

1. A ORIGEM DO RESTAURANTE E SUA EVOLUÇÃO

A origem do termo Restaurante (Restauração) não é tão antiga quanto se possa imaginar, pois não está ligada desde o seu início à alimentação como poderia parecer.

Apesar de existirem diversas definições a explicação seguinte parece ser a mais lógica.

Por volta do século XVIII, mais propriamente em 1765, apenas se serviam comidas em Albergues e Estalagens, com menu fixo e a hora fixa. Nesta data, porém, apareceu um indivíduo de nome BOULANGER que vendia sopas numa rua em Paris e que as considerava ótimas para a “Restauração” de forças humanas, pelo que, as denominou de “Restaurants” escrevendo um visível letreiro por cima da porta:

“Boulangier fornece “restaurants” divinas

VENITE AD ME VOS QUI STOMACHO LABORATIS, ET EGO RESTAURABO-VOS.

(Vinde a mim, vós que padeceis do estômago, eu vo-lo restauro.)

Pretendendo enriquecer a sua ementa, resolveu um dia, preparar pés de borrego com molho branco, e após ter respondido a um processo por confeccionar um prato que não poderia preparar pois não pertencia à Associação de Estalajadeiros, tornou-se famoso pelo seu prato e toda a cidade de Paris se quis certificar do valor gastronómico e imaginativo da especialidade de *Chez Boulangier*. Até o Rei Louis XV fez servir esse prato em Versailles, embora não tivesse ficado entusiasmado com a iguaria.

Depois de Boulangier, o primeiro Restaurante digno desse nome, foi fundado por Beauvillers em 1783, também em Paris.

Após a Revolução outros estabelecimentos deste género foram surgindo, sem problema, permitindo ao povo várias refeições de acordo com o gosto e possibilidades de cada um. Surgiram, e ainda surgem, versões do tipo: Snack – Bar, Self – Service, Cantinas, Refeitórios, Coffee – Shops, Tea Room...

Além dos restaurantes tradicionais, e ainda dos restaurantes de hotéis, pensões, estalagens, pousadas, etc., existem variados tipos, para satisfação das necessidades alimentares das várias classes sociais, segundo as suas ocupações e preferências.

De entre estes, destacam-se os Snack-Bares, os Self-Service, as Cantinas, os Coffee-Shops e os Sandwiches-Bares.

2-TIPOS DE ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO E SUAS CARACTERÍSTICAS/FUNIONAMENTO:

Além dos restaurantes tradicionais, e ainda dos restaurantes de hotéis, pensões, estalagens, pousadas, etc., existem variados tipos, para satisfação das necessidades alimentares das várias classes sociais, segundo as suas ocupações e preferências.

De entre estes, destacam-se os Snack-Bares, os Self-Service, as Cantinas, os Coffee-Shops e os Sandwiches-Bares.

RESTAURANTE DE TURISMO

Normalmente situado em locais considerados de hiper interesse turístico e onde devem ser servidos iguarias e vinhos da região.

RESTAURANTE DE HOTEL

Destina-se sobretudo em servir os clientes hospedados no hotel, podendo também servir clientes passantes.

RESTAURANTE CLÁSSICO

é o tradicional restaurante cuja a clientela é muito diversa e onde podem ser fornecidos iguarias de cozinha regional portuguesa, de cozinha nacional e internacional.

RESTAURANTE TÍPICO

Caracteriza-se pela cozinha da região em que está inserido. O seu mobiliário e decoração devem de ter o mesmo cuidado, se possível deve proporcionar a exibição de folclore.

RESTAURANTE DIETÉTICO

Este tipo de restaurante é pouco vulgar entre nós, a sua clientela é muito própria, o vegetariana, que procura no seu hábito de alimentação o único remédio.

RESTAURANTE DE ESTRADA

É um tipo de restaurante de serviço simples e rápido situado em local conforme o seu nome indica e dispendo de um amplo parque para qualquer tipo de viatura.

GRILL-ROOM

Tipo de similares de estabelecimento hoteleiro ou integrado num estabelecimento hoteleiro. O seu forte é fornecer iguarias grelhadas, tais como mariscos, carnes, aves e peixes, tudo isto preparado a vista do cliente.

SNACK-BAR

Nos snack-bares, com características distintas do restaurante tradicional, o serviço é simples e rápido, como exige o quotidiano.

A clientela é cada vez mais numerosa e é formada por empregados de escritório, bancos, comércio, oficinas, etc., que procuram este tipo de estabelecimento porque dispõem de uma pequena lista de pratos, de confeção simples e rápida, além dos muitos usuais, pratos do dia ou sugestões do chefe, que já estão confecionados.

O seu equipamento em geral, consta de um balcão com assentos e o serviço vem empratado da cozinha.

Na maioria dos casos, existem ainda algumas mesas, permitindo às pessoas, optarem pelo lugar (Balcão ou Mesas).

SELF-SERVICE

No serviço de refeições ligeiras, conta-se ainda com os americanizados self-services, em que o cliente se serve a si próprio e paga à saída.

O seu equipamento consta de um balcão expositor, para comidas e bebidas, com secções para frios e quentes e ainda para diversos materiais como:

- Tabuleiros ou Bandejas
- Copos
- Talheres
- Guardanapos e outros

Onde a pessoa, munida de um tabuleiro, escolhe aquilo que mais lhe agrada ao longo do mesmo.

Ao fundo do balcão encontra-se um empregado/a, que regista o respectivo consumo e passa um talão do valor total que será pago à saída.

O cliente, após receber o talão correspondente ao seu consumo, dirige-se a uma mesa livre e na qual devem existir, regra geral, os seguintes condimentos:

- Sal
- Pimenta
- Mostarda
- Molho Inglês
- Azeite
- Vinagre
- Outros Molhos

CANTINAS

As cantinas, são locais em tudo semelhantes ao “SELF”, com a diferença de se tratar de locais privados, isto é, destinados a pessoas que trabalham na própria empresa que como tal, ou tem a refeição gratuita ou subsidiada.

COFFEE-SHOP

Este restaurante foi criado para fornecer refeições ligeiras e rápidas.

Deverá compor-se de um harmonioso balcão e respetivos bancos altos, bem como pequenas mesas e cadeiras.

Os seus serviços são assegurados normalmente das 07 horas às 24 horas ou das 07 horas às 02 horas.

SANDWICH-BAR

Os sandwich-bar, tal como o seu nome indica, são locais destinados a vender refeições ligeiríssimas, quase exclusivamente à base de sandes, tostas e pouco mais.

São dotados de um balcão no qual as pessoas fazem as suas refeições, sem contudo dispor de assentos junto ao mesmo, o que permite uma mais rápida rotação da

clientela, que por falta de comodidade, logo que termina a sua ligeira refeição cede naturalmente o seu lugar.