Chefe, no exercício das suas funções.

3.4.3. "Saucier"

Prepara as bases de molhos de carne. Confecciona todas as carnes e aves estufadas, salteadas e fritas e ainda caça excepto assada e grelhada.

3.4.4. "Gard-manger"

Mantém o stock de mercadorias conforme as necessidades do estabelecimento. Prepara todas as carnes (limpa, corta, ata, etc.) e peixes. Confecciona os pratos, molhos e acepipes frios. Distribui os géneros às restantes "partidas" durante o serviço, à medida que vão sendo encomendadas pelo chefe. Prepara e confecciona o "Buffet" frio, nas grandes unidades existe mesmo um "Chef-de-Froid" para esta tarefa

3.4.5. "Entremetier"

Prepara e confecciona todos os legumes, excepto os fritos. Confecciona todos os pratos de ovos, massas italianas, sopas e caldos brancos. Em unidades de maior capacidade faz o "Potager" faz as sopas.

3.4.6. "Poissonnier"

Confecciona todos os peixes excepto os fritos e grelhados. Prepara todos os molhos de peixe, o "fumet", o molho holandês e bearnês.

Confecciona as batatas a Inglesa. Nas unidades de menor dimensão dica como adjunto do "Entremetier".

3.4.7. "Rotisseur"

Confecciona as carnes assadas, grelhados e os fritos. Prepara as aves de pena (chamuscar, esvaziar, empernar, etc.). Prepara ainda as batatas destinadas a fritura e a salsa picada. Prepara as refeições do pessoal quando não existe "Família".

3.4.8. "Tournant"

Substitui os chefes de "partida" nas suas folgas.

3.4.9. "Guarda"

É o profissional que faz o horário morto da cozinha e tem por missão atender os pedidos fora da hora normal das refeições.

3.4.10. "Família ou cozinheiro do pessoal"

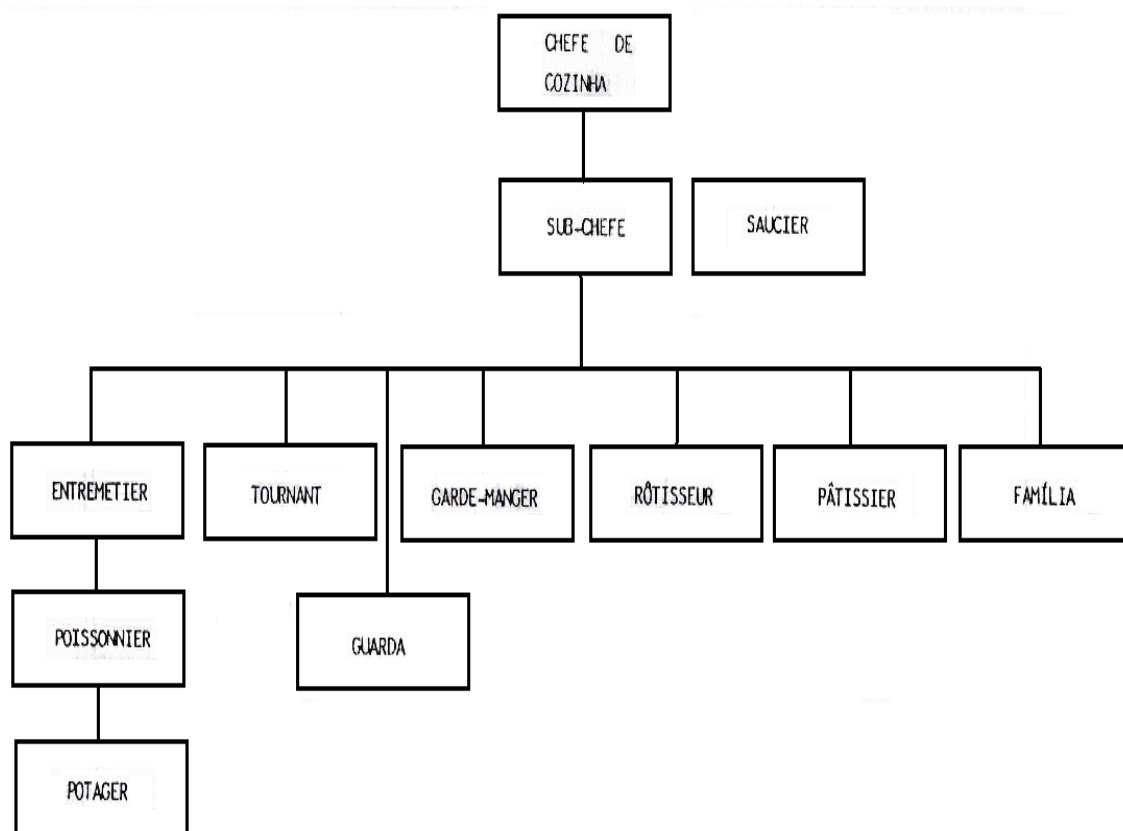
Prepara e confecciona as refeições do pessoal, seguindo as instruções do Chefe da Cozinha.

3.4.11. Pasteleiro

Sobremesas de cozinha, pastelaria, gelados, sorvetes, e bolos de eventos especiais. Em algumas unidades prepara também as chamadas massas de cozinha; vol-au-vents, tarteletes, florões, etc.

3.3.7. Estagiário

É o trabalhador que após terminar o período de aprendizagem, se mantém durante alguns meses em estágio, findo o qual, ascenderá ao primeiro grau da categoria (empregado de cozinha de 3ª). O seu trabalho consiste em auxiliar os outros profissionais.



3.5. BRIGADAS DE BAR- DESCRITIVO DE FUNÇÕES (JOB DESCRIPTION)

HIERARQUIA NO BAR (CATEGORIAS PROFISSIONAIS)

Numa unidade hoteleira que justifique a existência de uma brigada completa, a ordem da mesma é a seguinte, independentemente do número de trabalhadores que possam existir:

- Supervisor de Bares
- Chefe de Bar
- 1º Barman (ou Barman de 1ª)
- 2º Barman (ou Barman de 2ª)
- Auxiliares de Bar

3.5.1. Supervisor de bares

É o profissional que coordena e supervisiona o funcionamento dos bares sob a orientação do director ou assistente de direcção responsável pelo sector de comidas e bebidas, quando exista, e a quem deverá substituir nas suas faltas, ou impedimentos.

E o responsável pela gestão de recursos humanos e materiais envolvidos, pelos inventários periódicos e permanentes dos produtos de consumo e utensílios de serviço afectos à exploração, pelas listas de preços, e pela manutenção do estado de asseio, higiene e conservação das instalações e utensílios.

Faz os horários de trabalho, e elabora os mapas de férias.

3.5.2. Chefe de bar

O chefe de bar é o responsável técnico desta secção ou estabelecimento, respeitando as seguintes disposições:

Possui qualidades de liderança, competência, espírito de sacrifício, poder de organização, humilde no tratamento com os elementos da sua brigada e superiores hierárquicos.

O chefe de bar organiza o serviço da secção ou estabelecimento e verifica o trabalho dos elementos da sua brigada.

Faz os horários de trabalho e elabora o plano de férias, tendo em vista o normal funcionamento do bar.

Pugna pelo bom funcionamento do bar, mantendo uma sã disciplina, e não perdendo de vista a reputação do mesmo.

Diligência no sentido de evitar falta de mercadorias, conservação de máquinas, móveis e utensílios, e no estado de asseio e higiene das instalações.

Faz o controlo, elaborando mapas de stocks e de consumos.

Elabora as requisições e colabora na execução dos inventários.

Colabora na execução das listas de preços, tendo em conta o seu aspecto gráfico, ordem de apresentação das bebidas, etc.

Deve saber organizar "cocktails parties" ou festas similares, indicando os respectivos preços e possuir conhecimentos técnicos e bom gosto na confecção de canapés e sanduíches.

Deve estar apto a substituir o supervisor nas suas faltas ou impedimentos.

3.5.3. 1º Barman

Prepara e serve bebidas simples ou compostas, alcoólicas e não alcoólicas. Cuida da limpeza e arranjo das instalações do bar.

Cuida do asseio e higiene dos utensílios da preparação e serviço de bebidas.

Procede à confecção de misturas em doses determinadas, de bebidas espirituosas, xaropes e outros ingredientes, de acordo com receitas estabelecidas, ou a pedido do cliente.

Prepara e serve cafés, chás e outras infusões.

Serve sandwiches simples ou compostas, quentes ou frias.

Elabora ou manda emitir as contas dos consumos, observando as tabelas de preços em vigor e cuida do seu recebimento.

Pode proceder à requisição dos produtos necessários ao funcionamento e à reconstituição das existências.

Colabora na organização de "cocktails parties" e recepções, etc.

Procede ou colabora na execução de inventários periódicos.

Deverá estar apto a substituir o chefe de bar nas suas faltas e impedimentos.

3.5.4. 2º Barman

É o profissional que colabora com o 1º barman na execução das suas funções.

Executa as tarefas de limpeza e higiene, dos utensílios de preparação e serviço de bebidas.

Cuida dos arranjos das dependências do bar, do levantamento das requisições e arrumação das garrafas no seu devido lugar, bem como da "mise-en-place".

3.5.5. Auxiliar de bar

É o elemento que colabora com o 2º barman na execução das suas funções.

4. O SERVIÇO DE RESTAURANTE/BAR

4.1. EQUIPAMENTO E MATERIAL DO RESTAURANTE

Qualquer restaurante é dotado de um equipamento mais ou menos variado, segundo o tipo e categoria do estabelecimento, existindo no entanto, uma parte considerada indispensável, como tal se descreve a seguir:



- Aparadores
- Mesas (vários formatos e tamanhos)
- Cadeiras
- Banquetas de apoio
- Réchauds ou placas eléctricas
- Estufas diversas para pratos
- Carros de serviço diversos
- Talheres (diversos)
- Louças (pratos, chávenas e outros)
- Vidros (copos, jarros, decanter)
- Roupa (toalhas, guardanapos, panos diversos)
- Serviço de ménage (galheteiros, saleiros, pimenteiros, paliteiros, etc.)
- Trinchantes
- Tábuas para trincar
- Fuzis
- Sautés para flamejados
- Suportes para garrafas
- Pinças diversas
- Recipientes para queijo ralado
- Açucareiros
- Moinhos de pimenta
- Cinzeiros
- Números para mesas



Entre outros considerados menos essenciais para o desenvolvimento do serviço

4.2. UTILIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO

De nada nos serviria ter a secção bem equipada e não saber utilizar determinados equipamentos, ou as funções a que se prestam, assim, de seguida damos uma breve explicação sobre algum equipamento mais importante na secção de restaurante:

Banquetas: pequenas mesas, normalmente em madeira, que servem para apoio de bebidas e outros complementos da refeição, tais como: galheteiros, mostardeiras, molhos, saladas, etc.

Carros: de diversos tipos para: acepipes, bebidas, serviço indirecto, trinchagem, flamejados, queijos, doces, etc.

Estufas: de tamanhos e formas diversas, para aquecimento dos pratos, nos quais se devem servir iguarias quentes.

Rechauds ou placas eléctricas: para sobre elas se colocarem as travessas ou outros recipientes que contenham iguarias quentes, para que estas não esfriem durante o serviço e para que se possam manter quentes junto dos clientes, até que lhes seja oferecida repetição.

Suportes ou peanhas: são peças com um tubo central, ligado a um disco metálico, que assenta no chão, na parte superior vai encaixar o balde com uma mistura de gelo e água, no qual se colocam as garrafas a servir frescas, junto à mesa do cliente.

Fuzis: utensílio para afiar as facas de trinchar, ou de descasque das frutas.

NOTA: O FUZIL NÃO DEVE SER UTILIZADO À VISTA DO CLIENTE.

Trinchantes e tábuas para trinchar: utilizam-se quando são apresentadas peças inteiras, tendo em conta que o seu corte seja efectuado à vista do cliente, o que resultará num serviço que requer mais perícia e que realça o profissionalismo de quem o proporciona.

Suportes para garrafas: podem ser de vários tipos e de materiais diversos (prata, vime, madeira, aço, etc.) e utilizam-se para colocar garrafas de vinhos tintos velhos, de maneira a que estes mantenham os resíduos, assento ou pé, no fundo da garrafa, para servir os mesmos com maior facilidade e apresentação.

4.3. APARADOR

Deve estar de acordo com a decoração da sala e ter a sua estrutura estudada cuidadosamente, tendo em conta o quanto facilita o trabalho do empregado de mesa. Deve ser espaçoso e possuir gavetas com divisórias para guardar os talheres, separados por tipos, gavetas ou prateleiras para guardar tábuas e facas para trincar, gavetas para as roupas (toalhas, guardanapos, napperons, etc.), prateleiras para arrumação de pratos, saladeiras, lavabos, copos, serviço de ménage.

Embora os formatos variem, os aparadores devem possuir características idênticas às acima indicadas e, se possível, dispor de uma caixa com boca larga para nela se colocarem as roupas que se sujam na secção, evitando que estejam à vista enquanto não se processa à troca dos mesmos.

A arrumação do aparador é da responsabilidade dos chefes de turno e seus ajudantes, que devem usar o mesmo processo. Aliás, todos os colegas, deverão seguir o sistema indicado no local de trabalho, para o qual deverão existir esquemas escritos, afixados nas zonas de serviço a fim de que todos os procedimentos se tornem familiares a todos os empregados.

As vantagens que o aparador oferece são bastante compensadoras em relação ao desenrolar do serviço e a arrumação dos utensílios deve ser feita de acordo com a utilização dos mesmos. O aparador está geralmente colocado numa posição que permita ser utilizado mais ou menos da mesma forma, para qualquer das mesas do turno, no entanto, isso também depende do formato da sala, posição de portas, janelas, colunas e outros elementos.

A limpeza do aparador não deve ser descuidada, bem como de tudo quanto nele se encontra de forma a poder ser utilizado a cada momento, com a certeza de que se encontra em perfeitas condições.

4.4. MATERIAL DE MESA

- **Utensílios e material do restaurante**
- **Baixela**
- **Talheres e material metálico**

O metal usado no fabrico dos talheres e nos vários utensílios usados no serviço de refeições é formado por uma liga especial de latão branco, forrado de sucessivas camadas de prata ou, mais frequentemente de aço inoxidável.

As peças mais usadas são as seguintes:

- **Faca e garfo de mesa** – Para iguarias de carne.
- **Faca e garfo a peixe** – Para peixes e crustáceos
- **Faca, garfo e colher a sobremesa** – Para frutas, doces e queijos
- **Faca, garfo e colher a sobremesa** – Utilizados para os acepipes (hors d'oeuvres), e sopas em chávena
- **Faca ou espátula a manteiga** – Para barrar a manteiga no pão
- **Colher a sopa** – Para as sopas servidas em prato
- **Colher a chá** – Para chás, cocktails de frutas, de marisco, de toranja (grappe- fruit)
- **Colher a café** – Para acompanhar a chávena a café
- **Colher a gelado** – Em forma de pá, para sorvetes e gelados
- **Concha para molho** – Destinada a servir molhos da molheira para o prato do cliente
- **Garfo para ostras** – Usada para comer ostras
- **Garfo e pinça para caracóis**
- **Garfo para bolos** – Com um dente cortante, usado para bolos servidos ao lanche
- **Pinça para espargos** – Permite comer os mesmos sem sujar os dedos
- **Pinça para gelo** – Para servir gelo em cubos nas bebidas
- **Baldes para gelo (frappé)** – Para servir gelo em cubos nas respectivas bebidas ou ainda para gelar garrafas de bebidas, especialmente vinhos
- **Lavabos** – Para lavar os dedos depois de consumir certos alimentos, os quais tenham que ser pegados com os dedos
- **Placas eléctricas** – Para usar nos guéridons (carros de serviço), ou mesas de apoio para manter as iguarias quentes

4.4.1. LOUÇAS

- **Prato a sopa** – Para sopas, papas, algumas massas e cereais.
- **Prato a guardanapo (também chamado de mesa, main course ou raso)** – Para peixes, carnes, algumas massas, etc.
- **Prato a sobremesa** – Para queijos, doces, frutas, entradas, etc.
- **Pratos a pão** – para colocar o pão.

- **Pratos a salada ou meia-lua** – Em forma de meia-lua, para servir saladas e guarnições de certos pratos.
- **Pires e chávena a sopa ou a consommé** – Para servir cremes finos, caldos e consommés.
- **Pires e chávena a pequeno-almoço** – De tamanho idêntico ao pires e chávena a consommé, a chávena tem só uma asa, tendo esta uma capacidade menor que a anterior.
- **Chávena a café** – Com capacidade aproximada de 0,7 a 0,8 dl.
- **Oveiras** – Para servir ovos quentes (à la coque), de 2 a 5 minutos, são fabricadas com material metálico, inox ou em porcelana.

4.4.2. VIDROS

Dependendo do modelo, que varia de casa para casa, encontra-se muito este modelo, que passamos a anunciar:

- **Copos a água** – grandes, com pé, para servir água.
- **Copos a vinho tinto** – com pé, de tamanho médio, para servir vinho tinto pouco envelhecido.
- **Copos a vinho branco** – com pé, mais pequeno que o anterior, para servir vinhos brancos.
- **Taça a espumante** – para servir espumantes e champanhe, actualmente preterida pelo flute.
- **Flute a champanhe** – de forma afunilada, esguio com pé alto.
- **Cálice a porto** – para vinhos generosos e licorosos.

4.4.3. MATERIAL DIVERSO

- **Cestos para frutas** – substituindo as fruteiras de vidro ou de louça.
- **Galheteiros** – com suporte de metal e galhetas de vidro.
- **Saleiros e pimenteiros** – de vidro ou em porcelana, com tampa metálica ou plástica.
- **Salvas** – para apresentação e transporte de contas ou de trocos.
- **Bandejas redondas** – de madeira ou metal, para transporte de material.
- **Bandejas rectangulares** – de madeira, plástico ou metal, para serviço de pequenos-almoços nos aposentos.
- **Tábuas de trinchar** – com ranhura e cavidade para os sucos.

4.5. COZINHA - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

4.5.1. Móveis de cozinha

Utilizados para guardar as mercadorias e possibilitar a preparação dos alimentos: mesas de trabalho, prateleiras, balcões, carros estantes, etc. Actualmente utilizam-se geralmente o inox por ser mais aconselhável em termos de higiene e segurança alimentar.

4.5.2. Máquinas

São equipamentos accionados manual ou mecanicamente, para executar certos trabalhos (cortar, ralar, bater, etc.), em alimentos crus ou cozidos. Alguns exemplos: picador de carnes, triturador, máquina de cortar fiambre, batedeira, serra mecânica, descascador de batatas, máquina de cortar legumes, balança, etc.

4.5.3. Equipamento de coacção

São equipamentos de aço, ou outros materiais, de forma de móveis, providos de queimadores e outras fontes de calor, alimentados a gás ou a electricidade, carvão, óleo ou lenha. Servem para preparar os alimentos pelo calor, ou mantê-los quentes. Exemplos: bloco de cozinha quente (fogão), banho-maria, grelhador, fritadeira, convector, frigideiras basculantes, fornos diversos, marmitta basculante, salamandra, etc.

4.5.4. equipamento de refrigeração

São móveis ou conjuntos de câmaras, ligadas a um sistema de refrigeração. Servem para conservar os alimentos pela acção do frio. Há dois tipos de refrigeradores: os frigoríficos e os congeladores, os primeiros operam de 0°C. a 20° C. e os segundos de -5°C. a -20°C.

Nas Unidades encontramos normalmente 5 câmaras de frio (carnes/peixes congelados, peixes e crustáceos frescos, carnes frescas, lacticínios, frutas e legumes). Modernamente temos novos sistemas de conservação dos alimentos (Vácuo, etc.) que permitem reduzir o seu número.

4.5.5. Equipamento de lavagem

É composto por vários tanques de lavagem destinados à limpeza de cozinha.

4.5.6. A bateria de cozinha

A bateria ou trem de cozinha compreende todo o material móvel, necessário à preparação e cozedura dos alimentos. Deverá ser feito de materiais resistentes, tendo em conta a sua

frequente utilização. Os mais utilizados em cozinha são geralmente em aço inoxidável, cobre, alumínio e ferro branco. Segundo fim a que se destinam podemos classificá-los:

Utensílios: de cozer, os acessórios, e de emprar.

4.5.7. Utensílios

Utensílios de cozer de dimensões variáveis: banho-maria tachos, caçarolas, frigideiras, placas diversas, estufadeiras, assadeiras, tabuleiros de fornos, peixeiras, etc.

Utensílios acessórios de diversos tamanhos:

- Tigelas, escumadeiras, varas, passadores, chinês, peneiros, conchas, colheres de madeira, espátulas de inox, sacos de purés, boquilhas, rolos de massa, tabuleiros, almofariz, espetos, etc.

Utensílios de emprar de diversos tamanhos:

- Travessas, legumeiras, terrinas, pratos, canoas de barro, tigelas de barro, tigelinhas para ovos, "raviers" para acepipes, púcaras de frango, "cocottes" de cobre, pratos para ovos, etc.

Ferramentas para cortar, coser, afiar, etc.

Há grande variedade de todos os tipos indicados que todavia, nem sempre são usados em todas as cozinhas e por todos os profissionais:

- **Faca grande cozinha**, de lâmina larga, que termina em ponta fina. A sua forma é geralmente de tipo alemão (mais ou menos 25 cm), com o dorso reforçado até ao cabo. Serve para reduzir a pequenas poções, carnes preparadas com osso, aves, peixes, etc...
- **Faca para trinchar**, possui mais ou menos 40 cm de comprimento e utiliza-se principalmente para cortar peças grandes de carne assada, com osso e para trinchar aves.
- **Facas grandes e médias de carnes**, são todas as facas de açougue (para carne crua) que servem para separar as peças grandes e limpar carnes. São de lâmina lisa e rígida e dorso reforçado. As facas de açougue são exclusivamente usadas para cortes de carne crua.
- **Faca para desossar**, é um tipo pequeno de faca de açougue, de lâmina dura e com dorso reforçado. Segura-se como um punhal para trabalhar com ela e serve para desossar as carnes.
- **Faca para filetar**, de lâmina comprida, flexível e estreita, do tipo francês. Serve para retirar filetes de peixe tipo linguado.

- **Cutelos**, possuem lâmina larga e dura com o dorso reforçado. Servem para cortar e separa as costelas e “bater” carnes.
- **Serra**, serve para cortar ossos e carne congeladas. Em alguns cortes de carnes com osso, deve preferir-se a serra ao cutelo, para não estilhaçar o osso e executar um corte mais recto e exacto.
- **Fuzil**, peça de aço, delgada e arredondada de 30 de 30 a 40 cm de comprimento. A ponta da barra é magnetizada e o cabo é de osso ou madeira. È utilizada, para manter o “fio” das facas.
- **Agulhas para lardear**, Utilizam-se para introduzir tiras de toucinho e outros alimentos em carnes. São feitas de latão, com ponta fina, sendo a parte de trás, cónica e aberta no sentido do comprimento.
- **Agulhas de coser**, São metálicas e de ponta fina, geralmente recta com 20 cm de comprimento. Possuem orifício como as agulhas comuns, por onde se introduz um barbante fino. Servem para coser as aves e fechar as aberturas dos recheios.
- **Tesouras**, geralmente de aço inoxidável, são usadas na cozinha, para os trabalhos de aparar barbatanas de peixe e crustáceos.
- **Faca para legumes**, são utilizadas para cortar legumes de diferentes formas. Têm lâmina semi-flexível, lisa e o dorso estrito. Podem ser do tipo francês, ou alemão de 8 a 35 cm. Servem para cortar e torneirar frutas e legumes. A faca mais pequena denomina-se faca de ofício.
- **Descascador de legumes**, de lâmina fina e aberta ao meio em sentido longitudinal. Possui uma ponta afiada para tirar os “olhos” dos legumes.
- **“Mandolina”**, utiliza-se principalmente para cortar legumes tais como batatas, cenouras, nabos, etc. As lâminas são lisa ou frisadas, conforme o uso que se pretenda dar e são reguláveis, para corte mais grosso ou mais fino.
- **“Colheres”**, funcionam como moldes para se obter formas esféricas ou em forma de amêndoas. Servem para fazer a batata avelã, parisiense, etc., com elas cortam-se também as cenouras e nabos, para certas guarnições.
- **Faca de serrilha**, comprida, semi-flexível e com o dorso estreito. Utiliza-se principalmente para cortar pão e biscoitos.
- **Cortador de ovos**, utiliza-se para cortar ovos cozidos e descascados. Há dois modelos, um para cortar os ovos em rodela finas, no sentido do comprimento ou da largura e outros para cortar em meia-lua. O corte é feito por fios de arame de aço inoxidável.

- **Abre-latas**, os mais comuns, são constituídos por uma lâmina forte de aço, que sob pressão corta a folha. Os modelos maiores são presos à mesa ou à parede e constituídos de um dispositivo ajustável, que prende a lata e de uma manivela que a movimenta passando-a na lâmina.

4.6. O EQUIPAMENTO DO BAR

Para uma exploração eficaz, é de primordial importância, que o bar possua instalações bem dimensionadas e um bom e completo equipamento. No que diz respeito a instalações, o bar é constituído principalmente por um balcão, no interior do qual trabalham os barmen. Atrás do balcão, deixando espaço bastante para o pessoal trabalhar livremente, podem colocar-se prateleiras com disposições apropriadas, para nelas se exporem as diversas bebidas à venda, e um móvel aparador, com gavetas e divisões, para acondicionamento do stock de bebidas e utensílios.

Para além dos móveis referidos, o bar completa-se normalmente, com um recinto disponível ou sala, maior ou menor, mobilado com mesas e cadeiras (simples ou de braços) ou com sofás e poltronas, onde os clientes tomam as suas bebidas favoritas confortavelmente. Deve ter uma copa de apoio, com serventia a partir do interior do balcão, equipada com lava-copos, uma mesa, armário, prateleiras, fogão, torradeira, máquina e moinho de café, etc. Se o bar existir fora de um hotel deverá prever ainda os seguintes requisitos: lavabos, bengaleiro, despensa, escritório, sanitários e vestiários para o pessoal. Para além das zonas de serviço e de algum mobiliário e equipamento já mencionados achamos conveniente fazer um resumo escalonado dos mesmos.

4.6.1 Mobiliário

- Balcão
- Aparador e prateleiras (atrás do balcão)
- Mesa de serviço (copa)
- Armários e prateleiras (copa)
- Lava-loiças e escurredouros
- Lavabos no balcão
- Mesas
- Cadeiras (simples ou de braços) ou sofás
- Bancos estofados ou poltronas
- Bancos de pé para o balcão

4.6.2. Maquinaria

- Lava-copos (máquina)
- Máquina de café e moinho (copa)
- Frigoríficos
- Máquina de fabrico de gelo
- Máquina de flocos de gelo, neve, ou gelo moído
- Máquina de espremer citrinos
- Máquina de sumos
- Máquina de batidos
- Máquina registadora
- Aparelhagem de tiragem de cerveja e/ou refrigerantes
- Torradeira (copa)
- Fogão (copa)

4.6.3. Utensílios

Vidros

- Balões para aguardentes velhas ou brandies
- Copos para cerveja
- Tumblers grandes
- Tumblers médios
- Tumblers pequenos
- Copos do tipo "Old Fashioned"
- Copos a Porto
- Copos a sour
- Copos cilíndricos para aguardentes brancas
- Taças a "Coubert"
- Taças a cocktail
- Taças e flutes a Champagne
- Cálices a licor
- Copos especiais para bebidas quentes
- Canecas a Pimm's
- Canecas a cerveja
- Jarros diversos tipos e tamanhos
- Decanter's Garrafas para bitter's
- Funil pequeno

- Porta-aperitivos
- Provetas graduadas...

4.6.4. Material em inox

- Bandejas para bebidas
- Bandejas para trocos
- Baldes pequenos para gelo
- Baldes grandes para gelo
- Bules diversos
- Leiteiras
- Medidores de doses
- Espátula de absinto
- Lamparina a álcool
- Paliteiras
- Passador de misturas
- Passador de sumos
- Passador de Leite
- Colher de Bar com pilão
- Shakers – diferentes modelos e tamanhos
- Porta-frappés (peanhas)
- Porta-palhas
- Pinças de gelo
- Pinças de frutas
- Saleiros
- Pimenteiros

4.6.5. Material diverso

- Tábuas de cortar frutas
- Facas de cortar frutas
- Chávenas e pires para café
- Chávenas e pires para chá
- Colheres para chá e café
- Colheres de refresco
- Cinzeiros
- Pico para gelo

- Rolhas diversas
- Saca-rolhas
- Abre-latas
- Tira-cápsulas
- Candelabros com velas
- Guardanapos
- Panos de limpar e secar copos
- Panos para aparadores
- Panos para bandejas

4.7. ASPECTOS DE MISE EN PLACE

Mise-en-place – é o termo francês pelo qual se define todo o serviço de pré preparação, do qual resulta um melhor rendimento do trabalho da secção. Consiste em preparar tudo quanto é possível antecipadamente, no restaurante e anexos, para melhor execução dos serviços a prestar aos clientes.

De entre essas preparações destacam-se, por ordem de execução:

- Arejamento e limpeza da sala.
- Verificação do serviço de ménage
- Colocação e alinhamento das mesas
- Colocação e alinhamento das cadeiras
- Colocação das flanelas (bancais)
- Colocação das toalhas
- Colocação dos guardanapos
- Colocação dos talheres
- Colocação dos copos
- Colocação de saleiros, pimenteiros, nºs de mesa, etc.
- Arranjo de aparadores, banquetas e carros
- Organização de aparadores

4.7.1. Mise-en-place na mesa:

A mise-en-place na mesa é feita em função do tipo de serviço a efectuar e da ementa a servir. Quando de um serviço com a ementa previamente definida (serviço de mesa redonda), os talheres são colocados na mesa consoante a ementa estabelecida, por outro lado, quando se trata de um serviço à carta, será colocada na mesa a mise-en-place base (talher a carne, prato a pão e espátula a manteiga, copo a água), procedendo-se depois à

troca dos talheres após o chefe de mesa tirar a comanda (ticket) contendo a escolha do cliente.

Mise-en-place para carnes:

- Guardanapo
- Faca a carne à direita
- Garfo a carne à esquerda
- Prato a pão e espátula a manteiga, à esquerda do garfo
- Copo a vinho tinto, acima da faca a carne
- Copo a água à esquerda do copo a vinho tinto, ligeiramente subido

Mise-en-place para peixes:

- Guardanapo
- Faca a peixe à direita
- Garfo a peixe à esquerda
- Prato a pão e espátula a manteiga, à esquerda do garfo
- Copo a vinho branco, acima da faca a peixe
- Copo a água à esquerda do copo a vinho branco, ligeiramente subido

Mise-en-place para Lagosta:

- Guardanapo
- Faca a peixe à direita
- Alicates para Lagosta, à direita da faca
- Garfo a peixe à esquerda
- Pinça para lagosta, à esquerda do garfo
- Prato a pão e espátula a manteiga, à esquerda do garfo e da pinça
- Copo a vinho branco, acima da faca a peixe
- Copo a água à esquerda do copo a vinho branco, ligeiramente subido

Mise-en-place para doces:

- Guardanapo
- Colher a sobremesa à direita
- Garfo a sobremesa à esquerda
- Copo a vinho acima da colher a sobremesa
- Copo a água à esquerda do copo a vinho, ligeiramente subido

Mise-en-place para frutas:

- Guardanapo
- Faca a sobremesa à direita
- Garfo a sobremesa à esquerda
- Copo a vinho acima da faca a sobremesa
- Copo a água à esquerda do copo a vinho, ligeiramente subido
- No caso de ser laranja descascada e esta tiver algum sumo no prato deve colocar-se uma colher de chá e uma saqueta de açúcar

Mise-en-place para queijos:

- Guardanapo
- Faca a sobremesa à direita
- Garfo a sobremesa à esquerda
- Prato a pão e espátula a manteiga, à esquerda do garfo
- Copo a vinho acima da faca a sobremesa
- Copo a água à esquerda do copo a vinho, ligeiramente subido
- Nesta mise-en-place não se retira da mesa o saleiro e pimenteiro, nem o cesto do pão.

* Nota: normalmente, os talheres de sobremesa só se colocam depois de retirar o saleiro e o pimenteiro e todo o material desnecessário ao serviço de sobremesas, o copo a vinho só se retira da mesa na altura do café, ou quando o cliente assim o sugerir.

Mise-en-place para ementa fixa:

Neste caso a mise-en-place é previamente preparada em função do menu escolhido, o talher é todo colocado na mesa, excepto quando o menu exige que sejam colocadas mais de três peças de cada lado do guardanapo, nesse caso, prepara-se no guéridon, pratos de serviço com a quantidade necessária de talheres a repor, previamente limpos e arrumados de forma vistosa, que serão colocados na mesa momentos antes de ser servida a iguaria a que se destinam, utiliza-se este processo porque toma-se inestético e desconfortável para o cliente, ter tantos talheres na mesa

Mise-en-place no carro de serviço:

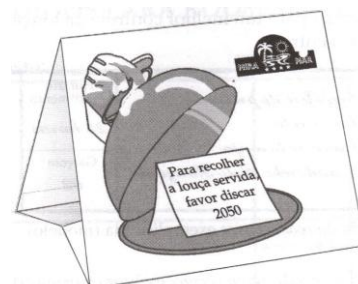
Depois de limpos, as prateleiras devem ser cobertas com panos apropriados, procedendo-se depois à mise-en-place, de acordo com o tipo de serviço a praticar.

Num serviço de mesa redonda o carro de serviço deve conter:

- Talheres para reposição da mise-en-place
- Pratos de serviço forrados com guardanapo
- Apanha migalhas
- Trinchantes
- Cinzeiros
- Paliteiros com palitos embalados individualmente
- Panos de serviço

Num serviço à carta, a mise-en-place já deve ser mais completa, assim, deve existir:

- Reserva de todos os tipos de talheres, para eventualidades e para mise-en-place feita ao momento
- Pratos de apoio forrados
- Pratos de sobremesa
- Pratos a pão
- Pratos rasos
- Trinchantes
- Panos de serviço
- Apanha-migalhas
- Cinzeiros
- Paliteiros com palitos embalados individualmente



4.7.2. MISE EN PLACE - ESPECIAIS

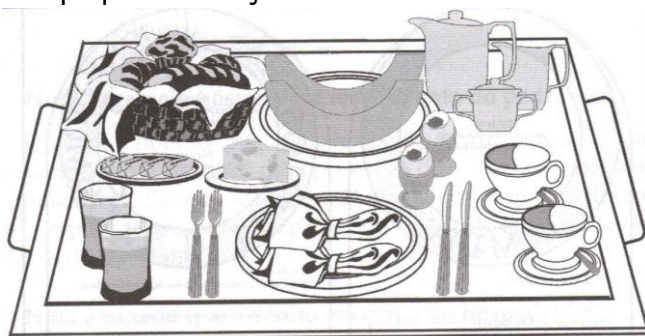
Mise en place – do pequeno-almoço

Pequenos-Almoços à Continental

Sujeito a algumas modificações por força da legislação oficial, é composto por:

- Uma bebida quente, tais como, café, leite, chá, chocolate, nescafé ou outras infusões à escolha do cliente;
- Pão, e/ou, torradas, brioche e/ou croissant ou outros bolos secos (segundo a categoria da casa);
- Uma ou duas qualidades de geleia de fruta (confitures) ou eventualmente mel;
- Manteiga, açúcar ou sacarina;
- Esta composição, considerada como base, tem sofrido alterações, por meio de legislação existente.

Por exemplo, em hotéis de 5 estrelas, o pequeno-almoço à continental tem como complemento, sumo de fruta ou fruta natural, nos hotéis de 4 estrelas e estalagens de 5, só tem sumo de fruta.



Pequenos-Almoços à Inglesa

No pequeno-almoço à Inglesa, a composição deste é igual à do continental, acrescido de um prato de carne, peixe, ovos ou cereais.

Onde se servem

Os pequenos-almoços servem-se na sala, nos quartos dos clientes, nos terraços ou esplanadas ou salas anexas.

MISE-EN-PLACE

A mise-en-place para o pequeno-almoço à continental, seja na sala ou na bandeja, segue os mesmos princípios, sendo que por cada pessoa deve-se colocar o seguinte:

- Um prato de sobremesa ou a pão;
- Um pires e chávena a pequeno-almoço;
- Uma colher a chá;
- Uma faca a sobremesa;
- Um guardanapo de pano ou de papel, conforme a categoria do estabelecimento, mas se possível de pano.

Para o pequeno-almoço à Inglesa, a mise-en-place é acrescida do prato com a iguaria que vem da cozinha ou cafetaria e os respectivos talheres. Neste último caso, o prato da iguaria ocupa o lugar central, passando o prato a pão para o lado esquerdo do cliente, ficando o pires com a chávena sempre do lado direito e um pouco mais acima. Para este último devemos ter sempre o saleiro e o pimenteiro.

MISE-EN-PLACE ESPECIAIS

Sumo de laranja

Copo com a capacidade de 1dl, sobre pires forrado, colher de chá e açúcar.

Sumo de tomate

Servido como o anterior, acrescido de sal, pimenta, molho à inglês, gomo de limão, e por vezes o cliente também gosta de tabasco.

Corn-flakes e congéneres

Prato de sopa frio, ou taça própria, colher de sobremesa, leite frio e para alguns clientes, açúcar. Alguns clientes gostam destes cereais com leite quente.

papas variadas

Prato de sopa quente, ou taça própria, colher de sobremesa, leite quente e para alguns clientes, açúcar. Alguns clientes gostam destas papas com leite frio.

Ovos "À La Coque"

Ovos quentes: oveira própria sobre pires forrado, colher de chá, e faca de sobremesa, sal e pimenta.

Acepipes variados

Prato de sobremesa ou raso, frio ou quente conforme a iguaria, faca e garfo a carne e sobremesa.

Caviar (porção)

Prato de sobremesa frio, faca de sobremesa, torradas à inglesa de pão escuro, manteiga e gomo de limão. Oferecer ao cliente, ou colocar na mesa, gema e clara de ovo cozido, cebola, salsa, alcaparras, tudo picado dinamente.

Caviar (sobre tosta ou Blinis)

Prato de sobremesa frio, faca e garfo de sobremesa.

Esparguete ou outras massas do género

Prato de sopa quente, sobre prato raso frio forrado, garfo de carne à direita e colher de sopa à esquerda, sendo esta facultativa. Oferecer sempre queijo ralado.

Omolete simples

Prato raso, garfo de carne à direita

Omolete guarnecida

Prato raso quente, faca e garfo a carne.

Ovos mexidos

Como a omolete simples.

Ovos em cocote

Cocote (tijelinha) colocada sobre prato de sobremesa forrado, colher de chá.

Ovos sobre torrada

Prato raso ou de sobremesa quente, o respectivo talher (faca e garfo) a condizer com o prato.

Ovos estrelados simples

Prato de ovos (frigideira) sobre prato raso forrado, garfo a condizer e uma colher de sobremesa.

Ovos estrelados com bacon, presunto ou fiambre

Prato de ovos (frigideira) sobre prato raso forrado, faca e garfo a condizer, e uma colher de sobremesa ou chá.

Cocktail de crustáceos

Taça apropriada, sobre prato de sobremesa forrado, colher e garfo de sobremesa.

Foie-gras

Prato de sobremesa frio, faca de sobremesa, torradas e manteiga.

Caldeirada

Prato de sopa quente, sobre prato raso forrado, talher de peixe e colher de sopa ou sobremesa, não esquecendo de colocar um prato pequeno para as cascas e espinhas.

Mexilhões e outros mariscos de casca

Prato de sopa quente, sobre prato raso forrado, talher de peixe e colher de sopa ou sobremesa, não esquecendo de colocar um prato pequeno para as cascas e um lavabo com água tépida e limão.

Meia meloa

Prato de sobremesa frio, colher de sobremesa, não esquecendo de colocar um lavabo com água tépida e limão e para alguns clientes é necessário um gomo de limão, se o cliente assim o solicitar.

Melão em fatia

Prato de sobremesa frio, faca de sobremesa, não esquecendo de colocar um gomo de limão, açúcar, isto se o cliente assim o solicitar.

Gelados com frutas

Taça apropriada sobre prato de sobremesa forrado, colher de chá, um pequeno garfo.

Outros gelados servidos em taça

Taça apropriada sobre prato de sobremesa forrado, colher de gelado ou de chá, um pequeno garfo.

Tartes de frutas

Prato de sobremesa frio, colher e garfo de sobremesa.

Bolos servidos ao lanche

Prato de sobremesa frio, ou outro prato mais pequeno, garfo especial para bolos ou garfo de sobremesa, colocado do lado direito.

Frutas em cesto

Prato de sobremesa frio, colher e garfo de sobremesa, pequena taça com água para lavar as frutas, conforme os casos, não esquecendo de colocar um lavabo com água tépida e limão.

Morangos e outros frutos congéneres

Prato de sobremesa frio, colher e garfo de sobremesa, açúcar a acompanhar.

Uvas

Prato de sobremesa frio, pequena taça para as uvas e uma colher de chá.

Salada de fruta

Taça apropriada sobre prato de sobremesa forrado, colher de chá. Se a salada vier em prato de sobremesa, colher e garfo de sobremesa.

Ostras

Prato especial, com cavidades, ou prato de sopa com gelo, ou ainda prato raso com um guardanapo de pano, garfo de ostras, torradas de pão escuro barradas com manteiga, Corso Radish, tabasco, molho inglês, gomo de limão, moinho de pimenta, não esquecendo de colocar um lavabo com água tépida e limão.

Lagosta ou lavagante

Prato raso frio, faca e garfo a carne, alicate à esquerda, pinça especial à direita, não esquecendo de colocar um lavabo com água tépida e limão, sendo o alicate e a pinça podendo ser apresentados num prato de sobremesa forrado.

Caracóis (escargot)

Prato especial (com cavidades) sobre prato raso forrado, pinça de caracóis à esquerda, garfo de caracóis à direita.

Fondue bourguignone

Prato especial para fondue, ou prato raso, talher de carne, e o garfo especial de fondue.

Salmão fumado e outros peixes fumados

Faca e garfo a carne, sobremesa conforme o caso, não esquecer o jardim a acompanhar (clara e gema de ovo cozido, cebola, alcaparras, salsa tudo picado) e para alguns clientes "sauer cream" (natas azedas).

4.7.3. MISE-EN-PLACE - BAR

A Mise-en-place consiste basicamente, na preparação de todos os aspectos relacionados com os serviços que antecedem a abertura do bar ao público tais como: aprovisionamento das mercadorias requisitadas, troca de roupa, limpeza, pré preparações de comidas e bebidas, etc.

Duma boa "mise-en-place" depende o êxito de um bom serviço! DISCIPLINA, ORGANIZAÇÃO, PREVISÃO.....

Aspectos relevantes, para a eficácia nos serviços de bar:

Verificação geral do bar, (vidros, cortinados, mesas, cadeiras, estofos, alcatifas, arejamento, aquecimento, e iluminação).

Ligação de máquinas, transporte e arrumação da mercadoria requisitada.

Substituição das comunicações antigas pelas actualizadas, (registo de clientes, sê for um bar de um estabelecimento hoteleiro) ou de serviços especiais a executar nesse dia.

Lavagem e etiquetagem das garrafas munidas de conta-gotas, para vermute, clara de ovo, grenadine e bem assim, as garrafas de sumo de limão, laranja, ananás, toranja e xarope de açúcar.

Lavagem das laranjas e dos limões.

Fazer sumos, xarope de açúcar e chantilly e ainda o Lemon-Base.

Cortar rodela de laranja e de limão e casquinhas, limpeza de hortelã.

Abertura dos produtos enlatados: (azeitonas, ananás, pêssegos ou sumos) e sua imediata transferência para recipientes, de preferência de vidro.

Aprovisionamento de frutos da época, para decorações especiais (morangos, uvas, cerejas, etc.)

Limpeza da parte superior do balcão (prateleiras, garrafas, shaker e todo o aparelho de Bar, com sabonária se for necessário).

Substituição de roupa dos aparadores e troca da mesma por roupa limpa.

Arrumação do material que eventualmente tenha sido lavado noutra secção.

Colocação no local de trabalho, do gelo (cubos cilindros ou gelo moído).

Empratamento de aperitivos sólidos.

Conferência do fundo de caixa e obtenção de trocos para o movimento diário.

Etc. ...

4.8. ORGANIZAÇÃO DO SERVIÇO

Quando o restaurante estiver completamente preparado para o serviço, o chefe de mesa deverá estar junto à entrada, pronto a saudar os clientes. É ele que decide a mesa a ocupar consoante o número de pessoas e deve conduzi-las à respectiva mesa, onde o chefe de turno os saúda e ajuda a ocupar os seus lugares.

Se os clientes não passaram pelo bar, o escanção deverá perguntar se desejam tomar algum aperitivo, e se assim for, tomará conta do pedido enquanto o chefe de mesa dá uma ementa a cada membro do grupo. Entretanto o ajudante de turno deverá colocar na mesa pão e manteiga, caso não o tenha feito antes e deve servir água a todos os clientes.

Quando se trata de grupos o responsável de mesas deve ter em conta as regras de protocolo bem como o elemento que toma as decisões gerais pois é a ele que apresentará a conta. Importa ainda referir que todas as tarefas devem ser cumpridas de acordo com uma escala de serviço, previamente definida, afim de garantir que sejam adequadamente repartidas.

O quadro seguinte ilustra esta escala de serviço (horário):

Quadro1 - horário semanal do pessoal

Nome	Segunda PA-A-J	Terça PA-A-J	Quarta PA-A-J	Quinta PA-A-J	Sexta PA-A-J	Sábado PA-A-J	Domingo PA-A-J
João	PA-A	Folga	folga	AJ	AJ	AJ	AJ
Ramires	PA-A	Folga	folga	AJ	AJ	AJ	AJ
Romão	folga	AJ	AJ	AJ	AJ	PA-A	folga
Martins	folga	AJ	AJ	AJ	AJ	PA-A	folga
Luís	AJ	AJ	AJ	PA-A	folga	folga	AJ
Samuel	AJ	AJ	AJ	PA-A	folga	folga	AJ
Cruz	AJ	AJ	PA-A	folga	folga	AJ	AJ
Amaro	AJ	AJ	PA-A	folga	folga	AJ	AJ
Paulo	AJ	AJ	AJ	AJ	PA-A	folga	folga
Fernando	AJ	PA-A	folga	folga	AJ	AJ	AJ
Total	286	187	275	275	165	275	77

Brigada de Pequeno-almoço

Adelaide	PA	PA				PA	PA
Luísa	PA				PA		PA
Cristina				PA	PA		PA

Nota:	Pequeno-almoço (PA)	07.00 – 10.30
	Almoço (A)	10.30 – 14.30
	Jantar (J)	18.30 – 23.00

4.9. GASTRONOMIA & ARTE CULINÁRIA

Origem e evolução

Cozinhar não é mais do que um sinal de civilização, pois o desenvolvimento intelectual nasceu na espécie humana a necessidade de conforto.

No seu estado primitivo o habitante da terra alimentou-se de frutos silvestres e raízes, que comia tal como eram encontradas. Ao descobrir o fogo e ao aprender a fazer uso dele para cozinhar os alimentos, melhorou extraordinariamente a sua dieta. Ao estabelecer-se em comunidades criou novos hábitos, tal como a utilização da água na cozinha. Mais tarde introduziu o sal e outros condimentos e o vinho fez a sua entrada como companheiro inseparável da culinária.

A maneira como o homem descobriu pela primeira vez que cozinhar os alimentos os tornava melhores para consumo é assunto de mera especulação, mas a verdade é que se descobriram no actual território da China recipientes em bronze para cozinhar que datam de milhares de anos A.C. Em 450 A.C. o historiador grego Heródoto escrevia um relato da maneira como os persas celebravam as suas ocasiões festivas ou os acontecimentos importantes assando no espeto um animal de grande porte, tal como o boi, um cavalo ou um camelo.

No antigo Egipto também era tradição assar animais no espeto e depois cortá-los em bocados para dentro de cestos e servido aos convivas que normalmente se sentavam no chão, em círculo. Já no século V. A.C., os métodos de cozinha haviam alcançado um tal grau de sofisticação que os gregos mais ricos contratavam cozinheiros chefe para a confecção de pratos exóticos que estavam na moda. Mais tarde, provindas da Grécia, estas práticas de preparar e servir alimentos foram adaptados em Roma onde foram refinadas e elevadas a uma grandiosidade sem igual.

Os romanos comiam em posição reclinada, cada pessoa sobre um divã ou sofá e servida por um escravo que lhe lavava os pés e as mãos com água perfumada e lhe vestia uma toga de banquete. A refeição era precedida de um holocausto aos deuses e de seguida os criados serviam o primeiro de três pratos que constituíam a refeição e iam oferecendo as travessas

aos convivas, por ordem de precedência. O evento terminava com diversões, na forma de declamações, música e outras.

Séculos após a queda do Império Romano e estabilizadas as fronteiras políticas da Europa e com o aparecimento das grandes casas reais, foram repostas muitas das práticas do Império, em especial as da boa mesa. Aí a responsabilidade do serviço era do major domo (mordomo), nobre que chefiava o pessoal da casa e dirigia o trabalho do trinchador, do escanção e do padeiro, todos eles homens de grande importância na vida das casas nobres.

Com as descobertas marítimas dos portugueses e dos espanhóis, na era de quinhentos, novos conhecimentos enriqueceram a cozinha portuguesa e, posteriormente, de toda a Europa. As caravelas vindas do Oriente traziam o chá, o café, a noz-moscada, o Cravo-da-Índia, a canela, o cominho e o caril, entre muitas outras especiarias de estranho e delicado sabor. De África chegavam o açafrão, a tâmara, a banana, a anona e o amendoim. Das Américas vinha goiaba, a manga, o abacate, a mandioca, o abacaxi e uma grande variedade de legumes e raízes. Todos estes condimentos e alimentos novos entraram pouco a pouco na alimentação quotidiana, tornando a arte de cozinhar mais vasta e subtil.

Os chineses começaram a usar os pauzinhos há cerca de 2500 anos. Preparavam a comida cortando-a em pequenos pedaços e servindo-a em pequenas tigelas que podiam ser levadas mesmo junto à boca tornando mais fácil o acto de comer. O vidro foi feito e usado para servir alimentos, pela primeira vez pelos antigos egípcios e no tempo dos romanos eram muito utilizadas as travessas de ouro e prata. O garfo entrou pela primeira vez na Grã-Bretanha em 1708 proveniente de Veneza onde já era muito usado há vários séculos. Antes do aparecimento do garfo, a faca era usada para cortar carne e pão mas depois utilizavam-se as mãos para levar os alimentos à boca, daí que a introdução do garfo tenha contribuído significativamente para a evolução da maneira de estar à mesa. A porcelana foi outro dos materiais que teve grande importância para a gastronomia. Já se fazia na China desde 1350 e na Itália começou a fabricar-se por volta de 1575, o seu fabrico em França começou em 1693 e na Alemanha em 1704. As decorações de mesa começaram então a assumir grande importância e a Inglaterra tornou-se o maior produtor mundial de fina baixela, sendo comum nessa altura a produção de peças em ouro e prata, adaptando temas gregos clássicos para muitos utensílios, tais como molheiras, travessas etc.

Durante alguns séculos, até à segunda metade do século XIX, uma refeição formal era constituída por dois conjuntos de alimentos, cada um composto por um grande número de iguarias que em si mesmas eram uma refeição. Esta forma de apresentação proporcionava uma extensa selecção de iguarias que mostrava a riqueza do dono da casa, enquanto satisfazia o gigantesco apetite das pessoas. Tomava-se grande cuidado no arranjo das iguarias na mesa e os convidados serviam-se, principalmente daquelas que estavam mais próximas, por qualquer ordem. O arranjo agradável e bem ordenado da mesa melhoraram ainda mais pelo arranjo artístico da apresentação das iguarias que eram guarnecidas e embelezadas de maneira notável. A prática da apresentação artística alcançou o seu apogeu no final da época da Regência, princípios da época Vitoriana, em particular devido a um grande chefe de cozinha francês (Marie - Antoine Carême) que trabalhou para reis, príncipes e ricas famílias que podiam dar-se ao luxo satisfazer os seus extravagantes métodos de decoração que convertiam cada iguaria numa obra-prima de beleza arquitectónica.

A palavra serviço significava então um grupo de iguarias que faziam parte de uma refeição. O primeiro serviço chama-se a *entrée*, palavra francesa que significava o conjunto de iguarias que se encontravam na mesa quando os comensais entravam na sala de jantar. Os excedentes eram depois retirados enquanto os comensais "estendiam as pernas" e se preparavam para se sentar para o serviço seguinte, que em francês se designava por *releve*.

Cada iguaria era cuidadosamente distribuída na mesa sob o olhar atento do chefe de cozinheiro ou do mordomo, de acordo com o padrão simétrico previamente planeado, mas de maneira que a mesa não parecesse sobrecarregada. Os nomes destes dois serviços ainda continuam a usar-se mas para designar pratos de carne principais, sendo o *releve* uma confecção de carne mais substancial, aves de capoeira ou caça, com um molho e uma guarnição elaborada, normalmente constituída por verduras e batatas.

A visão de uma travessa com comida é o primeiro impacto sobre os sentidos e pode criar uma reacção positiva ou negativa de acordo com o aspecto mais ou menos apetitoso que apresente. A vista distingue as cores, forma e disposição das substâncias alimentares numa travessa ou num prato e registará uma reacção positiva se tudo for natural e compatível, ou uma reacção negativa se a apresentação for descuidada, as cores pouco naturais e a forma irreconhecível. O sentido do tacto, relativamente à comida, é despertado pela boca e pela língua que são extremamente susceptíveis para com a viscosidade, textura, humidade e temperatura dos alimentos. O sentido do paladar também se encontra na boca e a língua

distingue os quatro sabores básicos que são o ácido, o amargo, o salino (salgado) e o doce. A temperatura dos alimentos transmitida à boca pode eliminar ou intensificar a sensibilidade do sabor, razão pela qual é muito importante que a comida seja sempre servida à temperatura adequada.

Sentido do olfacto dá-nos a possibilidade de reconhecer os odores agradáveis e desagradáveis por isso o nariz decide da aceitação ou rejeição da comida. Quando se tem fome as células olfactivas são muito sensíveis aos aromas da comida, mas como a fome diminui durante o acto de comer, os odores dos alimentos precisam ser intensificados para manter o interesse no que está a ser servido.

Algumas definições no Dicionário Universal da Língua Portuguesa!

Alimento, (Lat. *Alimentu*), s. m., tudo o que serve para alimentar ou conservar uma coisa; comida; mantimento, sustento; s. m. pl. (Dir.) tudo aquilo que por lei, contrato ou disposição testamentária se dá a uma pessoa para o seu sustento, habitação, vestuário, educação e instrução.

Nutrição, (Lat. *Nutritio*), s. f, acto ou efeito de nutrir; conjunto de processos ocorridos no interior do organismo, através dos quais este retira dos alimentos os nutrientes que os constituem e os distribui por todas as células do corpo, que os absorvem para realizar o seu metabolismo; gordura.

Gastronomia, (Gr. *Gastronomia*, *gastér*, estômago + *nomos*, regra), s. f. Arte de bem cozinhar os alimentos, a fim de proporcionar o maior prazer a quem come; arte de comer e de apreciar os bons acepipes.

Gastrónomo, (Gr. *gastér*, estômago + *nomos*, regra), s. f., aquele que gosta de boas iguarias; aquele que conhece e exerce a arte de bem cozinhar; aquele que procura os maiores prazeres na mesa.

4.9.1. COZINHA INTERNACIONAL, NACIONAL E REGIONAL:

Cozinha Internacional:

Podemos defini-la como a arte de confeccionar os alimentos, de acordo com os métodos e regras clássicos na preparação dos diversos pratos, segundo as suas receitas, e que se encontram compiladas principalmente na cozinha Francesa, a qual estipula as suas bases. Como a palavra indica, refere-se a iguarias e pratos provenientes dos diversos países da Terra, que pela sua apreciação e aceitação ficaram conhecidos internacionalmente e representam a Gastronomia dos mesmos.

Exemplos de pratos internacionais representativos de diversos países:

- ❖ Civet de Lebre à Francesa , Goulash de Vaca à Húngara , Cozido de Vaca à Espanhola, Rosbife Assado à Inglesa, Caril de Frango à Indiana, Guisado à Irlandesa, Feijoada à Brasileira, etc.

É certo que também estão inseridos no âmbito da cozinha Internacional, os pratos criados pelos grandes chefes "Augusto Escoffier", "Carême" e outros, que foram dedicados a grandes figuras célebres da História, da Política e da Arte.

Assim, e ainda a exemplo de pratos de cozinha Internacional, termos os seguintes:

- ❖ Filetes e Linguado "Sarah Bernhardt", Salmão Estufado Almirante "Courbet", Rodovalho Cozido "Eduardo VII", Goulash de Vaca "Tolstoi", Costeletas de Vitela à Financeira, Lombo de Vaca "Wellington", Escalopes de Vitela à "Vienense", Sela de Vitela "Metternich", etc.

Cozinha Nacional

Podemos defini-la como o conjunto de pratos e iguarias representativas de um país e portanto, com a denominação do mesmo. Em Portugal ou originário de Portugal, chamar-se-á à Portuguesa:

Exemplos:

- ❖ Lulas Recheadas à Portuguesa, Caldeirada à Portuguesa, Favas a Portuguesa, Fígado de Vitela à Portuguesa, Carne de Porco à Portuguesa, Frango Guisado à Portuguesa, Leitão Assado à Portuguesa, etc.

Assim, como referimos anteriormente na cozinha Internacional, também neste capítulo se inserem certos pratos com nomes de homens célebres da vida portuguesa, aos quais lhe foram dedicados pratos que hoje são do conhecimento geral e gozam de grande popularidade e aceitação:

Exemplos:

- ❖ Bacalhau à Brás, Bacalhau à Gomes de Sá, Amêijoas à Bulhão Pato, etc.

Cozinha Regional

A cozinha Regional caracteriza-se pelo facto de não seguir as regras rígidas da cozinha clássica; as suas receitas variam conforme as diferentes regiões, estando a composição dos seus pratos sujeita aos produtos das mesmas, seja na agricultura, caça, pesca, etc.

Alguns exemplos:

- ❖ Migas à Alentejana, Amêijoas na Cataplana, Frango na Púcara, Iscas à Lisbonense; Salmonetes à Setubalense, Arroz de Cabrito à Ribatejana, Rojões de Porco à Minhota, Sarapatel, Papas de Sarrabulho, Lampreia à Moda do Minho, Chanfana à Moda da Bairrada, Feijoada à Transmontana.

4.9.2. EMENTAS E SERVIÇO À CARTA

Entende-se por "EMENTA", o nome de todos os pratos que devem ser servidos sucessivamente numa refeição, dentro de uma determinada ordem e por um determinado preço. A "CARTA" é um conjunto de propostas gastronómicas. Permite ao cliente, escolher os pratos segundo as suas preferências. O Chefe de Mesa deve estar capacitado para aconselhar, caso seja necessário, ou assim lhe seja pedido sugestões que vão de encontro às expectativas do cliente.

Generalidades

Elaborar uma "Ementa" ou uma "Carta" de restaurante, implica sempre um momento de reflexão, para quem desempenha tal missão, pois a mesma, está condicionada a vários factores que terão de ser tomados em atenção:

- ❖ Categoria do estabelecimento hoteleiro/restauração;
- ❖ Facilidades nos abastecimentos de matérias-primas;
- ❖ Época do ano;
- ❖ Recursos humanos (competência da brigada);
- ❖ Equipamento da cozinha (maquinaria);
- ❖ Tipo de serviço praticado no restaurante;
- ❖ Clientela, para que é destinado;
- ❖ Hábitos alimentares,
- ❖ Preço;
- ❖ Etc.

Algumas regras a observar na elaboração das Ementas e Cartas:

- ❖ Indicar os pratos com o seu verdadeiro nome;
- ❖ Evitar a repetição de guarnições e molhos;
- ❖ Alterar as cores;
- ❖ Evitar os pratos pesados na época quente;
- ❖ Adaptar as ementas ao perfil da clientela;
- ❖ Ter em conta a época do ano (produtos sazonais);
- ❖ Ter em conta o preço e as condições de trabalho do pessoal;
- ❖ Etc.

4.9.3. IMPLICAÇÕES NO SERVIÇO

No caso da ementa

Como já indicámos, os clientes estão condicionados a fazer a refeição com uma escolha limitada de pratos, geralmente dois para cada iguaria. Esta modalidade tem uma vantagem que é a de poder ser servida com certa rapidez, pois os pratos já estão confeccionados.

Regras Gastronómicas nas Ementas

Não deverão figurar duas vezes na mesma ementa:

- ❖ 2 Carnes da mesma natureza (branca ou vermelhas, etc.);
- ❖ 2 Preparações comportando sensivelmente os mesmos componentes;
- ❖ 2 Pratos e caça;
- ❖ O mesmo legume e guarnição para dois pratos diferentes;
- ❖ 2 Molhos com a mesma base.

"EMENTA FIXA"SEM OPÇÃO DE ESCOLHA

Cocktail de Toranja

=====

Linguado Bela Moleira

Batata vapor

=====

Lombo de Vaca Wellington

Escolha de legumes

=====

Salada da época

=====

Gelado de amêndoa

Nota: O cliente tem apenas um prato de cada, não tendo por isso, possibilidade de escolha.

"EMENTA FIXA" COM OPÇÃO DE ESCOLHA

Acepipes Variados

Ou

* Sopa Glória

=====

Tortilha Espanhola

Ou

* Pregado grelhado com molho chorão

=====

* Rosbife à Inglesa

Ou

Ou Tornado Henrique IV

=====

Tarte de maçã

Ou

* Taça gelada Arlequim

Nota: Com podemos verificar, o cliente escolheu (*) os pratos assinalados, mas a escolha foi bastante limitada já que só tinha duas opções.

NO SERVIÇO À CARTA.

O cliente tem uma grande variedade de pratos para cada iguaria para escolher a sua refeição

- ❖ Acepipes
- ❖ Sopas, Cremes e Consomés
- ❖ Ovos & Massas
- ❖ Peixes & Mariscos
- ❖ Carnes & Caça
- ❖ Guarnições/Saladas
- ❖ Queijos/Doces/Frutas

Este serviço é mais demorado já que nenhum prato está confeccionado, existindo apenas a "mise-en-place" das preparações propostas na carta. Só depois do cliente fazer a escolha é que a iguaria começa a ser confeccionada. Existem "Cartas" mais ou menos elaboradas, isto é, com mais pratos e mais cuidados com a "riqueza" de iguarias nos restaurantes de categoria superior, e menos os estabelecimentos de menor categoria.

4.10. REGISTO DO PEDIDO DO SERVIÇO (TICKET, BOM, COMANDA....)

Esta etapa revela-se de extrema importância e deve ser conduzida eficazmente. Os chefes e restantes profissionais de mesa devem estar habilitados a explicar a natureza dos pratos, a aconselhar as combinações mais apropriadas das iguarias, e a usar a sua habilidade de vendedor para recomendar um prato cozinha tenha sugerido. Contudo os empregados devem ter em mente que alguns clientes podem ressentir-se por serem pressionados a fazer determinada escolha. O pedido efectuado funciona como forte elo entre o cliente e o estabelecimento e pode considerar-se uma forma de contrato. É também a autorização para obter a comida da cozinha. É nesta altura que o chefe de mesa (ou que o substitua) exerce as suas técnicas sociais impressionando os clientes com a sua perícia na arte de comunicar e interpretando os seus pedidos correctamente.

O empregado deve ter atenção o comportamento dos clientes enquanto toma nota dos pedidos. Há grupos que gostam de ficar a sós para discutir negócios ou outros assuntos pessoais e neste caso não é oportuno que o empregado de mesa os interrompa constantemente. Há outros, no entanto, que requerem uma maior atenção por parte do funcionário. Há muitas maneiras de tomar nota do pedido desde um simples bloco-notas a dispositivos electrónicos ou computadores. Todavia o mais frequente continua sendo o sistema de nota em triplicado conforme a Figura. 1.

É habitual fazer apenas o registo do prato principal e acompanhamento porque as primeiras partes da ementa vêm principalmente da cozinha. Apresenta-se então a ementa pela segunda vez para os clientes escolherem a sobremesa e faz-se outro pedido com o mesmo número de mesa, enviando este para a pastelaria, bem como um para cafetaria para o café. Os talões são comparados no gabinete de controlo, juntamente com uma cópia da factura paga pelo cliente.

O registo do pedido compreende essencialmente em tomar nota dos pratos encomendados, referenciando o número da mesa, o número de pessoas e a data. O talão de registo (em duplicado) tem que ser assinado pelo chefe de mesa (ou por quem o substitua) e é posteriormente enviado para a cozinha (o original do comprovante deve ser carimbado na caixa antes da sua entrega na roda, na caixa fica o duplicado). A confecção segue a ordem da recepção dos talões de registos na cozinha.

Mesa nº Talher nº

Original

Data Assinatura

01001

1ª cópia

2ª cópia

Mesa nº 1 Talher nº 4

2 Pâte Maison ..

2 Melon Froppé .. à point

4 Entrecôtes .. bien

4 Pommes .. cuit

4 Légumes du jour

Date Signature

17/3/88 01001 Roberto

Figura 1

O modelo do processamento de pedido é apresentado no Quadro 1- Anexo I.)

4.11. FACTURAÇÃO DO RESTAURANTE

As máquinas de facturação são usadas como meio de controlo neste ramo desde a década de 30, mais exactamente na Áustria, Alemanha, Itália e Suíça. Estas podem ser simplesmente uma caixa registadora, utilizada pelos empregados de mesa a qual cada um acede com o seu próprio número. O empregado anota o pedido do cliente num bloco-notas e introduz o código do produto na máquina. Um recibo em duplicado é emitido, o qual serve como autorização para obter as refeições da cozinha e como factura para apresentar ao seu cliente para pagamento. A máquina pode registar comida, bebida, cigarros, etc., proporcionando assim à direcção um registo completo do negócio diário do empregado. Os talões dos empregados actuam como controlo adicional.

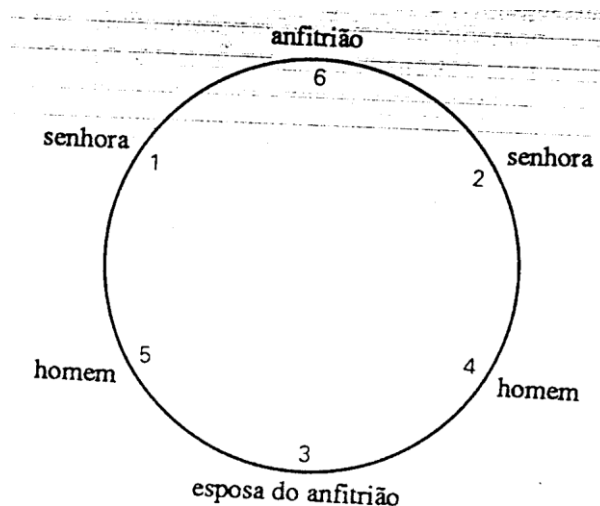
Existem ainda aplicações informáticas especialmente concebidas para este tipo de actividade. Funcionam num sistema de "touch-screen" e toda a informação é partilhada pelos diversos utilizadores: o restaurante, a cozinha, bar, pastelaria, e departamento

contabilístico. Os pedidos são processados na própria sala de refeições e automaticamente recebidos na cozinha. Essa troca de informação acelera o registo do pedido e permite ao empregado de mesa verificar no seu terminal quando o pedido está pronto. Esta imprime a factura do cliente, detalhadamente, listando pratos, bebidas e IVA. Ao fim do dia de trabalho o controlador responsável pode obter todos os pormenores de cada transacção.

4.12. PROTOCOLO NO SERVIÇO

Há muitas regras de servir à mesa consagradas pelo tempo, que vale a pena serem observadas pelo pessoal seja qual for o seu nível de trabalho. Muitas destas regras são também questões de etiqueta e de boas maneiras. Regras de serviço aceites, atenção ao pormenor, maneira de estar, delicadeza e diplomacia, tudo isso faz parte das técnicas sociais para garantir um bom serviço. O serviço deve ser simples mas seguro, e se atendermos a todos os pormenores, o cliente não terá motivos de reclamação.

O protocolo de servir as pessoas por ordem decrescente de acordo com a idade, sexo e destaque social continua a observar-se rigorosamente em todas as ocasiões formais.



O empregado deve identificar num grupo de clientes o anfitrião, a pessoa que fez a reserva ou irá pagar a conta.

FIG.

Como exemplo, para um grupo de quatro pessoas constituído pelo anfitrião e esposa acompanhados por uma senhora e um cavalheiro como convidados, a ordem de serviço é (1) a senhora convidada, (2) a esposa do anfitrião, (3) o cavalheiro convidado, e por fim a anfitrião.

Numa mesa de seis pessoas, a ordem é (1) a senhora à direita do anfitrião, (2) a senhora à esquerda do anfitrião, (3) a esposa do anfitrião, (4) o homem à direita da esposa do anfitrião, (5) o homem à esquerda da esposa do anfitrião, e por último o anfitrião, como mostra a Fig. 3.

Se um empregado de mesa tiver dificuldade em identificar o anfitrião, a respectiva esposa, etc., deve perguntar ao seu superior. Convém referir que a regra de servir primeiro as senhoras e as pessoas com mais idade antes das mais jovens impera nestas situações. Numa mesa de mais de oito pessoas, é habitual que dois empregados de mesa partilhem o serviço. Um começa pela senhora à direita do anfitrião, o segundo pela senhora à esquerda dele, e por aí adiante servindo todas as senhoras. Prosseguindo de modo semelhante com os cavalheiros. Se a refeição tem uma pessoa importante a presidir, é essa que deve ser servida em primeiro, seguindo-se a pessoa à direita e por aí adiante. Um convidado de honra fica sentado à direita do anfitrião e é a pessoa a servir em primeiro lugar. Esta ordem de serviço um tanto formal é muito importante especialmente quando se trata de preparar uma planta dos lugares de um banquete de cerimónia.

O empregado não deve proceder à recolha dos pratos utilizados enquanto todas as pessoas à mesa não tiverem acabado de comer. O empregado tem de saber distinguir quando o cliente poussa a faca e o garfo por alguns momentos e quando o faz porque comeu o suficiente. A maneira como coloca o talher dá esta indicação.

As louças devem ser levantadas cuidadosamente e, tanto os restos de comida como os talheres, passados para um só prato, que depois será colocado sobre a rima, que terá um máximo de 8 a 10 pratos, conforme o peso dos materiais e dos restos.

Os talheres devem ser colocados cruzando as facas por debaixo dos garfos e/ ou as colheres com os respectivos cabos virados para fora, de forma a não tocarem nos restos de comida.

Ao levantar louças e talheres ou outros, a arrumação dos mesmos deve fazer-se por detrás do cliente poupando-os à observação do desagradável aspecto dos restos de comida a serem passados de um prato para o outro.



4.13. TIPOS/MODALIDADES DE SERVIÇO NA RESTAURAÇÃO

Existem na hotelaria várias formas de executar o serviço junto da mesa do cliente, desde o serviço mais requintado e por isso de maior morosidade, ao serviço mais simples e rápido, para clientes que necessitam de rapidez no serviço.

Os tipos de serviço praticados são os seguintes:

- Serviço à Francesa
- Serviço à Inglesa directo
- Serviço à Inglesa indirecto
- Serviço à Americana
- Serviço à Russa

Tanto o serviço à Francesa como o serviço à Russa já estão em desuso, devido à sua morosidade, embora o serviço à Francesa ainda se pratique em casas particulares, para pequenos grupos. Por este motivo dá-se atenção mais em especial aos restantes tipos de serviço.

4.13.1. Serviço à Inglesa directo

- O empregado coloca os pratos quentes ou frios (conforme a iguaria) na mesa pelo lado direito
- Recolhe o serviço na roda da cozinha em travessa, verifica se o mesmo está de acordo com o pedido e faz o transporte para a sala na mão esquerda, com um pano de serviço, para não queimar a mão, apresenta a travessa aos clientes, servindo de seguida todos os clientes pelo lado esquerdo, utilizando para isso o talher de serviço
- Coloca a iguaria principal, um pouco no lado do cliente e as guarnições no lado contrário e de forma a contrastar as suas cores e criar um aspecto harmonioso
- Quando os molhos vêm em molheiras, são servidos pelo lado esquerdo do cliente e colocado no prato, no lado esquerdo da iguaria

4.13.2. Serviço à Inglesa indirecto

- O empregado coloca os pratos quentes ou frios no carro de serviço (guéridon), que deve ficar próximo da mesa, munido de uma placa aqueci da (rechaud)

- Recolhe o serviço na roda da cozinha, em travessa, verificando se o mesmo está de acordo com o pedido, transporta o mesmo para a sala na mão esquerda munido de um pano de serviço para não queimar a mão
- Apresenta a travessa ao cliente, de seguida coloca a mesma no carro de serviço (guéridon) sobre uma placa eléctrica aquecida, fazendo de seguida o empratamento para os pratos quentes, que devem estar colocados à direita da placa e junto da travessa.
- O empregado utiliza o talher de serviço, com o garfo na mão esquerda e a colher na mão direita, as iguarias são colocadas nos pratos de modo a que fique uma disposição correcta, seguindo as regras básicas de empratamento
- Depois de cada prato preparado, é servido ao cliente pelo lado direito deste

4.13.3. Serviço à Americana

- O empregado recolhe na roda da cozinha, as iguarias já colocadas nos pratos, pode transportar três pratos de cada vez de forma segura e apresentável, ou em caso de necessidade utilizar uma bandeja, devidamente forrada.
- Os pratos podem vir tapados com uma tampa própria, aquecida (c1oche) de inox ou outro metal.
- O empregado coloca os pratos pela direita e no caso de virem com as c1oches, retira-as após a colocação dos pratos na mesa.

NOTA: Os pratos vazios ou com a iguaria, colocam-se sempre pelo lado direito, excepto em casos especiais, que se colocam pelo lado esquerdo, com a mão esquerda, como por exemplo, quando uma mesa está junto de uma parede ou de um pilar e o empregado não pode fazer o serviço pela direita ou porque lhe é completamente impossível, ou porque vai incomodar o cliente, os pratos com os restos de comida e os respectivos talheres, levantam-se também pela direita

NOTA: Se a iguaria for fria, utiliza-se prato frio

Se a iguaria for quente, utiliza-se prato quente

Este tipo de serviço é utilizado nos restaurantes em que a simplicidade impede quaisquer pretensões e mantém baixos os custos da mão-de-obra. O serviço empratado tem vindo recentemente a subir no mercado e é utilizado largamente nos restaurantes de primeira classe que oferecem a *nouvelle cuisine*. A comida é posta no prato respectivo pelos chefes de cozinha, de uma maneira artística.

4.14. ESCASQUE DE FRUTAS

O descasque de frutas na sala permite ao cliente, apreciar a qualidade do produto, bem como a técnica e o profissionalismo do empregado, dando um certo requinte ao serviço, enaltecendo assim a qualidade da casa. Estas operações devem ser efectuadas rapidamente, conjugando a técnica com a apresentação final do produto.

Assim, as frutas mais comuns para descascar em frente do cliente são:

- Laranjas
- Maçãs
- Kiwis
- Ananás
- Banana
- Peras

Pode-se ainda proceder ao descasque do pêsego, desde que este esteja madura e ao corte de melão em fatia.

4.15. ARTE CISÓRIA

Dá-se este nome ao serviço de despinhar, desossar e dividir (cortar), peixes ou carnes, criação ou caça. O chefe de mesa, o subchefe de mesa e o chefe de turno deverão, e será da maior conveniência, saber efectuar estes serviços, bem como gozar de um certo à vontade transmitido pela prática, para que demore o mínimo de tempo possível ao efectuá-lo à vista do cliente quando tal se justifique. Também na cozinha deve existir o máximo de cuidado, ao preparar qualquer que seja a iguaria para ser trinchada na sala.

Iguarias comuns: Peixes, carnes, etc.

4.16. O EMPRATAMENTO

O empratamento das iguarias requer cuidado especial, a iguaria principal, ovos, peixe ou carne, devem ser colocados no prato de molde a facilitar a acção do cliente, sendo as guarnições colocadas segundos as cores no lado oposto, de modo a que o contraste produza um efeito decorativo agradável.

Os molhos em norma são colocados ao lado da iguaria, no entanto e a pedido do cliente podem ser colocados sobre a iguaria e/ou guarnição.

Deve ser evitada a colocação de guarnição ou decoração fresca em contacto com o molho quente que acompanha a iguaria principal. Neste caso utiliza-se normalmente uma saladeira (meia-lua) ou um prato a sobremesa para o efeito.

4.17. CONFECÇÕES DE SALA

Confeccões de sala, é o termo pelo qual se define "arte de flamejar" ou "serviço de flambés", trata-se de uma especialização dentro do serviço de mesa, que muito valoriza aqueles que a possuem. Para se habilitar a esse serviço, deve o empregado de mesa dedicar-se ao estudo dos serviços de cozinha, e praticá-los durante algum tempo, dentro da própria cozinha, ou em cursos de formação para o efeito, para obter conhecimentos directos de confeccões e trabalhos complementares na preparação deste tipo de confeccões.

Vantagens destes serviços

- Valorização da qualidade dos serviços e do restaurante;
- Solução alternativa e uma maior margem de lucro, já que as iguarias confeccionadas na sala têm regra geral um preço de venda mais elevado;
- O cliente que opte por este tipo de serviço, desfruta do espectáculo que este proporciona e pode apreciar o aspecto dos produtos antes de serem confeccionados.

Valorização profissional

Além das vantagens referidas para a casa e para o cliente; tem; este serviço a vantagem de constituir um factor de valorização profissional, para quem o pratica com consciência e habilidade. Esta valorização profissional confere a quem a possui, a hipótese de ser disputado e compensado com melhor remuneração, sendo este serviço preferido por grande parte da clientela e pago a preço mais elevado do que o serviço confeccionado e empratado na cozinha ou na pastelaria.

Conhecimento dos produtos

Todos os produtos que se utilizam neste tipo de confecções, quer se trate de carnes, peixes, mariscos, massas, doces ou trutas, devem ser antecipadamente verificados pelo empregado de mesa, mesmo após a confirmação da sua qualidade pela cozinha, para evitar que toda e qualquer deficiência seja detectada pelo cliente.

Apresentação e utilização

A apresentação dos produtos a confeccionar à mesa, deve merecer os maiores cuidados, a fim de sugerir favoravelmente o cliente. Os produtos que se utilizam na cozinha de sala, devem ser escolhidos e antecipadamente preparados, de modo que ao utilizá-los, o seu aspecto agrade ao cliente. Toda a manipulação deve ser rodeada de cuidados inerentes a um serviço efectuado à vista dos clientes a que se destina.

Como apresentar as confecções

A apresentação deste tipo de confecções deve obedecer a certas regras, de entre as quais se destacam o seu bom aspecto, o contraste das guarnições e o facto de não se dever servir em quantidade exagerada, pois o exagero de quantidade prejudica a apreciação da qualidade.

Utilização dos materiais

A utilização dos materiais deve ser cuidada, de forma a mantê-los com aspecto higiénico e funcional pelo que se toma indispensável estabelecer uma "mise-en-place" adequada ao serviço a efectuar, aprovisionando e ordenando os materiais necessários. Tal como os restantes materiais, o carro de flamejados deve manter-se arrumado e limpo, deve limpar-se a superfície superior, sempre que um molho, uma guarnição, um condimento ou qualquer outra matéria sujem a superfície, tendo o cuidado de repor os materiais necessários ao serviço, deve ser previamente verificada a garrafa dos gás afim de evitar transtornos durante o serviço.

Várias confecções

A cozinha de sala não pode comportar toda a classe de confecções que geralmente são preparadas na cozinha principal, devido ao tempo de preparação ou a produtos com forte odor, que façam parte de determinadas confecções. As iguarias preparadas ou ultimadas na sala, regra geral, devem ser inodoras, não provocando cheiros fortes durante a confecção e simples, de forma a não exigirem preparação demorada, o que pode originar descontentamento por parte dos clientes pelo excesso de tempo de espera.

4.17.1. ALGUMAS CONFECÇÕES DE SALA:

Acepipes de frutas e mariscos

Resumindo-se ao descasque, mistura, decoração ou confecção e empratamento das iguarias.

Ex. Gambas al ajillo, saladas compostas (César, Waldorff, entre outras).

Sopas

Normalmente são apenas adicionados alguns ingredientes ou guarnições, fornecidos pela cozinha, tais como crotões, queijo ralado ou vinho licoroso adequado.

Ex. Consommé madeira, Vichyçoise.

Ovos

Preparações simples para acepipes ou sobremesas.

Ex: como acepipe: Ovos em cocotte

Ex: como sobremesa: Omolete doce

Peixes e crustáceos

Preparações simples, ou apenas a finalização, adicionando alguns condimentos.

Ex: Filetes de linguado com champagne, lagosta ao natural.

Carnes, criação e caça

Várias confecções ou sua finalização, tendo em conta a rapidez e apresentação final das mesmas.

Ex: Bife pimenta verde, frango agridoce, cataplana de perdiz.

Massas

Limita-se à adição de queijo ralado, molho de tomate ou outro, manteiga derretida, fiambre ou presunto picados.

Ex.: Esparguete bolonhesa, nouilhes à romana.

Doces

Confecções simples ou em combinação com frutas frescas ou em compota, assim como composições mistas de quente e frio, pela adição de gelados, permitindo uma grande diversidade de confecções.

Ex: Crepes Suzete, crepes de chocolate.

Frutas

Várias espécies e preparações, podendo servir-se simples ou em conjunto com gelados, decoradas com cremes como chantilly ou outros, podem ser ainda adicionados licores, sumos, natas, etc.

Ex: Morangos flamejados, bananas flamejadas.

4.18. ORGANIZAÇÃO DO SERVIÇO DE BAR

Introdução

A produtividade do pessoal depende da organização do trabalho do tipo de exploração, etc. A organização do trabalho favorece, não só, o empresário, pelos melhores resultados a que conduz normalmente, como também, dá origem a indiscutíveis vantagens para os profissionais:

- Simplificação de tarefas;
- Economia de esforço;
- Racionalização dos circuitos.

Podem considerar-se duas técnicas de execução do serviço de Bar:

- Serviço Indirecto
- Serviço Directo.

4.18.1. Serviço indirecto

Compreende-se por Serviço Indirecto, aquele em que as bebidas saem do bar, já nos próprios copos, adicionando-se as águas ou refrigerantes, na presença do cliente.

Citamos como exemplo: O Gin Tónico, o Whisky Soda, o Rum Cola, etc.

4.18.2. Serviço directo

É um serviço de bar pouco utilizado hoje em dia, demorado na sua execução e por consequência pouco funcional. Consiste, em servir todas as bebidas à frente do cliente, à excepção das composições. Corno tal, as bebidas solicitadas, terão que ser transportadas nas próprias garrafas, assim como um balde com gelo e os respectivos copos. No caso de bebidas servidas com limão ou laranja, estes serão transportados já dentro dos copos.

5. SERVIÇO DE VINHOS, OUTRAS BEBIDAS & COMIDAS

TÉCNICA DO SERVIÇO DE VINHOS

5.1. NOÇÕES DE ENOLOGIA

O vinho

O vinho é o produto resultante da fermentação alcoólica, total ou parcial, de uvas frescas ou do seu mosto, produzido pelos processos tecnológicos permitidos por lei. O vinho é constituído principalmente por água (75%) e álcool etílico (8 a 22%), e em menores percentagens, por ácidos orgânicos, tanino, substâncias minerais, matéria corante, etc. Entre os ácidos orgânicos, destacam-se os ácidos tartáricos, málico e bitartrate de potássio, também chamado cremor-tártaro ou sarro. Das substâncias voláteis, as principais são: o anidrido carbónico, o ácido acético, éteres e aldeídos.

O sábio francês Pasteur disse um dia "***O vinho é a mais sã e higiénica das bebidas***"

O vinhos, são produzidos a partir de castas recomendadas para cada região vinícola conforme o tipo de vinho a produzir, isto é, na fabricação de determinado vinho poderá entrar 80% de uma casta recomendada para determinada região, conferindo assim ao vinho as características pretendidas e 20 % de outra/s casta/s, muitas vezes para fazer correcções no vinho como utilizar determinada casta para lhe conferir aroma, ou uma outra para lhe conferir mais cor.

Importância do Clima

As condições atmosféricas são essenciais para a produção do vinho. Vinhos como os da colheita classificada do Médoc não existiriam sem a corrente do Golfo, responsável pelo aquecimento do litoral oeste de França. Sem as neblinas marítimas que refrescam as costas da Califórnia, não teríamos os vinhos Cabernet de Napa Valley, ou seja, todo o bom vinho é produzido em áreas climatéricas favoráveis à sua produção.

Importância dos Solos

A questão da importância dos solos na viticultura é bastante controversa por parte dos viticultores. Um viticultor do denominado Novo Mundo não atribui importância relativa ao tipo de solo da sua cultura, mas sim ao clima, enquanto que um viticultor do Velho Mundo,

crê que o tipo de solo é essencial para a obtenção de uma boa colheita. Perante estes dois pontos de vista, a ciência conseguiu provar que de facto, tanto o clima como o tipo de solo são fundamentais para a obtenção de uma boa vinha.

Principais Castas

Tal como qualquer ser vivo, as uvas também se distinguem pelas suas castas, isto é, características muito próprias que lhes conferem aromas, paladares, cores, tamanhos e formas de cachos bem diferentes, diferenças visíveis ou não que nos levam a fazer uma distinção consoante as características próprias de cada casta, seja ela branca ou tinta. São recomendadas para cada região conforme as suas características e as características da região.

Temos assim apenas doze castas principais – seis brancas e seis pretas – com cujo paladar é mais comum estar familiarizado. Globalmente, são responsáveis pela produção de quase todos os tipos mais conhecidos de vinho francês, desde o champanhe do Norte aos tintos ricos e capitosos do Sul abrasador e, portanto, serviram de modelo quando a produção de vinho começou a ser feita a sério para lá da costa europeia.

Castas Brancas – Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon, Riesling, Chenin Blanc, Gewurztraminer...

Castas Tintas – Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah, Merlot, Grenache, Gamay...

Em Portugal

Temos castas Brancas e Tintas, de inegável qualidade e que também já estão a ser plantadas em alguns países de tradição vitivinícola:

Castas Brancas – Arinto, Alvarinho (Vinhos Verdes), Roupeiro, Sercial e Malvasia;

Castas Tintas – Touriga Nacional, Baga, Periquita, etc.

Para além da casta ou castas de uvas de que é feito, existe toda uma série de factores que influenciam o sabor do vinho. O clima no qual se cultivam as uvas determina o equilíbrio entre o açúcar e o ácido dos bagos vindimados. O tipo de solo em que as vinhas são plantadas também tem, de algum modo ainda desconhecido, na opinião de muitos produtores, um efeito crucial.

Depois entram em acção as diversas variáveis relativas à vinificação:

- A que temperatura fermenta o mosto?
- Onde é que fermenta – aço inoxidável ou madeira?
- Durante quanto tempo, no caso dos vinhos tintos, o mosto é deixado em contacto com as películas das uvas de onde provém a cor e os taninos que ajudam a conservá-lo?
- Depois da fermentação, é guardado em barris de carvalho?
- Em caso afirmativo, são barris novos, usados ou uma mistura dos dois?
- E quanto tempo fica o vinho assim armazenado antes de ser engarrafado?
- O número de colheitas que farão no decurso da sua carreira?

Sabe-se que a contribuição do sumo de uva para o sabor final do vinho acabado, é muito reduzido. Parte do perfil de um vinho provem da pele, que ao longo do processo de maturação, vai perdendo tanino e acentuando as matérias corantes e aromáticas. As grainhas e o engaço são muitos ácidos e ásperos, pelo que os vinicultores modernos preferem separar os bagos do cacho.

5.1.1. PROCESSOS DE VINIFICAÇÃO

Após o esmagamento das uvas, o mosto segue para as cubas de fermentação.

Fermentação Alcoólica

A fermentação alcoólica consiste na transformação dos açúcares do mosto em álcool etílico, anidrido carbónico e outros produtos por acção de microorganismos chamados "leveduras". Conforme o tempo em que as partes sólidas estão em contacto com o mosto durante a fermentação, assim se definem três processos clássicos de vinificação:

Bica Aberta

- Processo em que se faz a separação das partes sólidas do mosto antes de se iniciar a fermentação. Usa-se na preparação de vinhos brancos.

Meia Curtimenta

- Processo em que as partes sólidas só acompanham o mosto durante parte da fermentação. Usa-se na elaboração dos vinhos rosados e palhetes.

Curtimenta

- Processo em que as partes sólidas acompanham o mosto durante toda a fermentação. Usa-se na produção de vinhos tintos.

Tipos de Vinhos de Mesa

Branco Verdes:

- Branco Verde Adamado
- Branco Verde Seco Leve
- Branco Verde Seco
- Brancos Maduros:
- Branco Maduro Adamado
- Branco Maduro Meio Seco
- Branco Maduro Seco
- Branco Maduro Velho Adamado
- Branco Maduro Velhos Seco

Roses:

- Rose Adamado
- Rose Meio Seco
- Rose Seco

Tintos Verdes:

- Tinto Verde Pouco Encorpado (aberto)
- Tinto Verde Encorpado

Tintos Maduros:

- Claretos ou Palhetes
- Tinto Maduro Corrente (novo)
- Tinto Maduro Velho Pouco Encorpado (meia idade)
- Tinto Maduro Velho Encorpado (garrafeira ou reserva)

5.1.2. VINHOS ESPECIAIS (VINIFICAÇÕES ESPECIAIS)

Dos vinhos especiais, fazem parte os seguintes tipos:

- Vinhos Roses
- Vinhos Claretos
- Vinhos Adamados
- Vinhos Licorosos (VLQPRD – DOC e IPR)
- Vinhos Generosos (VLQPRD – DOC)

- Vinhos Espumantes Naturais
- Vinhos Espumosos Gaseificados
- Bebidas Aperitivas e Frisantes (vermutes e amargos)

5.1.3. VINHOS COMUNS & VINHOS ESPECIAIS

Nos termos da legislação portuguesa, os vinhos podem classificar-se em: Vinhos Comuns e Vinhos Especiais.

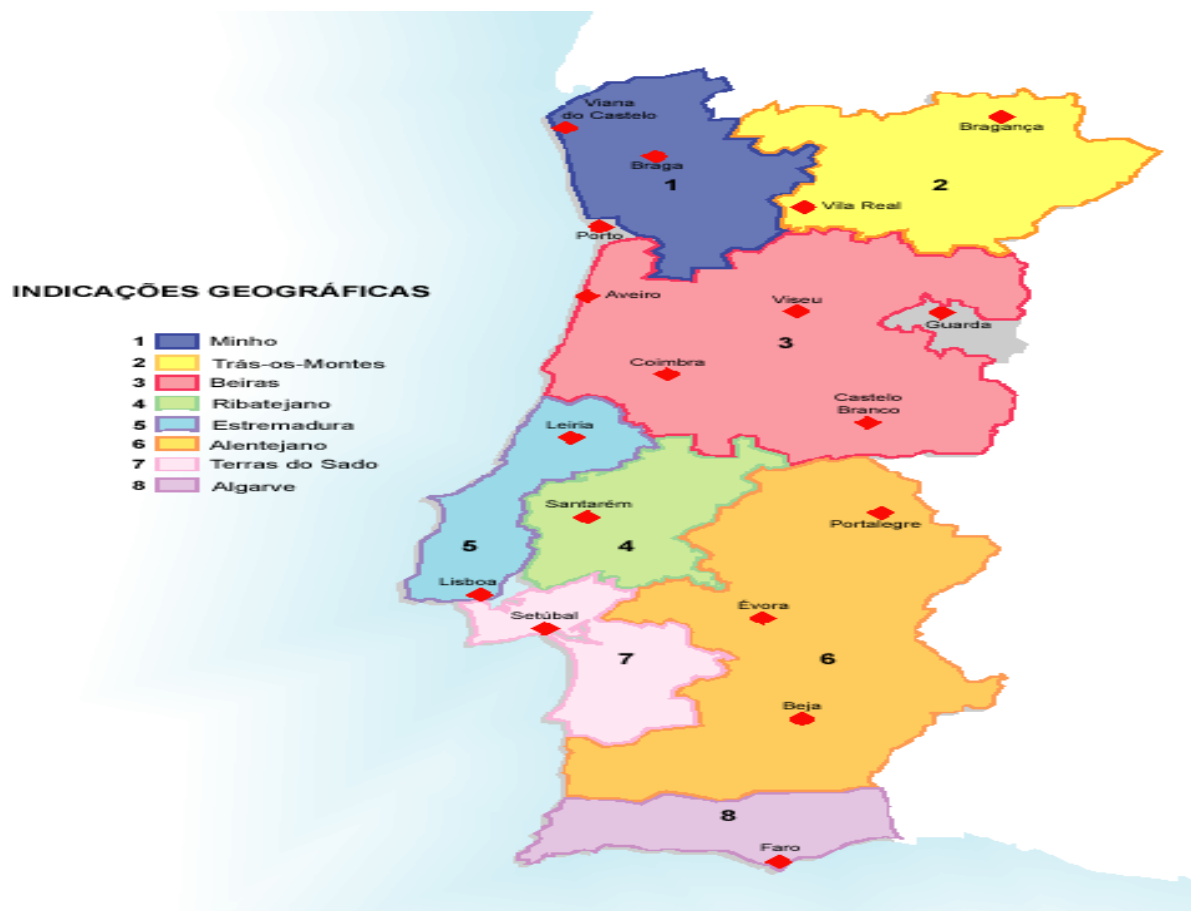
Vinhos Comuns

Os vinhos comuns (maduros ou verdes) são os que resultam da fermentação normal do mosto.

Os Vinhos Comuns dividem se em:

- Vinhos VQPRD (Vinhos de Qualidade Produzidos em Regiões Determinadas)
- Vinhos Regionais
- Vinhos Regionais de Casta
- Vinhos de Consumo (Mesa)

REGIÕES PRODUTORAS DE VINHOS COMUNS



5.1.4. REGIÕES VITIVÍNICOLAS DEMARCADAS – BREVE HISTÓRIA

A organização geográfica da vinha e a classificação dos vinhos portugueses tem sido objecto de discussão no sentido de salvaguardar as suas especificidades.

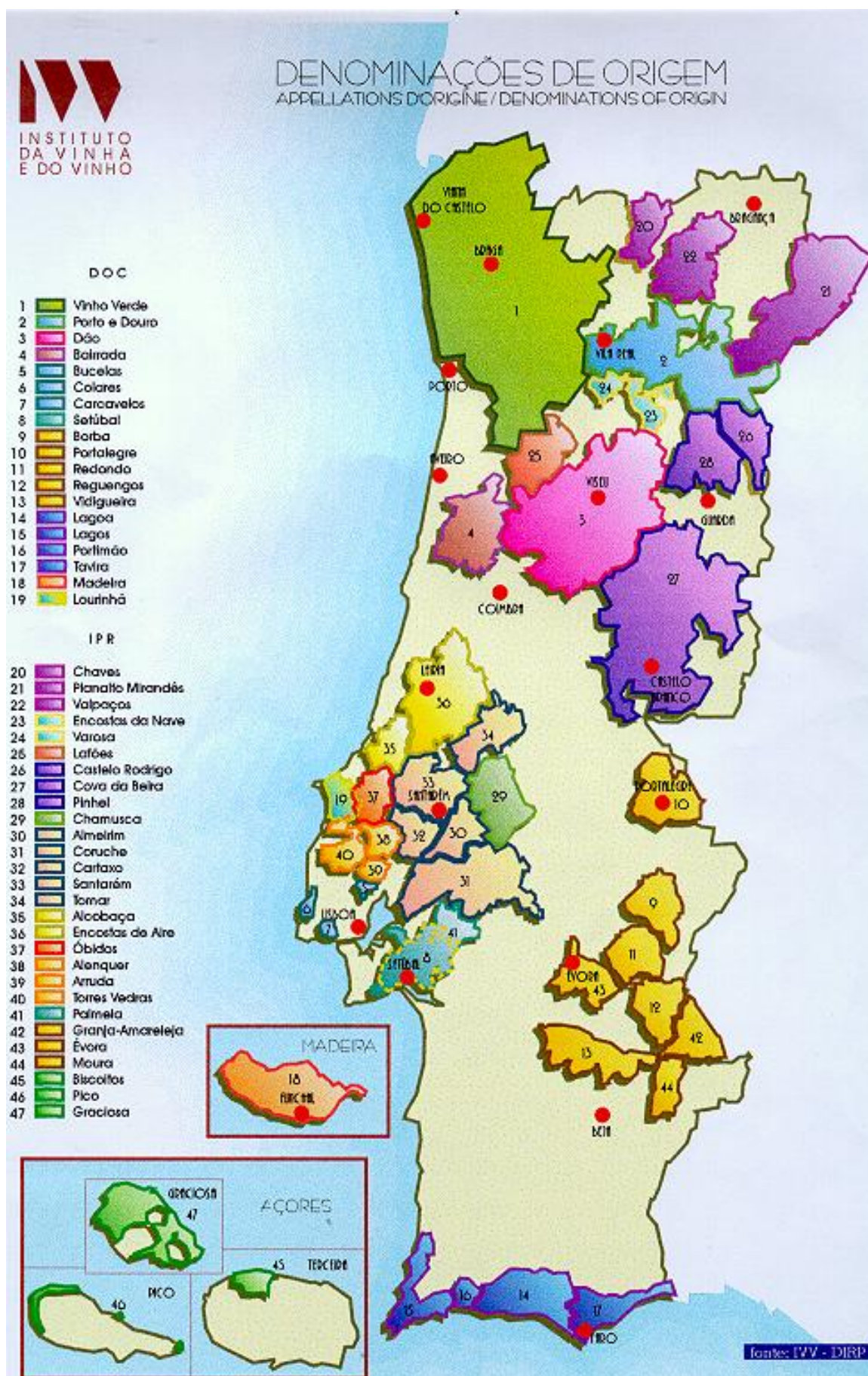
O Marquês de Pombal criou em 1756, a primeira designação de origem de vinhos, então denominada Região Demarcada do Douro. Segundo alguns investigadores, esta foi oficialmente a primeira região demarcada no mundo.

Somente no século XX (1907/1908), se iniciou o processo de regulamentação oficial de várias outras denominações de origem portuguesas. Para além da região produtora de Vinho do Porto e dos vinhos de mesa do Douro, demarcavam-se as regiões de produção de alguns vinhos, já então famosos, como os vinhos da Madeira, Moscatel de Setúbal, Carcavelos, Dão, Colares e Vinho Verde. Em 1933, foi criada a Federação dos Vinicultores do Centro e Sul, organismo corporativo dotado de grandes meios e cuja intervenção se marcava, fundamentalmente, na área da regularização do mercado.

Esta Federação foi substituída em 1937 pela Junta Nacional do Vinho (JNV). Este organismo tinha um âmbito de intervenção mais alargado, actuando de acordo com o equilíbrio entre a oferta e o escoamento da produção. Controlava a evolução das produções e o armazenamento dos excedentes, em anos de grande produção, de forma a estes poderem compensar os anos de escassez. Com a entrada de Portugal na CEE em 1986, a (JNV) foi substituída pelo Instituto da Vinha e da Vinha, organismo oficial adaptado às estruturas impostas pela nova política de mercado, decorrentes da adesão à Comunidade Económica Europeia. Actualmente, o (IVV) detém funções na área do fomento, apoio, controlo e fiscalização da cultura da vinha, da produção e comercialização de produtos vínicos e derivados.

Decorrente da adesão, o conceito de Denominação de Origem foi harmonizado com a legislação comunitária e foi criada a classificação de "Vinho Regional", para os vinhos de mesa de indicação geográfica.

Em 1986, procedeu-se a uma redefinição das zonas de produção de vinho e a uma reorganização de todas as demarcações, que deu origem à criação das Comissões Vitivinícolas Regionais (CVR). Que são associações profissionais, regidas por estatutos próprios, que controlam a qualidade dos vinhos produzidos nas regiões onde estão implantadas, atestam a sua proveniência e denominação de origem através de um selo de garantia, tendo por isso um papel fundamental na preservação da qualidade e do prestígio dos vinhos nacionais.



Regiões Demarcadas Vitivinícolas – Regulamentação

Minho, Trás-os-Montes, Douro/Vinho do Porto, Bairrada, Beiras, Ribatejo, Estremadura, Península de Setúbal, Alentejo, Terras de Sado, Algarve

Região Demarcada

- É uma área ou conjunto de áreas vitícolas que produzem vinhos com características qualitativas particulares cujo nome é utilizado na designação dos próprios vinhos com Denominação de Origem (DOC), ou como Indicação de Proveniência Regulamentada (IPR).
- A utilização de qualquer designação como Denominação de Origem ou como Indicação de Proveniência Regulamentada depende do preenchimento dos requisitos da legislação aplicável, bem como do estatuto da respectiva região.
- Em todas as disposições da presente lei, entende-se que as referências feitas a vinhos se aplicam igualmente, quando for o caso disso, às aguardentes de origem vínica ou a outros produtos vínicos.

Sub-regiões e outras áreas vinícolas

- No interior da Região Demarcada, podem existir sub-regiões sempre que se justifiquem designações próprias em face das particularidades das respectivas áreas.
- Para além das designações regionais e sub regionais, poderão também ser reconhecidas pelo respectivo estatuto designações de carácter mais localizado, correspondentes a áreas restritas, quando forem notórias a tradição e alta qualidade dos seus vinhos.

Criação das Regiões Demarcadas

- Estas regiões são criadas por lei ou por decreto-lei, devendo ser ouvidas as organizações da lavoura e do comércio interessadas.
- O governo, através dos serviços competentes, em ligação com a comissão de apoio, dará início, no prazo de 60 dias a contar da publicação do diploma referido no número anterior, à realização dos trabalhos indispensáveis à demarcação da região, bem como ao seu funcionamento.
- Esses trabalhos servirão de base à elaboração do respectivo estatuto, considerando o disposto nos artigos seguintes, o qual deverá ser aprovado por decreto-lei no prazo máximo de 2 anos após o início dos trabalhos.

- A comissão de apoio terá composição idêntica à prevista na alínea a) do nº1 do artigo 8 da lei-quadro.

Estatuto da Região Demarcada

- Do estatuto de cada região demarcada deverão constar obrigatoriamente os seguintes elementos:
- Delimitação geográfica da área;
- Natureza do solo;
- Encepamento (castas autorizadas e recomendadas e suas percentagens);
- Práticas culturais, designadamente formas de produção;
- Métodos de vinificação;
- Teor alcoólico mínimo natural;
- Rendimentos por hectare e práticas enológicas e características analíticas físico químicas e organolépticas.

Constituição da Comissão Vitivinícola Regional (CVR)

O estatuto da Região Demarcada, providenciará a constituição e organização de uma Comissão Vitivinícola Regional, que entrará em funções no prazo de 60 dias após a publicação no diário da República do referido estatuto.

Em resumo

Designam-se por "Regiões Vinícolas Demarcadas (Determinadas)", as zonas produtoras de vinhos de alta qualidade de características bem definidas e semelhantes, às que a lei confere protecção especial.

Diz-se que um vinho tem direito à Designação de Origem ou Denominação de Origem, quando é produzido sob a jurisdição das regiões vinícolas demarcadas.

Todos os vinhos produzidos nas regiões vinícolas determinadas, têm obrigatoriamente de apresentar um selo de garantia, os quais serão fornecidos pelo organismo disciplinador responsável, (em anexo mapa das regiões determinadas).

VLQPRD

Por Vinhos Licorosos de Qualidade Produzidos em Regiões Determinadas, também designados pela expressão "VLQPRD", entendem-se, os vinhos produzidos sob a jurisdição das "Regiões Vinícolas Demarcadas (Determinadas)" para vinhos licorosos, sejam elas de Denominação de Origem Controlada (DOC) ou Indicação de Proveniência Regulamentada (IPR).

Vinhos Generosos (VLQPRD – DOC)

São considerados na categoria de Vinhos Generosos (VLQPRD - DOC), os vinhos licorosos provenientes das "Regiões Determinadas" do Douro (Vinho do Porto), da Madeira, de Carcavelos, de Moscatel de Setúbal.

O Vinho do Porto - definição

Define-se o Vinho do Porto, como um Vinho Generoso (VLQPRD-DOC), com Denominação de Origem Controlada, envelhecido e que em tempos era exportado exclusivamente pela barra do douro na cidade do Porto. A sua graduação varia, geralmente entre 16,5 e 22 graus. É obtido a partir de castas tintas e brancas, cuja fermentação é interrompida pela adição de aguardente vínica, sendo depois transportado para os armazéns do Entrepasto de Vila Nova de Gaia, em frente à cidade do Porto que lhe deu o nome.

Espumante natural

É um vinho cuja efervescência resulta de uma segunda fermentação alcoólica, em garrafas ou outros recipientes fechados, produzida por processo tecnológicos clássicos. O primeiro Espumante Natural a ser produzido, foi na região de champagne situada no Vale do Marne, próximo de Epernay e Reims no nordeste de França. Assim, o primeiro Espumante foi o Champagne que hoje é mundialmente conhecido. A sua produção foi descoberta por D. Pérignon, Monge e Chefe da Garrafeira do Mosteiro de Hantvillers em 1670. Foi também D. Pérignon que introduziu a rolha de cortiça que veio substituir a de madeira envolvida em cânhamo e ensopada em azeite, o que era desapropriado para a conservação do champagne que deve ser hermeticamente fechado.

Obtenção de um vinho de qualidade

A primeira fase consiste em obter um vinho de boa qualidade cuja operação de fabrico é igual a qualquer outro bom vinho que pode ser branco, tinto ou rosé. Apenas com a diferença, de as uvas serem espremidas em prensas próprias de baixa pressão. O processo de vinificação utilizado é o de bica aberta.

As principais Castas são: Pinot Noir, Pinot Blanc e Chardonnay Blanc.

Champanhização

A segunda fase consiste na Champanhização. O vinho é engarrafado na Primavera seguinte à vindima, juntando-se-lhe um licor constituído por vinho, açúcar de cana e leveduras alcoólicas, a que se chama "Licor de Tiragem". As garrafas são rolhadas com uma rolha

provisória fixada com um agrafo metálico, seguidamente são colocadas deitadas em galerias subterrâneas onde fazem um estágio de dois a três anos a uma temperatura regular de 12 a 15°C, durante o qual o açúcar fermenta, o que dá lugar à formação do gás carbónico que produz a efervescência característica do espumante.

Remuage

Nesta segunda fermentação, procede-se ao "Remuage". As garrafas são colocadas em grades especiais designadas por "Puprites", cujas aberturas permitem várias posições da garrafa. As garrafas são agitadas e rodadas, um quarto de volta diariamente e ao mesmo tempo é aumentada a inclinação para que o depósito não adira às paredes das mesmas mas se deposite no gargalo junto à rolha.

Degorgement

Seguidamente procede-se à operação de "Degorgement" cuja operação consiste em tirar a rolha provisória e deixar sair a quantidade de vinho indispensável, para arrastar o depósito que está formado no gargalo da garrafa. O espaço da garrafa que fica vazio é preenchido com o "Licor de Expedição" (vinho de alta qualidade, açúcar, cãndy e cognac). Após esta operação, a garrafa é rolhada com a rolha definitiva, fixada com uma armação de arame designada por "Muselet".

Da quantidade de açúcar utilizado na composição do licor de expedição, resultam os vários tipos de Espumante Natural: Bruto, Extra seco, Seco, Meio seco, Meio doce, Doce Consoante o tempo de permanência em cave, entre a adição do Licor de Tiragem e o degorgement, os espumantes naturais, podem apresentar as seguintes designações de qualidade:

Reserva	de 12 e 24 meses
Super reserva ou Extra Reserva	de 24 a 36 meses
Velha Reserva ou grande Reserva	mais de 36 meses

Método Charmat

O método "Charmat", consiste em provocar a segunda fermentação em cubas fechadas, cujo vinho sai directamente para as garrafas através de filtros especiais que não deixam passar as impurezas nem libertar o gás.

A graduação alcoólica do vinho espumante é de cerca de 12 graus.

5.1.5. PAÍSES VINÍCOLAS ESTRANGEIROS (RESUMO)

À semelhança de outras produções agrícolas, o mercado do vinho tem acompanhado o progressivo processo da internacionalização e da globalização. A OIV (Organization International de la Vigne e du Vin) foi criada em 1924 por 8 países vitícolas, preocupados com a defesa dos interesses do sector vitivinícola (Espanha, França, Grécia, Hungria, Itália, Luxemburgo, Portugal e Tunísia). É a única organização mundial com representatividade e credibilidade para representar os interesses do sector vitivinícola mundial. De entre as missões destaca-se o seu trabalho normativo e de harmonização regulamentar desempenhando um papel fundamental no bom funcionamento do mercado, favorecendo um clima de transparência e lealdade de concorrência. A viticultura mundial distribui-se de forma muito desigual pelos cinco continentes.

A Europa é líder do mercado mundial do vinho "o velho mundo vitícola", os cinco principais países exportadores da Europa (França, Espanha, Itália, Alemanha e Portugal).

Os países "PECO", países da Europa central e oriental (Bulgária, Hungria e Roménia) e os países do Magrebe (Argélia, Tunísia e Marrocos).

Um segundo grupo representa o "novo mundo vitícola", Argentina, Chile, África do Sul, Austrália e os USA.

5.1.6. BEBIDAS BAR

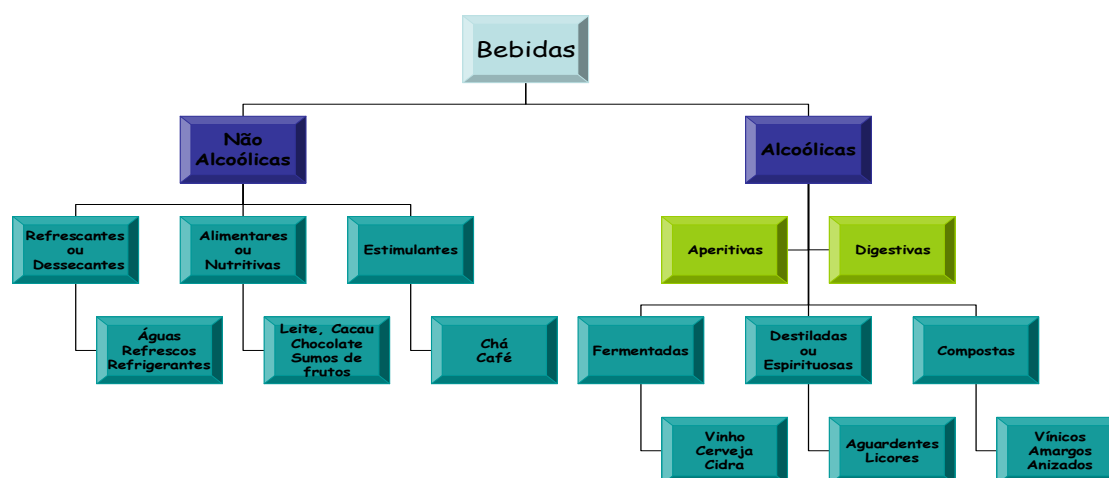
Definição

As bebidas podem ser definidas, como sendo produtos alimentícios, que segundo as suas características servem para alimentar ou estimular.

Classificação

As bebidas podem classificar-se em bebidas alcoólicas e não alcoólicas, ambas divididas em três grupos, como se vê no esquema seguinte:

Classificação das bebidas



CLASSIFICAÇÃO DAS BEBIDAS

- Bebidas aperitivas
- Bebidas digestivas
- Bebidas refrescantes
- Bebidas alimentares ou nutritivas
- Bebidas estimulantes
- Bebidas de sobremesa
- Bebidas espirituosas (Aguardentes Vínicas, Aguardentes Bagaceiras, Aguardentes de Frutos, Aguardentes de Cereais, Aguardentes de Vegetais)

Nota: Vinho; Espumantes; Aperitivos; Aguardentes; Licores; Sumos; Xaropes; Refrigerantes; Água; Café; Chá; Cacau; Leite; Cerveja; Composições de bar

Fermentação alcoólica

A fermentação alcoólica consiste na transformação do açúcar contido em certas substâncias, em álcool etílico, e anidrido carbónico com desprendimento de calor, o seu nome (alcoólica) tem origem no produto resultante da transformação, ou seja o álcool etílico.

A destilação alcoólica

As bebidas espirituosas são aquelas que apresentam um elevado teor alcoólico. E classificam-se em espirituosas simples (aguardentes) e espirituosas compostas (licores). A destilação alcoólica consiste em separar por acção do calor e em vasos (recipientes) fechados, a parte volátil da parte fixa da substância que a contenha.

Consiste na separação de líquidos de um mesmo composto, com base nos diferentes pontos de ebulição. A destilação é provocada pelo aquecimento da mistura até que se verifique a ebulição, condensando-se em seguida o vapor entretanto obtido pelo processo de arrefecimento. O álcool passa a vapor a 78 °C. A água tem o seu ponto de ebulição aos 100° C.

O processo de destilação

No processo da destilação são utilizados aparelhos designados por Alambiques. Todos os alambiques são compostos por uma caldeira onde se introduz o produto a destilar, um refrigerador constituído por cabeça ou capitel, e por tubos de refrigeração para condensar os vapores alcoólicos obtidos.

O verbo destilar, vem do latim "distillare", que significa gotejar ou pingar, serve de raiz à palavra destilação. É desta forma, "gota a gota" que se obtêm os tão apreciados destilados ou espirituosos, no processo designado por "Pot Still" que veremos mais adiante.

PATTENT STILL

Conhecido por Processo Contínuo e por Coffey Still. Deve-se a sua invenção ao Irlandês Aeneas Coffey, por volta de 1831. É um sistema que funciona em laboração constante, não requerendo tanta atenção como o processo seguinte. Este sistema tem muitas vantagens, entre elas, a possibilidade de obter grandes quantidades de espírito num curto espaço de tempo e a baixo preço.

POTT - STILL

Este foi o primeiro sistema a ser utilizado antigamente, e apesar de actualmente estar mais aperfeiçoado é ainda um processo lento. Assim, é apenas utilizado para produtos de alta qualidade, tais como: Malte Whisky, Irish Whisky e a maioria dos Runs escuros.

Este sistema é ainda utilizado para obter o espírito de rectificação utilizado na produção do Gin ou de outras aguardentes brancas.

AGUARDENTES DE CEREAIS

Definição:

Aguardentes de cereais são bebidas espirituosas resultantes da destilação de cereais fermentados, tais como: cevada, milho, trigo, centeio, aveia e arroz.

WHISKY

Os whiskies podem ser classificados segundo a sua origem geográfica em:

- Escocês (Scotch)
- Irlandês (Irish)
- Americano (Bourbon)
- Canadano (Canadian Rye)

Whisky Escocês

Segundo a matéria-prima utilizada no fabrico do whisky distinguem-se dois tipos:

- Whisky de Malte (Malt Whisky) fabricado somente com cevada maltada e destilado a fogo directo (Pott-Still).
- Whisky de Grão (Grain Whisky) feito de uma mistura de malte, cevada não maltada, milho, trigo e centeio, e destilado em processo contínuo (Pattent- Still).

Whisky Irlandês

Definição

A diferença entre o Irish Whisky e o Scotch Whisky consiste na matéria-prima empregada, sendo o primeiro isento de sabor a fumado ("peat-smoke"), é destilado por três vezes o que resulta numa maior percentagem de álcool se comparado com o Scotch. Os principais cereais que entram na fabricação do Irish Whisky são os seguintes: cevada, cevada maltada, trigo e centeio. Também se produzem Whiskies de Malte "Irish Malt Whiskies" de óptima qualidade.

Bourbon Whisky

Definição

Este whisky é produzido nos Estados Unidos e é feito à base de milho (Puré Bourbon Whisky) e pode ser lotado com whiskies de outros cereais (Blended Bourbon Whisky).

Alguns tipos de Whisky Americano:

- Blended Bourbon

- Corn Whisky
- Straight Whiskey
- Kentucky Bourbon Whiskey
- Sour Mash
- Tennessee Whiskey

Canadian Rye Whisky

Definição

Este Whisky é na sua maior parte produzido no Canadá e é feito à base de centeio (Pure Rye Whisky) e tal como o bourbon Whisky, também pode ser lotado com Whiskies de outros cereais (Blended Rye Whisky).

A CERVEJA

Antes de descrevermos o processo de fabrico da cerveja, faremos uma pequena referência aos elementos intervenientes na sua produção, e que são os seguintes:

- Fabrico (agua malte lúpulo leveduras açúcar milho e arroz (nalguns países))

A água a ser utilizada reveste-se de grande importância, pois cada tipo de cerveja requer uma água com determinadas características. O malte é a substância que confere à cerveja o seu poder nutritivo e deriva de um tipo específico de cevada, a cevada dística, após esta ser submetida a várias operações e em que a principal é a germinação. A cevada antes de iniciar a germinação, é limpa, seleccionada, calibrada, pesada, lavada e molhada.

Após a germinação, segue-se a desgerminação, ou seja, o corte das radículas provenientes do desenvolvimento do embrião. Em seguida, e para finalizar as operações referentes à obtenção do estabilidade média é conseguida pela Pasteurização. Que é um aquecimento rápido a que se submete durante alguns minutos e a uma temperatura de 60°. Este processo destrói os poucos gemes das leveduras que eventualmente chegam ainda à embalagem e que são susceptíveis de produzir uma fermentação residual acompanhada de ligeira turvação.

Tipos de cervejas

De acordo com as características da cerveja e os seus diferentes métodos processuais de fabrico, podemos citar alguns tipos de cerveja: Lager, Stout, Porter e Ale, Pilsner, Cerveja sem álcool

Modo de servir

É fundamental a forma como se apresenta um bom copo de cerveja: espuma abundante e cremosa, líquido límpido e suavemente borbulhante como se estivesse "vivo", temperatura correcta para permitir apreciar em pleno as qualidades do gosto e do aroma. Por isso é conveniente revelar os pequenos segredos do tirador de cerveja!

O copo - o copo em que se serve uma cerveja terá de estar impecavelmente limpo. Qualquer vestígio de gordura no seu interior impedirá a estabilidade da espuma. Também o formato do copo não é indiferente: Altos e de forma cilíndrica ou tronco-cónico para as cervejas brancas, preferencialmente mais arredondados para as cervejas mais escuras e especiais.

A temperatura - uma temperatura demasiado baixa não permite ao consumidor apreciar em plenitude o aroma e sabor da cerveja, devido a uma certa insensibilização dos órgãos sensoriais e ao não desprendimento do seu aroma a essa temperatura. Quando pouco fresco torna-se menos apetitosa. As temperaturas ideais serão os 5 a 7°C para as cervejas de fermentação baixa (as mais correntes em Portugal), e os 10 a 12°C para as de fermentação alta ou especiais.

O teor de CO₂ - o teor equilibrado de dióxido de carbono é outro elemento fundamental para que se beba um bom copo de cerveja com vida e com uma espuma cremosa e abundante. A cerveja em barril deve ser tirada "à pressão", sob uma atmosfera de CO₂ devidamente controlada.

A conservação - a cerveja em garrafa deve ser preservada dos raios solares e do calor, não deve ser deixada "envelhecer" como o vinho e, principalmente deve ser bebida logo que aberta.

A tiragem - também a forma de "tirar" a cerveja merece algum cuidado. Com o copo ligeiramente inclinado deve verter-se o líquido lentamente sobre o bordo, sem formar espuma. Depois com o copo meio cheio deve endireitá-lo bruscamente e afastá-lo progressivamente da garrafa ou da torneira, conforme o caso. Assim se obterá a quantidade certa de espuma cremosa e estimulante. De salientar que hoje em dia e no que concerne à cerveja de barril, há torneiras de tiragem apropriadas para este fim.

Síntese do processo da produção da cerveja:

A cerveja é um produto resultante da fermentação alcoólica de grãos de cevada germinada e com aromatização, que é atribuída pela adição de lúpulo. O fabrico desta bebida pode ser dividido em quatro etapas principais:

Maltagem

Durante esta operação, a cevada é transformada em cevada germinada ou malte. A operação de maltagem visa: provocar o desenvolvimento no grão de enzimas capazes de transformar o amido em maltose, ao mesmo tempo que algumas proteases transformam as proteínas do grão em aminoácidos; permitir alterações físicas do grão que facilitem a actividade das enzimas. No decurso da maltagem, a cevada sofre um humedecimento de 2 a 3 dias, sendo posteriormente encaminhada para os germinadouros mecânicos. A oxigenação, a eliminação do dióxido de carbono e o arrefecimento são assegurados por uma corrente de ar saturada de água.

Brassagem/sacarificação do amido

Pretende obter, a partir do malte adicionado de lúpulo, um mosto açucarado e aromático sobre o qual se exercerá mais tarde a fermentação alcoólica por acção da levedura da cerveja. O malte é moído e a mistura de casca e farinha de malte obtida é colocada numa cuba de cobre no que é elevada gradualmente a temperaturas de 75° C. Nestas circunstâncias, a actividade das enzimas é óptima e o amido e as proteínas do malte são completamente degradadas. Após filtração, obtém-se um primeiro caldo que é associado ao lúpulo, sendo a mistura sujeita a cozedura, durante a qual os princípios do lúpulo são dissolvidos, principalmente as resinas e os taninos, pelo que, nestas circunstâncias, o mosto está preparado para sofrer fermentação alcoólica.

Fermentação alcoólica

O mosto é "semeado" com levedura de cerveja: *Saccharomyces cerevisiae*. Na primeira fase, regista-se uma apreciável libertação de dióxido de carbono, o que provoca à superfície espuma abundante, e que é útil, nomeadamente para reter uma parte das substâncias amargas do lúpulo. Esta fermentação acompanha-se de uma forte libertação de calor que convém controlar para que se possam obter cervejas de boa qualidade. A fermentação só termina entre 6 e 12 dias mais tarde.

Maturação

A cerveja, nesta etapa, é transferida para contentores herméticos onde sofre, durante um a dois meses a baixas temperaturas, transformações devidas a fermentação de leveduras residuais. Adquire nesta fase as suas qualidades organolépticas definitivas. É necessária finalmente uma filtração para clarificar o produto e uma pasteurização para estabilizar o produto, destruindo todas as leveduras residuais.

Em alguns livros técnicos da especialidade são mesmo consideradas mais fases como a:

A estabilização - (estabilização do líquido a temperaturas de 0°/-2°C por forma a que a cerveja se equilibre);

A filtragem – cerveja já suficientemente “maturada” e estabilizada, sendo esta a operação que dá à cerveja o seu aspecto final límpido e cristalino.

O enchimento – para permitir um o nível adequado de carbonatação da cerveja, esta operação é executada em condições isobarométricas de equilíbrio de pressão entre o recipiente de armazenamento e a embalagem a encher (garrafa, barril, etc). A entrada de ar na garrafa ou barril originará a oxidação da cerveja e o seu envelhecimento precoce.

A cerveja tem propriedades alimentares de elevado valor energético. Um litro de cerveja equivale em termos energéticos a meio quilo de carne. A cerveja é ainda rica em proteínas, matérias azotadas, e vitaminas do “complexo B”.

OUTRAS BEBIDAS

- Composições aperitivas
- Composições digestivas
- Composições longas (refrescantes)
- Composições fortificantes
- Composições diversas

5.2. MATERIAIS UTILIZADOS NO SERVIÇO DE VINHOS

Para vinhos brancos, rosés e verdes:

- Copos adequados ao serviço de cada tipo de vinho, no caso dos vinhos brancos e rosés, normalmente copos com capacidade para 19 cl., com pé. Para vinhos verdes, normalmente copos esguios e com pé, para facilitar o desprendimento do gás carbónico existente no vinho
- Banquetas
- Peanhas
- Frappés
- Saca-rolhas
- Canguru, no caso de decantação de vinhos brancos maduros velhos
- Tamboladeira



Para vinhos tintos:

Utilizam-se copos adequados ao serviço de vinho tinto que variam de formato e tamanho conforme o tipo de vinho a que se destina, sendo o indicado para o serviço de vinhos tintos maduros jovens, um copo com capacidade para 24 cl., com pé. No caso de vinhos tintos maduros velhos, são aconselhados copos de pé, bojudos, de forma, a que a boca seja mais estreita que o corpo, isto para que o cliente possa apreciar e desfrutar do *bouquet* libertado pelo vinho.

- Banquetas
- Cestos ou berços
- Decanters
- Saca-rolhas
- Tamboladeiras
- Tenazes de decantação em caso de decantação com tenaz
- Candelabros e respectivas velas.
- Cariocas ou outros recipientes para água quente e/ ou fria, em caso de decantação com tenaz

Apresentação da garrafa ao cliente e cuidados a ter com a mesma:

- Os vinhos brancos devem ser transportados em baldes (frappés) com uma mistura de gelo e água.

- Os vinhos tintos correntes transportam-se na mão ou numa bandeja, mas sempre com cuidado para não agitar.
- Os vinhos tintos velhos devem ser transportados em cestos próprios, chamados berços, cestos ou ainda suportes para garrafas. Na cave, ao colocar a garrafa no cesto, esta deve ficar na posição em que se encontrava na garrafeira, deitada e com o rótulo virado para cima para que o cliente possa verificar se realmente foi aquele o vinho que escolheu e evitando que o pé ou borra do vinho se misture com o líquido, o que iria dar mau aspecto ao vinho e conferir-lhe um apreciação desagradável.
- Antes de abrir uma garrafa de vinho devemos apresentá-la ao cliente, para se ter a certeza que foi aquele o vinho escolhido. A apresentação do vinho deverá ser feita pelo lado esquerdo, com o rótulo voltado para o cliente, segurando a base com a mão direita e no corpo da garrafa com a mão esquerda, de forma elegante.
- As garrafas de vinhos tintos correntes devem ser limpas de pó. As garrafeiras e reservas não se devem limpar, para justificar a sua idade.

5.2.1. ABERTURA DA GARRAFA

A garrafa deverá ser aberta na presença do cliente, numa banquetta ou apoio para o efeito.

Vinhos brancos:

- As garrafas podem ser abertas dentro do balde (frappé), que se encontra junto da mesa, com um saca-rolhas munido de canivete, para cortar a cápsula, a meio do anel existente no gargalo.
- Introduce-se o saca-rolhas ao centro da rolha, tendo o cuidado de não a perfurar na outra extremidade, para evitar que pequenas partículas de cortiça se misturem no vinho.
- Firma-se a alavanca do saca-rolhas na boca da garrafa, segurando bem a garrafa e a ponta da alavanca que está firme no gargalo com a mão esquerda, com a mão direita executa-se a extracção da rolha, de forma, a que esta não faça barulho, devido ao ar que se encontra comprimido no gargalo da garrafa. Convém observar o estado de conservação da rolha e se tem cheiros estranhos, antes de servir o vinho, deve-se limpar a boca da garrafa.

Vinhos tintos Correntes:

- Os procedimentos são iguais, só que estas são apoiadas na banquetta

Vinhos tintos Garrafeiras e Reservas:

- Abrem-se da mesma forma, mas com as garrafas apoiadas nos cestos, tal como vêm da cave. Estes vinhos, como estão sujeitos a criar depósito com a idade, podem ser decantados. Este processo consiste basicamente em passar o vinho da garrafa original, para uma outra em vidro ou cristal.

5.2.2. COMO SERVIR O VINHO

Após a apresentação da garrafa ao cliente pelo lado esquerdo para que o cliente possa confirmar que foi aquele o vinho que escolheu, é depois de aberta, como foi referido, e segue-se a prova do vinho pelo cliente.

- Quando se tratar de um vinho branco, verde ou rosé, a garrafa deve ser envolta num pano de serviço, para que o contacto com a mão do empregado não influencie a temperatura do vinho e como a garrafa está molhada, evitar que esta, acidentalmente, escorregue da mão.
- No caso do vinho tinto novo, o vinho serve-se sem o pano de serviço envolto na garrafa, mas o empregado deverá usá-lo na mão esquerda para limpar eventuais pingas após servir o vinho nos copos.
- Tratando-se de um vinho tinto Garrafeira ou Reserva, o vinho será servido no respectivo berço ou no decanter, caso tenha sido decantado.
- Pelo lado direito e com a mão direita, aproxima-se a garrafa do copo e serve-se uma pequena quantidade, para que, o cliente possa provar o vinho, no caso dos vinhos tintos velhos, por razões óbvias, retira-se o copo com a mão esquerda e, junto ao cliente, pela sua direita com o gargalo da garrafa próximo do bordo do copo, que deverá estar inclinado para que o vinho escorra pelas paredes do mesmo. Serve-se a mesma quantidade que para os outros vinhos.
- Enquanto o cliente faz a prova do vinho, o empregado deverá colocar-se à esquerda do cliente, apresentando-lhe a garrafa como havia feito anteriormente.
- Após a aprovação do cliente procede-se ao enchimento dos copos, seguindo as regras protocolares estipuladas para determinado grupo de pessoas, seguindo sempre na mesma direcção, no sentido dos ponteiros do relógio, sendo a pessoa que provou o vinho, o último a ser servido.

5.2.3. ENCHIMENTO DOS COPOS

Vinhos Brancos:

- Deve servir-se o vinho até 3/4 da capacidade do copo.

Vinhos Tintos:

- Deve servir-se o vinho somente até 2/3 da capacidade do copo, devido aos vinhos tintos serem mais aromáticos.

Vinhos Espumantes e champanhes:

- Geralmente são servidos em copos especiais (flutes), altos (esguios). Devido ao gás carbónico, os espumantes devem ser servidos bem frios, com a garrafa a uma altura do copo de 10 a 15 cm. O enchimento não deve ultrapassar os $\frac{3}{4}$.

5.2.4. TEMPERATURAS ADEQUADAS NO SERVIÇO DE CADA VINHO

Vinhos verdes, Vinhos espumantes e Vinhos brancos secos:

- Servem-se à temperatura de 6 a 8°, para melhor realçar as suas qualidades Organolépticas.

Vinhos brancos adamados

- Servem-se à temperatura de 8 a 10°, para melhor realçar as suas qualidades Organolépticas.

Vinhos Roses

- Servem-se à temperatura de 10 a 12°, para melhor realçar as suas qualidades Organolépticas.

Vinhos tintos novos

- Servem-se à temperatura de 15 a 16°, poderão servir-se à temperatura de 14° no Verão.

Vinhos tintos velhos

- Servem-se à temperatura de 18°, para melhor realçar as suas qualidades Organolépticas.

5.2.5. DECANTAÇÃO

Como decantar um vinho? E o porquê da decantação?

O termo decantar, define a operação que consiste em passar um vinho da garrafa original, para uma outra, em vidro ou cristal, chamada Decanter. Esta operação inicia-se logo na cave-do-dia, com a retirada cautelosa da garrafa do sítio onde se encontra deitada pois se o vinho tiver depósito poderá turvar, introduzindo-se a num berço de vime ou metal. Transporta-se então para um carro de serviço, ou para uma banqueta onde o escanção deve ter a seguinte mise-en-place:

Decanter vela, fósforos, saca-rolhas, tamboladeira e uma carioca com água quente.

Para uma outra técnica de decantação (abertura a fogo), além desta Mise-en-Place, deverá possuir também uma tenaz de decantação e uma carioca com água fria.

As operações a efectuar são as seguintes:

1. Corte total da cápsula que envolve parte do gargalo da garrafa
2. Limpeza dos bordos do gargalo e da face visível da rolha
3. Introdução do saca-rolhas a meio da rolha, sem perfurar totalmente, evitando a queda de partículas no vinho
4. Extrair a rolha com cuidado e antes de a retirar totalmente, rodá-la um pouco, deixando que o ar entre lentamente dentro do gargalo da garrafa, para que o vinho não venha atrás da rolha.
5. A rolha deve ser observada e cheirada, para se ter uma primeira impressão do estado do vinho
6. Prova do vinho, com a tamboladeira e opinião do escanção
7. Passa-se o decanter com água quente, para elevar a temperatura do vidro, de seguida, já com a vela acesa, segurando o decanter na mão esquerda, ligeiramente inclinado e a garrafa na mão direita, na mesma posição, verte-se o vinho lentamente, sem movimentos bruscos, mantendo as garrafas em posição oblíqua.
8. A vela acesa, incidindo sob o gargalo da garrafa, permite ver, à transparência, o vinho que é vertido para o decanter, interrompendo assim que se verifique o aparecimento de depósito junto ao gargalo da garrafa original.
9. Por fim, interpondo o decanter entre a nossa vista e a luz da vela, confirma-se se o vinho está límpido.

Quando o vinho a decantar já é muito velho e não há certeza quanto à resistência da rolha corta-se o gargalo da garrafa da seguinte forma:

- Com a garrafa deitada no cesto, como veio da cave-do-dia, retira-se toda a cápsula.
- Coloca-se a tenaz já aquecida em volta do gargalo, um pouco abaixo do meio da rolha, rodando ligeiramente a tenaz, para um aquecimento uniforme do gargalo.
- Sentindo o gargalo já quente, retira-se a tenaz e, rapidamente deita-se um pouco de água fria sobre a zona aquecida, ouvindo-se um estalido, sinal de que o gargalo já está partido, retira-se a parte de cima do gargalo com a respectiva rolha, verificando se o vinho está em condições através do cheiro da mesma e fazendo a prova do vinho como no processo anterior.
- Procede-se à decantação, seguindo os mesmos passos como no processo anterior. De referir que esta técnica foi inventada na região do Douro, para abrir garrafas de vinho do Porto muito velhas, sendo pouco conhecida no resto do mundo.

A necessidade de decantar um vinho, não é uma questão pacífica, pois se para alguns Enólogos ela deve ser efectuada só com vinhos que apresentem depósito na garrafa, para outros ela deve ser efectuada com grande parte dos vinhos tintos, para lhes possibilitar um certo arejamento e a libertação de aromas.

Na realidade, a decantação é inútil para os vinhos brancos jovens, tal como para os vinhos verdes tintos, ao contrário de um tinto velho, garrafeira ou reserva, o qual será valorizado por esta operação, libertando os aromas encerrados durante anos na garrafa.

NOTA – Há quem defenda que a água quente não deverá ser utilizada para chambrear o decanter, por se entender que mesmo que seja bem escorrido ficam sempre gotas de água no decanter, o que tem uma certa lógica, por isso pode utilizar-se outro método para elevar a temperatura do vinho que consiste em enrolar um pano de serviço previamente embebido em água quente e envolvê-lo em volta do decanter até ao momento da decantação.

5.2.6. A PROVA DE VINHOS

Provar um vinho é muito mais que bebê-lo, é descodificar todos os seus segredos, a sua natureza, as suas qualidades são-nos reveladas através das sensações tácteis que produz na boca.

O quadro ideal para uma prova

Uma sessão de prova deve ser efectuada numa sala arejada e bem iluminada, aproveitando se possível, a luz natural, ou na sua falta, uma iluminação que não modifique as cores.

A toalha da mesa deve ser branca, para realçar a cor do vinho, a temperatura ideal da sala deve rondar os 18 a 20 °, a atmosfera não deve estar impregnada de odores estranhos, que possam confundir a apreciação olfactiva do provador, como por exemplo, cheiros de tabaco, perfumes, comidas ou ramos de flores.

Quando efectuar a prova

A sensibilidade do provador está mais desperta antes da refeição, de preferência entre as 10 e as 12 horas, não se pode apreciar correctamente um vinho depois de tomar destilados, licores, aperitivos, salgados, café, ou qualquer outro tipo de produto que deixe o seu gosto na boca do provador, este deve ter ainda o bom senso de evitar o tabaco antes e durante a prova. Comer pão não compromete a receptibilidade do paladar.

Tipos de copos a utilizar

A escolha de um copo apropriado é muito importante, o bordo do mesmo deve ser fino, o vidro deve ser incolor, para que os matizes e os reflexos do vinho sejam bem visíveis, o corpo do copo deve estar separado da base pelo pé, para que o provador pegue pelo pé, evitando assim que o vinho aqueça ao segurar o copo com a mão. As formas ovais, em tulipa, em balão ou de prova, são mais adequadas, pois ao serem ligeiramente fechados, permitem uma concentração perfeita dos odores.

A que temperaturas se deve realizar a prova

Procuramos apresentar os vinhos nas melhores condições, isto é, a uma temperatura adequada a realçar as características de cada tipo de vinho. A temperatura ambiente numa sala de provas deve rondar os 16 a 18° e os vinhos devem estar dentro dos seguintes limites de temperatura.

Abaixo dos 6° não se sentem os aromas. Os vinhos verdes e espumantes podem servir-se a 7° c em linhas gerais, os vinhos brancos e rosados, também realçam as suas qualidades a temperaturas baixas, (entre os 8 e os 12° c), enquanto a temperatura dos tintos deve ser idêntica à temperatura ambiente da sala.

O saber provar

Provar um vinho é, primeiro que tudo, degustar a complexidade de sabores, única de cada vinho, distinguir os vinhos apagados e sem relevo, dos vinhos vivos e taninosos, sentir o calor do álcool. Assim podemos dizer que a prova se divide em quatro partes que passamos a descrever pela ordem que são efectuadas:

Exame visual:

- É este o primeiro contacto com o vinho, aprecia-se o brilho e a limpidez do vinho, se a cor é a ideal para determinado tipo de vinho, tendo em conta as castas que lhe deram origem, a região e a idade.

Exame olfactivo:

- O bouquet de um vinho é um prazer cujos segredos são perfeitamente guardados pelo nariz humano. Mas, apesar de toda a técnica desenvolvida o âmbito da análise de aromas, hoje ainda não existe qualquer aparelho de medição que rivalize abertamente com o nosso olfacto.
- Numa prova de vinhos o nosso sistema olfactivo permite-nos avaliar as grandes famílias de cheiros: vegetais, madeiras, florais, especiarias, frutados, etc. podem acrescentar-se aromas desagradáveis, que evocam o odor a queimado, a fumo ou a tostado (café, madeira com cheiro a fumo, pão tostado).

Exame degustativo:

- As informações emanadas pela boca são as que a língua proporciona degustação faz-se em quatro zonas específicas da língua podendo assim identificar e quantificar **quatro sabores elementares: o doce, o salgado, o amargo e o ácido.**

Prova de vinhos brancos

Há quem diga que os vinhos brancos são mais fáceis de degustar que os tintos. Mas, na realidade, cada vinho tem o seu segredo, sobretudo para o bom provador. Um vinho branco é apreciado pela frescura das suas características delicadas, pela sua juventude, perfumes suaves e pelos seus tanínicos, entre outros aspectos não menos essenciais.

Prova de vinhos rosés

O rosé prova-se? Muitas vezes bebe-se por puro prazer, acompanhando uma comida campestre, um sortido de enchidos, ou simplesmente à sombra de uma árvore na relva do jardim. Embora não seja um vinho complexo na sua constituição, também não é o que se exige dele. Mas este vinho tão desprezado pelos leigos, tem uma dimensão muito mais nobre na sua constituição, num rosé aprecia-se a sua viscosidade, a sua vida, bem como as diferentes tonalidades da sua cor (alambreado e cor fogo).

Prova de vinhos tintos

É o mais complexo, apaixonante e difícil dos exercícios. Mas o gozo de descobrir um aroma oculto num copo de vinho tinto, saber apreciar a sua estrutura e voluptuosidade da sua carne, distinguir o aveludado dos seus tanínicos, merece o esforço da aprendizagem que o levará a um hedonismo culto.

5.3. O VINHO & A ALIMENTAÇÃO

5.3.1. Os Legumes, Massas, Ovos, Peixe&Carne, Doces&Frutas.

Todas as combinações entre vinho e comida são possíveis, desde que o resultado seja harmonioso. Assim, nem sempre o peixe necessita de ser servido com vinho branco ou a carne com vinho tinto.

“Casar um vinho com um prato
é união ideal
não há forte nem fraco
....tudo deve ser igual”

Confecção

Na confecção dos pratos deve utilizar-se vinhos de qualidade. De preferência, o mesmo que se vai servir à refeição;

Preparação

O vinho deve estar no copo antes de ser servido o prato, para que se aprecie o aspecto, a cor e o aroma. Só depois de se ter iniciado a refeição é que o paladar está preparado para apreciar o sabor do vinho.

Entradas

As refeições não devem ser iniciadas com entradas de sabor forte, que anulam ou cansam o paladar

Pratos Principais

Quando, durante a refeição, são servidos vários vinhos, torna-se fundamental beber água ou comer uma bolacha de água e sal de modo a preparar o paladar para os outros sabores

Confeções gastronómicas em que os vinhos vão menos bem!

- Pratos de confeção ácida (vinagre e limão);
- Iguarias muito aromáticas (cominhos, estragão);
- Pratos à base de legumes amargos;
- Iguarias de confeção muito doce;
- Algumas confeções de ovos.

Cada vinho consumido durante uma refeição deverá preparar o paladar para o seguinte. Assim, deve começar por servir-se um vinho mais leve e terminar num mais encorpado. Há uma máxima que diz "o vinho que se está a beber nunca nos deve fazer lembrar o que foi bebido anteriormente".

Não é incorrecto acompanhar toda uma refeição só com um vinho branco;

Numa refeição constituídas só por iguarias em carne, e optando-se por mais de um vinho tinto recomenda-se; primeiro os mais jovens e leves, depois ao mais encorpados, seguindo-se os mais macios e por fim os mais velhos.

5.4. O QUEIJO

Definição

O queijo é o produto obtido pela coagulação da caseína do leite, e é constituído por água, gordura, sais e caseína.

5.4.1. Classificação dos queijos

Os queijos podem ser assim classificados, quanto à:

- Natureza do leite;
- Percentagem (teor) de gordura
- Maturação (cura);
- Consistência da massa;
- Processo de coagulação;

Natureza do leite

- a) - Queijo de cabra – Os queijos fabricados com leite de cabra são muito raros nos mercados internacionais, embora haja alguns de grande fama, pois geralmente são de fabrico regional e caseiro.
- b) - Queijo de vaca – Em todo o mundo, o queijo fabricado com leite de vaca é o que possui maior número de variedades.
- c) - Queijos de ovelha – Embora existindo em menor número de tipos, estão incluídos nos queijos de leite de ovelha os mundialmente mais afamados.
- d) - Queijos de outras espécies – Em Portugal só se fabricam queijos com as espécies de leite atrás citadas. No entanto, noutros países, fabricam-se queijos a partir de outras espécies de leite.
- e) - Queijos de mistura – São os queijos fabricados com duas ou mais espécies de leite.

Percentagem (teor) em gordura

- a) - Queijo triple-creme – contém mais de 60 % e menos de 75% de gordura no seu extracto seco;
- b) - Queijo double-creme - que contém mais de 50 % e menos de 60% de gordura no seu extracto seco;
- c) - Queijo gordo – que contém um mínimo de 35 % e menos de 50% de gordura no seu extracto seco;
- d) - Queijo meio gordo - que contém mais de 20% e menos de 35 % de gordura no seu extracto seco;
- e) - Queijo magro – fabricado com leite desnatado ou que contenha menos de 20 % de gordura no seu extracto seco.

A maturação (cura)

Quanto ao seu estado de maturação, os queijos classificam-se em:

Frescos – São os que não sofrem fermentação, devendo ser consumidos logo após o fabrico por serem de má conservação. Queijos de coagulação lenta predominantemente láctica, com

alto teor de humidade, para consumo de 4 a 5 dias após o fabrico, desde que mantidos no frigorífico.

Curados – São os queijos de coagulação rápida e que sofrem fermentação mais ou menos prolongada, podendo ir de algumas semanas, meses ou até anos.

Consistência da massa (textura)

Quanto à consistência da massa, os queijos classificam-se em:

- a) - Queijos cremes – são aqueles que, devido à sua consistência, se podem espalhar facilmente no pão ou na bolacha;
- b)- Queijo de pasta semi-mole - são aqueles que cortando-se em fatias têm ainda uma brandura que permite espalhar a massa no pão ou na bolacha;
- c) - Queijos de pasta semi-dura – são aqueles que cortando-se em fatias já se torna difícil ou impossível espalhar-se a massa no pão ou na bolacha;
- d) - Queijos de pasta dura – são aqueles que quando se cortam em fatias oferecem grande resistência ao corte;
- e) - Queijos de pasta extra-dura – (também conhecidos por queijos de ralar) são queijos duríssimos, que são geralmente utilizados na culinária depois de ralados.

5.4.2. QUEIJOS - DIVERSOS

Conservação do Queijo

O tempo de conservação de um queijo pode ser de apenas alguns dias (queijos frescos) ou de alguns anos (queijos de cura prolongada). Os seus dois grandes inimigos são a variação de temperatura e a perda de humidade, que resulta no endurecimento. Por isso, o local ideal para a conservação do queijo é, de um modo geral, arejado, escuro, relativamente húmido e de temperatura de cerca de 10°C.

Depois de aberto, o queijo perde qualidades devendo, por isso, ser consumido com brevidade. É também por este motivo aconselhável não comprar grandes quantidades

Temperatura ambiente – Envolvem-se os queijos, individualmente, em folha de papel de alumínio ou cobrem-se com um pano embebido em vinho branco, para que não ressequem. Colocam-se depois em local fresco e seco, ventilado, mas ao abrigo de correntes de ar.

No frigorífico – Envolvem-se os queijos, também individualmente, primeiro em plástico aderente e depois em folha de papel de alumínio, tendo o cuidado de se lhes tirar as bolsas de ar. Introduzem-se de seguida na parte média do frigorífico, normalmente a que tem uma temperatura estabilizada entre três e oito graus centígrados. Se for para congelar colocam-se directamente no congelador aumentando então a potência deste durante as duas primeiras horas de congelação.

Descongelação – O processo de descongelação, analogamente a outro qualquer alimento, deve ser lento para evitar qualquer alteração do produto, sobretudo, e especificamente neste caso, uma desagregação da massa de consequências desastrosas para o sabor e aroma do queijo. Retira-se assim o queijo do congelador ou arca frigorífica, pelo menos vinte e quatro horas antes de ser servido, e coloca-se na parte inferior do frigorífico, onde a temperatura é, aproximadamente, de dez graus centígrados. Duas horas antes de ir à mesa, retira-se do frigorífico e cobre-se com um pano ligeiramente humedecido em vinho branco, colocando-o em local arejado.

Propriedades Nutritivas

O queijo é um excelente fornecedor de nutrientes essenciais a uma alimentação saudável: proteínas, vitaminas (vitamina A e do complexo B – principalmente a tiamina e a riboflavina – , e minerais, com especial destaque para o cálcio e o fósforo. Por isso, é muito importante que seja parte integrante da alimentação diária, especialmente das crianças, adolescentes e grávidas – dado o seu elevado valor em cálcio, fósforo, e, especialmente para as grávidas, em riboflavina. Alguns especialistas defendem que o queijo optimiza o pH da superfície dos dentes, ajudando por isso a prevenir cáries dentárias.

Informação nutricional

Um produto rico e fundamental para uma boa saúde! Sendo derivado do leite, facilmente se percebe a importância deste alimento. Fornece ao nosso organismo substâncias importantes tais como: proteínas, cálcio e vitamina B12.



As proteínas e o cálcio fazem do queijo um bem alimentar ideal para a alimentação das crianças. Para além de ajudar ao desenvolvimento físico, auxilia também o combate às cáries dentárias visto que impede a formação de ácidos que atacam e danificam o esmalte dos dentes. Por outro lado, ajuda a reduzir o risco de osteoporose visto o cálcio presente é facilmente absorvido pelo nosso organismo. Mas tudo o que é em excesso faz mal, lá diz a sabedoria popular. Um consumo desmedido de queijo tem os seus inconvenientes. Possuindo um elevado grau de gorduras saturadas, aumenta conseqüentemente os níveis de colesterol do sangue.

Arte de Cortar o Queijo

No corte de um queijo se define todo um "saber de gourmet". Devendo ser sempre usada uma faca própria para o efeito, deve haver a preocupação de não alterar o sabor do queijo por outros sabores. Uma preocupação que se deve ter sempre em conta é o facto de utilizar facas de gume liso e nunca de serrilha. Para um queijo de pasta dura e semi- dura, o ideal é recorrer a uma faca de cabo duplo e de gume largo; Para um queijo de pasta mole, é conveniente usar uma faca de gume estreito ou até mesmo um fio especial para o corte.



Regra a nunca esquecer: o queijo deve ser cortado desde o centro (ou coração) até à casca. Ele é importante por diversas razões. A primeira prende-se com a apresentação que contribui para o embelezamento de uma mesa ou tábua de queijos; a segunda com a preservação da parte excedente e que tende a oxidar mais ou menos rapidamente consoante a linha de corte; finalmente porque, conforme essa linha, assim a diferença de cor e de sabor se diversificam nos bons queijos por toda a massa.

Com um mínimo de conhecimentos e um pouco de destreza, atinge-se o domínio dessa arte.

- ✓ Queijos circulares: Consoante as suas dimensões e textura, cortam-se da forma que de seguida expomos:
- ✓ Queijos pequenos: cortam-se em rodela de média espessura.
- ✓ Queijos baixos: cortam-se em triângulos de dimensão média

- ✓ Queijos grandes e largos: cortam-se em rodela que por sua vez se reduzem a pequenos triângulos. Quanto aos queijos de outros formatos, ainda que menos comuns que os circulares, registá-los-emos aqui nos dois formatos mais vulgares: os quadrados e os piramidais.
- ✓ Queijos quadrados e rectangulares: Cortam-se fazendo uma incisão triangular, separando depois desta a porção que se quer consumir, após o que se inserirá o pedaço restante no local em aberto, evitando desta forma, não só, que o queijo de desmanche mas também que as suas paredes se oxidem por acção do oxigénio.
- ✓ Queijos em forma de pirâmide: Cortam-se em fatias de dimensões variáveis, correspondentes ao seu tamanho, mas sempre na mesma direcção.

Preparação da Tábua de Queijos

As variedades de queijos, existentes num restaurante são, regra geral, apresentados sobre uma tábua adequada para o efeito, sobre a qual são cortadas as doses que se têm que servir. Essa tábua pode encontrar-se dentro de um carro próprio para o efeito, e portanto, munido de um expositor envidraçado para evitar o pó ou outras formas de transmissão de micróbios ou existir separadamente, o que obriga a que os queijos se encontrem protegidos com uma gaze ou tecido leve.

Deve ser composta de queijos variados, escolhidos conforme a época ou o gosto e acompanhados de nozinhos de manteiga, cominho, um moinho de pimenta e pratos com fatias de pão escuro, pão branco e de centeio. A tábua deverá estar sempre em perfeito estado de higiene. Os cortes nos queijos devem ser regulares, e estes voltados para baixo durante os períodos de descanso do restaurante. Alguns queijos devem ser untados com uma mistura de vinho branco e azeite, outros apenas limpos, pois já são protegidos por meio de casca adequada, celofane, papel de estanho....

Alguns exemplos de Tábuas de queijos propostos:

De seguida iremos propor quatro tábuas de queijos, cada uma com cinco propostas de queijos que deverá saborear pela ordem indicada. Junto com esta lista encontra-se ainda a sugestão do pão e dois vinhos que os complementam.

Para ir "lavando" o paladar poderá ainda colocar sobre a mesa uvas frescas, ananás fresco, figos e alperces macerados.

É natural que cada indivíduo poderá sempre fazer outras opções de acordo com o seu gosto pessoal.

Ex: Tábua de Queijos:

- Queijo de vaca, cabra e ovelha curado: origem – Serras de Penela;
- Queijo de Cabra Transmontano (DOP);
- Queijo Serra da Estrela (DOP);
- Queijo Terrincho velho curado Centeio (DOP);
- Queijo Serpa (DOP).



Para acompanhar: Pão de centeio com passas e pão de centeio;

Mise-en-Place de Queijo

Mise-en-place, "refere-se ao conjunto de operações preparatórias, antecedentes à confecção das refeições, tanto as grandes unidades, como as de menor dimensão desenvolvem estas preparações de avanço dos diversos elementos auxiliares, dos pratos a confeccionar, legumes, ramos de cheiros, decorações dos pratos. Contribuem para uma maior eficácia na finalização dos pratos nos períodos das refeições." (in sebenta da disciplina)

Para fazer um bom serviço de queijos, é necessário um mínimo de material que se discrimina em seguida:

- ✓ 1 Garfo;
- ✓ 1 Faca;
- ✓ 1 Espátula cortante para queijos;
- ✓ 1 Colher de marfim, prata ou semelhante, para os queijos cremosos e pasta mole.
- ✓ Acompanham o queijo: sal pimenta, bolachas de água e sal ou outras de tipo integral ou semelhantes.

Serviço de Queijos

Nem todos os queijos se devem servir pelo mesmo processo, pois as suas pastas são diferentes, e o mesmo acontece com o tempo de cura a que são submetidos. Enquanto há queijos que se devem cortar em fatias, apará-las e colocá-las no prato do cliente, há outros, que serão servidos à colher, e ainda outros que embora se cortem à faca, esta terá de ser previamente aquecida, para que o corte seja efectuado sem esmagar. Quando a pasta dos queijos se encontra mole, deve ser servida à colher, caso dos queijos amanteigados (Serra, Azeitão, Brie, Camembert...). Corta-se a parte superior da casca, obtendo assim uma espécie de caixa, de onde se retira a respectiva dose.

Tradição originária da França (mais especificamente da Provence), a união de queijos e vinhos é uma opção agradável, tornando-se num hábito muito comum na gastronomia actual.

Recomendações tradicionais na harmonização de queijos e vinhos baseada na textura e sabor:

- Quanto mais duro for o queijo (parmesão, por exemplo), mais taninoso deve ser o vinho;
- Quanto mais cremoso for o queijo, mais acidez deve ter o vinho para atenuar a gordura;
- Vinhos doces ou generosos (tais como o Sauternes, Porto ou Madeira) acompanham bem os queijos azuis, pois equilibram a pujança destes (O Roquefort, vai bem com Sauternes), (o Inglês Stilton faz combinação clássica com o Porto), (o Gorgonzola combina com tinto potentes).
- Queijos frescos sem casca, como os cremosos, Macarpone ou Mozzarella pedem vinhos brancos leves (Riesling ou Chardonnay), rosés ou tintos jovens e frescos, como Beaujolais francês e o Italiano Bardolino.
- Vinhos tintos de classe e mesmo brancos adequam-se a queijos macios, de casca rica como o Camembert, Brie e Gouda, desde que não muito curados.
- Os queijos mais suaves, do tipo Emmental e Gruyère, vão bem com os tintos pouco taninosos, suaves.
- Vinhos brancos leves e aromáticos (Chardonnay por exemplo) combinam com queijos de pasta mole, tais como os frescos de cabra.

5.5. CARTA DE VINHOS & OUTRAS BEBIDAS:

A elaboração de uma carta de vinhos reveste-se de enorme importância para o sucesso de uma operação de comidas & bebidas. A carta consiste na relação ordenada dos vinhos que um restaurante se propõe servir, deve estar de acordo com a categoria do estabelecimento e as iguarias servidas.

O vinho é um produto muito ligado à cultura de um país e ao mesmo tempo um produto que sofre grandes variações comerciais pela qualidade/quantidade produzida e também pelo factor moda, etc. Elaborar uma carta não é tarefa fácil, requer alguma experiência, elevada imaginação e sobretudo uma visão adequada do que é uma carta e que factores devemos ter em linha de conta quando da sua concepção. Iniciamos o trabalho através da análise do problema da carta na sua forma física. Uma carta é normalmente constituída por:

- Capa;
- Conteúdo;
- Contra capa.

A capa deve ter um design atractivo para os clientes, no que se refere ao conteúdo, a carta não deve ter por norma mais de duas ou quatro folhas.

Sugestão para a apresentação dos vinhos na carta:

- Vinhos aperitivos;
- Vinhos de mesa;
- Verdes
- Brancos
- Rosés
- Tintos
- Vinhos espumantes;
- Vinhos digestivos

Outros

A organização da carta de vinhos deve seguir também uma sequência lógica que esteja de acordo com a organização da vinha e do vinho no país (regiões demarcadas - DOC, seguidas das zonas vitivinícolas – IPC, e depois as restantes). Cada região deve ser sumariamente caracterizada no que diz respeito ao solo, clima e principais castas utilizadas; Para cada região os vinhos devem estar organizados pela seguinte ordem:

Verdes Brancos

Vinhos Verdes Tintos

Maduros: Brancos
 Roses
 Claretes
 Tintos

Nota: A carta pode incluir ainda; Espumantes Naturais e Champagnes, Vinhos Generosos, Cervejas, Refrigerantes, Aguardentes Nacionais e Estrangeiras, Licores Nacionais e Estrangeiros.

5.5.1. O VINHO À MESA

Os vinhos são servidos ao longo da refeição de acordo com as seguintes recomendações:

- Dos novos para os velhos;
- Dos verdes para os maduros;
- Dos secos para os doces;
- Dos leves para os encorpados;
- Dos brancos para os tintos.

Outras recomendações:

Vinhos brancos secos, jovens e leves:

- Peixes de textura fina, e carne branca, particularmente grelhados e com a generalidade dos mariscos.

Vinhos brancos secos encorpados:

- Peixes gordos, assados ou de caldeirada, assim como aves de carne branca, como o frango.

Vinhos brancos meio doces:

- Patés, e queijos de sabor muito intenso.

Vinhos tintos jovens:

- Pratos de carne de sabor forte e bem condimentados.

Vinhos tintos e delicados com envelhecimento:

- Aves de carne branca e carnes vermelhas sem grandes temperos.

Tintos velhos e robustos:

- Assados, caça e queijo de sabor muito forte.

Nota:

O vinho deve ser sempre servido antes de estar na mesa o prato que acompanha, para que seja apreciado, aspecto, cor, aroma e limpidez. Estas regras podem ser utilizadas para a ordenação lógica dos vinhos na carta.

5.6. ARMAZENAGEM DO VINHO

O vinho deve ser protegido, através da rolha, do seu pior inimigo: o oxigénio. É por esta razão que as garrafas se armazenam deitadas para que o vinho mantenha a rolha húmida e inchada, ocupando todo o gargalo. A variação da temperatura também incomoda o vinho. Quanto mais fresco o vinho se mantiver, mais lentamente evoluirá já que o calor acelera a sua maturação. Em termos gerais, a temperatura ideal para armazenar vinhos situa-se entre os 10º e os 15º graus.

O vinho odeia luz e calor. Uma luz forte pode alterar negativamente o sabor. Locais húmidos são bons para a saúde do vinho, já que, se a atmosfera for demasiado seca, as rolhas podem secar, deixando de ser verdadeiramente eficazes. No entanto convém que estes locais não sejam demasiado húmidos, para que os rótulos não se deterioreem.

5.7. A ROLHA

A utilização de uma boa rolha numa garrafa de vinho é essencial. O seu papel é proteger, o mais possível, o vinho de um dos seus maiores inimigos que como já referimos é o oxigénio.

Qualidade medíocre:

Cheia de "estrias", deixa perder vinho, acontecendo também uma degradação da cortiça e alteração do líquido. Se o material da rolha tem má qualidade, esta é frequentemente afectada, por bolores que vão resultar em vinhos com rolha, ou seja, estragados. As mais baratas são geralmente mais curtas e feitas de aglomerado de cortiça (utilizado também nas solas dos sapatos).

Qualidade "standard"

Apresenta algumas "cavidades", mas a protecção do líquido é eficaz. Essas cavidades, como se pode ver no corte, são fontes de aprovisionamento de gás carbónico par o sobreiro.

Muito boa qualidade

Quase "liso", este tipo de rolha impede praticamente toda a troca gasosa entre o interior da garrafa e o exterior. As mais podem atingir os seis centímetros de comprimento. A sua qualidade é incondicionalmente melhor.

Rolhas de Champagne

São mais largas e, por essa razão, têm de ser marteladas para dentro do gargalo da garrafa. Geralmente, são feitas de anéis de aglomerado de cortiça, com um disco de cortiça natural no fundo que fica em contacto com o vinho.

A "elasticidade" da cortiça é de tal forma elevada, que pode ser comprimida até quase 50% do seu volume. As mais baratas são geralmente as menos elásticas.

6. ETIQUETA E REGRAS BÁSICAS DE SERVIÇO

Os empregados de mesa devem respeitar algumas regras básicas de comportamento no desempenho das suas funções:

6.1. REGRAS BÁSICAS:

- Manter-se sempre com elegância;
- Caminhar com energia, dando passos regulares. Não correr, porque isso sugere estado de confusão;
- Tratar todos os clientes com a deferência que se daria a uma pessoa importante;
- Demonstrar trato gracioso por meio de uma saudação formal e entoação de voz apropriada.
- Evitar qualquer sinal de familiaridade com os clientes;
- Tomar cuidado para não ouvir – nem parecer ouvir – a conversa dos clientes;
- Evitar dar a impressão que se espera receber gratificação;
- Nunca demonstrar indiferença para com os clientes;
- Não travar conversação nem mostrar sinais de irritabilidade com outros membros do pessoal na sala de jantar;
- Tratar com eficiência os comentários favoráveis ou as queixas dos clientes;
- Cumprimentá-los à saída;
- Ser capaz de contornar um acidente, prontamente e de maneira eficiente;
- O empregado de mesa não deve sair da sala desnecessariamente, e quando não estiver ocupado, deve permanecer junto do seu aparador, apumado, para poder dominar o seu posto de serviço;
- O empregado de mesa, durante o serviço, não pode comer, beber ou fumar
- Algumas regras de serviço também devem ser observadas:
 - Transportar a travessa, com a mão esquerda, de forma equilibrada.
 - Ao transportar uma peça alta como uma garrafa, colocá-la deitada sobre a bandeja entre outras peças evitando assim que caia.
 - Para transportar copos ou talheres, pôr na bandeja um guardanapo dobrado a preceito para impedir que deslizem ou façam barulho. Para levar um pequeno número de talheres, pode usar-se um prato em vez da bandeja.
 - Procurar servir à mesa de uma maneira elegante.
 - Se a louça e os talheres tiverem o nome ou logotipo do estabelecimento, colocá-los sempre de modo que fique mesmo em linha com o cliente;

- Ao servir pratos quentes utilizar sempre o "lito" para evitar queimaduras;
- Ao servir pratos frios deve segurá-los com a palma da mão por debaixo e o polegar na borda, como na figura abaixo;
- Servir as iguarias frias primeiro que as quentes;
- Para servir um molho espesso deve utilizar uma concha ou colher. No caso dos molhos líquidos podem ser servidos directamente da molheira;



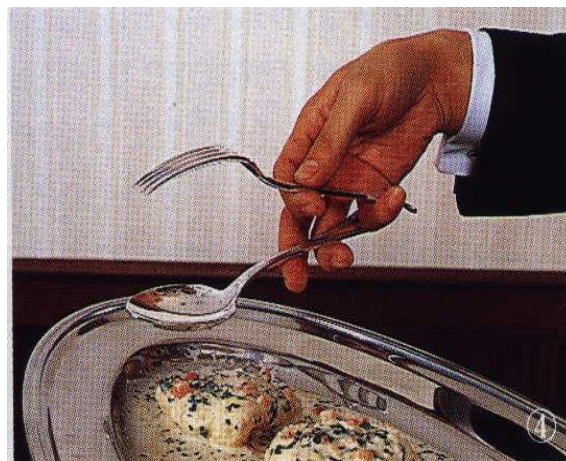
- Os cinzeiros uma vez utilizados devem ser prontamente substituídos. Para esta operação é usual que se coloque um cinzeiro limpo de boca para baixo sobre o cinzeiro sujo, que é então removido para a bandeja, colocando-se de seguida o limpo na posição correcta na mesa;
- Deve pôr-se pequenos lavabos quando são servidos mariscos. Estes devem ser colocados junto do prato da iguaria, no lado esquerdo superior e devem ser retirados logo utilizados;
- Deve-se proceder à remoção das migalhas depois de levantar a louça do prato principal, utilizando o pano de serviço, dobrado, para as escovar para um prato na mão esquerda, fazendo este trabalho entre os clientes. Nesta altura é possível pôr a colher e o garfo da sobremesa em posição para comer a sobremesa, colocando a colher à direita do cliente, indo a seguir para a esquerda e depois de retirar as migalhas, pôr o garfo na posição respectiva:



6.2 - UTILIZAÇÃO DO TALHER DE SERVIÇO

O talher de serviço é composto por uma colher a sopa e um garfo a carne. Devem ser de tamanho e padrão semelhantes e são utilizados para servir todas as espécies de iguarias.

Para se conseguir o máximo controlo devem colocar-se os cabos na palma da mão direita de modo a que fiquem sobre o dedo mínimo, e nos dois a seguir conforme se mostra nas figuras ao lado. De seguida coloca-se o dedo indicador entre a colher e o garfo e o polegar aperta para cima. Isto torna o garfo um instrumento independente que se fechará sobre o ingrediente que se pretende servir.



Ao servir um molho ou estufado, parte dele pode transbordar da colher se não for puxado contra a borda da travessa ou removido manobrando o garfo debaixo da colher.

Alimentos achatados servem-se melhor com dois garfos em vez de colher e garfo. Seguram-se dois garfos na mão direita e abrem-se no sentido do comprimento do alimento a servir. Colocam-se por debaixo dele levantando-o com cuidado, ajustando a distância se houver probabilidade de o quebrar pelo meio; transfere-se para o prato, usando depois uma colher para servir qualquer molho que se encontre na travessa.



6.3 - CLIENTE DIFÍCIL

O acesso e utilização de um restaurante é aberto a todas as pessoas, pois trata-se de um local público, estando sujeito à entrada de pessoas menos convenientes.

Algumas situações indesejáveis podem ocorrer como por exemplo clientes em visível estado de embriagues, ou com aspecto considerado socialmente degradante.

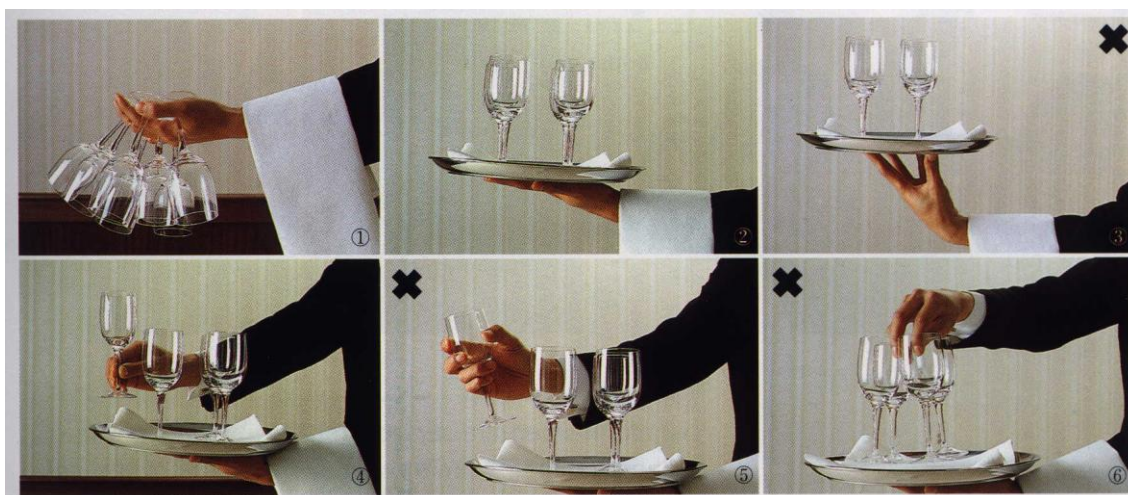
Nestes casos a legislação permite tomar algumas medidas, muito embora o bom senso também seja necessário para contornar as situações.

Caso não tenha sido possível vedar o acesso a este tipo de clientes logo na entrada do restaurante, cabe ao empregado de mesa saber tratar com a situação: deve manter a calma e de forma educada conduzir o cliente a um local menos exposto, se possível sem que os restantes se apercebam, e persuadi-lo a abandonar a sala. No entanto, se o cliente oferecer resistência, pode recorrer às autoridades.

7. A COPA

As lavagens da louça, talheres e vidros depois de utilização, fazem-se na zona de lavagens de pratos sob a direcção do chefe da copa que é muitas vezes conhecido por argentier.

A reputação de um estabelecimento assenta muito sobre a qualidade e higiene da lavagem da louça e resplendor da baixela.



Muitos estabelecimentos utilizam uma grande máquina de lavar louça que produz o resultado desejado com um mínimo de manutenção e vigilância; pode tratar de toda a espécie de utensílios de restaurante e devolve-os esterilizados, secos e livres de manchas de gordura.

Será ainda necessário polir a prata numa máquina apropriada para dar brilho à superfície polida, fazendo isto num sistema de rotação para que todas as peças, incluindo cafeteiras e bules, candelabros e travessas de prata, sejam tratados numa base regular.

Os talheres com revestimento de prata mancham com relativa facilidade, particularmente quando entram em contacto com ingredientes que contêm ácidos.

GLOSSÁRIO/DEFINIÇÕES

Ação Correctiva - Acção ou procedimento a tomar quando os resultados da monitorização dos PCC's indicam uma perda de controlo.

Análise de Perigos - Processo de recolha e avaliação de informação sobre os perigos potenciais associados ao alimento, que possam ser significativos no Plano de HACCP.

Árvore de Decisão - Sequência de questões que permitem determinar se um ponto de controlo é ponto crítico.

Bactéria - organismos vivos unicelulares. A água, o vento, os insectos, as plantas, os animais e os homens podem transportar bactérias. Multiplicam-se na pele e nos pêlos humanos, nas roupas, em feridas, na boca, nariz, garganta, intestinos, e em alimentos à temperatura ambiente.

Contaminação - presença accidental no alimento de substâncias potencialmente prejudiciais, inclusive microrganismos, produtos químicos e objectos físicos.

Contaminação cruzada - transferência de substâncias prejudiciais ou microrganismos que causam enfermidades através de mãos, superfícies de contacto com alimentos, esponjas, toalhas de pano e utensílios que tocam no alimento cru e depois tocam em alimentos prontos para consumo. A contaminação cruzada também pode ocorrer quando alimentos crus tocam ou penetram em alimentos cozidos ou prontos para o consumo.

Controlar - Adoptar todas as medidas necessárias para assegurar e manter o cumprimento dos critérios estabelecidos no plano de HACCP.

Critério - Requisito no qual se baseia uma decisão.

Controlo - situação em que os procedimentos correctos estão sendo aplicados e o processo está de acordo com os limites preestabelecidos (o processo está sob controlo).

Desinfecção - redução, por meio de agentes químicos e/ou métodos físicos, do número de microrganismos no ambiente, a ponto de não comprometer a segurança ou a inocuidade do alimento.

Desvio - falha num limite crítico, que pode causar perda do controlo do CCP.

Dispositivo de medição de temperatura - um termómetro, ou outro dispositivo para medir a temperatura do alimento, do ar, ou da água.

Enfermidade transmitida por alimentos - síndrome resultante da transmissão de enfermidades ao homem por alimentos que contenham substâncias prejudiciais.

Equipa HACCP - equipa profissional responsável pela elaboração e implementação do plano HACCP.

Estabelecimento alimentar - local onde os alimentos são servidos ou oferecidos directamente ao consumidor. Em alguns casos inclui as etapas de produção, armazenamento ou distribuição, que apoiam a operação directa ao consumidor.

Etapas operacionais - uma actividade, como recepção, armazenamento, preparação, cozedura, etc.

Fluxograma - Representação esquemática da sequência das etapas ou operações usadas na produção de um determinado produto.

HACCP - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (Hazard Analysis and Critical Control Points). Sistema que identifica, avalia e controla os perigos significativos para a inocuidade do alimento.

Higiene alimentar - condições e medidas necessárias para a produção, processamento, armazenamento e distribuição de alimentos, projectadas para garantir um produto inócuo, seguro e saudável para consumo humano.

Inocuidade do alimento - garantia de que o alimento é aceitável para o consumo humano de acordo com seu uso esperado.

Limite Crítico - limite mensurável num CCP, que pode ser monitorizado para reduzir a presença de um perigo identificado a um nível seguro no alimento. Valor/Critério que diferencia a aceitabilidade da inaceitabilidade do processo.

Limites Máximos para Resíduos de Medicamentos Veterinários (MRLVD) do Codex Alimentarius - a concentração máxima de resíduos resultante do uso de um medicamento veterinário, recomendada pela Comissão do Codex Alimentarius como legalmente permitida, ou reconhecido como aceitável, num alimento. Baseia-se no tipo e na quantidade de resíduo, considerado como sem perigo toxicológico para o homem.

Limites Máximos para Resíduos de Pesticidas do Codex (MRLP) - concentrações máximas de resíduos de pesticidas (expressas em mg/kg), recomendadas pela Comissão do Codex Alimentarius, e legalmente permitidas em alimentos e rações animais.

Limite de segurança (limite operacional) - um valor mais rígido do que um limite crítico para impedir a ocorrência de um desvio.

Limpeza - remoção da sujidade, resíduos de alimentos, poeira, gordura ou outro material indesejável.

Manipulador de alimento - qualquer pessoa que manipula directamente alimentos embalados ou não, equipamentos e utensílios para alimentos, ou superfícies em contacto com alimentos, e que deve, portanto, cumprir as exigências de higiene.

Medidas Preventivas - Actividades que reduzem ou eliminam a ocorrência de perigos a um nível aceitável.

Microrganismo - uma forma de vida que só pode ser observada ao microscópio; inclui bactérias, vírus, leveduras e seres unicelulares.

Monitorização - acto de observar e mensurar para ajudar a determinar se os limites críticos estão sendo alcançados e mantidos.

Nível de Preocupação - É uma expressão da seriedade da falha em controlar um Ponto Crítico de Controlo. Deriva do conhecimento do perigo, incluindo a sua severidade e o risco de ocorrer.

Os níveis de preocupação podem ser:

- Elevada Preocupação: Sem controlo pode ameaçar a vida do consumidor;
- Média Preocupação: Uma ameaça ao consumidor que deve ser controlada;
- Baixa Preocupação: Pequena ameaça ao consumidor mas pode ser vantajoso controlar;
- Nenhuma preocupação: Nenhuma ameaça.

Parasita - um organismo que cresce, se alimenta e se protege num organismo diferente e dele retira o que precisa.

Patogénico - um microrganismo (bactérias, parasitas, vírus, ou fungos) infeccioso e que causa enfermidade.

Perigo - um agente biológico, químico ou físico presente no alimento, ou uma condição com o potencial de causar um efeito adverso à saúde do consumidor.

Pesticida - qualquer substância que tenha o objectivo de evitar, destruir, atrair, repelir, ou controlar qualquer praga, inclusive as espécies não desejadas de plantas e animais durante produção, armazenamento, transporte, distribuição e processamento de alimentos;

Plano de HACCP - Documento escrito, preparado de acordo com os princípios do HACCP e que refere os procedimentos a serem seguidos, de modo a garantir o controlo de um processo ou procedimento específico.

Documento escrito, preparado de acordo com os princípios do HACCP para assegurar o controlo dos perigos que são significativos para a segurança, nos termos e nos produtos considerados.

Ponto Crítico de Controlo (PCC) - Ponto, procedimento, operação ou etapa no qual o controlo deve ser aplicado sendo essencial para prevenir, reduzir a níveis aceitáveis ou eliminar um perigo, relacionado com a inocuidade dos alimentos.

Ponto de Controlo - Qualquer ponto, etapa ou procedimento, no qual o controlo pode ser exercido ou aplicado.

Procedimento Padrão Operacional (SOP) - um método escrito de controlar uma prática, de acordo com especificações predeterminadas para se obter o resultado desejado.

Programa de pré-requisitos - procedimentos, incluindo as Boas Práticas de Fabrico, que são a base higiénica e sanitária necessária para implementar um sistema HACCP adequado.

Registo - documentação da monitorização, observação, e das actividades de verificação.

Resíduos de pesticidas - qualquer substância específica em alimentos, produtos agrícolas ou ração animal resultante do uso de pesticidas.

Risco - Hipótese ou probabilidade de um dado perigo ocorrer.

Severidade - variedade de consequências que podem resultar de um perigo. Seriedade ou impacto do perigo na saúde do consumidor.

Sistema HACCP - o resultado da implementação dos princípios HACCP numa operação que tenha um programa de pré-requisitos implementado, bem fundamentado e abrangente. Um sistema HACCP inclui o plano HACCP e todos os SOP.

Surto de Enfermidades Transmitida por Alimentos - ocorrência de duas ou mais pessoas apresentando a mesma enfermidade após ter ingerido o mesmo alimento.

Sistema de Monitorização - Conjunto de observações ou medições dos parâmetros de controlo para avaliar se um ponto crítico de controlo está dentro dos valores aceitáveis.

Toxina - uma substância venenosa que pode ser encontrada no alimento.

Tolerância - Grau de latitude à volta do valor alvo que é permitido, isto é, valores que estão abaixo e acima do valor alvo mas ainda dentro do limite crítico.

Verificação - uso de métodos, procedimentos ou testes, por supervisores, pessoas indicadas ou inspectores oficiais para determinar se o sistema de inocuidade do alimento, baseado nos princípios do HACCP, está funcionando para controlar os perigos identificados. Analisar se o que está a ser feito corresponde ao planeado.

Vírus - um material genético revestido por proteína; é a menor e mais simples forma de vida.

Validação - Item da verificação que tem como objectivo a recolha e avaliação de informação técnica e científica necessária para garantir que o plano de HACCP, quando devidamente implementado, controla os perigos de forma efectiva. Constatação de que os conteúdos e técnicas científicas da análise de perigos do plano de HACCP são efectivos.

Valores Alvo - Valores de um parâmetro, num Ponto Crítico de Controlo, que provaram eliminar ou controlar um perigo.

Verificação - Métodos, procedimentos ou testes, adicionais aos utilizados na monitorização, que permitem determinar a eficácia do sistema e se este está de acordo com o plano.

BIBLIGRAFIA

- CASTELLI, G., Administração Hoteleira, 5ª Edição, Editora da Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 1998.
- CERRA, J., DORADO, J., Gestion de Produccion de Alojamentos Y Restauracion, 6ª Edição, Editorial Síntesis, Madrid, 1999.
- CRACKNELL, H., NOBIS, G., Manual Prático do Serviço de Restaurante, 3ª Edição, Edições Cetop.
- ÉCOLE TECHNIQUE HOTELIÈRE TSUJI, Professional Restaurant Service, John Wiley & Sons, Inc., 1991.
- FEITO, J., Procesos de Servicio en Resturación, Editorial Síntesis, Madrid, 2000.
- GIÃO, A.S., Etiqueta e Boas Maneiras, Círculo de Leitores, Lisboa, 1993.
- RUTHERFORD, D., Hotel Management And Operations, 2ª Edição, Van Nostrand Reinhold, Nova Iorque, 1995.
- INTER MAGAZINE, Livro do Chefe Cozinheiro, 1ª edição, Lisboa, 1999
- MARQUES, José A. (1985). Manual de Gastronomia (2 Vol.). Lisboa: INFT.
- SERRA, Francisco M. (1994). Cadernos de Gastronomia. Faro: Ualg./ESGHT. Não publicado.
- BERNARDO, Fernando (1986). Queijaria Tradicional. Lisboa: INFTUR: Marcontur. Gabinete de Comercialização e Publicidade, Lda.
- FERREIRA, Manuel, Cozinha Ideal 6ª Edição, Editorial Domingos Barreira, Porto, 1981
- TIMPERLEY, Carol & NORMAN, Cecília (1997). O Livro de Queijos. São Paulo: Editora Manole Ltda.
- LAROUSSE , Gastronomique
- GONÇALVES, Francisco E. (1983). Portugal País Vinícola. Lisboa: Editora Portuguesa de Livros Técnicos e Científicos.
- AMARAL, Duarte (1994). O Grande Livro do Vinho. Lisboa: Circulo do Leitores.
- VINHO, Instituto da Vinha (1989/99), Vinhos e Aguardentes de Portugal.
- CLARKE, Oz, Atlas do Vinho, 1ª Edição, Agosto de 1998, Lisboa, Editorial Verbo.

- WALTON, Stuart, Manual Enciclopédico do Vinho, 1ª Edição, Julho de 1998, Lisboa, Editorial Estampa.
- PEIXOTO, Tânia/GUERREIRO, Nuno (2003). "Vinhos Generosos, Vinhos de Mesa e Rota de Vinhos". Faro: Ualg. /ESGHT. Trabalho de Grupo.
- ELSA, Sousa/BERNARDO, André/ALBERTO Bruno/ARAÚJO, João (2003). "Rota dos vinhos Estrangeiros". Faro: Ualg. / ESGHT. Trabalho de Grupo.
- Instituto da vinha e do vinho, Vinhos e Aguardentes de Portugal- Anuário 2002/2003 ,Lisboa, Castelo Publicações e Edições AS
- Le Cordon Bleu, Manual do Apreciador de Vinhos, Lisboa, Editorial Estampa, Julho 2002
- TRAQUETE, António V. (1983). Prática e Técnica de Bar. Lisboa: Tipografia Correia.
- SABINO, Joaquim (1995). Cocktails e Técnicas de Bar. Lisboa: Sociedade Tipográfica.
- ⇒ "Rotas do Vinho - Portugal" –in ICEP
- ⇒ "Os melhores vinhos de Portugal" in Repsol
- ⇒ <http://www.ivv.min-agricultura.pt>
- ⇒ <http://www.sra.pt/>
- ⇒ www.gastronomias.com/
- ⇒ www.azeitao.net/vinhos/moscatel/moscatel_de_setubal.htm
- ⇒ <http://www.terravista.pt/nazare/5705/bebidas/comalcool/bebidascomalcoolicas.html>