

RESTAURANTE

Na Antigüidade não existia restaurante e sim estalagem que servia de casa de pasto onde os viajantes alimentavam-se, enquanto, os cavalos descansavam.

Os estabelecimentos que ficaram famosos pela prestação de serviços de alimentação foram as tabernas **ROMANAS** e as **FRANCESAS**.

Nas tabernas Romanas a prestação de serviço era realizado pelos escravos enquanto que, as tabernas francesas por pessoas remuneradas. Essas Tabernas ficaram famosas na prestação de serviços de caças, pão e vinhos.

Em **1765** surge pela primeira vez a palavra **RESTAURANTE**.

BOULANGER que era dono de uma estalagem, resolveu oferecer aos viajantes caldos para restaurar suas energias em vez de alimentação pesada daí surgiu a palavra **RESTAURANTE**. Ele colocou uma placa em frente a estalagem “**VENHA RESTAURAR SUAS ENERGIAS**”.

Em **1783**, **Beavilleir** abre na França o primeiro estabelecimento com o nome de **RESTAURANTE**.

Em **1786**, também na França os irmãos **Maneille** e **Barthelemy** e **Simon** abrem um restaurante.

Em **1792** surge em Paris o primeiro restaurante de grande categoria o **LE DOYEN** este restaurante até hoje existe.

Em **1800** surge o **BUFFET** com auto serviço e preço fixo, devido a necessidade de atender a grande numero de pessoas nas estações de trem.

Só em **1900**, que o Suíço **CESAR RITZE** abre a primeira rede de hotéis de luxo na França com o serviço de gueridon.

Ainda em **1900**, com o início 1ª- guerra Mundial, surge as cozinhas coletivas com serviços de travessas devido ao aumento de trabalho nas empresas e industrias onde os trabalhadores só tinham uma hora para almoçar. Daí a necessidade de se implantar este sistema nas empresas até **1914**.

Em **1918**, com o fim da 1ª- guerra Mundial devido ao grande numero de pessoas hospitalizadas sem condições de servirem-se, surgiu o serviço a inglesa direta e table d’hotel.

Em **1922**, os americanos implantaram na Europa serviços acelerados e restaurantes especializados, típicos.

Surge então os mais variados restaurantes com seus serviços especializados:



- **RESTAURANTE INTERNACIONAL**-É um restaurante clássico, com instalações, equipamentos e utensílios de bom nível qualitativo. Oferece um serviço requintado e serve pratos de cozinha internacional, incluindo também alguns pratos da cozinha típica nacional de amplo consumo no mercado.



- **RESTAURANTE TÍPICO**-Os restaurantes típicos podem ser de várias categorias e caracterizam-se por sua decoração típica e pelos pratos que oferecem. Geralmente são originários de uma região ou de um país com cultura e culinária bem particular: por exemplo: um restaurante típico baiano ou japonês. Se possível deve proporcionar exibição de folclore.



- **RESTAURANTE SELF-SERVICE**-identificado por uma variedade de iguarias, distribuída em balcão ou mesa formando um buffet , que é cobrado um preço fixo.



- **RESTAURANTE BISTRÔ**-clientela selecionada, com sistema de reserva, ambiente fechado e com som de piano.



- **PIZZARIA**-Caracteriza-se por ser uma casa especializada em pizzas, mas às vezes serve outros tipos de produtos, tais como churrascos, pratos à la carte. As pizzarias podem também ser simples ou sofisticadas. Geralmente oferecem pizzas de diversos tamanhos, assadas em fornos elétricos ou a lenha..

Entre outros tipos de restaurantes, podemos citar a exploração de serviços de bordo, camping, clubes sociais, colônia de férias, refeitório industrial e etc.

Métodos e Estilos de Serviço

O fornecimento de comida pode classificar-se em sete níveis de serviço indo do utilitário ao clássico, ou hedonístico, como por vezes é chamado; cada nível pode caracterizar-se como se segue:

Self-service

É o método básico mais utilitário e se tornou popular por causa da falta de mão-de-obra durante a Segunda Guerra Mundial. É agora o método mais largamente usado porque satisfaz as exigências dos estabelecimentos

industriais e institucionais do ramo onde se serve grande número de pessoas.

Snack-Bar

O cliente senta-se num banco alto e recebe o seu prato de comida do empregado que pode também tê-lo cozinha. Esta forma de serviços é usada em cinemas e teatros e em supermercados que servem refeições.

Serviço Empratado ou à Americana

Usa-se largamente na maioria dos cafés, botequins e restaurantes baratos cuja simplicidade impede quaisquer pretensões e mantém baixos os custos da mão-de-obra. O serviço empratado tem vindo recentemente a subir no mercado e usa-se largamente nos restaurantes de primeira classe que oferecem a nouvelle cuisine. A comida é posta no prato respectivo pelos chefes de cozinha, de uma maneira artística e decorativa para parecer um quadro vivo, depois é coberta por uma tampa. Mas mesmo o nível mais baixo, este serviço não deve ser considerado inferior uma vez que pode ser exatamente o método certo para muitos restaurantes especialmente aqueles que têm empregados de mesa sem formação específica, pois não dá oportunidade ao empregado de mesa de mostrar qualquer outra habilidade a não ser a de servir a mesa. O serviço empratado tornou-se popular em muitos restaurantes de classes nos EUA há mais de sessenta anos; isto porque retirava algum do pretensiosismo que existe com outras formas de serviço.

Buffet

Está ligado a recepções e bailes, mas também se aplica a outros estabelecimentos do ramo. É a melhor forma de serviço a utilizar se é desejável que os clientes se misture uns com os outros e se a sala não é suficientemente ampla para todos ficarem sentados formalmente. Também permite reduzir o pessoal uma vez que apenas são precisos empregados para trincar e levantar os pratos. Deve utilizar-se um buffet formal se não há mesas nem cadeiras; isto significa ter toda a comida preparada para ser consumida sem auxílio de faca.

Serviço à Inglesa Direto

A comida é colocada em travessas pelo chefe de cozinha e transferida diretamente pelo empregado de mesa para o prato do cliente na mesa. O empregado de mesa, tendo recebido comida suficiente para uma série de pessoas, decide quando deve dar a cada uma; deste modo representa o

papel de dono de casa à cabeceira da mesa, razão pela qual se chama serviço à inglesa.

Serviço à Francesa

Neste caso a travessa de comida destinada a um dado número de pessoas é apresentada pelo empregado de mesa ao cliente para este se servir da quantidade que deseja. As guarnições podem ser servidas da mesma maneira mas por vezes a travessa é colocada na mesa para a pessoa se servir e passar a travessa ao vizinho. Esta é a forma de serviço comumente usada nos clubes e eventos.

Serviço à Inglesa Indireto

É o nível mais elevado de serviço onde é usado o guéridon, ou mesa de apoio que é levada até junto da mesa da pessoa a servir e qualquer operação necessária, como trincar ou despinhar é feita ali. Só pessoal muito habilitado ou bem treinado pode encarregar-se desta forma de serviço.

Table D'Hôte

No restaurante onde se usa a ementa fixa, o empregado de mesa tem maior movimentação de serviço e também mental. Uma ementa table d'hôte estão relacionadas as iguarias que compõem as refeições e vende-se a preço fixo.

A ementa, na sua composição, por vezes tem iguarias, sobremesas, saladas e molhos de cozinha de sala, o que leva o profissional de mesa a ter de preparar a mise-en-place e confeccionar no momento à vista do cliente.

Alguns Serviço de Salão

Mise-en-place de Salão

O trabalho de preparação do salão de um restaurante também é conhecido como mise-en-place do salão. Este deve ser considerado, entre os outros trabalhos diários do profissional de hotelaria, um dos mais úteis para o bom desempenho do serviço. A eficiência deste trabalho dá ao profissional de restaurante, a garantia de tranquilidade durante o atendimento aos clientes.

Lado do Serviço

1. Entrega do cardápio - lado direito do cliente;
2. Serviço de bebida - lado direito do cliente;
3. Troca ou retirada de talheres- faca pelo lado direito e garfo pelo lado esquerdo do cliente;
4. Prato pelo serviço empratado - lado direito do cliente;
5. Prato pelo serviço inglesa direto- lado esquerdo do cliente;
6. Prato pelo serviço inglesa indireto - lado direito do cliente;
7. Prato pelo serviço à francesa- lado esquerdo do cliente;
8. Repasse de guarnições - pelo lado esquerdo do cliente;

BAR

A palavra Bar tem origem na França.

Entre as diversas tabernas francesas do século XVIII, havia algumas que tinham uma “barr” barra de ferro junto ao balcão, para evitar que os clientes se encostassem demasiadamente, sendo até mais funcional para aquela época.

Conta-se que dois estudantes americanos da Califórnia que estudavam na França, levaram a novidade para sua terra natal instalado ali um novo estabelecimento com uma barra de ferro ao longo do balcão idêntica a da França, tornado-se logo a casa da moda.

Pouco a pouco a palavra “barr” foi americanizada até chegar ao simples “bar”.

Esse nome fez tanto sucesso junto aos americanos que logo foi criado o “American Bar”.

A evolução do bar tem sido muito rápida neste século, devido ao aumento dos turistas americanos que acostumados ao American Bar”, difundiram esse habito por todo mundo.

Os hotéis reais tradicionais da Europa e de outros continentes, foram obrigados pela demanda, a instalar os seus próprios bares, contribuindo para o bom serviço prestado ao turismo.

TIPOS DE BARES:



- **SNACK BAR** (Típico Americano)- serviço de bebidas e refeições

rápidas, localiza-se nos aeroportos, estações ferroviárias e hotéis.



- **HERRIS BAR**-(Típico Inglês)- Serviço de Drinks e criatividade do barman



- **PROMENADE BAR**-(Típico Europeu)- serviço de café, chá, petisco e bebidas, localizado nas calçadas, beira de lagos e parques.



- **MINI BAR** (Frigo- Bar)- (Típico Americano)- serviço de bebida, localizado em hotéis, trens e navios



- **CLUB PRIVÉ** - Tipicamente inglês, onde as pessoas se reuniam para beber alguma determinada bebida. Ex.: Club Privé de cervejas, Club Privé de Gim.



- **BAR DE PISCINA**- serviço de drinks a beira da piscina.



- **AMERICAN BAR**- Tipicamente americano, onde serve-se bebidas internacionais, coquetéis e petiscos; tendo o barman como uma grande atração, inclusive as cadeiras geralmente ficam voltadas para o balcão onde os clientes podem apreciar as habilidades deste profissional; caracteriza-se pelo extenso balcão e de grandes prateleiras para a exposição e guarda das garrafas.

Cocktails

O costume de misturar bebidas em cocktails surgiu na Europa, em meado do século XIX, quando os vinhos de Bordeaux eram usados para compor um tipo de ponche e os vermouths de Piedmont ajudavam a suavizar os rudes gins fabricados na época.

Os Cocktails são divididos em diversas categorias, que lhes diferenciam em relação à sua temperatura, dosagem, preparação, ingredientes, finalidade e outras características em geral.

Categorias divididas pela temperatura e dosagem das bebidas:

Long Drinks - São bebidas servidas em copos grandes, refrescantes, contendo geralmente aguardente misturada com sucos de frutas, refrigerantes ou água com gás e bastante gelo. Ex.: Horse's Neck, Gin Fizz e Tom Collins.

Short Drinks - Bebidas servidas em copos pequenos, sendo considerados os verdadeiros cocktails. Ex.: Whiskey Sour, Alexander e Dry Martini.

Hot Drinks - Bebidas quentes, servidas em copos apropriados, indicadas para clima bem frio. Ex.: Irish Coffee.

Categorias divididas de acordo com o método de preparação e os utensílios utilizados:

Batidos - Cocktails que levam em sua composição bebidas de difícil mistura, por serem bastante densas; assim, é necessário batê-los na coqueteleira (shaker).

Mexidos - Cocktails compostos de bebidas de fácil mistura, por serem pouco densas; para mexê-los, usa-se o copo de bar (mixing glass).

Montados - cocktails cuja preparação dispensa a utilização do shaker ou do mixing glass; são montados diretamente no próprio copo onde são servidos.

Categorias divididas de acordo com a finalidade dos cocktails:

Estimulantes de apetite - São os autênticos aperitivos. Geralmente têm sabor seco, amargo, ou ácido, sendo servidos antes das refeições para estimular o apetite.

Digestivos - São cocktails ou drinks feitos à base de licores ou aguardentes, apropriados para depois das refeições.

Nutritivas - São aquelas bebidas que levam em sua composição ingredientes ricos em calorias como ovos, vinhos fortificantes, cremes, mel, açúcar, chocolate, leite, etc.

Estimulantes físicos - Cocktails em geral quentes, composto de bebidas destiladas, água quente e condimentos especiais. São indicados para climas frios.



Escrito por Francisco Dias

Mise en place das mesas

Distribuição e colocação das mesas

A distribuição e colocação das mesas obedece a regras que devem ser

respeitadas como:

☐ Ter em conta a, entrada do restaurante e a vista panorâmica.

☐ Deve obter o mesmo espaço entre elas.

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

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

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

As cadeiras/ lugares pares "Couverts"

A regra consiste em colocar as duas primeiras cadeiras de cada lado alinhadas em frente ao vinco central, e de seguida colocar as restantes de forma que tenham a mesma distancia entre elas e que estejam em frente uma ao outra.

Numero impar de lugares (couverts)

Neste caso o principio consiste em colocar uma cadeira em frente ao vinco central em direcção ao ponto de atracção, e de seguida dispor as outras cadeiras para que tenham a mesma distância entre elas e que não estejam um em frente ao outro.

Distribuição e colocação das cadeiras

A distribuição e colocação das cadeiras obedecem a regras que devem ser respeitadas.

☐ Que a distância entre elas seja a mesma

☐ Colocadas sempre á face da toalha

☐ Sempre muito bem alinhadas A disposição das cadeiras são colocadas em função do número de pessoas "couverts" a servir

Alinhamento das cadeiras

A distância entre as cadeiras ou melhor, de centro a centro de cada lugar, deve ser de 60 a 80 cm. Estas medidas pressupõem a existência de cadeiras com 59 a 70 cm. O guardanapo tem geralmente uma dimensão de 60 x 60 cm dobrado em três partes num sentido e depois no outro.

A dimensão depois de dobrado é de 20 x 20 cm. O guardanapo dobrado com gosto pode dar uma apresentação suplementar á decoração da

mesa Por razões de higiene, não é aconselhável fazer dobras muito complicadas que requeiram muita manipulação.

Posicionamento dos guardanapos

Os guardanapos são colocados sobre a mesa tendo o cuidado de os centrar bem em relação a cada cadeira. Se o guardanapo tiver o logótipo, ele deve ser colocado na mesa sem se efectuar alguma dobra, a abertura a esquerda, a um centímetro do bordo da mesa. No caso de o guardanapo não ter um logotipo ele pode ser dobrado simplesmente a fim de dar um elemento suplementar à decoração da mesa, com uma vaga na horizontal ou diagonal para a esquerda ou para a direita.

Dobras dos guardanapos

- ☐ Dobra na horizontal
- ☐ Dobra na diagonal para a direita
- ☐☐ Dobra na diagonal para a esquerda
- ☐☐ Duas dobras horizontais
- ☐☐☐ Duas dobras diagonais para a direita
- ☐ Duas dobras diagonais para a esquerda
- ☐☐ Três dobras horizontais
- ☐ Guardanapo não dobrado com logotipo

As dobras muito complicadas: Chapéu, barco, vela, flor do lis, leque e alcachofra etc., só deverão ser utilizadas em ocasiões especiais ou banquetes privados tais como: Aniversários, Natal, passagem de Ano.

O lito

O lito (pano de serviço) serve exclusivamente para o serviço do empregado de mesa e ele é utilizado por varias razões:

- ☐ Proteger os braços e as mãos das queimaduras.
- ☐ Evitar sujar as mangas do casaco de serviço ou a camisa.
- ☐ Controlar a limpeza dos talheres e dos copos na hora de fazer a mise-en-place das mesas (somente antes da chegada do cliente).
- ☐ Limpar as migalhas de pão sobre a mesa, antes de servir a sobremesa (unicamente se não existir outra possibilidade de material) .
- ☐ O lito deve estar bem dobrado no bolso do casaco e não sobre o

braço como podemos constatar por vezes nos restaurantes de média importância. (O lito de serviço não é destinado a fazer brilhar os sapatos ou limpar a cara).

Mise-en-place das mesas A fim de melhorar a apresentação do restaurante e da decoração da mesa e ganhar tempo, os talheres deveram ser preparados antes da mise-en-place.

Mise-en-place simples (Snack-Bar)

Este tipo de mise-en-place é muito utilizado em restaurantes cuja ementa é de confecção simples e a preços reduzidos.

- ☐ Guardanapo de papel ou tecido
- ☐ Faca a carne à direita
- ☐ Garfo a carne à esquerda
- ☐ Copo a água.

Neste tipo de mise-en-place pode colocar-se o guardanapo de papel, à esquerda por baixo do garfo ou ao centro substituindo este o guardanapo a pano.

Em todos os estabelecimentos, o talher de base corresponde à oferta culinária e será colocado em consequência da mesma.

Mise-en-place á carta

- ☐ Guardanapo em tecido
- ☐ Faca a carne
- ☐ Garfo a carne
- ☐ Prato a pão
- ☐ Espátula a manteiga
- ☐ Copo a vinho a tinto
- ☐ Copo a água
- ☐ Uma espátula a manteiga ou na falta desta, faca a sobremesa, colocada à direita do prato a pão, paralela ao garfo a carne com a lamina virada para a esquerda.

Sobre a mesa coloca-se igualmente

- ☐ Saleiro e pimenteiro (Opcional)
- ☐ Solitário
- ☐ Nº mesa

Nota: Num restaurante especializado em peixe, coloca-se faca e garfo a peixe no lugar da faca e do garfo a carne.

Talher máximo permitido numa mise-en-place

Trata-se de um talher de base ampliado que deve corresponder a algumas normas, Caso haja um nº elevado de iguarias a servir, o nº máximo de talheres e copos permitidos numa mise-en-place são os seguintes.

☐ Três talheres a direita do guardanapo

☐ Três talheres a esquerda do guardanapo

Em casos especiais pode colocar-se igualmente a colher a sopa

Não se deve colocar talheres da mesma forma e dimensão, à excepção de dois garfos a carne que são permitidos do lado esquerdo. Os restantes talheres ou os talheres especiais são colocados na hora antes de servir a iguaria correspondente.

Colocação dos copos

O número máximo de copos é de quatro e devem ser de dimensões e formas diferentes. Os copos podem ser dispostos de diferentes formas:

☐ Em linha

☐ Em quadrado

☐ Em triângulo

Exemplos de mise-en-places em função de um menu

Menu composto por:

Sopa, peixe, carne e sobremesa

☐ Guardanapo de tecido

☐ Faca a carne

☐ Garfo a carne

☐ Faca a peixe

☐ Garfo a peixe

☐ Colher a sopa

☐ Prato a pão

☐ Espátula a manteiga

☐ Copo a vinho branco

☐ Copo a vinho tinto

☐ Copo a água

Menu composto por:

Acepipe, consomme, carne e sobremesa.

☐ Guardanapo de tecido

☐ Faca a carne

☐ Garfo a carne

☐ Colher a sobremesa

☐ Faca a sobremesa

☐ Garfo a sobremesa

☐ Prato a pão

☐ Espátula a manteiga

☐ Copo a vinho branco

☐ Copo a vinho tinto

☐ Copo a água

É de salientar que a ordem de colocação dos talheres na mesa é de ordem inversa tendo em atenção o serviço, ou seja, numa refeição onde o cliente come sopa e carne, deveremos aquando da mise-en-place colocar em primeiro lugar o guardanapo, de seguida o talher de carne e só depois a colher de sopa.

O bancal

É uma protecção que se coloca entre o tampo da mesa e a toalha pelas seguintes razões:

- ☐ Evitar o desgaste da toalha nos bordos e cantos.
- ☐ Amortecer o barulho
- ☐ Absorver os líquidos em caso de derrame.
- ☐ Evitar que a toalha deslize

Nota: Existem dois tipos de bancal:

Clássico: Em flanela

Actual: De um dos lados plastificado do outro tem uma cobertura muito fina de flanela. Antes de colocar a toalha na mesa é importante controlar os bancais se estão limpos e bem fixos nas mesas.

☐ Colocação do material nas mesas

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

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

Os **talheres** são colocados em posição paralela ao guardanapo e a uma distância deste que, ao colocar o prato, estes não fiquem escondidos. Os

cabos ficam de **1 a 1,5 cm do bordo da mesa** e a espátula a manteiga coloca-se sobre o prato a pão em posição paralela aos talheres

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

Copo a vinho branco, no topo da faca a peixe

Copo a vinho tinto, no topo da faca a carne

Copo a água

Flûte a espumante que pode ser substituída pelo copo a Vinho do Porto.

10 a 15 minutos antes do início das refeições levantam-se os copos, polindo-os e libertando-os de alguma mancha. O copo a água deve ser sempre colocado, mesmo que esta bebida ou outras sem álcool não figurem na ementa e deve ser o último copo a ser levantado da mesa.

