

Secções abastecedoras e de apoio ao restaurante

Serviços Técnicos

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

Armazém

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

Outras Secções

Existem outras secções como Tabacaria, Bazar, Jardins, etc., que alguma medida e pelos serviços que podem prestar, poderemos enquadrar na secção abastecedoras e manutenção do restaurante

Pastelaria

É a secção que mais se assemelha à cozinha no respeitante aos produtos que transforma e bem assim à necessidade das boas relações e colaboração entre os trabalhadores das mesmas, das quais dependerão em parte o êxito ou fracasso dos serviços.

Cafetaria

Embora o seu funcionamento esteja de certo modo ligado a funcionamento do Room-service, não deixa de constituir uma secção de abastecimento e respectivo apoio ao Restaurante.

Nesta secção são preparadas, as várias bebidas quentes como:

Café, chá, chocolate, infusões várias e ainda farinhas, flocos de aveia, corn-flakes, etc.

Várias preparações culinárias destinadas aos pequenos-almoços como:

Ovos, carnes, peixes, torradas, tostas e na maioria dos casos, sandes, tapas, etc. *Cafés, chás, infusões, chocolates, etc.*

O empregado de mesa deve conhecer em quantidade e manipulação, como se preparam as bebidas que a cafeteria serve, quer ao pequeno-almoço ou ao lanche, etc.

Equipamento necessário

O equipamento de cafeteria é muito variável de casa para casa, em função da evolução no fabrico de maquinaria.

Deverá possuir: Banho-maria para café e leite ou “*termo*” para o mesmo efeito, Grelha Torradeira, Máquina para café, Moinho de café, Fogão (*se necessário*), Leiteiras, Cafeteira, Micro-ondas

Material como: Cafeteiras, Leiteiras, Bules, Cariocas para água quente, Pratos de ovos, Oveiras para ovos quentes, Fiambreiras, Tábuas de pão, facas para o efeito, Batedores eléctricos ou simples e varas para o casos necessários, Liquidificadores

Economato

O Economato, principal secção abastecedora, é responsável pela recepção e distribuição de todos os produtos. É esta secção que verifica a entrada de toda a gama de géneros e que controla a saída dos mesmos, para as várias secções. As entradas são controladas por meio de notas de encomenda, notas de crédito ou facturas, e as saídas, por meio de requisições para os diversos sectores. A esta secção compete selar pela boa conservação dos géneros adquiridos ou em *stock*, mesmo que nalguns casos tenha de solicitar a colaboração das secções consumidoras ou transformadoras, como:

- Cozinha
- Copa
- Cafetaria
- Restaurante
- Bar
- Rouparia / Lavandaria

Cozinha

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

Cave do Dia

É a secção de apoio ao restaurante, no que diz respeito a todo o tipo de bebidas. Esta secção deve estar o mais perto possível da sala de restaurante para facilitar o acesso dos empregados que a ela tenham de recorrer. Deve ter várias prateleiras, frigoríficos ou câmaras para armazenamento de garrafas variadas por tipo e temperatura. Deve ter também máquina de gelo, triturador, espremedor de citrinos, etc. Embora não seja muito correcto, esta secção é também utilizada para a preparação de pão, manteigas, queijos, frutas, etc. O controle dos serviços efectua-se através de vales de serviço (*tickets*), que servem como comprovativo das saídas dos produtos. Nesta secção, o *stock* é reposto ou no próprio dia ou no seguinte, segundo a política de cada empresa, por meio de requisição ao Economato coincidente com os *tickets* passados, que em alguns casos, têm que acompanhar a requisição. O controlo de saída de produtos desta secção é semelhante ao da Cave do Dia, sendo obrigatório a apresentação de *ticket* com informação da secção de onde provem o pedido.

Copa

É a secção onde são lavadas as loiças, copos, talheres entre outros materiais utilizados no restaurante. Esta secção divide-se em duas partes, sendo uma denominada de **copa limpa** e a outra de **copa suja**.

A copa limpa destina-se à lavagem de copos, chávenas e respectivos pires, ou seja, toda a loiça que não tenha gorduras ou restos de comida. A copa suja é destinada a todo o tipo de material “pesado”, ou seja, travessas, talheres, pratos, terrinas...essencialmente com gorduras.

Rouparia

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