





MANUAL DE TÉCNICAS DE SERVIÇO DE RESTAURAÇÃO E BEBIDAS

ÍNDICE

01 Introdução histórica	4 - 5
02 Tipos de estabelecimentos	6 - 10
03 O pessoal	11 - 12
04 Os materiais utilizados	13 - 18
05 Mobiliário e equipamento	19 - 27
06 O serviço	28 - 41
07 Bufete (<i>Buffet</i>)	42 - 47
08 Serviço de vinhos	48 - 52
09 A harmonia de vinhos e alimentos: Princípios básicos	53 - 54
10 Serviço de bebidas	55 - 61
11 Serviço de cafetaria	62 - 66
12 Os cinco sentidos: Visão, olfacto, paladar, audição e tacto	67 - 69
13 O departamento de Stewarding	70 - 71
Bibliografia	72



• 01

INTRODUÇÃO
HISTÓRICA

O INÍCIO

Até ao **séc. XVIII** o termo “**restaurant**” apenas designava um caldo de carne que restaurava as forças.

Em 1765 na Rua Des Poullis, actual Rua do Louvre, o Champ D’Oiseau, propriedade de um senhor de nome **Boulangier**, propõe não só “restaurants”, mas também outros pratos à dose, colocando na porta do seu estabelecimento uma placa dizendo:

“Vénite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego restorabovos”.

Boulangier

A sua casa, para além de uma escolha de pratos, oferecia mesas individuais, diferenciando-se sobretudo das tabernas que serviam apenas pratos simples para acompanhar os consumos de bebidas, assim como só tinham mesas corridas que os diversos clientes tinham de partilhar.

Os estabelecimentos que passaram a proporcionar este serviço seriam em breve apelidados “**Restaurants**”.

Em Portugal surgem por esta altura os primeiros botequins: o **Martinho** (1780) e o **Nicola** (1783).

O primeiro grande restaurante abre em Paris, corria o ano de 1782, na Rua Richelieu por Antoine Beauvillier’s, que se muda em 1791 para a Galeria Valois no Palais-Royal, então o coração da cidade. Les Frères Provencaux, Méot, Le Boeuf à la Mode e Le Véfour são outros que o seguem.

De menos de uma centena em 1789, os restaurantes parisienses passam para mais de quinhentos no início do séc. XIX. Esta progressão deve-se ao fim das corporações, à disponibilidade dos chefes de cozinha da aristocracia deposta e sobretudo à ascensão da vida social.

A França estará assim intimamente ligada ao aparecimento dos estabelecimentos de Restauração e Bebidas tal como os conhecemos hoje.

Acredita-se que também o termo **Bar** tenha a sua origem neste país (meados do séc. XVIII).

Dois jovens americanos a estudar em Paris seriam assíduos frequentadores das tabernas aí existentes. Algumas delas apresentavam uma barra (fr.:*barre*) que se estendia ao longo de todo o comprimento do balcão, com a finalidade de evitar que os clientes se encostassem demasiadamente, bem como para servir de apoio, incutindo um sentido estético funcional.

De regresso à América, os estudantes instalaram ali um novo estabelecimento inspirado nos moldes do francês, que logo fez sucesso e se tornou moda.

O termo "*barre*" evoluiu rapidamente e naturalmente para a designação que conhecemos hoje: **Bar**. Estava criado o American Bar.



Bar com a barra



• 02

TIPOS DE ESTABELECIMENTOS

DEFINIÇÃO DA RESTAURAÇÃO

Regra geral, entende-se por **Estabelecimentos de Restauração e Bebidas** todos aqueles que, de forma mais simples ou elaborada, produzem e distribuem comidas e bebidas mediante pagamento.

Antes de se elencar alguns exemplos de estabelecimentos dever-se-á contextualizar, de um modo mais sistemático, cada um dos tipos de estabelecimentos.

Nesta perspectiva podemos dividir a Restauração da seguinte forma:

RESTAURAÇÃO SOCIAL (COLECTIVA)

RESTAURAÇÃO COMERCIAL

RESTAURAÇÃO SOCIAL (COLECTIVA)

Por **Restauração Social** consideram-se os serviços de fornecimento de refeições instalados em grandes empresas (privadas ou públicas), hospitais, escolas, quartéis e prisões.

Nesta perspectiva (social) o objectivo **não é**, na sua essência, a obtenção de receitas que visem o lucro mas assegurar o fornecimento de refeições aos utentes (funcionários, pacientes, alunos, etc.) de forma mais cómoda e rápida.



Exemplo de Restauração Social

Inicialmente este serviço era assegurado pelas próprias instituições / empresas, com pessoal e equipamento próprios. Hoje em dia este serviço é quase exclusivamente assegurado por empresas especializadas de restauração colectiva.

Nas instituições como hospitais, clínicas ou lares de terceira idade, o consumo das refeições pode ser feito nos quartos (ou enfermarias), contudo normalmente existe uma sala de refeições.

RESTAURAÇÃO COMERCIAL

Todos os estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados na Restauração Comercial, **deverão responder aos seguintes critérios:**

- **Adaptação às necessidades do mercado**
- **Preços adaptados à clientela**
- **Utilização de métodos e técnicas modernas de preparação e conservação**

De seguida apresentam-se algumas das designações que se encontram no mercado português, bem como uma pequena síntese alusiva a cada tipo de estabelecimento.

Restauração Comercial
Designações
<ul style="list-style-type: none">• Restaurante de hotéis• Restaurantes• Cafetaria / Coffee-shop• Self-service• Fast-food• A Tema• De Viagem• Snack-bar• Cervejaria• Traiteur / Catering

• Restaurantes de hotéis

São aqueles que se encontram instalados em unidades hoteleiras. Destinam-se sobretudo a proporcionar um serviço de refeições aos clientes instalados no hotel, podendo servir também clientes de passagem (passantes).

• Restaurantes

São os estabelecimentos de restauração e bebidas que independentemente da sua denominação proporcionam ao público um serviço de alimentos e bebidas.



- **Cafeteria / Coffee shop**

Unidade cuja sala, de concepção moderna, está implantada de forma a permitir um serviço muito funcional. Possui um balcão com formas geométricas, desenrolando-se o serviço no seu interior.

A escolha das iguarias efectua-se mediante uma carta cuja proposta é geralmente curta.

- **Self-service**

Unidade que apresenta uma variedade grande de preparações (quentes e frias), propostas visualmente.

O sistema de distribuição das refeições pode corresponder a uma das seguintes fórmulas:

- **Balcão linear**

perante o qual vão passando os clientes

- **Livre circulação**

pequenas linhas de distribuição dispostas por forma a não impor nenhuma obrigatoriedade de circulação

- **Carrossel**

móvel giratório que apresenta os diferentes pratos em diversos níveis

- **Automática**

o cliente serve-se introduzindo moedas ou fichas nas máquinas de distribuição automática

Com excepção desta última, os clientes efectuem o pagamento da refeição, no local próprio (caixa), que se encontra frequentemente no final da área de distribuição das refeições e antes de passarem à sala disponível para efectuarem o seu consumo.

- **Fast-food**

Unidades de restauração rápida, possuem normalmente uma larga amplitude de horários.

O consumo efectua-se sentado ou de pé ou, ainda, é para consumo posterior.

Os produtos, vendidos genericamente a um baixo preço unitário, são apresentados em embalagens apropriadas. A baixela tradicional é reduzida ao essencial e nalguns casos é totalmente excluída.

Na essência, o fast-food caracteriza-se por um serviço **rápido e eficiente**.

- **Restauração a Tema**

Fórmula que apela a um só tipo de preparações conforme a temática escolhida. O serviço de mesa é simples e eficiente e a oferta complementada por uma selecção de bebidas de acordo com o tema.

Esta nova fórmula procura atender a uma certa faixa etária de consumidores com poder económico que procura novos paladares.

- **Por países**

Restauração que pretende recriar o ambiente de determinado país, no res-
trito espaço da sala. Proporciona normalmente, para além da gastronomia,
música e outras formas de manifestações culturais que aliadas à decoração
permitem ao cliente viajar no curto espaço de uma refeição.

- **Pizzaria**

Unidade cujo tema principal da carta comporta pizzas preparadas ao mo-
mento. O serviço é prestado à mesa do cliente.

- **Churrasco**

Com serviço de refeições à base de grelhados, **podemos considerar duas for-
mas bem distintas para os identificarmos:**

O “**Grill Room**” é um restaurante com decoração e características requintadas, de
serviço tradicional e onde a cozinha pode encontrar-se instalada à vista do cliente,
separada ou não por um vidro transparente.

As **Churrasqueiras** caracterizam-se por uma decoração e serviço mais simples,
possuindo características marcadamente populares. As cadeias sul-americanas são
há muito tempo especializadas neste tipo de estabelecimentos. No consumo, a
carne prevalece em detrimento do peixe.

- **De Viagem**

Restaurante de serviço rápido e simples em ambiente aberto e agradável com ex-
ploração sob diversas formas.

Caracteriza-se pela sua localização (estradas de grande movimento) e por propor-
cionar aos clientes automobilistas parque e outras facilidades. São os “restoroutes”

Designa igualmente a restauração praticada a bordo de comboios, barcos e aviões, ha-
vendo já autocarros com serviços ligeiros. Podem ter diversas formas de exploração.

- **Snack-Bar**

Unidade de restauração rápida com serviço ao balcão e com uma carta simplifi-
cada, propondo refeições simples. A carta de snack comporta igualmente alguns
pratos mais elaborados, estando estes condicionados a determinados períodos
(almoços, jantares).

- **Cervejaria**

Unidade onde as confecções de marisco e de bifes predominam, sendo a cerveja a
bebida de eleição.

- **Traiteur / Catering**

CATERING

Catering é o termo inglês, utilizado universalmente, que refere o serviço de restauração e bebidas de uma forma global.

É frequente atribuir este mesmo termo aos serviços que implicam uma deslocação de meios para o local onde se realizará o consumo.



A actividade de Traiteur / Catering exige muito saber em domínios tão distintos como são a cozinha, pastelaria, serviço de mesa, decoração e organização de eventos.

A escolha do conceito, das decorações, do mobiliário, os métodos de serviço, tudo deverá ser cuidadosamente pensado, planeado, organizado de forma a tornar cada evento num momento singular.

São de extrema importância as parcerias: das bandas de música e orquestras às floristas, das agências de moda e empresas de trabalho temporário aos Dj, do mobiliário ao rent-a-car, os contactos a estabelecer abrangem os mais diferentes sectores de actividade.

Em instalações próprias ou fazendo deslocar toda a logística para o local do evento, um Traiteur vale não só pelas suas prestações gastronómicas mas, igualmente, pelo seu sentido de organização.

• 03

O PESSOAL

PERFIL

Toda a actividade profissional deve ser exercida por pessoas qualificadas, com formação específica de forma a executar as tarefas que levem à melhor prossecução dos objectivos estabelecidos.

No entanto, essa formação técnica do profissional, apesar de fundamental, por si só não será suficiente para o exercício desta actividade. Carece de uma série de outras qualidades. As que, obviamente, se adquirem com o tempo, com a experiência e treino, outras que farão parte da formação para a cidadania de cada um, o que não invalida que também possam ser potenciadas com a vivência profissional ou formativa.

Vejamos, então, algumas dessas qualidades:

- Saúde
- Rapidez de raciocínio
- Boa memória
- Vocação
- Sentido de responsabilidade
- Autodomínio
- Disciplina
- Respeito pelas hierarquias
- Descrição
- Simpatia natural
- Cortesia
- Fluência na conversação
- Boa apresentação / Imagem
- Brio profissional

A posse destas qualidades (e, porventura, outras), juntamente com as capacidades técnicas, determina, de forma absolutamente inequívoca, a diferença entre um verdadeiro profissional e um mero executante de tarefas.

HIERARQUIA - ELEMENTOS DE UMA BRIGADA

A hierarquia profissional consiste em definir os **deveres e direitos de cada componente da equipa de trabalho.**

Brigada (conjunto de profissionais que compõem a equipa de trabalho.)

A brigada é composta por profissionais de diversas categorias que asseguram as diferentes tarefas de acordo com o nível de competência e conhecimentos que possuem.

Tendo em conta as necessidades e recursos existentes, a constituição de uma brigada pode variar na forma (categorias) e quantidade de profissionais.

Actualmente são raros os estabelecimentos de restauração e bebidas que possuem uma brigada completa, ou seja com todas as categorias profissionais que são mencionadas na tabela da página 12.

Director de restaurante	Elementos de ligação entre a Direcção - Director de F & B; Asseguram a gestão do sector de Restauração e Bebidas, supervisionando o funcionamento das diversas secções; (...)
Chefe de mesa	Elaboram os horários de pessoal, organizam e orientam todos os serviços do restaurante/bar e secções anexas (cave do dia, cafetaria e copa); Instruem os seus colaboradores sobre a forma como deverão efectuar os respectivos serviços; Recebem os clientes, à entrada do restaurante / bar, e depois de saudar cortesmente, acompanha-os à mesa que lhes é destinada; (...)
Subchefe de mesa	Coadjuva o chefe de mesa em todos os serviços; Substitui o chefe de mesa na sua ausência; Orienta o serviço de pequenos-almoços, bem como fiscaliza as mise-en-places; Nas refeições de almoço ou jantar, ausculta os desejos e preferências dos clientes e aconselha-os na escolha de iguarias (Restaurante) e bebidas (Bar); (...)
Escanção	Dotado de formação específica, é o responsável pelo serviço de vinhos e outras bebidas no restaurante; Durante o serviço sugere bebidas aperitivas / digestivas, aconselha os vinhos ou bebidas adequadas às iguarias solicitadas; (...)
Empregado de mesa de 1ª	Executa a pré-preparação da sala (mesas); Durante as refeições é responsável pelo turno que lhe for atribuído, servindo os clientes; Orienta o serviço do seu ajudante; (...)
Empregado de mesa de 2ª	Prepara os carros do restaurante, aparadores, limpa copos/loja/talheres, faz a troca de roupa; Faz o levantamento de requisições e arruma bebidas/géneros para o serviço; Durante as refeições coadjuva o seu chefe de turno no serviço das iguarias/bebidas aos clientes; (...)
Aprendiz	Segundo designação da própria palavra, o aprendiz vai tomando conhecimento dos trabalhos atribuídos aos ajudantes.

INDUMENTÁRIA

As indumentárias para os Empregados de mesa / Barman variam, tal como outros aspectos, conforme a categoria e tipologia do estabelecimento. Mais ou menos clássicas, as empresas sugerem uma oferta alargada de soluções de fardamentos. Deverá ser tida em conta, para além do aspecto visual, a durabilidade dos tecidos (sujeitos a lavagens frequentes), bem como o conforto que proporcionam a quem os usará durante várias horas por dia.



Smoking - Indumentária clássica para Empregado de mesa



Fraque - Indumentária clássica para Director de Restaurante

• 04

OS MATERIAIS UTILIZADOS

Não é necessário sublinhar a importância que representa para o serviço de restauração a escolha de louças/porcelanas, vidros, talheres e roupa.

Todo o responsável hoteleiro está consciente do efeito produzido nos seus clientes pelo aspecto acolhedor do ambiente, que influenciará a impressão que conservarão da sua passagem.

Os restaurantes e bares devem estar equipados, segundo o tipo e categoria, com uma variedade de material indispensável ao serviço.

LOUÇA / PORCELANA

Os clientes são sensíveis à louça personalizada. É mais uma questão de estratégia empresarial do que de preço.

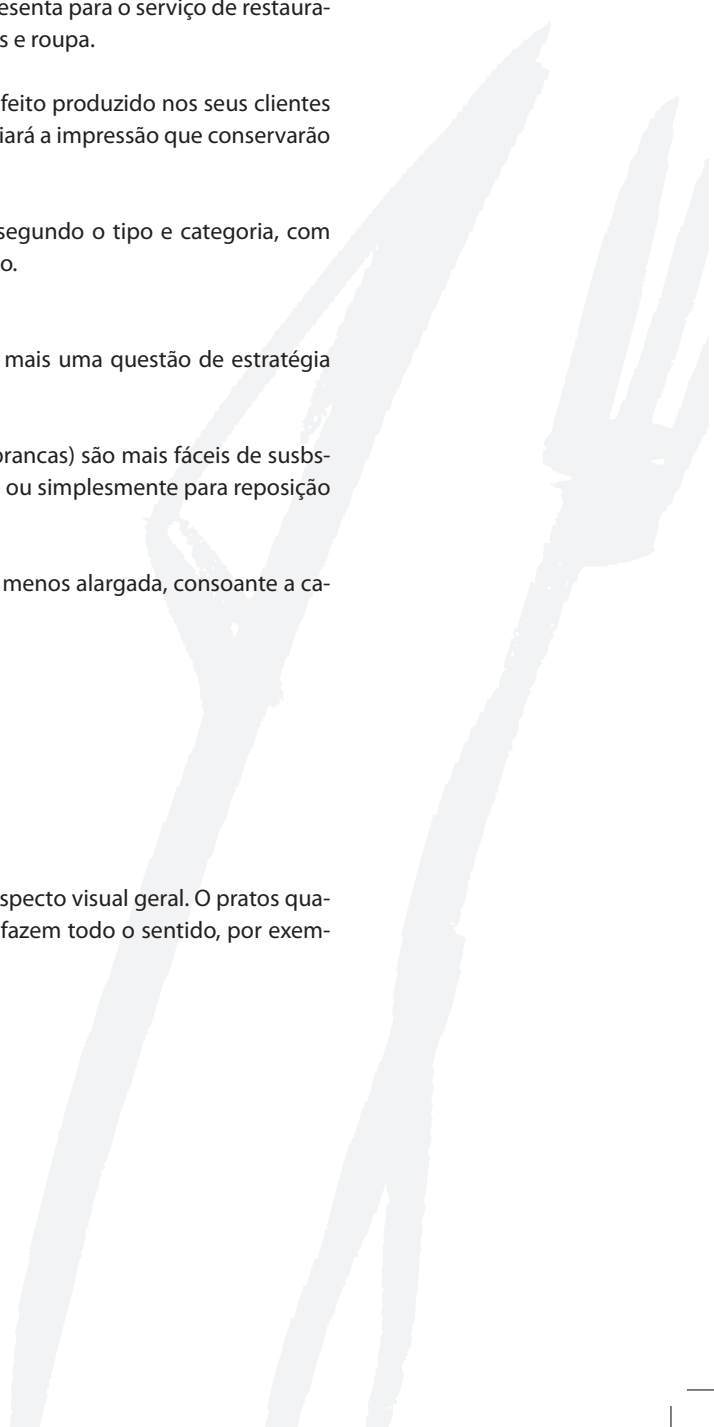
No entanto, as louças não personalizadas (linhas brancas) são mais fáceis de substituir em caso de mudança de imagem da unidade ou simplesmente para reposição de stocks.

A variedade de peças de louça utilizada é mais ou menos alargada, consoante a categoria e serviço adoptado no restaurante/bar.

Classicamente são essenciais algumas peças:

- **Pratos:**
rasos, sopa, sobremesa e para pão
- **Pires/Chávenas:**
café, chá, consommé e pequeno-almoço
- **Manteigueiras e Meias-luas** (saladas)

O design torna-se absolutamente importante no aspecto visual geral. Os pratos quadrados ou com outra forma geométrica qualquer fazem todo o sentido, por exemplo, em decorações mais vanguardistas.



ROUPA

Os tecidos são materiais produzidos pela fiação ou combinação de algodão, linho, lã, seda, nylon ou outros fios juntos.

Podemos inserir os tecidos em **dois grandes grupos**, segundo a sua proveniência:

- **Fibras naturais**

(algodão, linho, juta, lã, seda e amianto)

- **Fibras não naturais**

(Viscose (seda artificial), terylene, nylon e vonnel...)

A escolha dos tecidos para a restauração deve ter em conta:

- **Fácil combinação, reparação e substituição;**
- **Bom acabamento para suportar lavagens frequentes;**
- **Absorção de líquidos;**
- **Adequado ao sistema de lavagem;**
- **Tipo de baixela a utilizar;**
- **Cores predominantes no ambiente a criar.**

Enumerar todas as peças de roupa utilizadas em restauração seria exaustivo, mas será do senso comum admitir que **qualquer estabelecimento deverá possuir no mínimo:**

- **Toalhas de mesa**
(diversos tamanhos assim se considerem para mesas de várias dimensões);
- **Guardanapos de mesa;**
- **Guardanapos de chá;**
- **Toalhetes**
- **Panos de serviço** (litteraux);
- **Naperons diversos** (aparadores, carros, tabuleiros, ...)
- **Bancais ou flanelas para resguardo de mesas**

Todas as roupas deverão ser tratadas com os cuidados necessários, para que se apresentem perfeitamente limpas e sem rugas.

As roupas limpas devem ser transportadas em tabuleiros ou carros adequados, pois é anti-higiénico o seu transporte nas mãos ou no mesmo recipiente utilizado para a roupa suja.

As roupas, das quais deve existir um stock fixo na secção, devem ser arrumadas por ordem e colocadas de forma a que não se enruguem, devendo haver o cuidado de utilizar as que estão há mais tempo em stock, garantindo a sua rotação, evitando a acumulação de sujidade e alterações de cor.

As roupas devem ser conferidas regularmente e, quando se verificam faltas, devem examinar-se os locais susceptíveis de utilização ou a possível troca com outras secções. Actualmente, muitas unidades hoteleiras deixaram de ter tratamento próprio de roupa para o entregar a empresas especializadas.

VIDROS

As peças de vidro utilizadas nos estabelecimentos de Restauração e Bebidas podem ser de várias ordens mas os copos constituem a parte fundamental.

Podemos considerar a lista de copos que se segue como sendo a de utilização mais comum:



1 - Copos para vinho branco; 2 - Copos para vinho tinto; 3 - Copos para água; 3a - É comum o copo a água ser um copo completamente diferente do resto da linha de copos.



4 - Copos para aguardentes velhas; 5 - Copos para licores; 6 - "Flûts" para espumantes; 7 - Copos para vinho do Porto;



8 - Cerveja; 9 - Cocktails; 10 - Refrigerantes / Highballs / Long - Drinks; 11 - Bebidas com gelo (ex.: whisky)

TALHERES

Este material, garfos, colheres e facas são igualmente uma parte importante na apresentação do restaurante e devem ser alvo de escolha atenta.

Acontece por vezes que numa mesa com uma rica toalha, um serviço de porcelana bonito e copos de qualidade sejam acompanhados por talheres de escolha pouco criteriosa.

Os fabricantes de talheres empenham-se cada vez mais no design dos produtos a colocar no mercado.

Encontram-se no mercado duas qualidades de talheres:

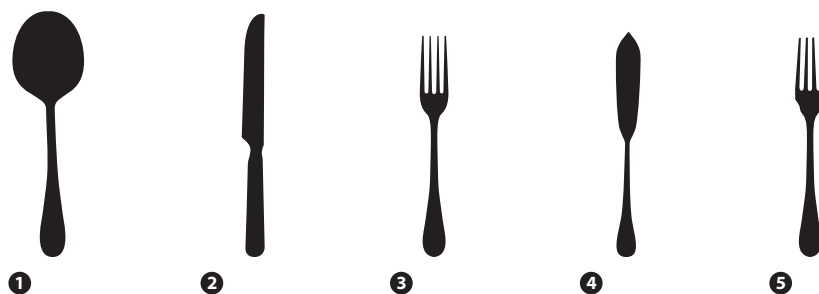
- **E.P.N.S.**

O **E.P.N.S.** (Electro Plated Nickel Silver) indica o tipo de fabrico, sendo as peças revestidas de prata, estando a espessura desta de acordo com a exigência do fabricante.

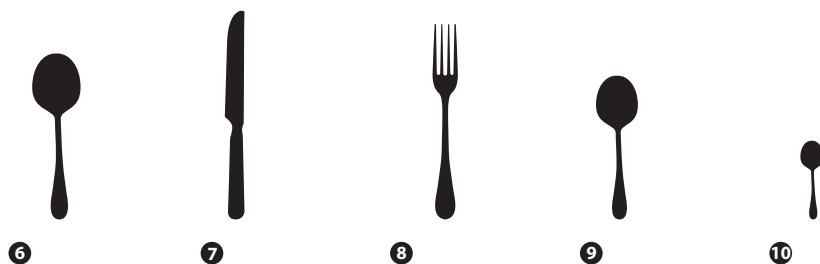
O **aço inoxidável (18/10)**, de utilização mais generalizada, resiste ao choque, de fácil limpeza, insensível aos ataques dos produtos alimentares. Alia esta *performance* à boa apresentação.

- **Aço inoxidável**

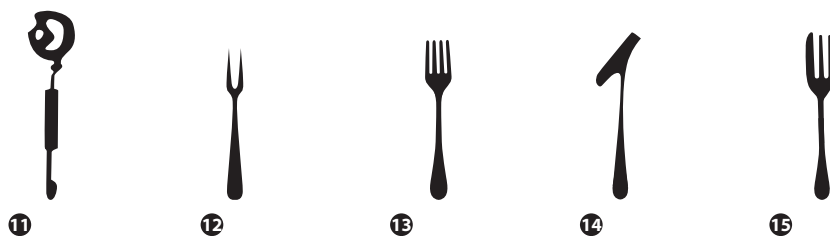
Mais ou menos alargada, a variedade de talheres utilizados numa unidade de Restauração e Bebidas é a seguinte:



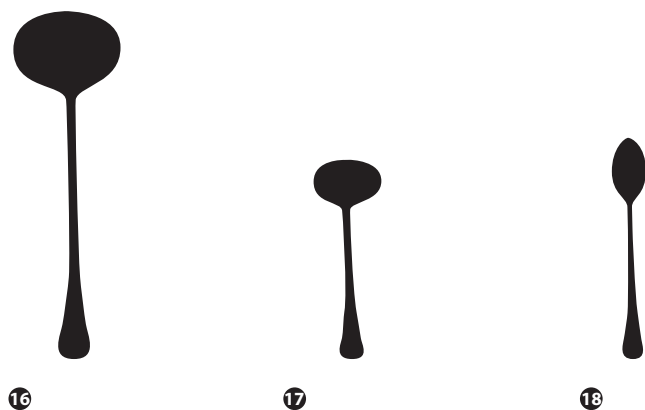
1 - Colher de sopa; 2 - Faca de carne; 3 - Garfo de carne; 4 - Faca de peixe; 5 - Garfo de peixe.



6 - Colher de sobremesa; 7 - Faca de sobremesa; 8 - Garfo de sobremesa; 9 - Colher de chá; 10 - Colher de café.



11 - Pinça de caracóis; 12 - Garfo de caracóis; 13 - Garfo de ostras; 14 - Pinça para espargos; 15 - Garfo de pasteleria.



16 - Concha de sopa (servidas em terrinas); 17 - Concha para molhos (servidos em molheiras); 18 - Colher de "long-drink"

PALAMENTA-CONCEITO

Por Palamenta entende-se o conjunto de objectos ou utensílios que, de uma forma geral, são considerados indispensáveis à execução de determinada actividade.

No contexto de uma unidade de Restauração e Bebidas, a Palamenta constitui-se de uma variedade de utensílios, mais ou menos alargada, como por exemplo containers, tachos, panelas, frigideiras ou, ainda, copos, louças e talheres.



Palamenta diversa

VANTAGENS E DESVANTAGENS DE EXISTÊNCIA DE STOCKS DE PALAMENTA

Os stocks representam sempre um imobilizado financeiro importante.

Se por um lado uma quantidade de talheres, pratos ou copos de reserva assegura uma reposição imediata, ou uma utilização extraordinária em número superior ao normal do dia-a-dia, por outro lado as empresas fornecedoras, hoje em dia, conseguem assegurar reposições mais ou menos rápidas e em grandes quantidades.

Para serviços extraordinários em que, eventualmente, seja necessário maior número de materiais, existem, ainda, no mercado empresas de aluguer de material e que apresentam diversas soluções, permitindo uma vasta escolha consoante o tipo de serviço a desenvolver.

• 05

MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTO

Todo o restaurante é dotado de mobiliário e equipamento mais ou menos variado, segundo o tipo e categoria do estabelecimento, existindo, no entanto, uma parte considerada indispensável, como se enumera a seguir.

MOBILIÁRIO

O mobiliário do Restaurante é, essencialmente, produzido em madeira. As dimensões, formatos e características dependem de vários factores, nomeadamente:

- a) **Natureza e condições de utilização**
- b) **Categoria da unidade**
- c) **Altura média dos utilizadores quando sentados**
- d) **Possibilidade de utilização modulada**

MESAS

As configurações das mesas que mais se destacam são: redonda, quadrada, rectangular. A configuração oval é usada, mas não muito frequente. Vejamos algumas características de cada uma delas.

Mesa redonda

Características:

- Muito apreciadas, permitem que todos os clientes se vejam
- Não existem cantos (não há separações)
- Muito utilizadas em restaurante de alta gama
- Necessitam de uma área maior de implantação (ocupam mais espaço)
- Esteticamente mais apreciadas



Mesa quadrada

Características:

- A mais utilizada
- Encaixa mais facilmente na configuração da sala
- Exige espaço menor
- Podem juntar-se rapidamente



Mesa rectangular

Características:

- *Idem* mesas quadradas



Dimensões

Para se definirem as dimensões de uma mesa de refeição, devemos ter em conta a largura mínima que um cliente ocupa à mesa.

Assim podemos considerar algumas medidas standardizadas:

- 500 mm é o mínimo que podemos atribuir.
(Será a medida para a restauração rápida e restauração colectiva)
- **600 mm é o espaço de conforto médio e medida mais adoptada.**
- 700 mm constitui já uma medida de conforto

Na mesma perspectiva, podemos considerar as seguintes medidas *standard* para a **largura** do tampo de uma mesa:

- **Mínimo800 mm**
- **Medida de conforto.....900 mm**

Deste modo, dir-se-ia que uma mesa quadrada (4 pessoas), num padrão de conforto, deverá ter:

900 mm x 900 mm

Outras medidas a ter em conta:

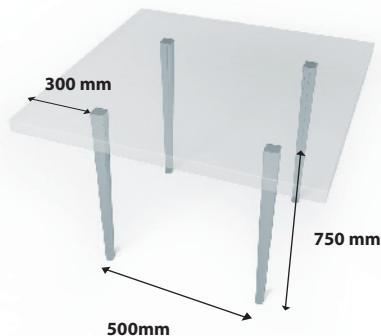
A **altura** da mesa, do pavimento à superfície útil do tampo, deverá ser de **750 mm**.

O espaço para as pernas não deverá ser inferior a:

500 mm na **largura**, **300 mm** na **profundidade**

Nota:

Para evitar esta questão as mesas deverão ter, preferencialmente, pé central.



Nº PESSOAS	4	6	8	10	12
MESA					
Redonda (Diâmetro) (Medidas em mm)	900	1250	1500	1850	2000
Rectangular (Medidas em mm)	900x1400	900x1800	900x2400	900x3000	n.a.

medidas *standard* de mesas redondas e rectangulares para diverso número de pessoas

• Cadeiras

Uma peça bastante importante. Apresentam-se de várias formas, devendo-se ter em conta a ergonomia e, obviamente, o design. Podemos encontrar cadeiras com e sem braços, das mais simples às mais confortáveis, consoante o tipo de unidade.

Qualquer que seja a solução escolhida, existem medidas padrão que deverão ser respeitadas.

Altura: 450 mm

Largura: 400 mm

Profundidade: 400 mm



Por motivos de funcionalidade e mobilidade aconselham-se as cadeiras com a possibilidade de se empilharem, especialmente em estabelecimentos (ou departamentos de um estabelecimento) com polivalência de sala (s).



• Aparador

Deve estar de acordo com a decoração da sala e a sua composição estudada cuidadosamente, tendo em conta o quanto facilita o trabalho do empregado de mesa.

Aparador

Deve ser espaçoso e possuir:

- Caixas divididas ou gavetas com divisórias, para guardar talheres, separados por tipos.
- Prateleiras para a arrumação de pratos, roupa e outros utensílios de maior uso diário.
- Caixa com boca larga para nela se colocarem as roupas que se retirem das mesas.

• Banquetas

Também conhecidas pelo termo francês **guéridon**.

Destinam-se normalmente ao empratamento das iguarias e trinchagem, entre outros serviços.

Podem ainda, por exemplo, ser utilizadas para apoio de bebidas e outros complementos da refeição (ex.: galheteiros, mostardeiras, molhos, saladas) que ali podem permanecer a pedido dos clientes.

São de dimensão reduzida e ligeiras para facilitar o seu transporte. Podem possuir duas rodas pivotantes o que facilita a sua deslocação.



Banqueta - É um excelente auxiliar no apoio ao serviço

EQUIPAMENTO

• Carro de serviço

Os carros de serviço são, na essência, “guéridons” com rodas. As rodas pivotantes instaladas tornam este equipamento um elemento de grande versatilidade, podendo ser deslocados de um local para outro com grande facilidade.

Possuem, normalmente, três tampos, estrutura em madeira (ou outro material nobre) e uma pega, pelo menos.



Carro de serviço

• Carro de sobremesas

São carros idênticos aos carros de serviço, tendo na parte superior uma cobertura em acrílico transparente com portas ou campânulas.

Idealmente, deverá ser refrigerado.



Carro de sobremesas

• Carro de queijos

Para o serviço de queijos, o carro poderá ser idêntico ao de sobremesas.

• Carro de quentes

Apenas os restaurantes de grande categoria possuem estes carros.

Servem para trincar peças inteiras de carnes à vista dos clientes.

São constituídas por tabuleiro metálico que tem por baixo um reservatório para água (banho-maria) mantida quente por uma lamparina a álcool; uma placa metálica onde se faz o corte das carnes; recipientes para guarnições e molhos; prateleira ajustável para colocação dos pratos; prateleira para a colocação dos trinchantes, e uma cobertura basculante, permitindo que as iguarias se mantenham quentes.

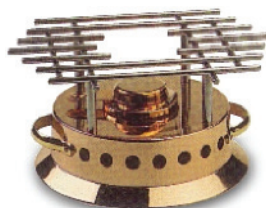
Em madeira e aço inox ou em metal com banho de prata, a escolha dos materiais depende, como sempre, da categoria do Restaurante, e dos recursos disponíveis para investimento.



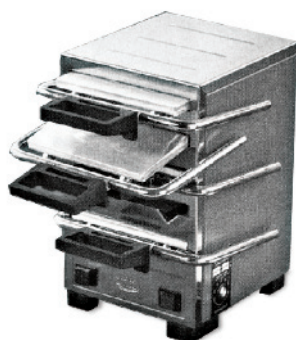
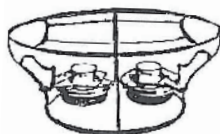
Carro de quentes em madeira e aço inoxidável polido



Carro de flamejados com um queimador



Fogão a gás com estrutura em cobre



• Carro de flamejados

É uma espécie de “fogão rolante”, e está equipado com uma bilha de gás e provido de um ou dois *queimadores*.

Deverá ter, também, uma pequena prateleira lateral para colocar as garrafas, uma pequena gaveta para a colocação do talher de serviço e na parte inferior outra prateleira para as frigideiras.

Serve para confecções de iguarias na sala junto dos clientes.

• Fogão

É a alternativa mais viável para os carros de flamejados. É mais versátil e mais vantajoso do ponto de vista do investimento e da economia de espaço.

Inicialmente só existiam a álcool. Hoje em dia são comuns os fogões a gás (com botija).

Em cobre ou aço inoxidável, as preocupações de apresentação e estética deverão estar sempre presentes.

Fogões a álcool – Servem, também, para manter as travessas quentes durante o serviço / empratamento das iguarias

• Réchauds eléctricos (placas)

Constituído por placas metálicas que, depois de aquecidas, servem para sobre elas se colocarem travessas ou outros recipientes que contenham iguarias quentes para que não arrefeçam durante o empratamento.

Placas de réchaud eléctricas

- **Marmita de sopa para buffets**

É essencialmente um equipamento eléctrico constituído por um recipiente em aço inox lacado (preto e vermelho são cores comuns) com cuba em aço inox.

Muito utilizada em *buffets*, funciona como banho-maria e serve exclusivamente para sopas, mantendo-as quentes durante o serviço.

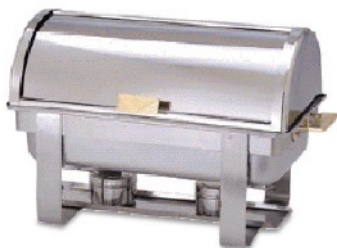


Marmita para sopa

- **Chafing Dish (Banho-maria)**

São banhos-maria (indispensáveis nos serviços de *buffet*) e servem para manter as iguarias quentes durante o serviço. Os convivas servem-se das iguarias colocadas nestes recipientes.

Basicamente são compostos por uma caixa, com tampa, onde será depositada água quente. Mantida quente, por baixo, por lamparinas (ou queimadores a gel combustível), a caixa com água receberá o/s tabuleiro/s (*gastronorm*) com as iguarias a servir, permitindo que estas se mantenham quentes durante o serviço.



Banho-maria



Tabuleiros *gastronorm*

- **Peanha**

Espécie de suporte em tubo, ligado a um disco metálico que assenta no chão. Serve para colocar o balde com a mistura de gelo e água, no qual se colocam as garrafas de vinhos servidos frescos, junto à mesa dos convivas.



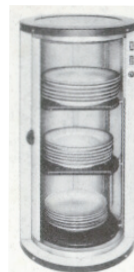
Peanha – apoio directo no chão

• Estufa

Apresentam-se em diversos formatos e capacidades.

Têm como função o aquecimento dos pratos, nos quais se devem servir as iguarias quentes.

Estufa para pratos



• Enocave

Armário refrigerado a temperaturas diferenciadas, utilizado na sala de restaurante para correcto acondicionamento de vinhos.

Dois exemplos de Enocaves – os acabamentos diversos permitem enquadrar-se em qualquer decoração



• Blender

É um equipamento eléctrico que serve para preparar composições, misturando ingredientes de difícil ligação, (frutas e gelado), a servir com ou sem gelo. Dependendo da capacidade do copo, o **Blender** permite ainda preparar uma maior quantidade de bebida de uma só vez.

Os Blenders apresentam-se em diversos modelos e capacidades.



• Máquina produtora de gelo

Existem inumeros modelos no mercado com diferentes capacidades de fabrico (kg/hora).

Consoante as necessidades de cada estabelecimento, assim deverá ser feita a escolha da capacidade foga.

Máquina produtora de gelo – é um equipamento indispensável em qualquer estabelecimento de Restauração e Bebidas



- **Picadora de gelo**

Como o próprio nome indica, serve para picar cubos de gelo. O gelo picado tem diversas aplicações, nomeadamente na preparação de bebidas. Existem no mercado modelos manuais e eléctricos. A opção por um ou outro tipo depende, obviamente, da capacidade de investimento e da previsão de utilização.



Máquina de picar gelo eléctrica - permite rapidamente picar grande quantidade de gelo

- **Espremedor de citrinos**

Serve para espremer citrinos (limões, laranjas, toranjas) para obtenção do sumo. O sumo de citrinos tem inúmeras aplicações, seja para consumir ao natural seja para incorporação em diversas preparações de bar, cozinha e pastelaria.

Podemos encontrá-los sob diversas formatos, existindo espremedores manuais e eléctricos.



Espremedor de citrinos eléctrico

- **Grupo múltiplo**

Um grupo múltiplo engloba no mesmo equipamento dois ou mais equipamentos: blender, espremedor de citrinos e picadora de gelo.

A vantagem de um grupo múltiplo encontra-se no facto de conseguirmos ter dois ou três equipamentos no mesmo espaço.

A desvantagem existe em caso de avaria. Se um dos aparelhos se avariar, e se isso implicar o deslocamento do equipamento para reparação, ficamos igualmente impedidos de funcionar com os restantes.



Grupo múltiplo com dois equipamentos: Blender e Picadora de gelo

• 06

O SERVIÇO

A forma como os clientes são servidos no Restaurante varia de unidade para unidade tendo em conta diversos critérios ao nível dos recursos quer materiais quer humanos e que se reflectem na categoria do Restaurante.

A execução do serviço de mesa é, portanto, estabelecida em função desses critérios e pode assumir diversas formas.

Para uma melhor sistematização dessas formas podemos dividir a execução do serviço de mesa em dois tipos:

MODALIDADES DE SERVIÇO

MÉTODOS DE SERVIÇO

MODALIDADES DE SERVIÇO DE MESA

São duas as modalidades de serviço de mesa praticadas nos restaurantes:

• Serviço à Carta – (À la Carte – fr.)

Entende-se por serviço à **Carta – à la Carte** (também chamada **lista**) - aquele que consiste, precisamente, na existência de uma **lista** de **iguarias diversas** - comportando todas as propostas do Restaurante - **cada uma com o seu preço, não constituindo por si só, cada uma dessas iguarias, uma refeição completa.**

O cliente escolhe livremente dessa lista o que pretende comer, pagando o preço fixado por cada iguaria que escolheu.

O serviço à carta é praticado na maioria dos Restaurantes.

• Serviço de mesa redonda – (Table d'Hôte)

Entende-se por serviço de **"mesa redonda"** aquele cuja **ementa** ("menu") é constituída por um determinado número de iguarias (ex. sopa, peixe e/ou carne, sobremesa) que no seu conjunto constituem uma refeição completa, com um preço fixo.

A Ementa não é mais do que uma listagem das iguarias de uma refeição, ordenadas pela sequência em que serão servidas propondo, de forma exacta e clara, os produtos e o preço determinado.

MISE-EN-PLACE

A “mise-en-place” comporta um número de tarefas, as quais são realizadas pelos elementos da brigada.

O sucesso de um bom serviço de mesa depende, em grande parte, da execução de uma “mise-en-place atempada e eficiente.

Destacam-se algumas tarefas da mise-en-place:

- **Polimento de copos**
- **Polimento de loiça e talheres**
- **Acondicionamento de roupa lavada**
- **Abastecimento de frigoríficos**
(enocave, balcões, botelheiros)
- **Ofícios (petit ménage)**
- **Carros de serviço**
- **Carro de sobremesa**
- **Aparadores**



A palavra **Menu** data de 1718, mas o costume de estabelecer uma lista dos pratos servidos é muito mais antigo sendo afixado na parede.

Foi no princípio do séc. XIX que surgem os primeiros menus, semelhantes aos que conhecemos hoje, nos restaurantes parisienses, que mandavam fazer reproduções pequenas e gratuitas da *lista* que era fixada na porta.

Table d'Hôte

Designava, nas primitivas estalagens e depois também nas pensões familiares, grande mesa comum em que as pessoas se sentavam, para comer os pratos confeccionados no estabelecimento, servidos a horas fixas e a um preço determinado.

Segundo uma ordem sequencial, a preparação das mesas compreende 5 fases:

1ª fase | Alinhamento das mesas:

- A disposição e os formatos das mesas deverão “harmonizar” com a configuração da sala. Em função dos *corredores de circulação*, passagens de serviço, entrada de clientes, acesso às zonas de serviço e saídas de emergência.
- Numa sala de Restaurante existem um ou mais pontos que são mais agradáveis ou interessantes à vista; é, portanto, indispensável dispor as mesas para que todos os clientes, tanto quanto possível, possam desfrutar dessa vista.
- Dependendo do tipo de estabelecimento podemos optar por alinhamentos rectilíneos (unidades de *restauração de massas* - ex: fast-food, restauração colectiva) ou optar, pela colocação lado a lado de mesas com formatos diferentes (restauração de alta gama)
- Na restauração de alta gama o cliente exige privacidade. É imprescindível que seja previsto um espaço razoável entre as mesas, não só pelo fácil acesso às mesas como também para garantir alguma privacidade aos clientes nas suas mesas.

“Mise en place” é o termo francês que significa literalmente “pôr no lugar”.

2ª fase | Aplicação de roupa:

a) **Colocação das flanelas (bancais):** as mesas utilizadas em restaurantes são geralmente em madeira. Para protecção das mesas e para amortecer o choque dos objectos que sobre a mesa são colocados, cobre-se esta com uma flanela, mais conhecida por **banca**. Todavia, já existem estabelecimentos cujas mesas estão forradas com um material impermeável e macio dispensando os bancais.

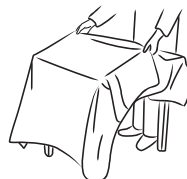
b) **Colocação das toalhas:** ao colocar uma toalha numa mesa, deve ter-se sempre o cuidado de verificar se as pontas tombam sobre as pernas da mesa, e se o vinco central da toalha coincide com o centro da mesa.

As toalhas depois de estendidas, deverão cair cerca de **40 cm**.

Note-se que para mesas redondas e utilizando toalhas quadradas as abas de **40 cm** são demasiado compridas em virtude de as suas pontas tocarem o chão. Deve-se neste caso utilizar toalhas mais pequenas, cujas abas não caíam mais de **25 cm**.

Não são aconselhadas toalhas redondas para mesas redondas em virtude de perderem a sua correcção e uniformização após a lavagem e serem passadas a ferro.

Os vincos das toalhas devem ser todos dirigidos para o ponto de atracção da sala do Restaurante.



3ª fase | Alinhamento de cadeiras:

As cadeiras são colocadas exactamente em frente do local onde vão ser colocados os talheres. Elas devem ficar dispostas de maneira que as pernas da mesa não incomodem os clientes.

4ª fase | Marcação de lugar:

A marcação de lugares é feita com o guardanapo e/ou com o prato marcador. Pretendendo-se colocar um só “talher”, este deverá ser colocado na mesa sobre o vinco central.

Havendo dois talheres a colocar, o primeiro será colocado sobre o vinco central e o segundo à sua direita, sobre o vinco (macho).

Se houver três talheres, o primeiro será colocado sobre o vinco central, o segundo à direita sobre o vinco (macho) e o terceiro à esquerda sobre o vinco (fêmea).

Se houver quatro talheres, o quarto será colocado em frente do primeiro.

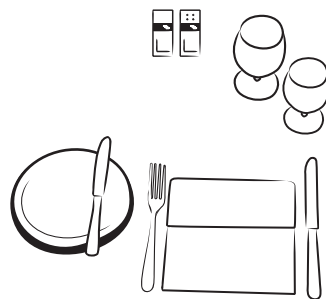
5ª fase | Colocação do material nas mesas:

Consoante a **modalidade de serviço de mesa** a praticar assim se procede à colocação do material:

A “mise-en-place” pode fazer-se de duas maneiras:

a) Serviço à carta:

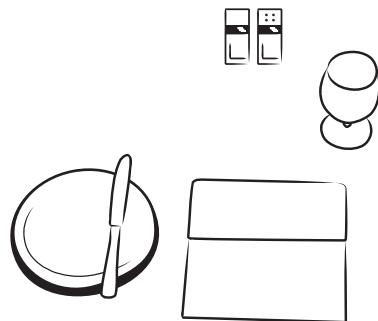
- Faca a carne à direita do guardanapo
- Garfo a carne à esquerda do guardanapo
- Prato a pão à esquerda do garfo a carne (subindo 5 a 8 cm do bordo da mesa)
- Faca a manteiga sobre o prato a pão
- Copo a vinho tinto (alinhado pela ponta da faca a carne)
- Copo a água à esquerda do copo a vinho tinto
- Saleiro e pimenteiro
- Decoração
- Numeração da mesa



Mise-en-place, para serviço à carta

Serviço à carta sem talher:

- Marcação de lugar
- Prato a pão à esquerda (subindo 5 a 8 cm do bordo da mesa)
- Faca a manteiga sobre o prato a pão
- Copo a água centrado com o lugar
- Saleiro e pimenteiro
- Decoração
- Numeração da mesa

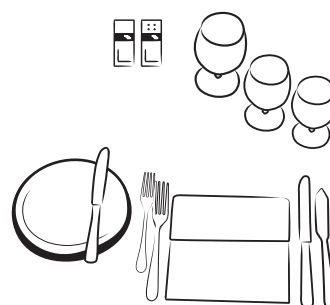


Mise-en-place, para serviço à carta, **sem talher**

b) Serviço de mesa redonda:

- Prato marcador e/ou guardanapo junto ao bordo da mesa
- Faca a carne ao lado direito do guardanapo
- Garfo a carne ao lado esquerdo do guardanapo
- Faca a peixe do lado direito, ao lado da faca a carne
- Garfo a peixe do lado esquerdo subindo um pouco em relação ao garfo a carne
- Todos os outros talheres ficam com a ponta do cabo junto ao bordo da mesa, ou preferindo-se, podem subir até 0,5 cm
- Prato a pão ao lado esquerdo do garfo, subindo entre 5 e 8 cm do bordo da mesa
- Faca a manteiga colocada no prato a pão em sentido vertical na parte direita do prato
- Copo a vinho branco em frente à faca a peixe
- Copo a vinho tinto em frente à faca a carne
- Copo a água ao lado esquerdo do de vinho tinto.
- Saleiro/Pimenteiro
- N° de mesa
- Decoração

Mise-en-place para serviço de mesa redonda



Todos os objectos e utensílios que não façam parte da mise-en-place inicial da mesa deverão ser retirados mal o cliente termine a sua utilização.

Os talheres a sobremesa só se colocam no momento de servir a sobremesa.

No entanto, e principalmente em certos banquetes, são colocados ao mesmo tempo dos restantes. Colocam-se no topo junto ao guardanapo, **pela seguinte ordem:**

- **facas, garfo e colher.**

No entanto, só se devem colocar duas destas peças:

- **facas e garfo ou garfo e colher.**

A colher a sopa é colocada junto à faca a peixe ou a carne, e só se deve colocar na mesa para ementa sem direito a escolha.

O sal e a pimenta não têm local certo para serem colocados, tendo no entanto de se ter em conta a sua acessibilidade.

O número de mesa é colocado em local visível para o empregado.

A decoração de mesa (flores ou outros) deve ficar harmoniosamente posta em locais que não incomodem os convivas nem o serviço.

O cinzeiro (em estabelecimentos que o permitam ou que possuam zona de fumadores) só se coloca no momento em que o cliente vai começar a fumar.

O paliteiro só é colocado na mesa a pedido do cliente.

APRESENTAÇÃO E DECORAÇÃO

Se a qualidade e o design dos materiais utilizados são um aspecto importante, a **apresentação e decoração** das mesas constituem pormenores a não descorar.

Da cor das toalhas e guardanapos aos motivos decorativos a colocar em cima da mesa, tudo deverá ser tido em conta, pois o sucesso do estabelecimento passa, também, pela harmonia de todos estes elementos, em conjugação com a decoração e ambiência da própria sala.

Tudo joga em função do **gosto** e da **criatividade**.



As flores e as velas são dois dos elementos mais utilizados.

As flores deverão ser naturais mas sem quaisquer vestígios de terra. Na decoração dos restaurantes as velas tornam os ambientes mais intimistas mas deverão ser apenas utilizadas à noite.

Qualquer que seja o motivo decorativo utilizado, deverá evitar-se que este impeça o contacto visual entre os convivas na mesa.

EXECUÇÃO DO SERVIÇO DE MESA

A execução do serviço de mesa deve ser revestido de alguns cuidados que visam não só a satisfação do cliente mas também o sucesso do negócio.

Prestar um serviço de qualidade, independentemente da categoria do Restaurante, é fundamental.

• Sequência do serviço

Exemplo com um menu de dois pratos, queijos e sobremesa:

ETAPA	DESCRIÇÃO
1	Acolhimento dos clientes
2	Recepção à entrada do restaurante
2	Encaminhar clientes à mesa reservada, ou disponível; Ajudar os clientes a sentar
Sugerir aperitivos: pode ser feito já na mesa ou em espaço (ex: bar) antes de encaminhar os clientes ao seu lugar na mesa.	
3	Distribuição de cartas
4	Entregar as cartas aos clientes (Pela direita; Cartas fechadas, com a capa virada para os clientes, segurando pelo canto superior direito)
4	Tirar a Nota de Encomenda (pedidos de IGUARIAS feitos pelos clientes)
5	Tirar a Nota de Encomenda (pedidos de VINHOS feitos pelos clientes)
6	Servir água aos clientes
7	Recolher couvert na roda / Cave do Dia; Transporte para a sala do Restaurante / Respetivo Turno
8	Colocação de couverts na mesa
9	Mise-en-place de talheres apropriado para as iguarias a servir
10	Servir vinho para acompanhar o 1º prato
11	Recolher iguarias (em prato ou travessa) na roda da cozinha e respectivos pratos para empratamento (se houver lugar a isso); Transporte para a mesa do cliente
12	Empratamento de iguarias
13	Colocação de pratos na mesa
14	Levantar pratos e talheres sujos
15	Mise-en-place
16	Servir vinho para acompanhar o 2º prato
17	Levantar copos do vinho anterior
18	Recolher iguarias (em prato ou travessa) na roda da cozinha e respectivos pratos para empratamento (se houver lugar a isso); Transporte para a mesa do cliente

19		Empratamento de iguarias
20		Colocação de pratos na mesa
21	Desembaraçar pratos sujos (2º prato)	Levantar pratos e talheres sujos
Repetir-se-á a operação do serviço de iguarias se for o caso		
22	Nota de Encomenda (queijos)	Apresentação de tábua de queijos
23	Colocação de talheres (queijos)	Mise-en-place de talheres apropriado para o serviço de queijos
24	Colocação de acompanhamentos	Pão, bolachas, tostas, gressinos, (...)
25	Serviço de vinho	Sugerir vinho para acompanhamento dos queijos e Nota de Encomenda
26		Servir vinho para acompanhar queijos
27		Levantar copos do vinho anterior
28	Serviço de queijos	Empratamento de queijos
29		Colocação de pratos na mesa
30	Desembaraçar pratos sujos (queijos)	Levantar pratos e talheres de queijos sujos, pão, acompanhamentos, couverts, saleiro e pimenteiro
31	Limpeza de migalhas	Apanhar migalhas, palitos,... com utensílio próprio
32	Nota de Encomenda (sobremesas)	Apresentação de carro de sobremesas; Sugerir sobremesas
33	Colocação de talheres (sobremesa)	Mise-en-place de talheres apropriados para as sobremesas a servir
34	Serviço de vinhos	Sugerir vinho para acompanhamento das sobremesas e nota de Encomenda
35		Servir vinho para acompanhar as sobremesas
36		Levantar copos do vinho anterior
37	Serviço de sobremesas	Empratamento de sobremesas
38		Colocação de pratos na mesa
39	Desembaraçar pratos sujos	Levantar pratos e talheres de sobremesa sujos
40	Nota de encomenda de café/chá (...)	Serviço de café / chá (...)
41	Nota de encomenda de bebidas digestivas	Serviço de bebidas digestivas
42	Solicitação da factura por parte do cliente	Elaborar facturação
43		Entrega de factura ao cliente
44	Despedida dos clientes	Acompanhamento dos clientes à porta do Restaurante

Este quadro não é mais do que uma sugestão de sequência de serviço. Poderá e deverá ser mais ou menos alargada consoante a realidade de cada estabelecimento e tendo em conta os recursos disponíveis.

MÉTODOS DO SERVIÇO DE MESA

Podemos considerar quatro:

- Serviço à americana
- Serviço à francesa
- Serviço à inglesa
- Serviço à russa

A aplicação de cada um depende dos recursos disponíveis (funcionários, materiais, equipamentos e instalações), do evento em si, do número de pessoas a servir, entre outras. Vejamos como se desenrola cada um deles e algumas vantagens e desvantagens.

• Serviço à americana (empratado)

É um método utilizado em vários tipos de Restaurantes.

No entanto, a forma como é executado pode proporcionar momentos muito interessantes de “mise-en-scene”.

Neste método de serviço:

- As iguarias são empratadas na cozinha e daí o empregado de mesa transporta-as directamente para a mesa do cliente, protegidas com **Cloches**.



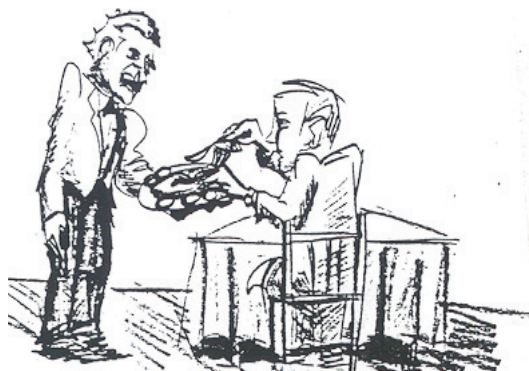
Cloches - São campânulas que servem para cobrir os pratos, individualmente, tendo assim um efeito de estufa, que permite a manutenção do calor durante o transporte das iguarias da cozinha para a sala de restaurante. As cloches são retiradas após a colocação de todos os pratos na mesa

PRINCÍPIOS	VANTAGENS	DESVANTAGENS
Empratamento feito na cozinha;	Serviço muito rápido;	Arrefecimento rápido dos pratos;
Os empregados transportam os pratos com as iguarias (já empratadas) e colocam-nos à frente dos convivas	Não exige pessoal muito especializado;	O cliente não escolhe o que pretende;
	Menor investimento em equipamento	

• Serviço à francesa

É aquele em que o empregado recolhe o serviço na cozinha (travessas com iguarias e pratos); verifica se o mesmo está de acordo com o pedido e transporta-o para a sala.

- Coloca o prato ao cliente pelo lado direito;
- Com travessa na mão esquerda, devidamente protegido pelo pano de serviço coloca-se à esquerda do cliente;
- Aproxima a travessa (8 a 10 cm) do prato do cliente e de forma a que qualquer alimento ou pingo caia no prato e não fora, permitindo que ele se sirva a seu gosto;
- Na travessa irá colocado o talher de serviço (colher e garfo) com os cabos voltados para o cliente;
- O empregado deve manter-se em posição correcta, pés juntos, um pouco curvado sobre a mesa, para melhor facilitar o serviço, e a mão direita levemente sobre as costas;
- No caso de existir um molho ou uma guarnição separados, utiliza-se a mão direita para segurar e apresentar os recipientes.



O Serviço à francesa é muito utilizado em embaixadas e certos serviços especiais

Numa variante deste método, praticada geralmente em Restaurantes mais modestos ou a pedido do cliente (e quando se trate de um número de pessoas até 4), pode colocar-se a travessa com a iguaria principal em cima da mesa e, eventualmente, passar, pelo processo atrás indicado, as guarnições e os molhos, ou mesmo dispor estes sobre a mesa.

O primeiro serviço é pouco utilizado em restaurantes, sendo ainda praticado em determinados serviços especiais

PRINCÍPIOS	VANTAGENS	DESVANTAGENS
São os convivas que se servem livremente da travessa apresentada pelo profissional de mesa, escolhendo o que mais lhes agrada	Serviço bastante apreciado	Serviço lento
		Há necessidade de uma segunda ou mais passagens para repetição
		Em alguns casos, os convivas não se sentem à vontade a servirem-se

• Serviço à inglesa - *directo*

Os procedimentos até ao transporte das travessas com iguarias e dos pratos para a sala do Restaurante são semelhantes ao método anterior.

Colocam-se os pratos vazios, quentes ou frios, à frente dos convivas, com a mão direita e pelo seu lado direito;

com a travessa na mão esquerda apresenta-se ao cliente pelo lado esquerdo;

após a aprovação deste, e continuando à esquerda do cliente, começa-se a servir, utilizando o **talher de serviço (colher de sopa e garfo de carne)** na mão direita, que se manipula em jeito de pinça, com o qual se passa os alimentos da travessa para o prato do cliente, tendo o cuidado de os colocar segundo as normas do emplatamento.

• Serviço à inglesa - *indirecto*

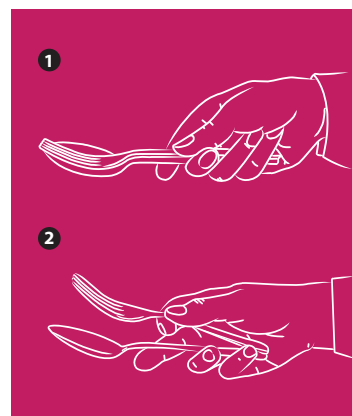
O empregado transporta as iguarias e os pratos, da cozinha para a sala do Restaurante, usando dos mesmos cuidados atrás mencionados, e em vez de colocar os pratos vazios na mesa, coloca-os sobre o carro de serviço - **guéridon**;



O emplatamento das iguarias é feito sempre de frente para os clientes e de forma a que estes possam manter sempre o contacto visual com as iguarias

- o **guéridon** deverá ficar num local o mais próximo da mesa e com a melhor visibilidade possível, e nele serão pousadas igualmente as travessas com as iguarias, que serão servidas posteriormente;
- com a travessa na mão direita apresenta-se ao cliente (pelo lado direito);
- após a aprovação do cliente o profissional retornará com a travessa ao "guéridon" e procederá à passagem das iguarias da travessa para os pratos (emplatamento) segundo as normas.

Para isso, o empregado utilizará o **talher de serviço**, mas desta vez com a colher na mão direita e o garfo na mão esquerda.



Manejo do talher de serviço

PRINCÍPIOS	VANTAGENS	DESVANTAGENS
Serviço praticado em restaurantes de nível superior	Aplica-se a todos os tipos de iguarias	Serviço lento;
Emplatamento feito à vista dos clientes	Proporciona uma apresentação dos pratos mais harmoniosa e vistosa	Requer pessoal qualificado
	Permite a trinchagem das peças	Maior investimento em material e equipamentos

• Serviço à russa

Este tipo de serviço está praticamente retirado da prática pela sua morosidade.

Só pode ser utilizado em pequenos e requintados banquetes para os quais se dispo-
nha de muito pessoal.

- as peças vêm da cozinha, geralmente inteiras, e são apresentadas à apreciação dos convivas, em travessas ricamente decoradas;
- finda a apresentação, são colocadas sobre o “guéridon” e trinchadas, sendo mantido, tanto quanto possível, o seu formato original;
- após a peça ser trinchada e “reconstituída”, é de novo levada ao cliente e desenvolve-se o serviço “à francesa”.

PRINCÍPIOS	VANTAGENS	DESVANTAGENS
As peças apresentam-se inteiras aos convivas sendo trinchadas na sua presença	Serviço muito espectacular	Serviço muito lento
O serviço (subjacente) praticado é à francesa, clássico		Exige profissionais muito especializados

Empratamento: capitação / estética

A forma como as iguarias são empratadas obedece a determinadas regras que deverão ser respeitadas. Contudo não podemos dissociar as regras, da **estética**. Durante o empratamento o gosto do profissional manifesta-se e pode reflectir padrões de qualidade.

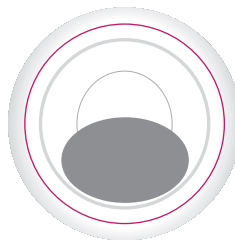
Se pensarmos que a degustação de uma iguaria é um despertar de sentidos, não podemos, obviamente, colocar de parte a visão. E a velha expressão popular “os olhos também comem” toma aqui todo seu significado. Um prato bem decorado, com boa apresentação, é o melhor início para uma boa degustação.



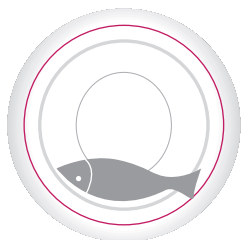
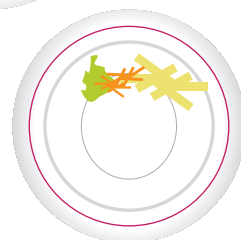
Um prato bem decorado, com boa apresentação, é o melhor início para uma boa degustação.

Algumas regras no empratamento

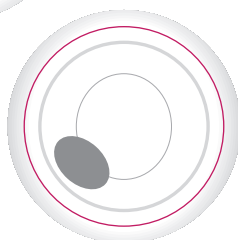
A iguaria principal, seja ela peixe ou carne, deve ser colocada no prato, chegada ao lado do cliente (área sombreada).



As guarnições devem ser dispostas, no lado oposto à iguaria principal, de modo a ser obtida uma harmonia, com a cor das mesmas.



No empratamento de um peixe inteiro, este deverá ficar com o lombo virado para o cliente e a cabeça para a esquerda.



Para a colocação de molhos (que não fazem parte da confecção da iguaria) deve ser reservado um espaço na parte inferior esquerda do prato.

A iguaria principal é servida conjuntamente com a guarnição, por efeito da sua própria confecção. **Por exemplo:**



Frango na Púcara



Bacalhau à Gomes de Sá

Para não se confundirem os paladares, há guarnições que são servidas à parte, em saladeiras ou pratos de pão.

Exemplo:



Bife Pimenta - Guarnição é servida à parte

A colocação de molhos no prato também deve obedecer a alguns critérios.

Os molhos deverão ser colocados:

- **Em cima da iguaria principal**

Quando o molho tem origem na confecção da iguaria:

ex.: Cabrito à Ribatejana, Leitão à Bairrada – molho do assado.

Em algumas iguarias fritas:

ex.: Pregado *Meunier*; Cherne à Grenoblesa.

- **Ao lado da iguaria principal**

Essencialmente, quando o molho não tem origem na confecção da iguaria:

ex.: Molho tártaro, Maionese, Bearnês, Holandês.

Obs: Os molhos podem ser servidos à parte e/ou em cima da guarnição. Consoante preferência do cliente.

Generalidades no empratamento

- Nunca colocar nada no bordo do prato. O *filet* serve de limite.
- As iguarias quentes devem ser sempre servidas em pratos aquecidos.
- Não encher demasiado os pratos.

CAPITAÇÕES

Por **capitação** entende-se a porção ou quantidade de cada ingrediente por dose. Definidas antecipadamente, as **capitações** são um aspecto importantíssimo na exploração do estabelecimento. Do respeito por essas capitações depende diretamente o sucesso financeiro da unidade.

• 07

BUFETE

O Bufete (*Buffet*) é uma forma de executar um serviço (comidas e/ou bebidas) em que os convivas se servem à sua vontade dos alimentos confeccionados, expostos em mesa(s), de formato variado, normalmente com o apoio de Empregados de Mesa.

Nestas mesas são dispostas as diversas iguarias, em travessas ou recipientes próprios, desde as sopas aos doces, passando pelos peixes, ovos, carnes, massas, guarnições, saladas, etc.

São também colocadas na mesa, ou noutras para o mesmo efeito, as louças, copos, talheres e outros acessórios que serão necessários para a refeição.

As comidas quentes devem estar colocadas sobre “réchauds”, lamparinas, ou banhos-maria de modo a manterem a temperatura.

Com as iguarias frias é necessário ter os cuidados necessários para, tanto quanto possível, manter as suas temperaturas ideais não só de consumo como de conservação.

Para além de permitirem apresentar uma oferta variada aos clientes, os bufetes constituem um excelente aspecto promocional para qualquer unidade.

Regras base

- A disposição das iguarias nos bufetes deve obedecer a determinadas regras no sentido de facilitar o serviço aos clientes e simultaneamente favorecer o aspecto visual. Por exemplo, o bufete monta-se da esquerda para a direita (ex: acepipes e peixes à esquerda, sobremesas à direita)
- Na medida do possível, deve separar-se o bufete salgado do doce, para evitar a mistura de odores e perfumes. Inclusive utilizar mesas diferentes (se possível).
- As peças principais e mais volumosas devem dispor-se ao centro do bufete, e de forma a não tapar as restantes.
- Há pois que ter em conta o volume e altura das respectivas peças expostas, dispondo-as em degrau. Esta disposição oferece uma perspectiva agradável à vista e facilita o acesso às diversas iguarias.

Os empregados, depois de colocarem tudo nos devidos lugares, deverão manter-se no espaço atrás da mesa e prontos a servir aquilo que pelos clientes lhes for indicado. Regra geral, é o cliente que pega no prato e indica ao empregado aquilo que pretende, porém, não é posta de parte a hipótese de que seja o empregado a pegar no prato e servi-lo, segundo indicação do conviva.

Também acontece que as iguarias estejam expostas de modo a que seja o próprio cliente a servir-se a seu gosto.

De uma forma ou de outra é o cliente que posteriormente transporta o seu prato para comer: de pé (Serviço volante) ou se dirige ao seu lugar para usufruir a sua refeição (Serviço sentado), onde já existe uma “mise-en-place”, sendo as bebidas servidas à mesa e a louça suja levantada pelos empregados.

Pelo exposto se comprova que em qualquer género de serviço há sempre lugar para a imaginação pessoal e este será efectuado em função das condições existentes.

De notar ainda que, para a execução desta forma de serviço, é necessário ter alguns conhecimentos da arte de trincar, pois poderão existir peças que vêm inteiras para a mesa de bufete, onde serão trinchadas segundo o pedido dos clientes.

Tipos

- Bufete de **pequeno-almoço**

O pequeno-almoço é a primeira refeição diária. Atendendo ao seu nome, não se pense que é tão simples como parece. A sua complexidade varia segundo a origem das pessoas e a categoria do estabelecimento.

Esta refeição constitui, inclusive, para alguns, a principal refeição do dia.

O Bufete de Pequeno-almoço decorre normalmente entre as 7h00 e as 10h00 ou 10h30.

É um sistema que permite reduzir o serviço nos quartos, com a grande vantagem de proporcionar uma melhor impressão no cliente.

A fim de estimular os clientes a utilizar o bufete é normal colocar-se este ao mesmo preço do pequeno-almoço servido no quarto (apesar da grande diferença de composição) ou mesmo levar-se uma taxa sobre o serviço nos quartos.

A sua composição, mais ou menos alargada, constitui igualmente um aspecto apelativo.

São dois os tipos de pequeno-almoço:

- **Pequeno-almoço continental**
- **Pequeno-almoço à inglesa**

• **Pequeno-almoço continental**

Este tipo de pequeno-almoço é utilizado em estabelecimentos por todo o mundo.

É composto por:

BEBIDAS	COMIDAS
<ul style="list-style-type: none"> • café • leite • chocolate / cacau • chá, tisanas • sumo de fruta 	<ul style="list-style-type: none"> • pão fresco • torradas • brioches e “croissants” • mel e “confiture” • manteiga

Encontra-se por vezes, em alguns estabelecimentos, a inclusão de outros produtos de forma a enriquecer a composição base.

• **Pequeno-almoço à inglesa**

Este tipo de pequeno-almoço é igual ao “continental” acrescido de carnes, peixe, ovos, cereais e fruta ao natural ou em sumo.

Assim, vejamos alguns elementos que podem, ainda, entrar na sua composição:

pão & pastelaria	Pão de trigo / integral / com sementes / pães de leite / scones / waffers / queques / muffins
carnes	As carnes servidas são geralmente frias: lombo de porco / rosbife / salsicharia / bacon
peixes	Geralmente fritos ou fumados: salmão / arenque / truta / enguia
ovos	Quentes / estrelados / fritos / mexidos / escalfados / omeletas / tortilhas
queijos	Nacionais e estrangeiros
cereais	Corn-flakes / rice krispies / porridge ou outros
frutas	Ananás / laranja / toranja / papaia / melão (bem como qualquer dos frutos da época).
bebidas	Águas minerais / vinho branco / espumante / sumos diversos (ananás, laranja, toranja, pêra, pêsego, tomate, cenoura e outros)

Os pequenos-almoços *continental* e *à inglesa* são os mais utilizados em hotelaria. No entanto, e tendo em conta o crescimento de outros mercados turísticos, os estabelecimentos hoteleiros têm vindo a incrementar uma diversificação na composição da sua oferta, passando pela inclusão de tipos de pequeno-almoço específicos como por exemplo o *japonês*.

Também os pequenos-almoços de baixas calorias estão sempre presentes, ou em separado dos restantes componentes ou, pelo menos, pela inclusão de diversos produtos com essa classificação.

- Bufete de **almoço e jantar**

Ainda que com pequenas diferenças, a composição dos bufetes de almoço e jantar têm contornos semelhantes.

- **Bufete almoço**

Apesar de poderem ser propostos alguns pratos quentes, são preponderantes os pratos frios, como por exemplo:

saladas frias, simples ou compostas
variedade de molhos
charcutaria
peixes e carnes frias
queijos
frutas diversas

As bebidas propostas são as de qualquer refeição:

águas minerais
vinhos
sumos

- **Bufete jantar**

O bufete de jantar é acrescido de uma componente de pratos quentes:

entradas quentes
pratos de peixe
pratos de carne
guarnições quentes

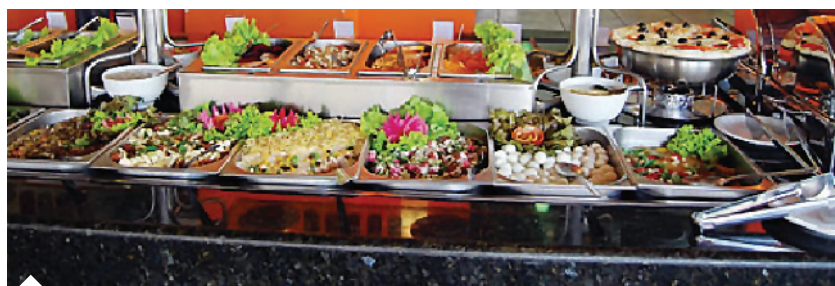
• Bufete frio / quente

A opção por uma ou por outra solução poderá ser feita em função da hora ou da estação do ano.

Os bufetes frios são especialmente apreciados no Verão e/ou em regiões mais quentes. Contudo, a previsível exposição prolongada das iguarias leva a que os responsáveis dos estabelecimentos devam ter uma preocupação acrescida, para além da apresentação das travessas ou qualidade das matérias-primas utilizadas na confecção: *as temperaturas* a que as iguarias devem permanecer durante toda a sua exposição.

Esta preocupação não se prende só com a garantia de uma degustação a uma temperatura ideal mas, mais importante, garantir que as várias iguarias, mantenham as suas condições ideais de conservação, evitando assim eventuais intoxicações alimentares.

Para isso, existem no mercado diversas soluções de equipamentos e acessórios que ajudam a garantir tais condições, tanto para frios como para quentes.



As bancadas refrigeradas são uma garantia de boa temperatura de conservação e degustação de iguarias que exigem baixas temperaturas



Os Chafing Dish (Banho-maria) constituem uma solução viável e ainda assim económica para manter as iguarias quentes a uma boa temperatura de consumo

Independentemente da utilização de tais recursos, recomenda-se a monitorização das condições em que as iguarias estão ao longo do seu tempo de exposição, não só ao nível da degustação como ao nível das temperaturas.

A recolha de amostras, devidamente registadas e catalogadas, das várias iguarias é um procedimento muito importante neste controlo.

- **Bufete temático**

Apelam à criatividade e imaginação de todo o pessoal envolvido na sua realização, desde os cozinheiros aos empregados de mesa, passando pelos responsáveis pela montagem e decoração.

Todos os pormenores deverão estar em perfeita harmonia com o tema: decoração das mesas de bufete, ementa, decoração das mesas, tipo de música (ambiente ou ao vivo), decoração da sala, animação, indumentárias do pessoal e grafismo de ementas.



O aspecto visual é muito importante e tem impacto nos convivas.

Sendo certo que um bufete deste tipo encerra imensos detalhes, não é menos verdade que o cumprimento de cada um deles constitui um passo para o sucesso.

As esculturas em gelo, apesar de mais dispendiosas, são sempre um elemento decorativo muito apreciado

Decoração de bufetes

Qualquer que seja a ocasião ou a temática, os bufetes constituem sem dúvida uma excelente oportunidade de promoção.

Para além do que possa constituir a ementa proposta num bufete pela variedade de iguarias à disposição dos clientes bem como a sua apresentação nas travessas, também a decoração das próprias mesas de bufetes constituem um factor importante a ter em conta.

Se por um lado o estilo da baixela, travessas e demais recipientes utilizados são importantes, um bufete não ficará completo sem alguns acessórios de decoração, como motivos florais, candelabros ou esculturas em gelo.



A apresentação das iguarias constitui, desde logo, um aspecto decorativo importante

• 08

SERVIÇO DE VINHOS

O serviço de vinhos constitui um aspecto determinante no sucesso de um Restaurante.

A importância de que se reveste, desde a escolha dos vinhos que constituem a carta até ao serviço em si, implica um conhecimento profundo sobre a matéria, e para qual se exige formação específica.

Nesta perspectiva, existem alguns conceitos e procedimentos base no serviço de vinhos que importa saber desde já e que deverão ser do domínio de qualquer profissional de um estabelecimento de restauração e bebidas.

O cumprimento destes procedimentos revela profissionalismo, ajuda a tirar o melhor partido do vinho que se quer servir e, com certeza, contribuirá de forma determinante para o sucesso de toda uma equipa de trabalho e por conseguinte do Estabelecimento.

Contudo, importa ter sempre presente que o vinho existe para dar prazer a quem o bebe e, como tal, o gosto pessoal deve estar sempre acima das rígidas leis impostas pelos manuais e pretensos conhecedores.

• Apresentação da carta de vinhos

A carta de vinhos apresenta-se, em princípio, da mesma forma que a carta de Restaurante: fechada, pela direita do cliente, segurando com a mão direita no canto superior direito.

No entanto, a carta de vinhos não se entrega a todos os clientes na mesa. Entrega-se apenas ao anfitrião, ou a quem este indicar, e que terá a “responsabilidade” da escolha dos vinhos com que acompanharão a refeição.

• Nota de encomenda de vinhos

Por norma, os vinhos escolhem-se em função das iguarias que se vão degustar.

Assim, a **Nota de Encomenda dos Vinhos** é geralmente tirada **após** tirar a **Nota de Encomenda de Comidas**.

No entanto, em certos restaurantes o cliente pode escolher primeiro o vinho e em função dele a melhor iguaria para degustar.

Para além dos elementos base que deverão constar na Nota de Encomenda de vinhos, esta pode ser feita, essencialmente, de duas formas:

1 Descrição do vinho encomendado

(Designar o vinho pelo tipo, marca, ano, outras designações)

2 Indicação de código

(Indicação do código, previamente definido, para o vinho escolhido)

Transporte de garrafas para a sala de restaurante

Os vinhos encontram-se na **Cave do dia** (principalmente nas unidades hoteleiras) que é a secção de apoio/abastecedora do Restaurante para o serviço de bebidas.



As garrafas de vinho tinto devem ser transportadas na mão ou em cestos próprios.

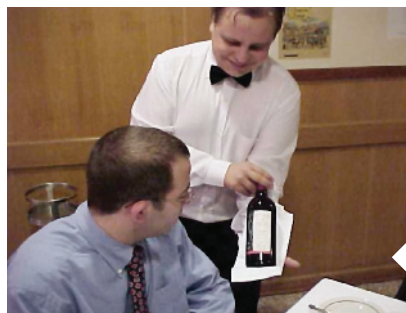
As garrafas com vinhos de mesa brancos, rosés, espumantes naturais, “champanhes” e verdes tintos ou brancos, são apresentadas dentro de baldes próprios, contendo gelo e água.

Esse balde deverá ser transportado para a sala de Restaurante com um prato raso com guardanapo por baixo.

• Apresentação da garrafa ao cliente

Todas as garrafas são apresentadas fechadas, na mão esquerda, e pelo lado esquerdo do cliente que fez a encomenda, com o rótulo voltado para este, certificando-se assim de que foi esse o vinho que pretendia.

Neste procedimento o empregado responsável pelo serviço deverá ainda, de uma forma simples e clara, anunciar o nome do produto (marca, produtor e ano de colheita). Isto facilitará ao cliente verificar a sua escolha e, se for o caso, fazer alguma alteração ao pedido.



Nos vinhos tintos novos pega-se com a mão esquerda no fundo da garrafa, deitando-se esta ligeiramente através do braço

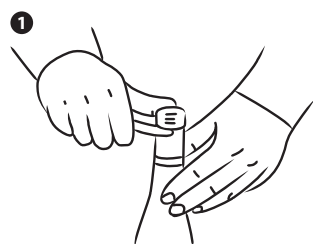
Na apresentação de garrafas de vinho transportadas em balde, e porque as garrafas se encontram molhadas, utiliza-se um pano apropriado, que se coloca na mão esquerda e se estende através do braço, colocando-se sobre ele a garrafa.

As garrafas com vinhos tintos velhos transportam-se e apresentam-se em suportes próprios, com o rótulo voltado para cima.

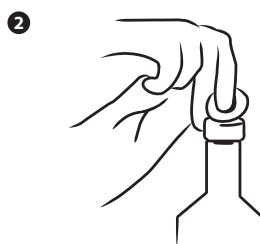
Depois da apresentação da garrafa ao cliente, procede-se à sua abertura. Este trabalho é feito à vista do cliente.

Como proceder:

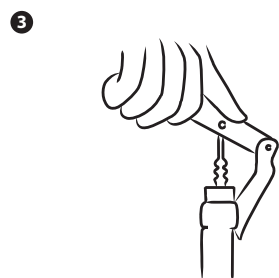
Vinho tinto novo



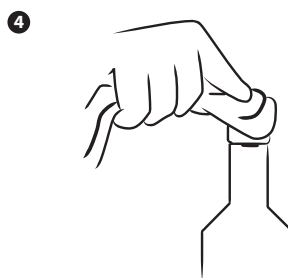
1 Segura-se na garrafa com a mão esquerda; com a faca na direita, corta-se a cápsula pelo fundo do "anel".



2 Limpa-se a boca da garrafa com um pano de serviço.



3 Introduce-se o saca-rolhas bem ao meio da rolha, fazendo rolar este para a direita, tendo o cuidado de não a perfurar, evitando que pequenos bocados de cortiça se juntem ao vinho; ao retirar a rolha, deve evitar-se o "estalo" que esta produz normalmente.



4 Após retirar a rolha deve-se limpar novamente a boca da garrafa.

Obs:

- Para a abertura de uma garrafa de vinho branco esta deve manter-se dentro do balde

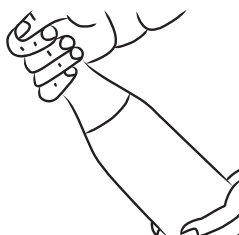
Vinhos Espumantizados

1



Retirar o "muselet" mantendo o polegar esquerdo sobre a rolha, de forma a que a rolha não salte antes do tempo.

2



Inclinar a garrafa (nunca na direcção do cliente ou das janelas) e retirar lentamente a rolha, fazendo o mínimo ruído possível.

Obs:

- A garrafa de espumante deve manter-se dentro do balde.

Regras para o serviço de vinhos:

A cada preparação culinária corresponde um tipo de vinho.

Sempre que numa refeição se sirvam mais que um vinho, regra geral, a ordem de os servir deve ser a seguinte:

- Vinho branco antes do vinho tinto;
- Vinho seco antes do vinho doce;
- Vinho leve antes do vinho encorpado;
- Vinho novo antes do vinho velho.

Se numa refeição se escolher apenas um vinho deve optar-se pelo mais indicado para a iguaria principal.

Como servir os vinhos

Considerações, de âmbito geral, para o serviço de vinhos:

Vinho tinto (novo)

- Após a abertura do vinho, com a garrafa na mão direita e pelo lado direito do cliente que fez a encomenda, ou outro a quem eventualmente delegou esse "privilégio/responsabilidade", deita um pouco de vinho (+/- 2 cl) para que faça a sua prova degustativa.
- Após a aprovação do cliente, servem-se todos os outros convivas, respeitando as **regras de prioridade**.
- Acontece, por vezes, o cliente prescindir da sua prova, pois tem absoluta confiança no profissional.
- Como os copos se encontram do lado direito dos clientes, é por este lado que o vinho deve ser servido.

- O gargalo da garrafa não se encosta ao copo.
- Nunca se enchem os copos até acima (+/- 12 cl).
- O vinho deve servir-se antes de servir a iguaria respectiva, nunca depois.
- Os vinhos novos servem-se directamente da garrafa para o copo. Para evitar que caiam pingos na toalha, gira-se um pouco a garrafa, sem a agitar.



O *drop stopper* é um acessório eficaz para evitar pingar as toalhas



- Durante o serviço do vinho os rótulos nunca se devem tapar, antes pelo contrário deverá promover-se a visualização do rótulo por parte do cliente.
- A rolha de cada vinho deverá ser facultada ao cliente.

Vinhos brancos e rosés

- Os vinhos brancos e rosés servem-se até cerca de 3/4 da capacidade do copo (salvo se forem copos "especiais") (+/- 10 cl).
- Se forem vinhos gasosos ou frisantes, deve levantar-se um pouco a garrafa.

Espumantes naturais, Cavas e "champagnes"

- Após a abertura da garrafa, serve-se imediatamente, de preferência em "flûts", enchendo-as até meio.

• 09

A HARMONIA DE VINHOS E ALIMENTOS: PRINCÍPIOS BÁSICOS

O senso comum generaliza por vezes o consumo do vinho branco para o peixe e do vinho tinto para a carne.

Mas tal é posto em causa em iguarias tão simples como umas sardinhas grelhadas que harmonizam perfeitamente com um vinho tinto jovem, que não seria o mais indicado para um lombo de vaca grelhado, assim como um vinho branco seco e encorpado que não liga com marisco e se harmoniza com uma galinha assada.

Por isso, não se pode simplificar quando se fala de peixe ou carne. No caso do peixe, por exemplo, existem diversos tipos: gordos, magros, de sabor forte (como o atum, salmão ou bacalhau) de gosto delicado (como robalo ou linguado). E se pensarmos nas diversas formas de os cozinhar (grelhados, assados, fritos, cozidos) e de os condimentar depara-se-nos com uma enorme multiplicidade de combinações que influenciam decisivamente a escolha do vinho mais adequado.

Também aqui, no capítulo dos vinhos, é bom não generalizar em demasia. Numa mesma região existem vinhos tintos novos para beber cedo (macios e frutados), vinhos novos feitos para envelhecer (potentes, adstringentes), vinhos velhos ainda cheios de juventude e vinhos velhos já muito suavizados e ligeiros. E todos eles têm “amigos e inimigos” nas diversas especialidades gastronómicas.

Existem ainda alguns tipos de comida que não se dão bem com a maioria dos vinhos. Estão neste caso os pratos que contêm ingredientes muitos ácidos (limão, laranja, vinagre).

Não existem regras definidas no que respeita à harmonia entre vinho e iguarias.

Apresenta-se, assim, uma tabela que pretende ser o mais consensual possível:

TIPO DE VINHO	BRANCO SECO JOVEM	BRANCO SECO MACIO	ROSÉS	TINTO JOVEM LIGEIRO	TINTO JOVEM ENCORPADO	TINTO VELHO	ESPUMANTES NATURAIS	LICOROSOS / GENEROSOS
IGUARIAS								
Mariscos	✓		✓				✓	
Charcutaria, Patês Terrinas	✓		✓	✓		✓	✓	
Foie - Gras		✓					✓	✓
Consommés								✓
Crèmes		✓						✓
Sopas	✓		✓					
Ovos	✓						✓	
Massas					✓			
Peixes grelhados	✓							
Peixes assados	✓		✓	✓			✓	
Peixes fritos	✓		✓					
Bacalhau	✓			✓	✓			
Carnes brancas	✓		✓	✓			✓	
Carnes vermelhas Assad/Grelh					✓	✓	✓	
Carnes vermelhas c/ molho			✓		✓		✓	
Caça de penas						✓		
Caça de pêlo					✓		✓	
Queijos suaves	✓		✓	✓			✓	
Queijos fortes		✓				✓		✓
Sobremesas			✓				✓	✓

Mudança de copos

Quando, por exemplo, um cliente está a beber vinho branco, e a seguir, para acompanhar outra iguaria, vai ser servido de vinho tinto, o copo do primeiro só é levantado depois de se ter servido o segundo vinho.

Quando a garrafa termina, e se abre outra, mesmo que seja da mesma marca, o ideal é os copos serem substituídos.

Guarda de sobras de vinho

Principalmente nos **estabelecimentos hoteleiros**, pode acontecer os hóspedes deixarem o vinho que não consumiram numa refeição para a outra.

• 10

SERVIÇO DE BEBIDAS

Por serviço de bebidas entende-se, neste contexto, as bebidas que normalmente não são servidas durante a refeição mas, sim, antes como (aperitivas), ou após (digestivas).

Sugerir aperitivos e digestivos constitui uma vertente de negócio importante e, simultaneamente, um serviço apreciado pelos clientes.

A sugestão de aperitivos pode ocorrer em espaço próprio, enquanto os clientes aguardam pelo seu lugar à mesa (Bar por exemplo) ou, com estes já sentados à mesa, mas antes ou imediatamente após a entrega das cartas de Restaurante.

O serviço de bebidas tem duas vertentes:

- **Serviço directo**

As bebidas são preparadas integralmente, junto do cliente. Para tal é necessário transportar em bandeja (ou em carro apropriado) todos os utensílios (balde e pinça de gelo), garrafas e copos necessários à execução do serviço.

- **Serviço indirecto**

No serviço indirecto, as bebidas são preparadas, em parte ou na totalidade, na área do balcão de bar.

Como servir :

Vinhos Licorosos

- Servem-se em copo a Porto
- Brancos secos e meios secos (frios)
- Brancos doces para aperitivos (frios)
- Brancos doces e Meio-doces para sobremesa (temperatura ambiente)
- Tintos (temperatura ambiente)
- Capitação recomendada 6 cl



Vermutes e Vinhos Quinados

Forma aperitiva:

- Servem-se em copo on-the-rocks
- Com casquinha de limão e gelo
- No caso da marca Martini (substituir a casquinha de limão nos tipos:
Rosso-1/2 rodela de laranja, Bianco – ½ rodela de limão, Rosato – raminho de hortelã)
- Zeste de Limão ou ½ Rodela de limão



Forma refrescante:

- Serve-se em tumbler médio
- Com sodas ou refrigerantes de lima-limão c/rodela de limão e stick
- Capitação base recomendada 6 cl





Amargos aperitivos

Campari, Amer picon, Bitter Martini, Suze, etc.

Forma aperitiva:

- Servem-se em copo on-the-rocks
- Com casquinha de limão e gelo

Forma refrescante:

- Serve-se em tumbler médio
- 1 • Com sumo de laranja, gelo e rodela de laranja
- 2 • Com sodas e refrigerantes de lima-limão c/rodela de limão e stick
- Capitação base recomendada 4 cl

Amargos Estomacais

Fernet Branca, Underberg, Jägermeister, Avera, etc.

Forma estomacal:

- Servem-se em cálice a licor à temperatura ambiente
- Capitação recomendada 2 cl

Forma refrescante:

- Serve-se em tumbler médio
- Com sodas e refrigerantes de lima-limão c/rodela de limão e stick

Anizados "Pastis"

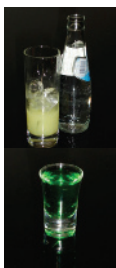
Pernod, Ricard, Berger, Absinto, etc.

Forma clássica:

- Servem-se em tumbler médio c/gelo e água sem gás.
- Capitação recomendada 2 cl

Forma "absinto":

- Serve-se em copo a shot à temperatura ambiente.
- Capitação recomendada 3 cl



Aguardentes Vínicas

Brandy, aguardente velha, cognac, armagnac, weinbrand, etc.

Simples / Puro:

- Servem-se em copo balão ou segundo tendência actual em copo tulipa para aguardente velha / Cognac, à temperatura ambiente.
- Capitação recomendada 4 cl

Aguardentes Bagaceiras

Bagaço, bagaceira, orujo, grappa, marc, etc.

Incolores :

- Servem-se em conjunto para aguardentes geladas (copo on-the-rocks + tubo e gelo moído)

Com características de envelhecimento :

- Servem-se em cálice à temperatura ambiente.

Aguardentes de frutos

Williamine, Framboise, Calvados, Medronho, Kirsch, etc.

Incolores :

- Servem-se em conjunto para aguardentes geladas (copo on-the-rocks + tubo e gelo moído)

Com características de envelhecimento :

- Servem-se em cálice à temperatura ambiente.
- Capitação recomendada 4 cl



Whisky

Scotch, Irish, Bourbon, Rye, Canadian, Nikka, etc.

Puro:

- Servem-se em cálice à temperatura ambiente

com gelo:

- Serve-se em copo on-the-rocks ou em balão com gelo

Com águas, sodas ou refrigerantes:

- Serve-se em tumblers médios com gelo e o respectivo acompanhamento.
- Capitação recomendada 4 cl



Gin

- A forma mais vulgar de servir o gin é com água tônica em tumbler médio c/gelo, rodela de limão e stick
- No caso da marca Hendricks, substituir a rodela de limão por rodela de pepino.
- Capitação recomendada 4 cl



Vodka

Pura à temperatura ambiente:

- Servem-se em cálice à temperatura ambiente

Pura gelada:

- Servem-se em conjunto para aguardentes geladas (copo on-the-rocks + tubo e gelo moído)

Com laranja, limão, maçã ou ananás:

- Serve-se em tumbler médio com gelo e néctar ou sumo 100% laranja. No caso do limão, maçã e ananás utilizar refrigerantes não gaseificados. (ex: trinaranjus, joi, etc)
- Capitação recomendada 4 cl





Rum

- A forma mais vulgar de servir o rum é com cola em tumbler médio c/gelo, rodela de limão e stick



Tequila e Mezcal

Pura à temperatura ambiente:

- Servem-se em cálice à temperatura ambiente acompanhada de gomo de limão e sal

Pura gelada:

- Servem-se em conjunto para aguardentes geladas (copo on-the-rocks + tubo e gelo moído), acompanhada de gomo de limão e sal
- Capitação recomendada 4 cl



Licores

Puro à temperatura ambiente:

- Servem-se em cálice à temperatura ambiente.

Puro gelada:

- Servem-se em conjunto para aguardentes geladas (copo on-the-rocks + tubo e gelo moído)

Com gelo:

- Servem-se em copo on-the-rocks com gelo, por vezes com gotas de sumo de limão

Au frappé:

- Servem-se em taça de cocktail cheia de gelo moído

Com refrigerantes:

- Servem-se em tumbler médio com gelo e o respectivo refrigerante

Com sumos:

- Servem-se em tumbler médio preenchido com o respectivo sumo
- Capitação recomendada 3,5 ou 4 cl



Cerveja

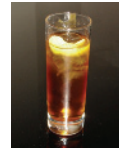
- Servir em Tulipas, canecas e tumblers

Águas

Servir frias ou à temperatura ambiente como solicitado pelo cliente em tumbler médio.

Xaropes

- Groselha, Grenadine, Morango, Capilé, etc.
- Servem-se Tumbler grande com gelo e água sem gás.
- No caso do Capilé adiciona-se ainda uma casquinha de limão.
- Capitação base recomendada 5 cl



Sumos

Sumo de laranja

- Servir em tumbler médio c/gelo e rodela de laranja
- Capitação recomendada 15 cl

Sumo de limão

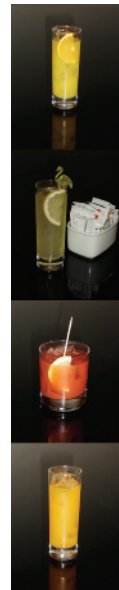
- Servir em tumbler médio c/gelo. 5 cl sumo puro de limão adicionado de 10 cl de água.
- Adicionar rodela de limão e stick. Acompanhar com açúcar e adoçante.

Sumo de tomate

- Servir em tumbler médio c/gelo. Temperado com sal, pimenta, gotas de sumo de limão, gotas de molho inglês, gotas de molho picante (opcional). Decorar com ½ rodela de limão.
- Capitação recomendada 15 cl

Outros

- Servir em tumbler médio c/gelo.
- Capitação recomendada 15 cl



Refrigerantes

Lima limão, colas, ginger ales e tónicas (gaseificados)

- Servir em tumbler médio c/gelo e rodela de limão e stick

Outros de laranja, limão, maçã, ananás, etc. (gaseificados ou não)

- Servir em tumbler médio c/gelo



Batidos

Os batidos são bebidas feitas à base de leite, ao qual se adiciona outro alimento, normalmente fruta ou sorvete. Podem ser complementados com outros ingredientes. Para se obter uma mistura homogênea e cremosa os ingredientes são batidos em simultâneo (salvo eventuais decorações) no “Blender”. A adição de açúcar é uma opção a considerar caso a caso.

Para servir refrescado adiciona-se gelo.

O copo para servir também pode variar.

Algumas sugestões:

• Batido de groselha

Preparar no shaker c/gelo e servir em tumbler grande

Quantidade	Ingredientes	Ação
5 cl	groselha	Colocar no blender
12 cl	Leite frio	
		Bater tudo
		Verter para copo
2	Palhinhas	



• Batido de morango

Preparar no blender c/gelo moído e servir em tumbler grande


Quantidade	Ingredientes	Ação
3	Morangos	Colocar no blender com gelo moído
10 g	Açúcar	Adicionar
2 cl	Xarope de morango	Adicionar
12 cl	leite frio	Adicionar
		Bater tudo
		Verter para copo
1 Morango		Decorar
2	Palhinhas	Colocar



- **Batido de banana**

Preparar no blender c/gelo moído e servir em tumbler grande

Quantidade	Ingredientes	Acção
1/2	Banana (descascada)	Colocar no blender com gelo moído
15 g	Açúcar	
12 cl	Leite frio	
		Verter para copo
		Bater tudo
2	Palhinhas	Colocar
1	Rodela de banana	



- **Batido de chocolate**

Preparar no blender c/gelo moído e servir em tumbler grande

Quantidade	Ingredientes	Acção
2 bolas	Gelado de baunilha	Colocar no blender
12 cl	Leite frio	
		Bater tudo
		Verter para copo
2	Palhinhas	



- **Batido de baunilha**

Preparar no blender e servir em tumbler grande

Quantidade	Ingredientes	Acção
15 cl	Chocolate em pó	Colocar no blender com gelo moído
12 cl	Leite frio	Adicionar
15 g	Açúcar ou xarope de açúcar	Adicionar
		Bater tudo
		Verter para copo
2	Palhinhas	Colocar



• 11

SERVIÇO DE CAFETARIA

SERVIÇO DE BEBIDAS

Café

- Café Espresso
- Café Espresso Descafeinado
- Café Pingado
- Carioca de Café

A “mise-en-place” é igual para qualquer destes tipos de serviço:

Prato base (prato a pão), guardanapo pequeno, pires a café e a respectiva chávena de café, colher de café; acompanha açúcar, adoçante, e pau de canela (opcional).

• Café Espresso

Infusão tirada da máquina, sob alta pressão, servido em chávena própria, com cerca de 4cl.

• Café Curto (Italiana / Ristretto)

Obtido da mesma forma que o anterior mas com menos volume de água (cerca de 1/2,5 cl) proporcionando um sabor mais puro e forte.

Obs: Em Itália o expresso são normalmente 3 cl e o ristretto 1/2 cl.

• Café Pingado (Garoto)

Café expresso ao qual se adiciona um pouco de leite quente.

• Carioca de Café

Café expresso curto ao qual se adiciona água quente.

- Abatanado
- Café Espresso Duplo
- Cappucino



A "mise-en-place" é igual para qualquer destes tipos de serviço de café:

Pires a chá, guardanapo pequeno, colher de chá e a respectiva chávena de chá, acompanha açúcar, adoçante e pau de canela (opcional).

- **Abatanado**

Uma dose de café expresso em chávena de chá.



- **Café Expresso Duplo**

Duas doses de café expresso em chávena de chá.

- **Cappucino**

Preparado e servido em chávena a chá: um café expresso, adiciona-se espuma de leite, e polvilha-se com chocolate ou canela em pó.



- **Chocolate**

Chávena, pires e colher de chá, guardanapo pequeno.

À parte uma leiteira com o preparado de chocolate acompanha com açúcar e/ou adoçante.



Chá

Um **chá** obtém-se **exclusivamente** da infusão das folhas e flores da planta **Camellia sinensis**, em água quente.

A “mise-en-place” é igual para todos os tipos de chá:

Chávena, pires e colher de chá, bule de chá e uma carioca com água quente, carioca com leite frio. Acompanha açúcar e adoçante.

• Chá à Inglesa

O serviço é composto por um bule com a infusão (chá preto e água quente), uma carioca com leite frio e carioca com água quente.

• Chá com Limão ou chá à Alemã

A preparação é igual à do chá preto, adicionando-se um pires com duas rodela de limão. Sem leite frio.

Tisana

As **Tisanas** são infusões que consistem em adicionar diferentes partes de plantas medicinais (folhas, flores, raízes ou cascas) em água quente. Apesar de vulgarmente serem chamadas de chá, este tipo de infusões não o são verdadeiramente.

• Infusão de limão

O serviço é composto por um bule com água quente, uma casca de limão. Respectivo conjunto de chávena, pires e colher de chá.



Alguns tipos: Camomila, Cidreira, Tília, Menta, Cavalinha

A mise-en-place e serviço de Tisanas é semelhante ao chá.



As saquetas individuais, em substituição dos tradicionais passadores/coadores, tornaram mais fácil a preparação e serviço de chás e tisanas.



A mise-en-place para um carioca de limão é a mesma que para um café expresso. Prepara-se e serve-se em chávena a café com uma casca de limão pequena e fina, e preenche-se com água quente.

SERVIÇO DE COMIDAS

Torradas

Na feitura das torradas deve procurar-se, salvo indicação em contrário, que fiquem com uma cor castanho-claro por toda a superfície, sem queimar, mantendo alguma humidade interna de forma a ficarem fofas e quebradiças.

Para tal devem ser torradas a fogo forte para que torrem sem queimar e conservarem a moleza interior. A torra a fogo lento acaba por secar o pão totalmente, tornando-as duras e pouco agradáveis.

Apesar de, normalmente, serem feitas a partir de pão de forma, podem empregar-se outros tipos de pão, conforme as situações, como por exemplo, o integral em regimes dietéticos.

As torradas, de uma forma geral, devem servir-se em prato, forrado com guardanapo.

Tradicionalmente são três os tipos de torradas:

- **Torrada normal**
 - **Torrada à inglesa**
 - **Torrada melba**
- A **torrada (normal)**, é constituída por 2 fatias de pão de forma com 1cm a 1,5cm, torradas de ambos os lados. Apresentam-se cortadas em 3, formando 6 palitos. Servem-se ao pequeno-almoço ou lanche. (...)
 - A **torrada à inglesa** tem as fatias de pão com metade da espessura normal, servindo-se 2 por pessoa.
 - As **torradas melba** são fatias muito finas, quebradiças, destinadas a servirem de complemento no “couvert” na hora das refeições (almoço e jantar).

Sandes

A Sandes (Sandwich) são um tipo de iguaria preparada com duas fatias de pão intercaladas com fatias de carne, queijo ou outro ingrediente.

O termo Sandwich terá origem no séc. XVIII pela mão de John Montagu, 4º Conde de Sandwich, aristocrata inglês e jogador de cartas inveterado que tinha o hábito de comer pedaços de carne entre duas fatias de pão para assim não interromper os seus jogos de cartas.

A preparação de sandes é muito variada podendo ser utilizados vários tipos de pão, de diversas formas e inúmeros recheios (simples ou compostos).

As sandes podem ser abertas ou fechadas, quentes ou frias.

A manteiga deve ter uma consistência mole que permita ser barrada com facilidade pelo pão. Não deve ser derretida para não ensopar. Funciona como um pequeno isolamento para evitar que o recheio seque rapidamente incutindo simultaneamente um certo aveludado.

Vejamos algumas sandes clássicas:

• **Sandes de...**

(fiambre, queijo, presunto...)

Duas fatias de pão, barradas ou não com manteiga e recheadas com um só ingrediente.

• **Sandes Mista**

Duas fatias de pão, barradas ou não com manteiga, e recheadas com dois ingredientes (ex: queijo e fiambre).

• **Sandes Club**

Torrada normal (3 fatias de pão com cerca de 1,5cm) barrada com manteiga de um dos lados e recheada com peito de galinha. Sobre a galinha dispõe-se uma folha de alface tenra, barrada com maionese e, em cima desta dispõem-se fatias de toucinho fumado (bacon) frito e bem passado. Serve-se cortada, formando dois triângulos, aparada ou não, em prato forrado com guardanapo.

Sandes quentes

• **Prego**

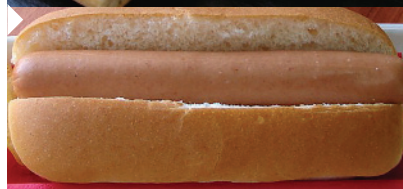
Sandes quente preparada com pão de carcaça, recheado com uma fatia de carne de vaca (ou vitela) grelhado ou frita. Acompanha mostarda à parte.

• **Bifana**

Preparada com pão de carcaça recheada com fatia de carne de porco salteada. Acompanha mostarda à parte.

• **Cachorro**

Em pão próprio, ou em carcaça, recheada com uma salsicha tipo Frankfurt. Acompanha mostarda à parte.



• 12

OS CINCO SENTIDOS: VISÃO, OLFAC TO, PALADAR, AUDIÇÃO E TACTO

OS CINCO SENTIDOS: VISÃO, AUDIÇÃO, OLFAC TO, PALADAR, TACTO

Uma esplanada de praia sob o sol do Verão, ou um sofá ao calor de uma lareira no Inverno, são ambientes com características diferentes e que condicionam o nosso estado de espírito.

Isto acontece porque cada ambiente nos transmite sensações distintas.

Uma boa refeição ou uma simples bebida, tomada em cada um desses ambientes, transmitirão, também elas, diferentes sensações.

Todas estas sensações são captadas pelos nossos sentidos: **visão, olfacto, paladar, audição e tacto**.

É sabido que cada um dos sentidos do ser humano necessita de órgãos específicos para captar as informações que posteriormente chegam ao cérebro onde são interpretadas.

Certo é que todos são importantes e é o “jogo” conjunto de todos que nos ajuda a interpretar o que nos rodeia, favorecendo o nosso relacionamento com o mundo.

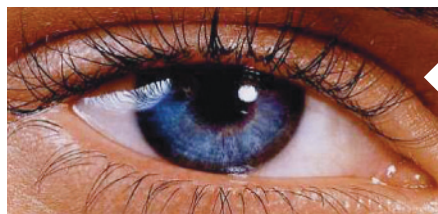
Sentidos apurados e treinados permitem uma apreciação muito mais fiável a vários níveis. Se por um lado estes sentidos são naturalmente mais desenvolvidos numa pessoa do que noutras, tendo algumas, inclusive, desenvolvido mais um sentido do que outro, por outro lado é possível treinar os sentidos para mais facilmente se identificar ou sentir diferentes sensações, aromas, paladares, etc.

Para tal, a nossa capacidade de memorização é importante, pois permite reconhecer sensações, gostos ou aromas, anteriormente experimentados comparando-os.

Assim a confecção ou apreciação de uma refeição ou bebida deve ser feita com todos os sentidos, pois só assim se poderá garantir um adequado equilíbrio sensorial.

Visão

A visão é o sentido que nos permite detectar, através dos **olhos**, a luz e as imagens e, simultaneamente, interpretá-las. É através deste sentido que reconhecemos em primeira mão, formas, cores, texturas. Qualquer degustação começa com a visão. A harmonia e/ou tonalidades das cores condiciona a nossa primeira impressão.



“Os olhos também comem”

Olfacto

É o sentido que tem o poder de captar aromas com o sistema olfativo através do **nariz**.

Não será preciso grande esforço para nos recordarmos da sensação de um caril de frango cujo aroma das especiarias aflui rapidamente ao nosso nariz.



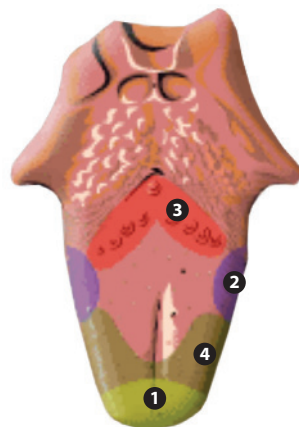
Um olfacto apurado permite-nos determinar certas substâncias.

Paladar

O Paladar é o sentido capaz de captar os diferentes **gostos** através da **língua**. O gosto define a sensação “percebida” pelos órgãos gustativos.

De uma forma geral identificamos **quatro gostos base**:

- 1 Doce**
está associado a um sabor agradável, adocicado.
- 2 Ácido**
Proporcionado por substâncias como por exemplo o ácido cítrico que se pode encontrar nos citrinos.
- 3 Amargo**
O gosto primário produzido por substâncias amargas, como por exemplo a cafeína.
- 4 Salgado**
Sensação percebida, por exemplo, em alimentos com cloreto de sódio (sal).



Quando apreciamos por exemplo um vinho, devemos fazer com que este passe pelas diversas áreas da língua de forma a conseguirmos perceber todos os gostos nele contidos.

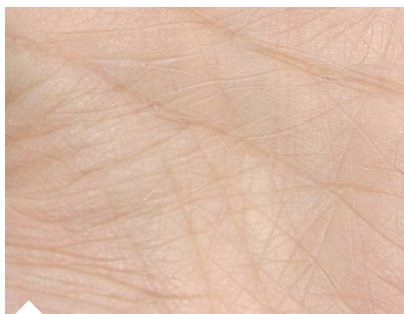
Audição

É o sentido que nos permite reconhecer diferentes sons. Com certeza todos nós já ouvimos o crepitar de um azeite bem quente que nos transmite, desde logo, uma sensação de fervura... calor, ou o borbulhar de um espumante, que nos leva de imediato para ambiente de festa...

Numa experiência mais ousada podemos associar a audição de determinadas músicas ou melodias a certas iguarias.



O órgão responsável pela audição é o **ouvido**



A **pele** é o órgão mais extenso e mais pesado do corpo humano

Tacto

É o sentido percebido pela **pele**.

Através da pele somos capazes de perceber pressões, temperaturas.

Com ele percebemos a frescura exterior de uma garrafa, ou o calor emanado por um prato acabado de sair da cozinha.

• 13

O DEPARTAMENTO DE STEWARDING

Normalmente só existe em unidades de grande dimensão, constituindo-se como um departamento fulcral na operação na actividade hoteleira. Caracteriza-se pelo vasto leque e transversalidade de competências que abrange.

A IMPORTÂNCIA DO DEPARTAMENTO DE STEWARDING

Um departamento com estas características justifica-se pela existência de vários aspectos da exploração que são comuns a diversas secções e departamentos.

O departamento de stewarding toma a seu cargo aspectos imprescindíveis para a operacionalidade, tais como o controlo e armazenamento de toda a palamenta utilizada na produção e serviço de alimentação e bebidas ou assegurando a limpeza/lavagem dos mesmos durante a sua utilização; ou ainda o controlo e execução da limpeza e higienização das áreas de produção de cozinha e respectivos equipamentos, só para citar alguns exemplos.

O PAPEL DO DEPARTAMENTO DE STEWARDING NO(A):

- **Manutenção**

Garante que todos os materiais, equipamentos e instalações são higienizados/lavados de acordo com os procedimentos/instruções correctos e que não causem danificações.

Garante o reforço de manutenção preventiva assinalando indícios de desgaste de equipamentos e formulando propostas de contratos de manutenção.

- **Gestão de equipamentos**

Mantém em utilização apenas o material necessário, garantindo que os índices de par stock são rigorosamente cumpridos, evitando excessos em circulação.

- **Higiene e segurança**

Uma vez que este é um departamento central no que diz respeito à produção e serviço de alimentação e bebidas, executando correctamente o plano de higiene e boas práticas de segurança no trabalho implementados, garante que todos os equipamentos e instalações estão devidamente saneados.

- **Controlo de pragas**

Verifica a manutenção dos dispositivos de controlo de pragas e detecta indicadores de infestações durante a limpeza de instalações e circuitos.

- **Gestão de resíduos**

Procede à correcta separação de lixos (triagem) e tratamento de produtos químicos, óleos e outros produtos não biodegradáveis.

- **Boas práticas de higiene e segurança alimentar**
princípios fundamentais.

Sendo um departamento que se movimenta e assegura serviços em zonas tão críticas (alimentação & bebidas), é fundamental não só que cumpra todas as regras e/ou boas práticas de higiene e segurança alimentar, mas também que zeze pelo seu cumprimento nas restantes secções intervenientes no processo (acondicionamento em câmaras de frio, utilização de equipamentos e utensílios).

*"Não se é bom só porque se faz um trabalho!
Lo se começa a ser bom quando se consegue fazer o
mesmo trabalho com resultados melhores."*

in "Manual de Gastronomia"- A Cozinha de sala
J. Albano Marques

BIBLIOGRAFIA

JÚNIOR, Manuel Mendes Leite, *Serviços de mesa*, Imprensa Artística, Lda., Lisboa, 1960.

JÚNIOR, Manuel Mendes Leite, *Serviços de Mesa balcão cafetaria*, Editorial Minerva, Lisboa, 1969.

JÚNIOR, Manuel Mendes Leite, *Serviço de Mesa Bar e Balcão*, Editora Lux, Lda., Lisboa, 1975.

JANEIRO, Joaquim, *Guia técnico de hotelaria, a arte e a ciência dos modernos serviços de restauração*, Edições CETOP, Lisboa, 1997.

BOULICOT, Thierry, *Travaux pratiques de restaurant (tome 2)*, Editions BPI, Paris, 1987.

AUGEZ-SARTRAL, Jean-François, *Restauration 1 ère année*, Editions BPI, Paris, 1997.

FEITO, José Manuel, *Processos de Servicio en Restauración*, Editorial Sintesis, Madrid.

GARCIA, David Fernández, *Servicio de Bar e Restauración (primeira parte)*, Ediciones Daly S. L., Madrid.

BRUNET, Paul, *Le Vin et les Vins au Restaurant (elaboration, origines, degustation, conservation, service)*, Éditions BPI, Paris, 1988

BRITO, Fernando, *Dicionário do Barman*, Editora Vecor, Lisboa, 1998

BRITO, Fernando, *Bartender's Guide*, Editora Vecor, Lisboa, 2007

SABINO, Joaquim, *Cocktails e Técnicas de Bar*, Edição do Autor, Lisboa, 1995

NOBREGA, António Manuel Góis, *Os Estabelecimentos de Restauração e Bebidas – Instalação e Funcionamento*, Tipotejo, Lisboa.

GALLEGO, Jesus Filipe, *Manual Prático de Restaurante*, Edições Thomson-Paraninto.

MARQUES, J.Albano, *Manual do Restaurante e do Bar*, Civilização Editora, Porto, 2008





Título: Manual de Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas - Volume 1

Autores: Paulo Batista, Eduardo Vicente, Fernando Brito, Virgílio Évora

Coordenação Editorial: Paulo Revés

Revisão Técnica: António Araújo

Revisão de textos: W design

Concepção gráfica e paginação: W design

Capa: W design

Fotografia: Eduardo Vicente, Fernando Brito, Paulo Baptista, Virgílio Évora

Impressão e Acabamento: Gráfica Maia Douro, S.A.

Depósito legal:

ISBN:

Editor: Turismo de Portugal, I.P.
Rua Ivone Silva, lote 6
1050-124 Lisboa

1ª Edição: Fev.2010

O Editor fez todos os esforços possíveis para obter as autorizações pertinentes de todo o material reproduzido neste manual.

Se se verificou alguma omissão, pedimos que nos façam chegar a reclamação correspondente a fim de se corrigir o erro em posteriores edições.

