

- ✓ Talheres;
- ✓ Louças;
- ✓ Copos diversos;
- ✓ Chávenas;
- ✓ Cafeteiras, leiteiras, bules, cariocas;
- ✓ Frigoríficos;
- ✓ Fogão com banho – maria;
- ✓ Torradeira;
- ✓ Monta – pratos;
- ✓ Prateleiras;
- ✓ Lava – louças;
- ✓ Tábuas e facas de corte;
- ✓ Etc.

As listas de *room – service* incluem geralmente a parte de pequenos – almoços e a parte referente a outras refeições, suscetíveis de serem servidas nos quartos.

Em relação aos pequenos – almoços, geralmente existe uma pequena carta, que será colocada diariamente em local bem visível no quarto do cliente e na qual, este anota o seu pedido, que depois coloca do lado de fora da porta, pendurado no puxador da mesma, de forma a que este seja posteriormente recolhido pelos empregados de *room – service*.

Quanto às listas para outros serviços, serão iguais ou muito parecidas às listas do restaurante, bar e vinhos, pois quase tudo o que se serve no restaurante poderá ser servido no quarto.

SECÇÕES ABASTECEDORAS

Economato:

O Economato, principal secção abastecedora, é responsável pela receção e distribuição de todos os produtos.

É esta secção que verifica a entrada de toda a gama de géneros e que controla a saída dos mesmos, para as várias secções. As entradas são controladas por meio de notas de encomenda, notas de crédito ou facturas, e as saídas, por meio de requisições para os diversos sectores.

A esta secção compete selar pela boa conservação dos géneros adquiridos ou em *stock*, mesmo que nalguns casos tenha de solicitar a colaboração das secções consumidoras ou transformadoras, como:

- Cozinha
- Copa
- Cafeteria
- Restaurante
- Bar
- Rouparia / Lavandaria
- Etc.

Cozinha:

A cozinha é a secção abastecedora que mais ligação tem com o restaurante. Das melhores relações existentes entre estas duas secções beneficiarão, nomeadamente, os trabalhadores de ambas, os clientes, a entidade patronal e a própria hotelaria em geral.

Pastelaria:

A pastelaria, é uma secção que se assemelha à anterior, no que respeita ao fornecimento de produtos por ela transformados.

Rouparia/Lavandaria:

Esta é a secção que apoia e abastece o restaurante no que respeita a todo o tipo de roupa.

Serviços Técnicos:

Os serviços técnicos, como o seu próprio nome indica, são a secção responsável pela manutenção do imóvel e seu equipamento. Portanto, a secção a que se recorre em caso de avaria em qualquer móvel ou máquina componente do restaurante. As avarias, são geralmente comunicadas por escrito em impresso apropriado, para fins de controlo. Usado principalmente em hotéis.

Armazém:

Secção onde está armazenado tudo quanto não seja necessário de momento, mas que o poderá vir a ser. Aqui, também podem ser arrumados materiais que não sejam utilizados constantemente no restaurante e que ocupem espaços necessários ao serviço.

Mise-En-Place do Restaurante

Mise-en-Place Matinal

- 1- Arejamento do restaurante
- 2- Limpeza do restaurante e mobiliário
- 3- Alinhamento de mesas e cadeiras
- 4- Colocação de bancais
- 5- Colocação de toalhas
- 6- Obtenção de material e sua limpeza
- 7- Colocação de guardanapos, talheres, copos
- 8- Montagem de aparadores e carros de serviço
- 9- Carregamento de estufas
- 10- Preparação de galheteiros e conjuntos de *ménage*
- 11- Decoração da sala
- 12- Preparação de cartas e informação da composição da ementa
- 13- Distribuição de tarefas.

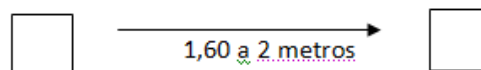
- **Limpeza do restaurante:**

A limpeza do restaurante pode estar a cargo de uma equipa adequada, no entanto, o empregado de mesa, pode e deve verificar e colaborar na limpeza dos aparadores, mesas, cadeiras, carros de serviço, janelas, entre outros.

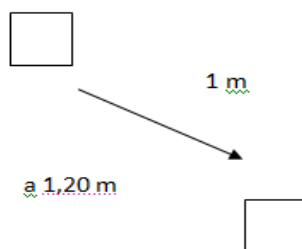
- **Colocação e alinhamento de mesas e cadeiras**

As mesas e cadeiras devem ser dispostas e alinhadas, acertando-se umas pelas outras.

As mesas colocadas **paralelamente** devem ter entre si **1,60 a 2 metros** de distância.



As mesas colocadas **obliquamente** devem ter de canto a canto **1 a 1,20 metros** de distância.



As cadeiras colocam-se em frente aos talheres e encostados à aba da toalha mas sem a forçar. Deve-se evitar que as cadeiras fiquem de modo a que as pernas da mesa não incomodem os clientes.

- **Colocação de bancais e de toalhas**

Os bancais servem para proteger as toalhas, amortecer ruídos e absorverem eventuais líquidos derramados sobre a mesa.

As toalhas devem ficar de maneira a que os vincos fiquem orientados da porta principal para a vista panorâmica do restaurante. O **vinco macho** deve ficar ao lado **direito** (de quem entra) do vinco principal e o **vinco fêmea** do lado **esquerdo**. Os cantos da toalha devem cair sobre as pernas da mesa.

Os **guardanapos** são colocados com o talher de serviço de modo a que o **lombo fique voltado para o cliente** marcando ao mesmo tempo o lugar na mesa. Se existir marcador, podem ou não ser colocados sobre este.

- **Colocação do material nas mesas**

Louças – durante a mise en place, os pratos não se colocam nas mesas, excepto o **prato a pão**, que se coloca ao lado do garfo, de **6 a 10 cm** do bordo da mesa.

O saleiro e o pimenteiro colocam-se do lado do anfitrião sobre o vinco principal.

Os **talheres** são colocados em posição paralela ao guardanapo e a uma distância desde que, ao colocar o prato, estes não fiquem escondidos. Os cabos ficam de **1 a 1,5 cm do bordo da mesa** e a espátula a manteiga coloca-se sobre o prato a pão em posição paralela aos talheres.

O número máximo de **copos** que se coloca na mesa é de **quatro**:

- ✓ Copo a vinho branco, no topo da faca a peixe;
- ✓ Copo a vinho tinto, no topo da faca a carne;
- ✓ Copo a água;
- ✓ Flûte a espumante que pode ser substituída pelo copo a Vinho do Porto.

● Montagem dos carros de serviço

Os carros de serviço devem ser sempre limpos antes da colocação dos respetivos panos.

A primeira prateleira deve conter somente um bloco de *tickets* e um ou dois litos.

A prateleira do meio deverá ter os seguintes talheres respeitado a seguinte ordem da direita para a esquerda:

- 1- Faca a carne
- 2- Colher a sopa
- 3- Garfo a carne
- 4- Faca a sobremesa
- 5- Colher a sobremesa
- 6- Garfo a sobremesa
- 7- Faca a peixe
- 8- Garfo a peixe
- 9- Colher a chá
- 10- Colher a café
- 11- Concha de sopa (no topo)
- 12- Colher a arroz (no topo)

Na última prateleira colocam-se 2 cinzeiros, um prato raso forrado com guardanapo e talher de serviço, um prato a sobremesa forrado com guardanapo e tira migalhas.

Como receber os Clientes

Os clientes, assim que cheguem ao restaurante, devem ser recebidos pelo chefe de mesa ou pelo seu substituto, porém, se nenhum destes estiver disponível, deverá outro empregado indicar-lhes uma mesa, evitando que o cliente espere.

Os clientes devem ser sentados pela ordem de chegada ao restaurante, e o funcionário que os acompanhar, deve puxar a cadeira para os convidar a sentar e receber os respectivos agasalhos para os colocar no bengaleiro, devendo para isso, colocar um papel adequado junto dos mesmos com o número de mesa indicado para que no final da refeição não haja trocas nem atrasos de agasalhos.

Quando se recebem clientes fisicamente diminuídos, devemos oferecer dentro do possível, lugares adequados, conforme os casos. Assim, por exemplo, um deficiente dos membros inferiores, será conduzido ao lugar mais próximo da entrada, embora, sem se dar a perceber a razão desta escolha.

São de evitar os lugares onde se verifique oscilações de temperatura ou luz, em especial para os mais idosos. Quando há crianças, devemos ajudar a sentar, se possível em cadeiras adequadas, que deverão existir em todos os restaurantes, ou na falta das cadeiras, ter pelo menos, almofadas para que se possa elevar o cliente em causa.

Protocolo

Protocolo é o conjunto de regras que disciplinam sob o aspeto social e cerimonial determinados atos.

Um dos objetivos do protocolo é atribuir aos intervenientes em tais relações e atos solenes, as honras a que pela dignidade da sua função têm direito.

Assim sendo, apresentam-se em seguida algumas regras que devemos respeitar ao longo do serviço no restaurante:

- Puxar a cadeira para que o cliente se possa sentar;
- Servir as senhoras mais idosas antes das mais jovens;
- Os convidados em primeiro lugar;
- O cavalheiro que convida é o último a ser servido;
- Se se trata de um casal que convida, a esposa é a última das senhoras a ser servida;
- Se é uma senhora que convida, o empregado de vinhos ou escanção, deve perguntar-lhe se deseja provar o vinho ou se delega alguém para o efeito;
- As crianças e os deficientes têm prioridade sobre os adultos;
- As entidades eclesiásticas ou o Presidente da República (quando em serviço) têm prioridade sobre qualquer pessoa à mesa.

Ao terminar a refeição, o chefe de mesa bem como o empregado de mesa, devem aproximar-se da mesa para se despedirem dos clientes, ajudando-os a desviarem as mesas, a vestir os agasalhos, etc, acompanhando-os à porta e despedindo-se amavelmente, agradecendo ao mesmo tempo a visita e manifestando o desejo de os servir novamente.

6. TIPOS DE EXECUÇÃO DE SERVIÇOS

Serviço à Francesa

1. Colocam-se os pratos na mesa, pelo lado direito do cliente
2. O empregado recolhe o serviço na cozinha
3. Verifica se está de acordo com o pedido
4. Transporta-o para a sala sobre a mão esquerda
5. Colocam-se os talheres na travessa com os cabos voltados para o cliente
6. O cliente serve-se pelo seu lado esquerdo
7. Se existirem molhos transportam-se com a mão direita
8. Deseja-se bom apetite ao cliente.

Serviço à Inglesa Directo

1. Coloca-se o prato na mesa pelo lado direito do cliente
2. O empregado recolhe o serviço na cozinha
3. Verifica se está de acordo com o pedido
4. Transporta-o para a sala sobre a mão esquerda
5. Apresenta-o ao cliente pelo lado esquerdo
6. Servem-se os clientes pelo lado esquerdo, com o talher de serviço, colocando a iguaria principal do lado do cliente, a guarnição do lado oposto, da esquerda para a direita e da mais difícil para a mais fácil, jogando com as cores. Os molhos colocam-se ao lado esquerdo da iguaria principal, excepto se forem parte integrante da composição, que se colocam por cima da mesma
7. Deseja-se bom apetite ao cliente.

Serviço à Inglesa Indirecto

1. O empregado recolhe o serviço na cozinha
2. Verifica se está de acordo com o pedido
3. Transporta-o para a sala sobre a mão esquerda
4. Coloca os pratos sobre o carro de serviço
5. Apresenta-o ao cliente pelo lado esquerdo

6. Coloca-o sobre uma placa térmica no carro de serviço, que deve estar próximo da mesa do cliente, para que este tenha boa visibilidade.
7. Emprata no carro de serviço, da esquerda para a direita, com a colher na mão direita e o garfo na mão esquerda, colocando a iguaria principal do lado do cliente, a guarnição do lado oposto, da esquerda para a direita e da mais difícil para a mais fácil, jogando com as cores. Os molhos colocam-se ao lado esquerdo da iguaria principal, excepto se forem parte integrante da composição, que se colocam por cima da mesma.
8. Colocam-se os pratos na frente do cliente pelo lado direito do mesmo
9. Deseja-se bom apetite.

Serviço à Americana

1. O empregado recolhe o serviço na cozinha
2. Verifica se está de acordo com o pedido
3. As iguarias são empratadas pela cozinha
4. Transportam-se para a sala
5. Colocam-se na frente do cliente pelo seu lado direito
6. Deseja-se bom apetite.

Serviço à Russa

1. O empregado recolhe o serviço na cozinha
2. Verifica se está de acordo com o pedido
3. Transporta-o para a sala sobre a mão esquerda
4. Coloca os pratos sobre a mesa, pelo lado direito do cliente
5. Apresenta a iguaria a servir pelo lado esquerdo
6. **As peças vêm inteiras da cozinha**
7. **Trincha-se sobre o *guéridon***
8. Mantém-se o formato original
9. Serve-se à francesa ou à inglesa directo.

Nota de encomenda

Estes vales são passados pelos chefes ou subchefes e devem obedecer a normas adequadas que orientem o empregado durante o serviço.

O vale deve conter o número de mesa ou de quarto, ou então de “passante”. Pode ainda conter o nome do cliente, se for a pessoa a quem a casa conceda crédito ou membro da direcção que disponha de autorização para o efeito.

A nota de encomenda deve conter as iguarias escolhidas pelos clientes bem como a indicação da ordem pela qual vão ser servidas.

Os pedidos dos clientes, devem ser anotados como estes desejam ser servidos e de forma a não criarem dúvidas à cozinha ou outra secção.

Os vales de serviço devem conter informações que permitam a orientação daquelas secções, sem o receio de estarem a trabalhar ao acaso.

Circuito da Nota de Encomenda

O original, depois de rubricado pelo controlador, é entregue na respetiva secção, em troca do qual é levantado o produto ou iguaria que o mesmo refere.

O duplicado fica na posse do controlador para ser anotado no respetivo comprovante de consumos, que depois de rubricado pelo cliente, será garantia do mesmo, sendo lançado na conta desde com a certeza da sua aceitação total.

O triplicado é mantido no *guéridon* para orientação do serviço do chefe de turno e do ajudante.

No caso das bebidas, o vale basta ser em duplicado, sendo o original para a secção abastecedora, devendo depois acompanhar a requisição de reposição de stock na cave do dia, e o duplicado para o controlo, para a elaboração dos mapas de consumo e de contas.

Serviços Especiais

Por este título designam-se todos os serviços que vão além dos normais, ou seja: pequenos-almoços, almoços e jantares, que se praticam diariamente.

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

1- Logo que a data, menu e vinhos estejam escolhidos, o chefe de mesa deve pôr-se em contacto com a pessoa que oferece ou organiza o mesmo, a fim de certificar as seguintes questões:

- a) Número de convidados e razão do banquete;
- b) Distribuição dos lugares;
- c) Hora exata da refeição;
- d) Momento em que serão eventualmente pronunciados os discursos;
- e) A preferência de aperitivos e do café;

2- Baseado nestas informações, o chefe de mesa, deve estabelecer um plano das mesas e dar ordens concretas, em relação ao tipo da *mise-en-place*.

Na organização antecipada de um banquete, não poderá esquecer-se que a baixela, as toalhas, as louças, os copos, as roupas, as mesas, as cadeiras, os conjuntos de *ménage*, os cinzeiros, os candelabros, e tudo o que pode ser necessário, deve ser controlado, limpo e estar apto a ser utilizado.

Devem ser tomadas precauções, para que as mesas fiquem firmes e sólidas, para evitar dissabores no decorrer do serviço.

Para um menu de 3 a 4 pratos. O *couvert* não deve estar todo disposto sobre a mesa para não exceder o número de peças, pelo que os talheres necessários deverão ser previamente selecionados, contados e colocados em tabuleiros ou pratos forrados com *naperon* ou guardanapo. Nunca se devem colocar mais de quatro copos por cada lugar e nenhum do mesmo tamanho. Deve-se colocar um conjunto de saleiro e pimenteiro para cada 4 a 6 pessoas. A colocação de cinzeiros tem sido objecto de

estudo, pois hoje em dia, as pessoas fumam durante a refeição, logo, não esperam pelo momento apropriado (durante ou após a sobremesa) portanto devemos colocar o cinzeiro sobre a mesa como fazendo parte integrante da *mise-en-place*.

A decoração deve ser adequada ao tema do evento, não devendo ser muito alto para não incomodar os convivas. Para tal, existem regras que abordaremos mais à frente.

A quantidade de mesas de serviço deve ser adequada ao tipo de serviço para dar bom andamento ao serviço.

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

- 1- Organização do banquete
- 2- Maneira de servir
- 3- Quais os pratos que deverão ser servidos uma segunda vez
- 4- Qual o momento em que o serviço será interrompido para os discursos
- 5- A ordem de servir os vinhos
- 6- A ordem para desembaraçarem, etc.

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

Tipos de mesa para estes serviços

O tipo e a forma da mesa para banquetes variam conforme os casos, dependendo a sua disposição:

- Da sala,
- Do número de convivas,
- Do género de cerimónia,

- Da preferência, quando demonstrada pela organização do mesmo.

Atualmente, há preferência por um conjunto de pequenas mesas em vez de uma grande mesa.

Em qualquer caso, é indispensável que sejam dadas condições idênticas de situação e instalação, de modo a que as pessoas não sintam a sensação de tratamento diferente.

Mise-en-place para os mesmos

A *mise-en-place* para os banquetes deve ser feita em função das iguarias constantes do *menu*, e segundo a ordem em que são servidas.

Em relação à colocação dos guardanapos, estes deixaram de ser trabalhados (como na antiguidade) para serem colocados conforme vêm da lavanderia, ou seja, devem ser o menos manuseado possível, fazendo somente uma ou duas dobras consoante as regras do estabelecimento. Por motivos de higiene, não devemos esquecer que estes deverão ser manuseados com o talher de serviço, mesmo que os clientes não estejam presentes.

Serviços Volantes

Definem-se por serviços volantes todos aqueles em que o cliente não dispõe de lugar marcado à mesa, nem de assento, tendo portanto que segurar no prato e comer de pé. O convívio entre os presentes é muito maior do que em serviços de almoços, jantares ou ceias, na medida em que as pessoas circulam livremente.

Porém, não é menos verdade e por isso as opiniões se dividem, que as pessoas sentadas no seu lugar dispondendo de toda uma *mise-en-place* adequada, não estabelecendo o mesmo convívio, têm a possibilidade de um maior sossego e de um serviço mais equilibrado.

Os serviços volantes mais correntes são os seguintes:

- Lanche de casamento
- Lanche de batizado
- Copo-d'água
- Cocktail party ou pôr-do-sol
- Beberete ou vinho de honra
- Garden party
- Piquenique
- Brunch ou almoçarada.

Definição destes serviços volantes:

Lanche de Casamento:

Servido dentro do horário aproximado do almoço, normalmente logo após a cerimónia, e não tem hora certa para terminar, exceto se houver acordo de ambas as partes.

A ementa é extensa e variada, sendo composta de quentes, frios, doces diversos, vinhos, espumantes, *cup* ou sangrias. De entre os vários doces, o bolo de noiva é o mais tradicional e constitui momento alto quando se processa o seu corte.

A composição de ementas de lanche de casamentos, embora podendo variar, tem como base, algumas iguarias que são servidas quentes e outras frias. As frias, mais ou menos decoradas consoante o gosto de quem as prepara, são colocados em mesas preparadas para o efeito e distribuídas de forma a impressionar pelo efeito decorativo que produzem.

Tanto a mesa de Queijos como também a mesa de Frutas são decoradas consoante a imaginação decorativa.

Lanche de Batizado:

É muito semelhante à anterior com a diferença de o bolo de noiva ser substituído pelo bolo de batizado, de conceção e decoração adequada ao ato e cores a condizer com o sexo.

Também a decoração floral será diferente, pois enquanto nos serviços de casamento a cor predominante é branco, nos batizados, opta-se pelas cores rosa ou azul, consoante os casos e devem preferir-se flores de nome feminino para os rapazes e masculino para as raparigas.

Copo-d'água:

É muito parecido com o lanche de casamento, sendo no entanto a ementa menos copiosa e não inclui iguarias quentes. Da doçaria não fazem parte bolos simbólicos como o bolo de noiva e o bolo de batizado.

Cocktail Party ou Pôr do Sol:

Serve-se geralmente entre as 18 e as 20 horas, sendo constituído por uma refeição ligeira com base em saborosas tapas, carnes frias, folhados de marisco, palitos de queijo, azeitonas, salgadinhos, medalhões de lagosta, etc.

As bebidas que mais vulgarmente se servem são os *cocktails*, vinhos generosos, bebidas espirituosas, Whiskys, Gin, Vodka, Refrigerantes, Sumos de fruta, etc.

Beberete ou Vinho de Honra:

É o serviço geralmente escolhido para festejar uma instalação, um melhoramento, a visita de uma individualidade célebre, o encerramento de uma conferência, etc.

A ementa é bastante reduzida, em comparação com a dos lanches, tendo como base iguarias adequadas para apreciação das bebidas, que geralmente se resumem em um ou dois vinhos, os quais definem o serviço.

Garden Party:

É uma refeição ligeira, servida quase sempre de tarde e ao ar livre, em jardim ou bosque. É muito usual em festas de recepção a ementa é bastante simples, com base em pastelaria sortida, iguarias finas, sandes e fritos.

De entre as bebidas destacam-se os espumantes, espirituosos, refrigerantes, sumos, chás, chocolate quente ou frio, etc.

Piquenique ou pic-nic:

É uma merenda servida ao ar livre, em especial no campo, cuja constituição se resume a algumas iguarias pré-cozinhadas, e outras que se cozinham no próprio local, servindo-se portanto comidas quentes e frias.

Como remate usam-se doces de confeção simples e as bebidas mais usuais são o vinho branco e tinto, refrigerante, espirituoso e café.

Brunch:

É um almoço ligeiro servido entre as 11 e as 12 horas, quando as pessoas regressam de um exercício desportivo, de uma cerimónia religiosa, etc.

A ementa destes serviços, que são um misto de pequeno-almoço e almoço, é constituída normalmente por um prato suculento e abundante, cozido ou guisado, à base de carne, peixe ou marisco, ou ainda de uma combinação dos mesmos e completado com doce e frutas.

Como bebidas usa-se o café com leite, chá ou chocolate, sumos e alguns espirituosos, entre outros à base de sumo de limão.

Buffet:

Não é propriamente um serviço, mas sim uma maneira de o executar.

Mais concretamente, o *buffet* pode ser frio, misto ou quente. É a forma como se processam a maioria dos serviços volantes.

Coloca-se uma mesa grande em situação adequada, e geralmente a um lado da sala, deixando um espaço entre esta e a parede.

Nesta mesa são dispostas várias iguarias, desde as sopas ou doces, passando pelos peixes, ovos, carnes, massas, guarnições, saladas...

São também colocados na mesma mesa ou noutra para o mesmo efeito, a louças, copos, talheres e outros materiais indispensáveis ao serviço.

As comidas quentes devem ser colocadas sobre *réchauds*, placas térmicas, banho-maria, de forma a conservar a iguaria quente.

Os empregados de mesa, depois de colocarem tudo no seu lugar, deverão manter-se junto das mesas para ajudarem os clientes a se servirem.

Normalmente, o cliente segura no prato e indica ao empregado o que deseja comer, no entanto não há qualquer problema em deixar que o próprio cliente se sirva.

Neste tipo de serviço, o empregado deverá saber trinchar para que possa servir corretamente uma peça que venha inteira.

7. A RESTAURAÇÃO COMO ATIVIDADE ECONÓMICA

O nascimento dos restaurantes é muitas vezes atribuído a Paris após a revolução (século XVII), no entanto têm a sua origem nas tavernas e nas “estalagens” da antiguidade. Estes estabelecimentos existiam em cidades com importância comercial e ofereciam serviços de “restauração” (juntamente com bebidas), muito antes dos restaurantes com menu.

Existia um conceito semelhante na China do século XIII antes da invasão pela Mongolia mas para todos os efeitos, na Europa, começou em Paris, durante a revolução francesa. A partir de 1792 os restaurantes começaram a proliferar, isto deveu-se à entrada dos grandes chefes de cozinha, que trabalhavam para a antiga aristocracia, no mercado de trabalho usaram as suas poupanças para abrir restaurantes, sendo que só após a revolução é que os restaurantes se tornaram uma parte importante da gastronomia Parisiense.

A tradução à letra da palavra francesa Restaurant significa “uma tigela de sopa” ou um “restaurativo”, mesmo em português o significado de Restaurante é muito semelhante, o que enfatizava a relação com a saúde que a alimentação tem e que os proprietários, especialmente os dos séculos XVIII e XIX, gostavam de realçar para protestar contra os regulamentos aplicados aos restaurantes que nesta altura eram iguais aos dos cabarés e tabernas (Kiefer, 2002).

No contexto nacional português a restauração apresenta uma importância que deve ser tida em conta.

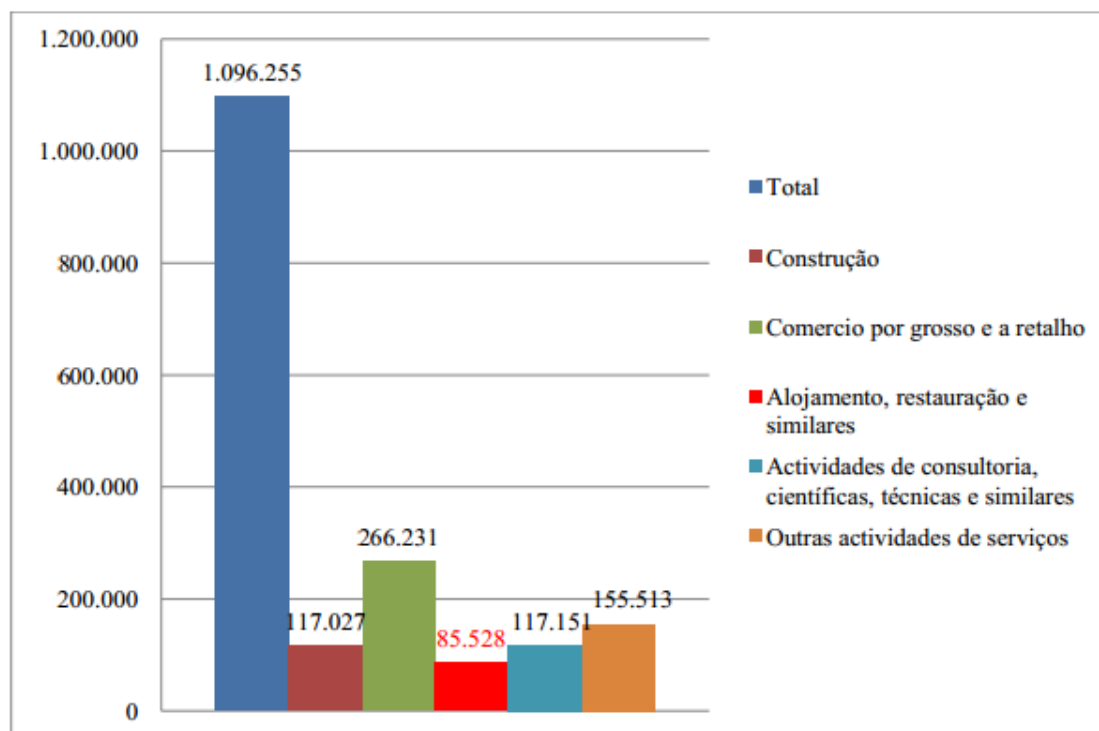


Figura 1.1 – Representação gráfica do n.º de empresas em Portugal separadas por área de actividade. Construído a partir de dados do INE de 2008.

Observando a figura 1.1, que foi construída a partir dos dados do INE para o ano de 2008, verifica-se que a área de actividade em que se insere a Restauração (Alojamento, restauração e similares) é a 5ª, de um total de 17, em termos de número de empresas registadas, sendo ainda importante referir que a grande maioria corresponde a empresas de pequena dimensão, isto é, com menos de 10 funcionários (81498). Ao nível do volume de negócios este segmento não apresenta, como era de esperar, uma importância tão grande, ocupando “apenas” o 9º lugar (figura 1.2) de um total de 17 actividades económicas consideradas pelo INE para o ano de 2008 (sendo que nos gráficos apresentados apenas se encontram representadas as actividades económicas com valores superiores à restauração de forma a tornar mais fácil a sua percepção).

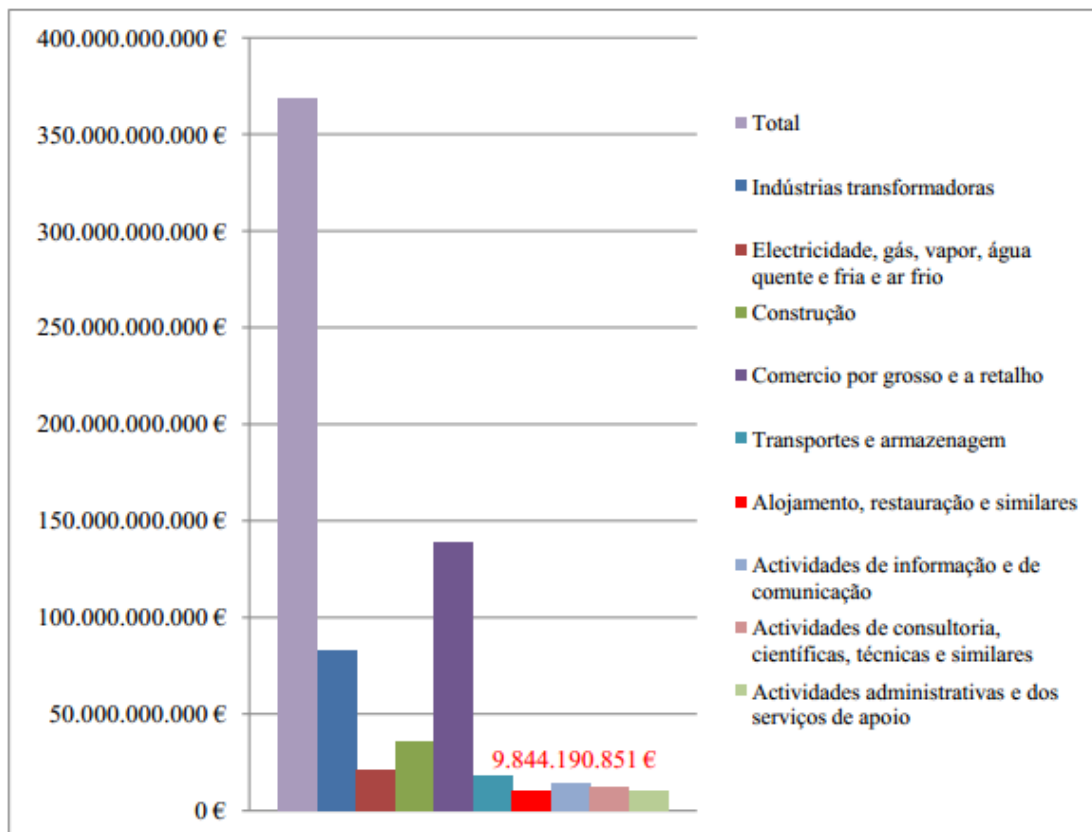


Figura 1.2 – Representação gráfica do volume de negócios (€) das Actividades económicas mais representativas. Construído a partir de dados do INE de 2008.

As restantes actividades económicas que não se encontram representadas em nenhum dos gráficos são: Pesca e aquicultura; Indústrias extrativas; Captação, tratamento e distribuição de água, saneamento, gestão de resíduos e despoluição; Actividades imobiliárias; Educação; Actividades de saúde humana e apoio social; Actividades artísticas, de espetáculos, desportivas e recreativas; Outras actividades de serviços. Todas estas apresentam volumes de negócios inferiores aos da restauração e apenas as “Outras actividades de serviços” apresenta um maior número de empresas que a restauração.

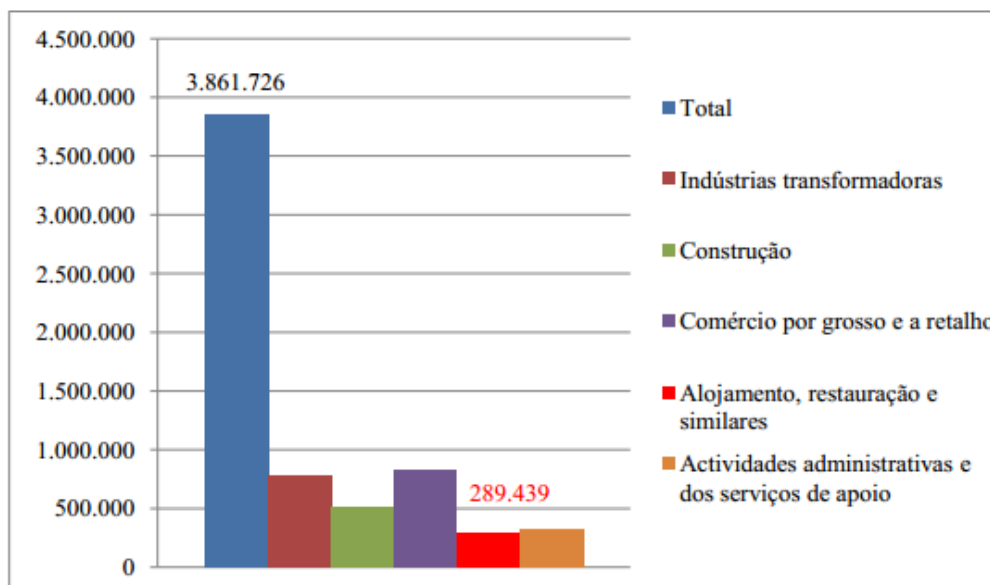


Figura 1.3 – Representação gráfica do pessoal ao serviço (n.º) das empresas por actividade económica. Construído a partir de dados do INE de 2008.

Pela figura 1.3, cuja representação gráfica foi construída a partir dos dados do INE para o ano de 2008, verifica-se que o grupo de actividades em que se insere a restauração encontra-se em 5º lugar no que diz respeito às actividades que empregam mais pessoas, sendo só ultrapassadas pelas restantes representadas. O valor é de 289.439 empregados, sendo no entanto importante realçar que este valor corresponde apenas a empregos diretos, o que corresponde a cerca de 7,5% do emprego em Portugal. Outro aspeto importante é o emprego sazonal que a Restauração cria, nomeadamente no verão devido ao turismo. Assim e de acordo com os dados apresentados torna-se claro que a Restauração é uma actividade com uma grande importância económica e social no nosso país.