

Técnico/a de Restaurante/Bar

8283 – Organização da Cozinha

Duração do
Módulo

30 horas

Índice

Índice	1
Introdução	4
A COZINHA:	5
A Cozinha na antiga Grécia:	5
COZINHA INTERNACIONAL	6
COZINHA NACIONAL	7
COZINHA REGIONAL	7
Tipologia de serviços	9
HIGIENE PESSOAL	11
A SAÚDE	11
NORMAS DE HIGIENE	12
ANTES DE APRESENTAR-SE AO SERVIÇO:	12
<i>HABITOS DE HIGIENE</i>	12
O Vestuário:	12
CUIDADOS A TER COM AS MÃOS	13
Quando deve lavar as mãos	13
<i>DURANTE O SERVIÇO:</i>	13
<i>COMO DEVE LAVAR AS MÃOS</i>	14
UNIFORMES DE COZINHA.COMPOSIÇÃO E CUIDADOS	14
Barrete	15
Casaco de Cozinheiro	15
Avental	15
Lenço	16
Calça	16
Socas ortopédicas	16
ORGANIZAÇÃO DE COZINHA E FUNCIONAMENTO	16
<i>Distribuição dos postos de trabalho</i>	16
<i>IMPLANTAÇÃO DA COZINHA</i>	17
ESQUEMA DE UMA COZINHA INDUSTRIAL	17
TRAJETO DOS ALIMENTOS NO SISTEMA SEM RETORNO (MARCHA EM FRENTE)	18
- EQUIPAMENTOS DE COZINHA.	19
Zona de armazenamento:	19
Zona de preparação	19
Zona de confeção	19

PREVENÇÃO E SEGURANÇA.	20
Fuga de gases e perigo de explosões.	20
Eletrocussão e intoxicação.	20
UTENSÍLIOS DE COZINHA.	21
Garfos de cozinha	21
Espátulas	21
<i>Escumadeiras e colheres de arame</i>	21
Passadores, peneiro, filtros, coadores e passadores chineses	21
O passador chinês	21
O peneiro	21
Separador de ovos	21
Espátulas e colheres de madeira ou acrílico	22
Conchas	22
Pás	22
Passador de puré	22
3.8.2.9 – Peneiro	22
3.8.2.10 – Facas para efetuar cortes	22
NOTAS:	23
3.8.2.11 – Para misturar enrolar e decorar.(ACESSÓRIOS)	24
<i>MATERIAL DE EMPRATAMENTO.</i>	24
<i>MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO</i>	25
Precauções	25
Inventários físicos	25
FUNÇÕES DO PESSOAL DE COZINHA	26
A HIERARQUIA PROFISSIONAL	26
<i>Definição / ordem hierárquica numa cozinha</i>	26
Aptidões físicas e morais	26
<i>As brigadas de cozinha</i>	27
ORGANIGRAMA DE UMA GRANDE COZINHA	27
ORGANIGRAMA DE UMA COZINHA MÉDIA	28
Chefe de Cozinha	28
ORGANIGRAMA DE UMA COZINHA REDUZIDA	28
Funções	29
Chefe de cozinha :	29
Subchefe de cozinha:	29

“Rôtisseur” :	30
-“Entre metier” :	30
“Poissonnier” :	30
- <i>Confecciona todos os peixes exceto os fritos e grelhados;</i>	30
“Saucier” :	30
Garde-Manger” :	30
“Família” :	31
“Tournant” :	31
“Pasteleiro” :	31
“Guarda” :	31
ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO	31
“Mise en place”	31
Serviço de confeitaria	32
Roda ou Passe	32
SERVIÇOS DE APOIO	33
Bibliografia.....	47.

OBJECTIVOS GERAIS DO MANUAL

- Identificar a organização e as regras de funcionamento da cozinha.
- Identificar os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às diferentes técnicas de preparação e confecção dos produtos alimentares.
 - Identificar os procedimentos inerentes à produção na cozinha.
 - Reconhecer a importância do cumprimento das normas de higiene e segurança.

OBJECTIVOS ESPECÍFICOS DO MANUAL

Organização e funcionamento da cozinha
Tipologia de serviços
Instalações- (estrutura de cozinha clássica e estrutura de cozinha contemporânea)

Equipamentos (fixo de confecção, de preparação, de armazenagem, de conservação, eletro mecânico) Utensílios (material móvel e de corte)
Indumentária
Brigada de cozinha
Circuitos
Terminologia
Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha
Características
Funções
Higienização, manutenção e conservação
Procedimentos de organização da cozinha
Processo e suporte documental
Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares
Planeamento da produção
Disposição dos meios físicos
Organização do trabalho
Gestão da roda de serviço
Previsão dos meios necessários
Limpeza da secção
Normas de higiene e segurança

MODALIDADE DE FORMAÇÃO

Medida Vida Ativa – Emprego Qualificado

FORMAS DE ORGANIZAÇÃO

Sessão teórica - práticas

Introdução

Desde a Pré-história que o homem sente necessidade de se alimentar. Inicialmente vivia do que encontrava nos campos, comendo tudo no seu estado natural.

Com a descoberta do fogo, ao aproximar os alimentos, o homem apercebeu-se que estes ficavam mais saborosos e menos rijos. Assim nasceu a cozinha e a necessidade de utensílios. Estes utensílios eram feitos de ossos, olaria, pedra e bronze.

A COZINHA:

Por este nome é designado o local onde se confeccionam as iguarias culinárias.

A arte de cozinhar, é muito antiga.

O primeiro cozinheiro, foi o homem primitivo, quando aproximando um bocado de carne das chamas da fogueira, que tinha acesso, para se aquecer, constatou que esta carne, assim aquecida, tornava-se mais saborosa e a sua mastigação mais fácil. A partir deste momento a cozinha tinha nascido e foi progredindo, graças a outras descobertas.

Um homem engenhoso encontra uma maneira de aquecer a água, dentro de uma pedra, na qual foi escavada a parte interior, dando-lhe a forma de púcaro. Mais tarde, esta marmitta primitiva será ultrapassada pelo recipiente feito em barro.

O espeto e a caçarola, se bem que rudimentares, permitem ao homem a realização das preparações culinárias.

Não vamos ocupar mais tempo no estudo detalhado de documentos que a pré-história nos fornece sobre as origens da cozinha e que não são mais, do que fragmentos de olaria, utensílio de sílex, de bronze, de ossos de animais, de vestígios de cidades lacustres, etc... Vamos examinar o que foi a cozinha no tempo das civilizações grega e romana.

A Cozinha na antiga Grécia:

Nas cozinhas das grandes casas desta época, existia, supervisionada pela direção dum "intendente geral, chamado ÉLEATROS, toda uma hierarquia de servidores tendo cada um deles atribuições claramente definidas. Assim, um destes criados chamados OPSONÉS, tinha por missão efetuar as compras. Um outro, chamado OPSARTYTES, estava encarregado de acender o fogo e mantê-lo vivo, fazendo também a preparação de pratos mais ordinários. Uma mulher a DÉMIOURGA, ocupava-se da confeção da pasteleria e outras guloseimas. Contrariamente ao que sucedia em Roma, onde estava interdita a entrada às mulheres nas cozinhas, na Grécia, elas tinham livre acesso e ocupavam-se de certos trabalhos.

Outros servidores estavam também ocupados na preparação de refeições ou de serviço de mesa.

No IV século A.C., os cozinheiros de Atenas, eram geralmente escravos. Apesar da sua vil condição eles tinham na vila um lugar considerável, pois era nas casas em que se servia melhor comida, que afluíam os poetas e homens de letras.

Na Grécia, os cozinheiros chegavam a ser grandes personagens. Em Atenas, sobressaem os outros servidores da casa, na qualidade de mestres. Uma lei especial, dava ao cozinheiro que inventava um novo prato, o privilégio exclusivo de o preparar e vender aos consumidores. Um provérbio desse tempo, prova a importância que tinham os cozinheiros, dizendo: - "quando um cozinheiro comete uma falta, é o tocador de flauta que recebe o castigo".

Os utensílios culinários dos gregos, eram também rudimentares, mas não tanto como os utilizados durante os primeiros séculos da história. Rapidamente, a fabricação de utensílios de cozinha, aperfeiçoa-se, chegaram mesmo a produzir-se objetos usuais, como: marmitas, caçarolas, tachos, panelas, grelhas, que por vezes eram feitos de metal precioso, como prata ou ouro, magnificamente ornamentados. Desta sumptuosidade de utensílios e aparelhos utilizados nas cozinhas dos antigos, conservam-se diferentes peças no museu do Louvre (Paris).

As caçarolas utilizadas na Grécia antiga, eram geralmente de bronze e com as formas atuais. A frigideira, era também muito parecida com a dos nossos dias. Havia também pratos preciosos para confeccionar os ovos, com diferentes dimensões; uns serviam para os ovos de pavão, outros para os ovos de ganso, e finalmente os mais pequenos, para os ovos de galinha. Utilizavam-se outros recipientes em forma de tigela, para conter os molhos, e certos guisados um pouco líquidos.

Para o empratamento das iguarias, sobretudo os pratos frios, os gregos tinham vários utensílios, uns em barro e outros em metal. Entre outros citaremos: o KANÉ, pratos côncavos com asas horizontais, o PAZOPSIS, prato igualmente côncavo feito em barro fino, em bronze, em prata e por vezes em ouro, sempre ricamente ornamentado.

COZINHA INTERNACIONAL

Podemos defini-la como arte confeccionar os alimentos, de acordo com os métodos e regras clássicos na preparação dos diversos pratos, segundo as suas receitas, que se encontram compiladas principalmente na cozinha Francesa, a qual estipula as suas bases.

Como a palavra indica, refere-se a iguarias e pratos provenientes dos diversos países da terra, os quais, pela sua apreciação e aceitação ficaram conhecidos internacionalmente e representam a gastronomia dos mesmos.

Temos como exemplo: Civet de lebre á Francesa, Goulash á Húngara, Rosbifé á Inglesa, Caril de frango á Indiana, Feijoada á Brasileira, Guisado á Irlandesa, etc..

É certo que também estão inseridos no âmbito de Cozinha Internacional, os pratos criados pelos grandes chefes, “Escoffier”, “Carême” a outros, que foram dedicados a grandes figuras célebres da História, da Política e da arte.

Temos como exemplo:

filetes de linguado “Sarah Bernhardt”.

Salmão estufado Almirante “Courbet”,

Rodvalho cozido “Eduardo VII”.

Lombo de vaca “wellington”.

Sela de vitela “Metternich”.

Etc..

COZINHA NACIONAL

Podemos defini-la como o conjunto de pratos e iguarias representativas de um País e portanto, com a denominação do mesmo. Em Portugal ou originário de Portugal, chamar-se-á á Portuguesa.

Temos como exemplo:

Lulas recheadas à Portuguesa,

Caldeirada à Portuguesa,

Carne de porco à Portuguesa,

Etc.

Assim, como referimos anteriormente na cozinha Internacional, também neste capítulo se inserem certos pratos com nomes de homens célebres da vida Portuguesa, aos quais lhes foram dedicados pratos que hoje são do conhecimento geral e gozam de grande popularidade e aceitação.

Temos como exemplo:

Bacalhau à Brás,

Bacalhau à Gomes de Sá,

Amêijoas à Bulhão Pato,

etc..

COZINHA REGIONAL

A cozinha Regional caracteriza-se pelo facto de não seguir as regras de uma cozinha clássica; As receitas variam conforme as diferentes regiões estando a composição dos seus pratos sujeita aos produtos das mesmas, seja na agricultura, caça, pesca, etc..

Temos como exemplo:

Migas à Alentejana,

Iscas à Lisbonense,
Salmonetes à Setubalense,
Arroz de cabrito à Ribatejana,
Rojões de porco à Minhota,
Lampreia à moda do Minho,
Chanfana à moda da Bairrada,
Feijoada à Transmontana,
Etc.

Temos ainda pratos regionais devido às suas origens culturais:

Amêijoas na Cataplana,
Frango na Púcara,
Sarapatel,
Papas de Sarrabulho,
Etc

Tipos de estabelecimentos de restauração, suas principais características e legislação

A origem da palavra “restaurante” deriva da palavra “restaurar”, dado ter existido estabelecimentos que serviam apenas caldos que, pela sua concepção e composição, se revelavam como verdadeiros revitalizantes e tonificantes.

Posteriormente, alargaram a sua ementa, incluindo comida para doentes (galinha cozida, geleia de mão de vitela e caldos de carne), tendo estes de se deslocar ao estabelecimento porque apenas os *traiteurs* (hospedeiros) tinham autorização para vender comida para fora.

O primeiro restaurante, segundo o conceito atual, abriu ao público em Paris em 1782. O seu proprietário foi Monsieur Beauvilliers que tinha sido Chefe de Cozinha do Conde da Provença. Este estabelecimento rapidamente adquiriu grande notoriedade, quer pela qualidade das refeições quer pela personalidade do seu proprietário.

Alguns dos princípios básicos do serviço de mesa que ainda hoje são apreciados pelos clientes, foram, assim, iniciados por Beauvilliers.

Desde as suas origens até à atualidade houve um conjunto significativo de mudanças que originaram os diferentes Estabelecimentos de Restauração e de Bebidas (ERB).

Segundo a legislação portuguesa em vigor, Designam-se como Estabelecimentos de restauração e bebidas os estabelecimentos destinados a prestar, mediante remuneração, serviços de alimentação e de bebidas no próprio estabelecimento ou fora dele.

Estes estabelecimentos podem usar a denominação “restaurante” ou qualquer outra que seja consagrada, nacional ou internacionalmente, pelos usos da actividade, nomeadamente “marisqueira”, “casa de pasto”, “pizzeria”, “snack-bar”, “self-service”, “eat-driver”, “take-away” e “fast-food”.

Estabelecimentos de bebidas são, qualquer que seja a sua denominação, os estabelecimentos que prestam, mediante remuneração, serviços de bebidas e cafetaria, no próprio estabelecimento ou fora dele.

Estes estabelecimentos podem usar a denominação “bar” ou outras que sejam consagradas, nacional ou internacionalmente, pelos usos da actividade, nomeadamente “cervejaria”, “café”, “pastelaria”, “confeitaria”, “boutique de pão quente”, “cafetaria”, “casa de chá”, “gelataria”, “pub” e “taberna”.

Quanto à classificação, os estabelecimentos de restauração e bebidas podem ser classificados de luxo ou qualificados de típicos.

Tipologia de serviços

- **Restaurantes tradicionais** - São os restaurantes que fazem um serviço de restaurante, propriamente dito, ou seja, a comida é servida por empregados de mesa depois de confecionada na cozinha. Engloba a maior parte dos restaurantes de hoje, desde os restaurantes de alta gama até ao simples restaurante típico.
- **Restaurante de Turismo** - São aqueles que se situam em locais considerados de interesse para o turismo e onde devem ser servidas iguarias e vinhos característicos da região.
- **Restaurante de Hotel:** são restaurantes clássicos normalmente, que se destinam a servir os clientes hospedados no hotel, podendo ainda servir passantes.
- **Restaurante Clássico:** são estabelecimentos cuja atividade assenta essencialmente no fornecimento de almoços e jantares, podendo ainda servir banquetes. Neste tipo de

estabelecimento a clientela pode ser muito diversificada e a sua ementa pode ser baseada em iguarias da cozinha nacional ou internacional ou ambas.

- **Restaurante Típico:** é caracterizado pela cozinha típica da região onde está inserido ou que representa. O seu mobiliário e decoração deve ter ligação com a tipicidade característica.
- **Restaurante Dietético:** são restaurantes destinados ao serviço de refeições de regime ou dieta. Nalguns países estes restaurantes têm ementas aconselháveis para clientes com certas doenças.
- **Restaurante de Estrada:** são restaurantes situados à beira das estradas ou em áreas de serviço das auto-estradas que servem para dar assistência em termos de restauração aos automobilistas em trânsito.
- **Restaurantes de Self-Service** são restaurantes em que os clientes, como o nome indica, se servem. Os clientes devem circular com um tabuleiro através de uma linha onde estão expostos os produtos alimentares e as bebidas, o cliente serve-se, no final da linha existe a caixa onde deve efetuar o pagamento.
- **Restaurantes Snack-Bar** são restaurantes que servem ao balcão ou na mesa, os clientes podem ter uma refeição mais económica e mais rápida do que nos restaurantes tradicionais. Com ementa reduzida, usando o serviço empratado, serve também bebidas aperitivas, vinhos de mesa, estimulantes e outras.
- **Restaurantes de Grill** são restaurantes que se caracterizam pela venda de iguarias grelhadas, tais como: marisco, peixe, carne, aves, confecionadas à frente do cliente. O Grill não dispõe de ementa fixa, mas sim de uma lista com base no atrás mencionado.

Legislação

Portaria nº 70/2008, de 23.01

Altera a Portaria n.º 1288/2005, de 15 de Dezembro, que aprova o modelo, edição, preço, fornecimento e distribuição do livro de reclamações a ser disponibilizado pelos fornecedores de bens e prestadores de serviços

Decreto Regulamentar nº 20/2008, de 27.11

Estabelece os requisitos específicos relativos às instalações, funcionamento e regime de classificação de estabelecimentos de restauração ou de bebidas.

Decreto-Lei nº 9/2002, de 24.01

Estabelece restrições à venda e consumo de bebidas alcoólicas

Portaria nº 262/2000, de 13.05

Determina que em todos os estabelecimentos de restauração e de bebidas que prestam serviços de cafetaria seja obrigatória a afixação, de uma tabela de preços e as condições de prestação de serviços.

Portaria nº 1063/97, de 21.10

Aprova as medidas de segurança contra riscos de incêndio aplicáveis na construção, instalação e funcionamento dos empreendimentos turísticos e dos estabelecimentos de restauração e de bebida

HIGIENE PESSOAL

A SAÚDE

Cada indivíduo é responsável pela sua saúde.

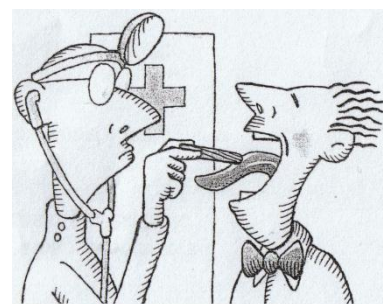
Para manter uma boa saúde é necessário conservar o corpo limpo, adquirir bons hábitos e manter uma atitude mental sã.

Todas as pessoas que contactam com os alimentos devem efetuar um exame médico completo no início da sua atividade profissional. Devem repeti-lo periodicamente e sempre que existam razões que justifiquem a realização de novos exames.

O manipulador de alimentos deve saber que existem determinadas doenças que podem ser transmitidas através dos alimentos contaminados, designadamente as toxinfecções alimentares. As pessoas que trabalham com alimentos não podem sofrer de qualquer doença infecto-contagiosa como por exemplo a tuberculose ou a hepatite.

Algumas situações podem justificar o afastamento temporário das pessoas que manipulam os alimentos:

- Dores abdominais, diarreia, febre, náuseas e vômitos;
- Anginas, tosse ou corrimento nasal;
- Processos inflamatórios da boca, olhos e ouvidos;
- Lesões da pele como erupções, furúnculos, feridas infetadas



NORMAS DE HIGIENE

As principais normas de higiene para o pessoal que trabalha na cozinha são:

ANTES DE APRESENTAR-SE AO SERVIÇO:

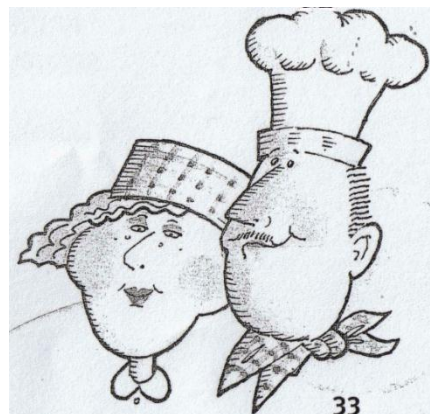
- Higiene do corpo - banho ou duche
- Higiene da boca e dentes
- Limpeza e corte das unhas
- Barba feita
 - Cabelos devidamente arranjados
 - Lavagem das mãos.

As mãos são uma importante fonte de contaminação para os alimentos. Devem estar sempre limpas, as unhas curtas e de preferência sem verniz.

Nas mãos ásperas, com fissuras, cortes ou feridas os microrganismos podem instalar-se e constituir um perigo para os consumidores, se não forem tomadas as devidas precauções.

Se usar luvas para a manipulação dos produtos alimentares estas devem ser mantidas em boas condições de higiene.

A higiene das mãos deve constituir um ponto importante na educação sanitária daqueles que manipulam os alimentos



HABITOS DE HIGIENE



O Vestuário:

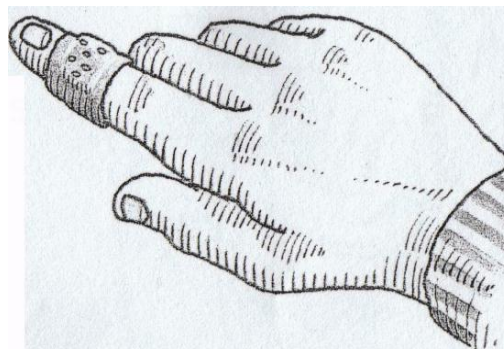
O manipulador de alimentos deve iniciar o seu dia de trabalho com o vestuário/farda de proteção limpo e deve manter-se assim, tanto quanto possível, ao longo de toda a tarefa.

- O vestuário deve ser confortável e adequado ao trabalho a realizar.
- Proteger devidamente o cabelo com barrete ou toca
- O cabelo deve estar limpo e sempre que a tarefa o justifique bem protegido. O cabelo pode ser portador de agentes patogénicos e contribuir para a contaminação dos alimentos.
- Não usar relógio no pulso, anéis ou pulseiras.
- Usar farda própria, limpa e em bom estado de conservação
- Usar calçado próprio para a função.
- Não ter infeções de boca; nariz ou garganta
- Não ter furúnculos ou borbulhas infetadas
- Lavar as mãos

CUIDADOS A TER COM AS MÃOS

• Recomenda-se o uso de sabões anti-sépticos e cremes amaciadores;

• As escoriações ou cortes de pouca importância devem ser tratados e protegidos com pensos impermeáveis e de cores vivas.



Quando deve lavar as mãos

- Antes de iniciar, durante e no fim de qualquer tarefa
- Depois de usar as instalações sanitárias
- Quando mexer no cabelo no nariz ou noutra parte do corpo;
- Sempre que considere necessário.
- Depois de utilizar os sanitários.

DURANTE O SERVIÇO:

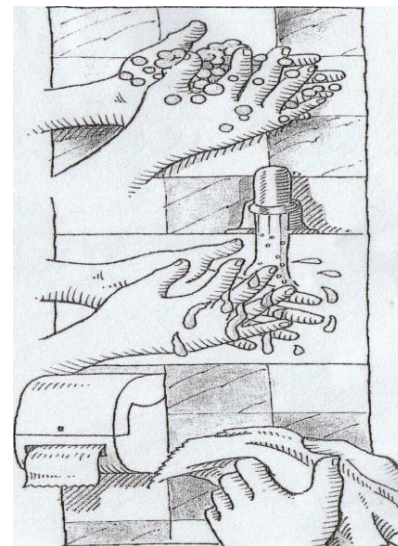
Hábitos que deve evitar quando manipula alimentos

- Meter os dedos na boca e nariz, olhos e ouvidos
- Mexer no cabelo
- Roer as unhas



- Fumar
- Comer
- Mascar pastilha elástica
- Meter as mãos nas algibeiras
- Mexer em dinheiro, jornais, etc.. Se tal acontecer lavar imediatamente as mãos.
- Tossir ou espirrar. Quando não seja possível, proteger a conspurcação da tosse ou espirro com o lenço. Lavar as mãos de seguida.
- Provar os cozinhados com os dedos. Para isso utilizar uma colher ou provete, que de seguida será lavada.

Duma maneira geral, sempre que seja necessário manusear utensílios em estado higiénico deficiente, lavar as mãos imediatamente.



COMO DEVE LAVAR AS MÃOS

1. Molhar as mãos;
2. Ensaboar bem, de preferência com sabão líquido;
3. Escovar as unhas com escova própria;
4. Passar por água corrente para retirar o sabão;
5. Desinfetar com solução desinfetante própria para mãos;
6. Secar, de preferência com toalhetes de papel ou secador.

As pessoas que contactam com produtos alimentares devem manter um elevado nível de higiene pessoal e bons hábitos de higiene durante todo o período de trabalho

UNIFORMES DE COZINHA.COMPOSIÇÃO E CUIDADOS

Indumentária de cozinha. O uniforme do cozinheiro é constituído por:

- Barrete.
- Jaleca branca.
- Avental branco.
- Lenço de pescoço.
- Calça xadrez.
- Pano de cinta.
- Socas ortopédicas

Barrete

- A lenda diz-nos que foi o grande chefe “ Gréme”, o primeiro que teve a ideia de trocar o pouco gracioso barrete de algodão usado pelos antepassados, pelo barrete branco, engomado e usado de forma correta.

O barrete indica o carácter da pessoa que o usa. “ Casimiro Noisson”, que foi o grande chefe da “ Maison Dorée” de Paris, usava um barrete chamado “ Torre Eiffel”, que se assemelhava muito ao dos nossos dias mas que era pouco engomado, prestando-se ás diversas transformações da moda.

Na época a que nos referimos, o Inglês levava á guisa de barrete, o boné Escocês; o Espanhol, a boina de lã branca; o cozinheiro Alemão um boné de policia, branco. Mas ultimamente, tanto na França como na Alemanha, Espanha e outros Países, assim como Portugal, usava-se o barrete de pano alto, engomado com pregas bem vincadas.

Hoje temos a possibilidade de usar outros tipos de barretes, como: descartáveis de papel, com vários tipos e formas. E ainda os de naylon, fáceis de lavar, não sendo necessário proceder á engomação.

Casaco de Cozinheiro

Quanto ao casaco podemos dizer que também tem um modelo clássico. É invariavelmente branco, não só por ser esta a cor que denota melhor o estado de limpeza, como também pelo facto de repelir o calor, a que todos os cozinheiros estão expostos.

Avental

O avental, também branco, pela mesma razão, usa-se normalmente a meia perna, um pouco acima do joelho.

Lenço

O lenço do pescoço da mesma cor, tem por finalidade, além da sua função estética, a de proteger do calor a nuca, que como se sabe é a parte mais sensível a temperaturas externas.

Calça

A calça, normalmente de cotim ou de terylene, para facilitar a sua lavagem, é tradicionalmente com um desenho aos quadradinhos de cor cinzento-azulado.

Socas ortopédicas

Sobre o calçado, diremos que o mais adequado para a profissão, são as socas de sola rija. Este calçado, tem a vantagem de evitar as queimaduras e a humidade, sendo por isso, menos recomendável o uso de sapatos vulgares.

Sabemos que muitos profissionais usam sandálias, com o inconveniente de que muitas das vezes ficam com parte do pé à mostra, sendo por isso perigoso e ao mesmo tempo anti-higiénico. Consideramos incompatível o seu uso, com a dignidade do cozinheiro que respeita a sua profissão.

ORGANIZAÇÃO DE COZINHA E FUNCIONAMENTO

Distribuição dos postos de trabalho

Foi dado um exemplo de como podem ser distribuídos os postos de trabalho numa cozinha. Como podem observar, o "GARDE MANGER", situa-se numa dependência separada da cozinha quente por exemplo, por um muro com vidros até o teto para assim o isolar do calor. Suficientemente espaçoso e com várias mesas de trabalho, armários frigoríficos, câmaras frias, etc..

Na zona de confeção quente, ao lado do fogão central, situa-se o "ENTREMETIER", ocupando toda a sua largura e comprimento pois como sabem, é a secção mais trabalhosa no sector quente. No lado oposto ficam contíguos, o "SAUCIER" e o "POISSONIER", partilhando as bocas do fogão, fornos e banhos-maria respetivos. O "RÔTISSEUR" ocupa também todo o comprimento da cozinha no seu lado, tendo a seu cargo as grelhas (peixe e carne), fritadeiras, fornos, mesas de trabalho, etc..

A cozinha do pessoal pode estar situada em outro piso, e chefiada pelo "FAMÍLIA"- sob as diretrizes do chefe da cozinha.

IMPLANTAÇÃO DA COZINHA

A COZINHA. De uma unidade hoteleira, para esta ser funcional, deve ter uma área nunca inferior a $\frac{3}{4}$ da área do restaurante.

Deve localizar-se o mais próximo possível deste, para assim não se verificarem demoras no transporte dos pratos confeccionados, e o serviço chegar o mais quente possível ao cliente.

O bloco quente da cozinha, deve localizar-se no centro da zona quente da cozinha, para assim facilitar os movimentos e a deslocação em volta deste. Os banhos-de-maria e as fritadeiras, devem instalar-se no topo do bloco quente, o mais próximo da roda possível, para assim facilitar o empratamento das iguarias.

A cozinha fria deve localizar-se separada da cozinha quente, para evitar as diferenças de temperatura. A zona de cortes e preparações frias o mais afastado possível do restaurante, para evitar e isolar o mais possível os ruídos que se provocam neste sector, evitando incomodar os clientes durante a toma das refeições.

A zona de lavagem da bateria e utensílios de cozinha também deve localizar-se o mais afastado possível do restaurante, devido aos mesmos motivos.

O piso da cozinha deve ser feito de material resistente, para suportar o peso dos equipamentos pesados, que nela são instalados. O material do chão deve ser anti-derrapante, e não escorregadio. Com um bom escoamento de águas para facilitar as lavagens. Deve existir uma boa ventilação e extração de fumos e cheiros. As paredes devem ser de cor branca, laváveis, e com janelas suficientes para a entrada de muita luz natural.

ESQUEMA DE UMA COZINHA INDUSTRIAL

Sendo a cozinha uma secção de importância básica dentro do Sector de Restauração, deverá ser bem estruturada dentro de um esquema funcional adequado.

Deverá ter o espaço suficiente para que os profissionais que lá trabalham, possam executar as tarefas inerentes ao seu caso sem embaraços.

Deverá ser bastante arejada, não só por razões de higiene, como ainda para evitar concentração de fumos e cheiros; para o efeito, as cozinhas atuais estão apetrechadas com campânulas para a extração de fumos, ar quente e cheiros, tendo também um sistema de filtragem de fumos, de forma a não deixar passar gorduras;

O pavimento deverá ser resistente, de modo a suportar as grandes cargas, que constituem o equipamento de cozinha. O revestimento deverá ser durável, resistente e de preferência áspero, de modo a evitar superfícies escorregadias. Ter-se-á ainda em atenção, evitar reentrâncias que dificultam a sua limpeza;

- EQUIPAMENTOS DE COZINHA.

Podemos classificar o Equipamento de cozinha, nos seguintes grupos.

- Equipamento, móveis de cozinha.
- Equipamentos de preparação.
- Equipamentos de cocção
- Equipamentos de refrigeração.
- Equipamentos de lavagem.
- Bateria de cozinha. (utensílios de cozer, utensílios acessórios e material de empratamento.)

O equipamento de uma cozinha, varia com a sua grandeza. Há porem certo equipamento indispensável, que é o seguinte:

Zona de armazenamento:

Prateleiras arejadas e facilmente laváveis. Balanças. Instalações frigoríficas, devendo constar de várias unidades de modo a poder conservar convenientemente os produtos. Geralmente constituídas por câmaras frigoríficas separadas para: carnes, peixes, legumes e hortaliças. Outra para lacticínios e ovos

Zona de preparação

Tanque para lavagem, mesas diversas de trabalho, máquinas de descascar batatas, máquinas de cortar legumes, máquinas de serrar ossos, máq. De cortar fiambre, máq. Universal (passar, bater, amassar, etc.), abre latas industrial, cepo para cortes, gavetas –rede (para batatas, cebolas, etc.)

Zona de confeção

- *Fogão com bicos a gás ou placas elétricas; Grelhas; Fritadeiras elétricas; Fritadeiras basculantes*
- *Marmitas basculantes; Banhos-maria; Armários frigoríficos de vários tamanhos; Mesas de trabalho*
- *Prateleiras e barras de ferro para colocar e pendurar a bateria de cozinha*

Nota de precaução:

Exemplificamos desta forma algumas peças mais utilizadas em cozinha correspondentes ao equipamento de preparação. Para concluir, deve ficar sempre bem patente que para seu bom funcionamento devem ser observadas as normas de higiene e segurança. Só equipamentos perfeitamente limpos, montados corretamente e manipulados com todo o cuidado, podem render o trabalho máximo que deles se espera.

Portanto e para finalizar, lembramos as precauções indispensáveis na sua manipulação.

- 1- Verificar se os fios e tomadas elétricas estão em bom estado, para evitar choques.
- 2- Cuidar a montagem das peças para o seu perfeito funcionamento.
- 3- Observar as instruções para introduzir os comestíveis nas partes móveis e nunca introduzir as mãos.
- 4- Não trabalhar com roupas largas e soltas que possam prender às peças móveis da máquina.
- 5- Instruções ao lado de cada máquina para a sua utilização, limpeza e precauções a ter com o seu funcionamento.

PREVENÇÃO E SEGURANÇA.

Embora os equipamentos dispositivos de segurança, deve-se sempre tomar as devidas precauções durante a sua manipulação.

Fuga de gases e perigo de explosões.

Há perigo de explosão nos equipamentos a gás, por isso as chaves de controlo somente deverão ser abertas, quando os pilotos estiverem acesos.

Verificar o bom funcionamento das válvulas de segurança, nos equipamentos a vapor, evitando assim o perigo de explosão.

Eletrocussão e intoxicação.

Há perigo de choque de corrente elétrica, devendo evitar-se ligar equipamentos elétricos cujas conexões estejam húmidas ou danificadas.

Deve-se facultar a revisão dos aparelhos a gás, periodicamente, a fim de que o calor por eles emitidos seja proporcionado por meio de chamas proveniente de uma mistura de gás/ar correta, caso contrário, há perigo de intoxicação de gases nocivos.

UTENSÍLIOS DE COZINHA.

Esta categoria abrange os utensílios básicos necessários para a preparação e manuseio de ingredientes, crus e cozidos. De entre as suas diversas utilidades podemos citar: tirar a pele, drenar, moldar, tirar caroços, ralar e amassar. Em síntese, são todos os acessórios ou ferramentas, de formas diversas, indispensáveis para a manipulação e transformação dos alimentos.

Garfos de cozinha

Utilizam-se para virar carnes durante o processo de cocção e para ajudar a trincar os alimentos.

Espátulas

Existem de várias formas e tamanhos, e utilizam-se para desprender e virar alimentos das frigideiras, ou outros recipientes.

Escumadeiras e colheres de arame

Existem em vários tamanhos. Utilizam-se para retirar a espuma dos caldos de cozinha, e para retirar comestíveis de líquidos e frituras em geral.

Passadores, peneiro, filtros, coadores e passadores chineses

Também de vários tamanhos, servem para separar as partes, escorrer a água ou incorporar ar aos ingredientes. E utilizam-se para coar produtos fervidos da água ou caldo, assim como outros alimentos, após a sua lavagem.

O passador chinês

Serve para passar sopas, caldos, cremes ou molhos. Geralmente feitos em inox, de forma cônica e perfurado com buraquinhos mais ou menos largos, consoante ao emprego a que se destinam.

O peneiro

De metal, plástico ou madeira, com malha de diferentes tamanhos, ideal para arejar farinha.

O escorredor

Em forma de bacia, furado. Usa-se para escorrer água do macarrão e legumes cozidos, ou lavar frutas verduras e legumes. Com vários tamanhos, tendo uma ou duas pegas.

Separador de ovos

Colher redonda com furos ou fendas. Faz com que a clara escorra, retendo a gema.

Espátulas e colheres de madeira ou acrílico

Os seus tamanhos variam, consoante as necessidades. E utilizam-se para misturar os alimentos em recipientes, assim como mexer refogados e estufados.

Conchas

São utilizadas para transportar e tirar porções de caldos, molhos, fundos, sopas, etc. ... têm várias formas e tamanhos, segundo a sua utilização e capacidade.

Pás

São feitos de metal mais ou menos sensível, de vários formatos. Algumas com incisões e outras com pequenos furos. Utilizadas para virar alimentos da chapa ou frigideiras.

Passador de puré

Existem vários tipos. O mais utilizado compõe-se de um recipiente onde se adapta uma tela de metal por onde os alimentos são passados sob pressão. Hoje em dia existem também passadores eléctricos de fácil montagem e utilização.

3.8.2.9 – Peneiro

Serve para passar as farinhas, legumes e carnes cozidas, para fazer purés ou pastas. Exceto para as farinhas, nos restantes trabalhos utilizamos como ajuda o auxílio do “Champignon”.

3.8.2.10 – Facas para efetuar cortes

De grande importância vital para o grande numero de tarefas, o cozinheiro deve ter á sua disposição uma variedade de uso geral e específico . devem ser mantidas afiadas e guardadas dentro de blocos de madeira para não perderem o fio.

Cutelo: O peso da sua grande lâmina achatada e retangular ou curva é ideal para cortar carne, ossos e juntas.

Faca do chefe ou de cozinha: Tem a lâmina triangular com cerca de 15-30 cm. a ponta ligeiramente curva permite que se balance a faca, facilitando o ato de picar.

Existem outras de vários tamanhos, utilizando-se cada uma na sua finalidade.

Assim temos:

Faca para peixes.

Faca para filetes de linguado .

Faca grande de cortes.

Faca média de corte.

Faca para queijos.

Faca e garfo, Trinchantes.

Faca para toranjas.

Faca para ostras.

Faca para desossar.

facas para picar salsa.

Faca de serrilha.

Amolador de facas (Fuzil).

NOTAS:

Temos ainda uma lista variada de utensílios essenciais para o bom funcionamento das preparações e confeções dos alimentos, até chegarmos ao final prato final. No uso geral é necessário uma variedade de itens especiais para Confeccionar: pães, trates, bolos e biscoitos, Como por exemplo:

Formas para tartes, tarteletes, pudins, savarinos, formas desmontáveis, formas para bolos normais e com mola, tabuleiros para tortas, formas de pão, suportes para bolos, fornilhas de miniaturas, etc.

Abre latas.

Corta massas de vários tamanhos e feitios.

Sacos de pasteleiro.

Boquilhas de vários feitios e espessuras.

Pesa xaropes.

Pincéis.

Raspadeiras.

Colheres para batata.

Descascadores de legumes.

Colher de furos.

Batedor de bifés.

Cepo de cozinha.

Tábuas para efetuar os cortes, em acrílico polietileno.

Faca de canelar.

Varas de balão, varas para claras, varas para molhos.

Tira caroços.

Tesoura de cozinha, tesoura para peixe.

Moinho de pimenta.

Máquina de cortar batatas e mandolina.

Agulha para lardear, agulha de entoucinhar e agulha de bridar.

Polvilhadores, (açúcar, canela, sal, pimenta e noz moscada).

Colheres para gelados.
Carretilha para massas.
Espetos em metal para fazer espetadas.
Tenazes ou pinças de cozinha.
Tesouras de cozinha.
Relógio de verificação de cozeduras.
Termómetro de cozeduras e pontos de açúcar.

3.8.2.11 – Para misturar enrolar e decorar.(ACESSÓRIOS)

Para preparar os alimentos, mexendo, batendo ou moldando e para decorar e acabamento de um prato, são necessários diversos utensílios diferentes mas importantes, tais como:

Tigelas.
Colheres de madeira.
Espátulas de borracha.
Pincéis.
Pilão e almofariz.
Rolos de massa e macarrão.
Batedores manuais (varas de arame).
Sacos e bicos de pasteleiro.

MATERIAL DE EMPRATAMENTO.

É composto por todo o material, destinado a levar até ao cliente e a servir todas as iguarias, que a ele se destinam:

Travessas.
Molheiras.
Legumeiras.
púcaras.
Tachos de barro.
Saladeiras.
Pratos a carne, peixe, sobremesa, etc. .
Canoas e assadeiras

MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO

Todos os recipientes de qualquer tipo, devem ser conservados limpos e secos. Só devem ser utilizados após comprovada a sua limpeza e quando se apresentem em bom estado de conservação.

Precauções

Guardar as facas e outros instrumentos de corte e pontiagudos de modo a poder pegá-los pelo cabo sem riscos de acidente. Nunca os deixar entre outros utensílios ou cobertos de alimentos. Os instrumentos de ponta e corte, devem ser passados para as mãos de outros, pegando-lhe pela ponta, mantendo-os presos pela lamina, com o lado cortante para fora dos dedos, dando o cabo para a outra pessoa agarrar em segurança.

As facas e instrumentos de corte devem ser usados exclusivamente sobre uma tábua ou topo de madeira, (Pólietileno). Devem estar limpos e sem corrosões, assim como, bem amoladas antes do uso.

Durante o trabalho, convém fazer uso do “fuzil”, para manter o fio da faca em condições de bom corte.

Após a utilização deste devem ser lavados em solução desinfetante, em recipiente separado dos outros utensílios de cozinha, para assim evitar acidentes, durante a sua lavagem. Avisar sempre a pessoa encarregue da lavagem para o fazer. Caso contrario deve ser o próprio utilizador a proceder á lavagem e desinfeção dos mesmos.

Inventários físicos

É costume efetuar-se periodicamente a inventariação física dos utensílios, bateria, etc., destinados á cozinha.

Trata-se de facto, do registo por escrito do numero de apetrechos destinados a este sector, com o fim de assim, poder saber-se na verdade, qual o efetivo de material em uso, qual o que se encontra em reserva e qual o que precisa de reparação ou substituição. Por este meio detetam-se também as faltas por extraviio, roubo, etc..

FUNÇÕES DO PESSOAL DE COZINHA

A HIERARQUIA PROFISSIONAL

Definição / ordem hierárquica numa cozinha

Pode-se definir a hierarquia e a disciplina profissional, como o estado de ordem num centro de trabalho onde se encontram, logicamente, superiores e subordinados. Neste caso, na cozinha, são os profissionais que compõem a brigada, ocupando os postos existentes na mesma. Devem os profissionais, dentro das suas respetivas categorias, ser dotados de um alto grau de sacrifício, espírito de entajuda e compreensão, respeitando sempre as normas de higiene, assim como os horários que lhes são estipulados. Aqueles que ocupam cargos de menor responsabilidade, respeitarão os seus superiores imediatos, acatando as suas diretrizes, pois só assim poderão adquirir os conhecimentos necessários para a sua formação profissional, dum forma evolutiva e consciente.

Para por fim a esta breve exposição, deixamos aqui expressa uma frase que pode servir de fórmula para o capítulo de hierarquia e disciplina no trabalho: PARA SABER MANDAR HÁ QUE SABER OBEDECER. E não só, pois também é preciso respeitar e em certos casos, desculpar.

Aptidões físicas e morais

O candidato a cozinheiro, deverá ter uma certa robustez física, uma vez que nesta profissão, suporta longos períodos de tempo em pé e com um ritmo de trabalho consideravelmente acelerado durante o serviço.

Deverá possuir um nível de conhecimentos suficiente e uma boa memória que lhe permita reter os nomes, assim como autodisciplina e sentido de responsabilidade.

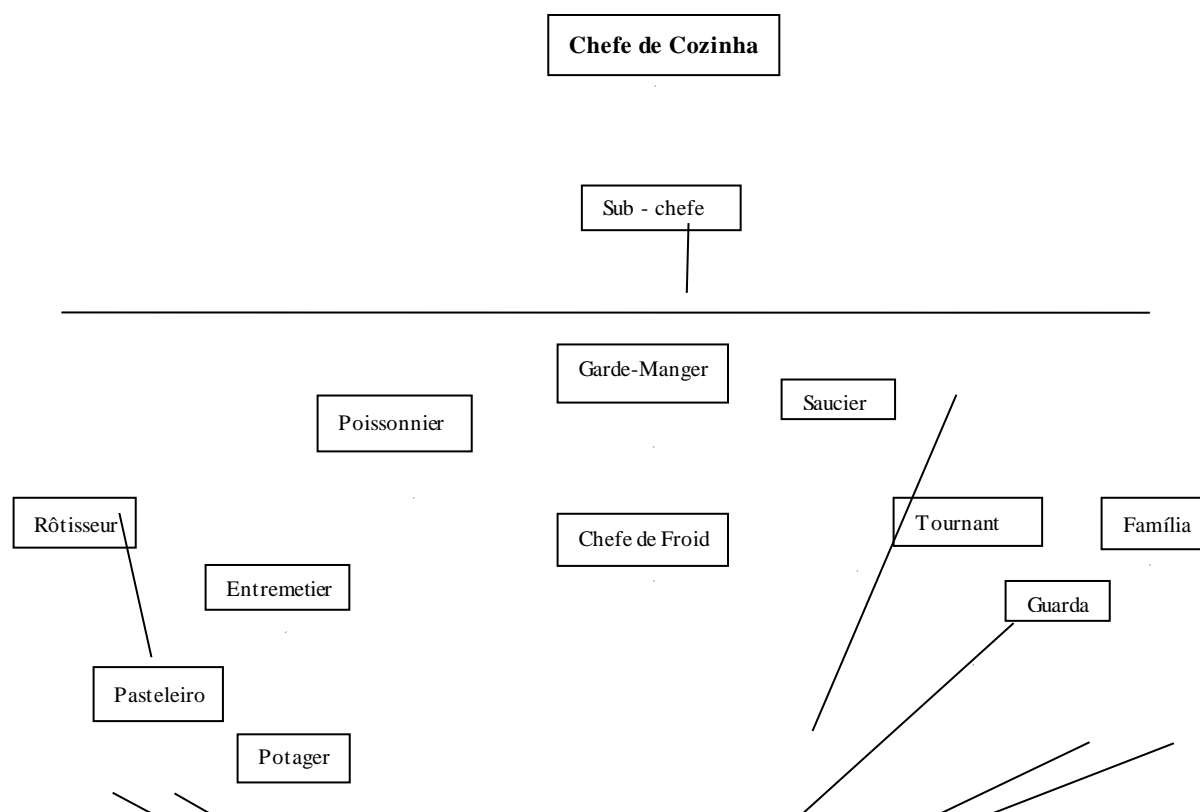
Será educado, correto e amável para com os seus colegas, superiores e demais trabalhadores de outras secções.

Assim, hierarquicamente teremos:

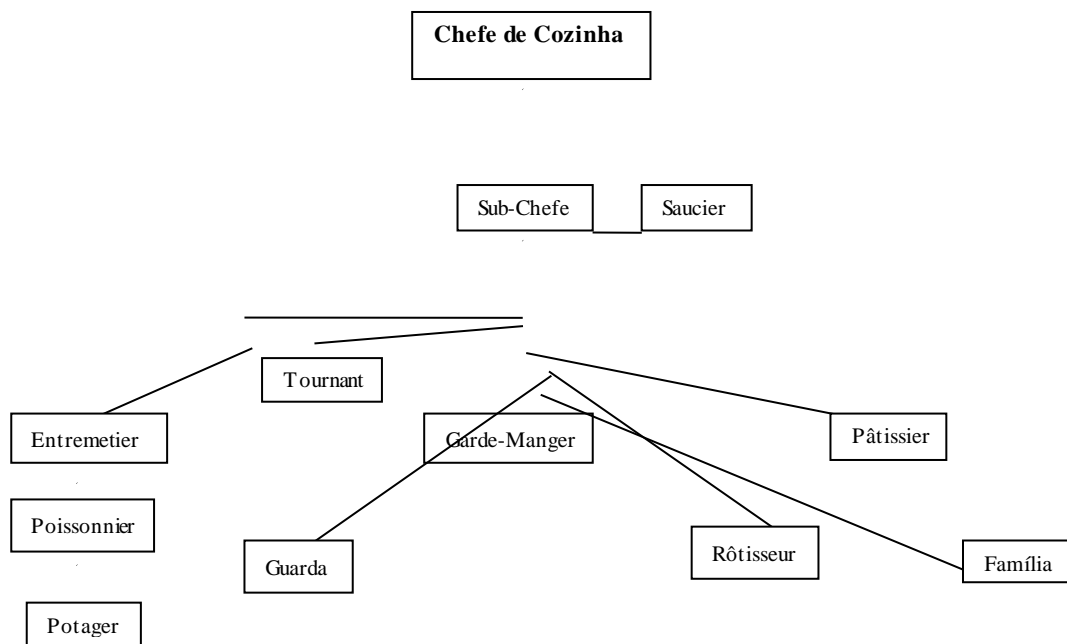
- Chefe de Cozinha
- Segundo Chefe
- Chefes de partida (secção)
- Ajudantes
- Aprendizes
- Auxiliares

As brigadas de cozinha

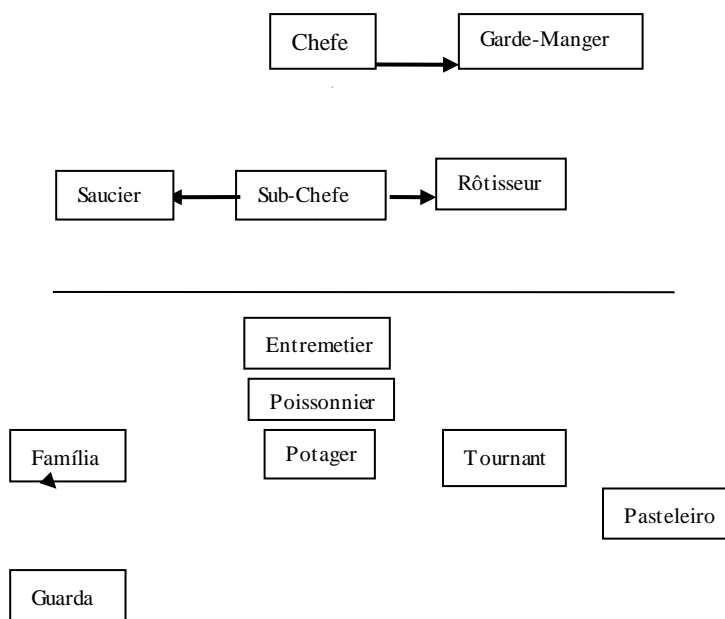
As brigadas de cozinha podem ser completas ou reduzidas, segundo a capacidade do estabelecimento. Apresentamos a seguir, os organigramas correspondentes a uma grande cozinha, a uma cozinha média e a uma cozinha reduzida, que serão completados com as respectivas explicações detalhadas do professor.

ORGANIGRAMA DE UMA GRANDE COZINHA

ORGANIGRAMA DE UMA COZINHA MÉDIA



ORGANIGRAMA DE UMA COZINHA REDUZIDA



Funções

Chefe de cozinha :

- Organiza, coordena, dirige e verifica os trabalhos de cozinha em restaurantes, hotéis e estabelecimentos similares.
- Elabora ou contribui para a elaboração do plano de ementas e listas de restaurante, com uma certa antecedência, tendo em atenção a natureza e o numero de pessoas a servir, os víveres existentes ou suscetíveis de aquisição e outros fatores: requisita às secções respetivas os géneros que necessita para a sua confeção.
- Dá instruções ao pessoal da cozinha sobre a preparação e confeção dos pratos, tipos de guarnição e quantidades a servir.
- Cria receitas e prepara especialidades. Acompanha o andamento dos cozinheiros, assegurando-se da perfeição dos pratos e da sua concordância com o estabelecimento.
- Supervisiona a saída das iguarias preparadas, assegurando-se de que elas correspondem aos pedidos, e sejam perfeitas sob todos os pontos de vista.
- É responsável pela elaboração das ementas do pessoal e pela boa confeção das respetivas refeições qualitativa e quantitativamente.
- Controla a quantidade e qualidade das mercadorias entregues pelos fornecedores, e/ou quando necessário efetuará as compras de acordo com o sistema das empresas. Controla a quantidade e qualidade das mercadorias entregues na cozinha, provenientes de outras secções, certificando-se de que correspondem às requisitadas.
- Executa todos os cálculos de custo (direto ou indiretos) rápida e eficientemente, tendo em conta o valor das capitações.
- Elabora todos os mapas, inventários e relatórios do seu departamento, e administra o orçamento atribuído ao mesmo.
- Colabora na aquisição de equipamento e utensílios, assim como na sua implantação e manutenção
- Mantém a ordem e a disciplina no trabalho, assim como as boas relações entre o pessoal da cozinha e dos outros departamentos.

Subchefe de cozinha:

É o profissional que coadjuva e substitui o chefe da cozinha e assume as funções do chefe, na ausência deste.

“Rôtisseur”:

Confeciona as carnes assadas;

Confeciona os grelhados e os fritos;

Prepara e confeciona todas as batatas destinadas a serem fritas.

-“Entremetier” :

- Prepara e confeciona todos os legumes, exceto os fritos;
- Confeciona todos os pratos de ovos;
- Confeciona as massas italianas;
- Confeciona sopas e caldos brancos;
- Nos estabelecimentos de maior capacidade, o “potager” faz as sopas.

“Poissonnier”:

- *Confeciona todos os peixes exceto os fritos e grelhados;*
- Confeciona todos os molhos de peixe e o “fumet”;
- Confeciona as batatas à Inglesa;
- Nas casas mais pequenas fica adjunto ao “Entremetier”.

“Saucier” :

- Confeciona as bases e molhos de carne;
- Confeciona todas as carnes e aves estufadas e salteadas;
- Confeciona a caça exceto a assada ou grelhada;
- Este cargo é ocupado pelo segundo chefe nos estabelecimentos menos importantes.

Garde-Manger”:

- Mantém o stock de mercadorias conforme as necessidades do estabelecimento;
- Prepara todas as carnes (limpa, corta, ata);
- Prepara todos os peixes;
- Confeciona os pratos frios, molhos frios e acepipes;
- Distribui os géneros às restantes partidas durante o serviço, à medida que vão sendo encomendados pelo chefe;
- confeciona e decora o “Buffet” frio, tendo para o efeito, nas grandes casas, o “Chefê-de-Froid”.

“Família”:

- 4 Confecciona as refeições do pessoal, seguindo as instruções do chefe de cozinha.

“Tournant”:

- 5 Substitui os chefes das partidas nas suas folgas.

“Pasteleiro” :

- 6 Faz as sobremesas de cozinha;
- 7 Confecciona a pastelaria, gelados, sorvetes, etc.;
- 8 Confecciona os bolos de aniversário, casamento, etc.;
- 9 Confecciona todas as massas salgadas auxiliares de cozinha, vol-au-vents, tarteletes, florões, etc.

“Guarda” :

É o profissional que faz o horário morto da cozinha e tem por missão atender algum pedido que surja, fora da hora normal das refeições.

ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

“Mise en place”

Nas grandes cozinhas este termo refere-se ao conjunto de operações preparatórias antecedentes à confeção das refeições. A “MISE-EN-PLACE”, nos grandes estabelecimentos, tanto burgueses como comerciais é muito importante, sendo menor importância nas casas pequenas.

Nunca é inútil, mesmo assim, tanto nas grandes casas como nas pequenas, o facto de prepara de avanço, metódico, dos diversos elementos auxiliares, dos pratos a confeccionar.

Por isso, entendemos que antes de pôr em funcionamento o prato principal, é sempre de toda a conveniência aprontar os legumes, os raminhos de cheiro, etc.

Todas estas pequenas operações bem feitas, todos os aprontamentos que precedem o acabamento dos alimentos, estando a sua preparação terminada, torna a execução do trabalho muito mais fácil e rápida.

Serviço de confecção

A seguir à “MISE-EN-PLACE” segue-se o serviço propriamente dito, isto é, a confecção dos pratos destinados às refeições diárias.

Este trabalho deverá ser feito com rapidez, esmero e bom gosto, segundo as indicações do chefe da cozinha e as ordens transmitidas por este ou pelo segundo chefe, quando o primeiro se encontra encarregado pelo serviço da roda.

É sob a sua direção, que se processa o serviço, no respeitante ao momento de pôr em andamento aquelas iguarias que são feitas na altura própria. Quer dizer que, não foram feitas no horário que procede o serviço propriamente dito; é o caso dos peixes grelhados ou fritos e das carnes grelhadas ou assadas ou salteadas.

Como se sabe, tanto uns como outros, principalmente as carnes serão feitas no momento exato, de forma a serem servidas ao cliente nas melhores condições de sabor, ponto de cozedura e temperatura.

Para que tudo isto se processe da melhor maneira, é necessário manter ao longo do horário correspondente ao serviço das refeições, a máxima atenção aos pedidos e indicações, dadas pelo chefe, que se encontra na “RODA”.

Roda ou Passe

Como já indicámos anteriormente, a RODA é fundamental num trabalho de cozinha comercial. O serviço feito na mesma, é de extrema importância para o bom funcionamento de todas e cada uma das secções da cozinha. Por isso, entendemos que deverá ser o chefe ou na impossibilidade deste, o seu segundo, quem se ocupe do funcionamento da mesma, devido ao grau de responsabilidade, pois pela roda, passam todos os pratos depois de confeccionados e destinados a serem consumidos pelo cliente.

Na Roda, são feitos os pedidos, por meio de vales numerados, entregues ao Chefe de Cozinha pelos ajudantes de sala. Este, “cantará” os ditos pedidos, em voz alta e clara, ou através de um microfone, instalado já, em todas as cozinhas modernas e de grandes dimensões, que está ligado a um sistema de altifalante distribuídos pelas diversas secções.

A atenção de todos os cozinheiros, na hora do serviço, deverá manter-se ao longo da sua duração, para assim evitar, a necessidade de repetir os pedidos e não estabelecer a confusão com as perturbações consequentes.

O Chefe que se encontra na “RODA” canta os pedidos seguindo a ordem dos vales que, seguidamente são pendurados, suspensos por meio de uma espátula, num quadro dividido em quadrados de 10 cm/s. (aprox.), com o número da mesa correspondente.

À medida que o chefe vai reclamando os pratos, vais riscando com um lápis os que já foram entregues na sala. No fim do serviço, deposita os vales numa caixa que será entregue à Contabilidade para efeitos de controlo.

Para além de toda esta atenção, o responsável por este serviço deverá assegurar-se constantemente de que a saída dos pratos confeccionados corresponde às encomendas, assim como cuidará da sua apresentação, temperatura e quantidade.

Para terminar, o Chefe, velará para que não se cometam erros nem confusões, com os ajudantes de sala, que transportam os pedidos, já que por vezes estes, podem retirar pratos que não correspondem à mesa indicada.

Este caso, passa-se muitas vezes no meio da rapidez do serviço, porém, se o responsável pela “RODA” estiver com a devida atenção e mantiver o controlo necessário, evitar-se-ão as complicações inerentes.

SERVIÇOS DE APOIO

Convencionou-se chamar “restaurante” à sala de refeições de um hotel. Mesmo nos estabelecimentos independentes, ao falar-se no restaurante a nossa mente liga a palavra à área onde o público é servido, isolando-a do resto.

Para mim, restaurante é todo o conjunto de serviços que proporcionam refeições aos clientes, os quais se dividem em :

- Sala
- Bar
- Cozinha e Pastelaria
- Copa
- Cafeteria / Cave do Dia
- Despensa e (ou) Armazém

Estas são as secções em que se subdividiria uma unidade independente. Num hotel, podemos ainda acrescentar o *Room-Service* (serviço de refeições no quarto) e os Salões de Convenções. Este conjunto de serviços é usualmente designado por A&B (alimentos e bebidas), para o distinguir do serviço de quartos.

- Sala e Bar são os locais de venda
- Cozinha, Pastelaria e Cafeteria são os locais de produção
- Copa, Cave de Dia e Despensa são os departamentos de apoio.

Cozinha/ Copa / Cafeteria

A seleção do equipamento de cozinha, bem como o tipo e capacidades que mais se adaptam às necessidades de uma operação, assim como o desempenho e distribuição dos circuitos para que tudo funcione perfeitamente, são fatores extremamente importantes no sucesso de uma operação do restaurante.

Os objetivos de um planeamento moderno de cozinha devem ter em conta:

- Boa preparação dos alimentos
- Serviço rápido e eficiente
- Mínimo de pessoal possível
- Altos níveis de higiene e sanidade
- Controlo adequado de mercadorias
- Bom equipamento de frio

Os elementos básicos que devem ser determinados antes de qualquer decisão sobre os equipamentos são:

- Tipo de serviço desejado
- Composição da carta
- Número de lugares
- Clientela potencial (tipo de clientes)
- Período de maior procura
- Horas de operação (duração dos períodos)
- Se a pastelaria será feita, ou não, nas instalações (ou fora)
- Posicionamento de entrada de mercadorias
- Posicionamento das saídas de alimentos (vulgo “roda”)
- Localização dos locais de lavagem e o seu dimensionamento
- Localização da despensa e seu posicionamento

COPAS

Apresentação do Pessoal

Todo o pessoal de copas deve apresentar-se devidamente uniformizado e impecavelmente limpo, sendo da responsabilidade do chefe de cozinha ou do seu substituto (em caso de folga ou impedimento daquele) a fiscalização deste procedimento.

Sempre que existam dificuldades com a rouparia para troca de uniforme, o chefe de cozinha deve imediatamente avisar a direção, para serem sanadas as dificuldades.

O diretor, ou o seu substituto, deve tomar essas providências imediatamente, para que a apresentação do pessoal de copas estejam dentro do desejável. Os uniformes devem obedecer ao padrão estabelecido.

Apresentação no sector

A apresentação dos copeiros no sector deve ser feita, no máximo 10 minutos após a hora indicada para início do período de trabalho.

O copeiro deve cumprimentar os seus colegas e supervisor (e vice-versa).

Deve saber se há algum serviço além dos que lhe são correspondentes e tomará conhecimento de alterações que possam existir em relação à sua rotina.

Arrumação dos utensílios

A arrumação dos utensílios e prateleiras deve ser mantida, de forma a que se faça rápida identificação de materiais ou utensílios, sempre que houver necessidade disso.

Compete ao chefe de cozinha designar os lugares dos itens a arrumar, e compete ao chefe ou responsável pelas copas manter cada coisa no lugar que lhe foi destinado, treinando o seu pessoal nessa rotina.

O trabalho fica facilitado e o aspeto visual, de arrumação e limpeza, será constante.

Comanda

È o documento emitido pelo pessoal de restaurante para retirar, na cozinha ou copa, os itens inerentes aos pedidos dos clientes. Uma cópia é entregue na cozinha ou na copa, outra na caixa e a terceira via fica com o emissor, para providenciar o serviço de acordo com o solicitado pelo cliente. As duas primeiras vias encontram-se no controlo (“casar comandas”) para conferências, não podendo apresentar rasuras ou divergências no seu texto.

Desinfestação

A desinfestação das copas, cozinhas, restaurante e departamentos afins deve ser feita com frequência (de mensal até três a quatro vezes por ano).

Oito dias antes da desinfestação deve ser feito um aviso escrito, com distribuição a todos os sectores e afixação na portaria de serviço, para que se tomem as providências cabíveis de guarda de alimentos e vestuário, bem como, no caso do pessoal, para que eles deixem os seus armários acessíveis.

Este aviso deve ser feito pelo departamento de pessoal, sob solicitação dos responsáveis pelo acompanhamento dos serviços.

Escala de Serviço

As escalas de serviço do sector são elaboradas pelo chefe de cozinha ou supervisor e devem prever:

- Revezamento nas tarefas, na previsão de folgas regulamentares e rotação nos feriados, para que todos trabalhem em condições de igualdade
- As escaladas definidas serão levadas ao conhecimento da equipa e, uma vez aprovadas, não poderão sofrer qualquer alteração, salvo por motivo de causa maior
- As alterações por força maior, exceto em caso de acidente ou doença, devem ser solicitadas por escrito ao chefe ou supervisor, com 48 horas de antecedência.

Stocks e Arrumações de Géneros e Materiais

Os stocks devem ser mantidos, tendo em conta os consumos normais da secção.

O stock máximo deve corresponder ao consumo médio de uma semana e o stock mínimo, ao consumo aproximado de três dias.

Deve haver o maior cuidado na vigilância dos stocks, para evitar aumento destes ou permanência de produtos sem consumo por longos períodos.

Os órgãos administrativos não deverão, por sua conta, cancelar, diminuir ou modificar quantidades ou especificações dos materiais solicitados pelos sectores.

Limpeza das Copas

A limpeza das áreas de trabalho deve ser impecável e constante. No final de cada turno, deverá ser feita uma limpeza geral na copa, incluindo máquinas e outros equipamentos.

Devem ser removidos detritos e sujidades dos equipamentos e áreas de serviço.

Usando água quente e materiais e limpeza indicados, devem ser limpos: balcões, pisos, prateleiras, pias de lavagem, paredes e azulejos.

Limpeza das câmaras frigoríficas

Independentemente da manutenção diária, é aconselhável que, uma vez por semana, em dia indicado pelo chefe de cozinha, seja feita uma limpeza geral das câmaras frigoríficas, com verificação do estado dos artigos ali armazenados e lavagem geral das mesmas. Deve usar-se procedimento idêntico para os congeladores existentes.

Limpeza dos Frigoríficos

Deve seguir-se para os frigoríficos o procedimento que se indica para as câmaras e congelados.

Lixos

O lixo é um perigoso transmissor de doenças e, pela sua natureza, atrai para os locais onde se encontra os mais variados tipos de insetos, também eles veículo de transmissão de vários males.

Os recipientes do lixo devem ser mantidos nos locais fixos e previamente designados, tendo sempre um saco de plástico dentro, para facilitar a remoção final do conteúdo, sem nele tocar.

Devem ser conservados tapados, sempre que não estiverem em uso.

Manter as áreas de lixo limpas.

Evitar deixar acumular grandes quantidades de lixo.

Depositar o lixo em lixeiras com tampa.

Limpar e desinfetar todos os locais onde o lixo seja armazenado, ainda que por pouco tempo.

Manutenção

Compete ao chefe de cozinha providenciar a manutenção, sempre que necessária, e supervisionar o funcionamento e o manuseamento de todas as máquinas e equipamentos em serviço na sua secção.

Deve ser mantido um esquema de manutenção preventiva, previamente estabelecido e coordenado em conjunto pelos chefes de cozinha e de manutenção.

Damos a seguir um esboço de plano, que pode facilitar esse trabalho:

- Uma vez por semana – aos sábados das 15h às 16h:
 - Limpeza dos exaustores e substituição dos filtros
 - Limpeza dos ralos e caixas de gordura

- No 1º sábado de cada mês:
 - Revisão geral dos equipamentos de cozinha, câmaras, frigoríficos, exaustores, fornos, batedeiras, fogões, cortadores de frios, gratinadores, etc.
 - Poderá aproveitar-se o momento e vistoriar as tomadas, lâmpadas e outros itens eléctricos.

Material (sua arrumação nas copas)

A arrumação do material de serviço deve ser cuidadosa e dentro dos seguintes procedimentos:

- Bules em lugar apropriado, enfileirados, sem amontoar, por capacidades.
- Pratos empilhados até um máximo de 20 unidades.
- Copos em prateleiras, devidamente alinhados; nunca empilhados, nem uns dentro dos outros
- Talheres separados por tipos, em gavetas devidamente forradas com feltro
- Cestos de vime empilhados por tamanhos e formatos, sem quebras
- Galheteiros sempre muito limpos, sempre cheios e com tampas-padrão
- Chávenas devidamente enfileiradas, com empilhamento máximo e três
- Pires perto das chávenas, empilhados até um máximo de 15 por pilha
- Baldes de gelo bem arrumados e polidos, nunca uns dentro dos outros para não arriscar ou amassar
- No *room-service* usar apenas embalagens individuais de sal, pimenta, mostarda, ketchup, etc.

Normas gerais para as Copas

- As cubas deverão estar sempre forradas com piso de borracha, para evitar danos no material
- A máquina de café, água e leite deverá sempre limpa ao terminar o serviço, não esquecendo enchê-la de água até ao dia seguinte, para evitar entupimento
- Os utensílios, como liquidificadores, espremedores, etc, deverão ser lavados a cada vez que mudar o produto neles processado e no final do turno do serviço
- No congelador de sorvete não será permitida a colocação de outros produtos
- Os frigoríficos deverão ser limpos uma vez por semana; desligá-los no último turno de sexta-feira, para limpeza ao sábado, fazendo também nesse dia faxina geral e manutenção das copas
- A lavagem de copos não poderá se feita em conjunto com a das chávenas, pratos ou travessas
- Todo o material de serviço deve receber uma pré-lavagem, antes de entrar na lavadora. Esta máquina deve trabalhar com uma temperatura entre 65 °C e 70 °C
- Os doseadores de detergentes devem estar regulados, para bom resultado em qualidade e consumo
- No final de cada turno, a máquina de lavar louça deve ser limpa e enxaguada

Nos estabelecimentos onde a louça seja lavada manualmente, usar os seguintes procedimentos:

- Remover todas as sujidades e restos de comida da louça que estiver a ser lavada
- Usar, se possível, água bem quente e os produtos de lavagem indicados
- Usar o material de limpeza de acordo com as instruções recebidas, respeitando as quantidades
- O pano de limpar paredes e pisos deve ser lavado com frequência, para evitar cheiro de azedo
- Empilhar os pratos de acordo com o seu tipo e tamanho
- Não arrumar copos uns dentro dos outros
- Arrumar, sem arremessar ou amontoar, copos e pratos em bancada de apoio
- Deixar, sempre que possível, que a louça seja arejada
- Os materiais prateados devem ser inspecionados após a lavagem, e se necessário, devem ter uma nova limpeza para melhorar o brilho

Todas as normas de limpeza, geral, manutenção, uniformes, ou outras aplicadas na cozinha são aplicáveis às copas.

Para os casos omissos, o gerente estabelecerá normas especiais.

Organização das Câmaras, Frigoríficos e Congeladores

A arrumação de produtos nas câmaras, frigoríficos e congeladores não poderá, de forma alguma, ser feita em recipientes de alumínio ou metal, caixas de madeira ou papelão, ou latas de folha.

- Devem ser usados, apenas, recipientes de plástico para o efeito
- A copa deverá ter sempre recipientes de plástico de vários tamanhos, para arrumação e conservação dos produtos, bem como para o seu transporte
- Os alimentos preparados com antecedência não poderão ficar descobertos ou destapados
- Não será permitido colocar recipientes sem tampa uns sobre os outros
- Carne moída não pode ser guardada por mais de 24 horas; deve ser moída a cada vez apenas o necessário para consumo imediato.
- Os derivados de leite deverão ter lugar fixo, ao lado dos frios
- Os peixes e crustáceos deverão ter um congelador próprio
- As aves serão guardadas separadamente das outras carnes, para evitar transmissão de salmonelas
- As bebidas deverão ter câmaras próprias

Prazos de validade

A verificação de prazos de validade deve ser feita no recebimento das mercadorias para consumo, seja no economato seja no sector de destino, devem também ser feita, como rotina, uma vez por semana em todos os sectores.

Prevenção de Acidentes

O acidente é o mais prejudicial inimigo de quem trabalha.

Devem ser evitadas todas as possíveis causas de acidente ou incêndio.

Divulgar entre o pessoal os conselhos os seguintes conselhos:

- Não armazenar produtos inflamáveis perto de quadros elétricos ou de caldeiras
- Não amontoar ou guardar papéis, plásticos ou papelão nas áreas de trabalho
- Não obstruir com caixas ou semelhantes as passagens ou rotas de fuga para incêndio
- Não deixar líquidos ou gorduras no chão sem limpar. Evitar piso escorregadio
- Abrir portas vaivém devagar e com as mãos
- Não sobrecarregar recipientes ou bandejas
- Remover imediatamente líquidos ou sujidades derramadas
- Manejar com cuidado facas, garrafas ou líquidos muito quentes
- Fumar somente nos locais indicados
- Evitar correr

Prevenção de Incêndio

Muitos incêndios originam-se na área de A&B, sobretudo nas cozinhas e copas.

Eles são resultados de negligência, falta de cuidado ou de atenção às possíveis causas de incêndio.

Alguns elementos que provocam incêndio são:

- Grandes quantidades de óleo inflamável e gordura
- Fios gastos ou desencapados
- Pontas de cigarro
- Queimadores de fogão deixados acesos
- Queimadores de álcool usados com negligência
- Embalagens plásticas ou de papelão armazenadas perto de fontes de calor
- Excesso de gordura nos exaustores e fogões

A maioria dos incêndios pode ser prevenida, com as seguintes normas:

- Verificar quadros elétricos e detetar fios gastos ou desencapados
- Retirar material inflamável de perto das áreas de calor
- Não sobrecarregar circuitos elétricos
- Colocar cinzeiros suficientes e bem distribuídos
- Relatar a existência de fios soltos ou desencapados
- Desligar conexões ou equipamentos defeituosos
- Tomar cuidado ao acender bicos de gás ou espiriteiras e ao manusear álcool
- Fumar apenas nos locais indicados
- Desligar equipamentos e queimadores quando não estiverem a ser usados, ou durante o período de fecho

Primeiros Socorros

- Uma caixa de primeiros-socorros deve existir na área de cozinha e copa
- Primeiros socorros devem ser prestados a qualquer pessoa, seja ou não do sector. Mas, para isso, são necessários conhecimentos, além de boa vontade
- Todos podem precisar desses conhecimentos. Até na sua casa ou para ajudar os vizinhos. O conhecimento do que pode ser feito, de até onde ir e de como evitar problemas é muito importante.

Requisições

As requisições devem conter os códigos de materiais, além do nome destes, ser legíveis e conter os dados que permitam a identificação da mercadoria pedida.

- Não devem ter rasuras ou emendas
- Devem estar assinadas pelo chefe da secção ou pelo seu substituto, o qual deve ter funções de supervisão
- Os itens não entregues devem constar com esta indicação e não poderão ficar em pendência para entrega futura
- As bebidas para serviço devem ser diferentes das vendidas no bar e restaurante

Fontes Bibliográficas

Manual de Restaurante e do Bar, J. Albano Marques, Civilização
Manual de Restaurante /bar, EhtP