

ESTUDO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS

SUAS RELAÇÕES COM
EVENTOS E
BANQUETES

Prof. Paulo Ferretti

Objetivos

- Desenvolver conhecimentos básicos sobre bebidas alcoólicas.
- Identificar hábitos de consumo e tipos de serviço de bebidas alcoólicas.
- Estabelecer relações entre bebidas alcoólicas e os diversos tipos de eventos.

Método de avaliação

- Trabalho em grupo (até 3 pessoas).
- Escolha de um tipo de evento.
- Definição de local, número de participantes, perfil de público.
- Definição de tipo de serviço e produtos ofertados.
- Seleção e dimensionamento de bebidas.
- Identificação de fornecedores.
- Análise de custos, patrocínios, consignações.
- Conclusão.

A origem da bebida alcoólica

- Bebidas fermentadas:
- Vinho e cerveja (7000 anos)
- Relações:
 1. Fisiológicas
 2. Medicinais
 3. Econômicas
 4. Políticas
 5. Religiosas
 6. Culturais
 7. Gastronômicas

Bebidas fermentadas

- Matérias –primas (frutas, cereais ou plantas)
- Água, temperatura, leveduras (*saccharomyces*)
- Transformação em etanol, gás carbônico e energia térmica

Principais bebidas fermenta



- Vinho (uva)
- Cerveja (cereais, lúpulo, água)
- Saquê (arroz, água)
- Sidra (maçã)

O Vinho

- Vinho comum (uvas americanas)
- Vinho fino (uvas europeias / vitis vinífera)

Vinho fino

- Origem: Europa
- Principais países produtores: França, Itália, Espanha, Portugal, Alemanha, EUA, Austrália, Nova Zelândia, África do Sul, Chile, Argentina

Principais uvas viníferas

Tintas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Malbec, Syrah (Shiraz), Tempranillo

Branças: Chardonnay, Sauvignon Blanc, riesling, Sémillon, Viognier, Moscatel, Gewürztraminer.

Cervejas



- Cereais: cevada e trigo (podem ser adicionados outros cereais)
- Água
- Lúpulo
- Tipos: Ale e Lager

Bebidas destiladas



- Destilação: separação de dois ou mais líquidos pela diferença de seus pontos de ebulição.
- Objetivo de destilar: aumentar o teor alcoólico da bebida
- Aguardente = bebida destilada

Classificação de bebidas destiladas

- Por matéria-prima (aguardentes de cereais, frutas e plantas).
- Por envelhecimento (não-envelhecidas, envelhecidas).
- Por serviço (aperitivo, coquetéis, acompanhantes de refeição, digestivos).

Aguardentes de cereais

- Vodka (Rússia / Polônia): trigo ou batata
- Não envelhecida
- Base de coquetéis
- Principais marcas: Smirnoff, Orloff, Absolut, Wyborowa, Stolychnaia, Finlandia, Danzka, Belvedere

Aguardentes de cerea



- Whisky / Whiskey (Escócia, Irlanda) cevada, centeio, milho
- Blended X Single Malt (Escócia)
- Bourbon X Tennessee (EUA)
- Marcas: Johnnie Walker, Ballantine´s, Black & White, Chivas Regal, cutty Sark, Bell´s, Grant´s, Dimple, J&B, Logan, Dewar´s, Jack Daniel´s, Glenlivet, Jameson

Aguardentes de cereais



- Genever (Holanda)
- Gin (Inglaterra)
- Steinhäger (Alemanha)
- Aquavit (Norte da Europa)
- Schnapps (Alemanha)

Aguardentes de frutas



- Aguardentes vínicas
- Países de produção de vinho (França, Itália, Espanha)
- Brandy = Aguardente vínica
- Mais famosos brandies: Cognac e Armagnac
- Marcas: Domecq, Hennessy, Courvoisier

Aguardentes de frutas

- Aguardentes de bagaço de uva (resíduo da fermentação da uva/vinho)
- Bagaceira (Portugal)
- Grappa (Itália)
- Marc (França)
- Pisco (Chile / Perú)

Aguardentes de frutas

- Eau-de-vie (aguardentes de diversas frutas de origem francesa ou suíça)
- Poire (pêra)
- Framboise (framboesa)
- Cerise (cereja)
- Mirtille
- Cassis

Aguardentes de plantas

- Rum (Caribe) cana-de-açúcar
- Tequila (México) agave azul
- Cachaça (Brasil) cana-de-açúcar

- Podem ser envelhecidas ou não-envelhecidas
- Base de coquetéis ou pura

Bebidas compostas

- Combinação de bebidas fermentadas (vinho), destiladas com frutas, flores, raízes, cascas, sementes, folhas
- Vermutes (Martini, Cinzano, Carpano)
- Bitters (Campari, Cynar, Underberg)
- Licores (caseiros, Amarula, Cointreau, Frangelico)

Serviço de bebidas alcoólicas



- Coquetel (bandeja com bebidas servida / com garrafa)
- Buffet (disposição de bebidas para o auto-serviço)
- Estação (bebida específica a ser preparada)
- À mesa (parte do serviço de alimentos e bebidas; inglesa ou empratado)

Processo de escolha de bebidas para eventos



- Necessidades do cliente
- Hábitos e cultura da demanda
- Custos
- Oferta de bebidas na região
- Relação com fornecedores
- Condições de armazenamento, produção e serviço
- Perfil da mão-de-obra operacional de produção e serviço

Necessidade do cliente



- Identificação do tipo de evento (coquetel, vernissage, cerimônia pública, happy-hour, jantar, brunch, simpósio, casamento, formatura, business, coletiva de imprensa)
- Identificação do público-alvo (executivo, familiar, idade, sexo, sócio-econômico)

Hábitos e cultura da demanda



- Identificação dos hábitos de consumo de alimentos e bebidas da demanda do evento.
- Bebidas freqüentes, tradicionais.
- Bebidas desconhecidas.
- Bebidas “tabus”.
- Status da bebida.

Fornecimento, oferta e custos



- Análise da oferta de bebida regional.
- Identificação de custo per capita e/ou valor total de bebidas.
- Cálculo per capita.
- Quantidades de segurança.
- Negociação (compra direta, consignação, faturamento).

Armazenamento, produção e serviço



- Estudo prévio do espaço do evento (condições operacionais de serviço e armazenamento, fluxos).
- Cálculo de tempo de mise-en-place.
- Mise-en-place de bebidas e utensílios.
- Taças, bandejas, baldes, caçambas, outros utensílios.

Mão-de-obra de serviço



- Definição da organização e quantidade de funcionários.
- Identificação de liderança do serviço.
- Perfil da mão-de-obra.
- Preparação do staff.
- Supervisão de serviço (*mise-en-place*, atendimento, fechamento).
- Fechamento (limpeza, contagem, desmontagem).

Paulo Eduardo Zioni Ferretti



- Coordenador do curso de pós-graduação em Gestão de Serviços em Alimentação (SENAC – Águas de São Pedro).
- Consultor gastronômico da Lagar Consultoria (conceituação, gestão, operação gastronômica e especialização em vinhos).



LAGAR gastronomia
consultores

www.lagargastronomia.com.br