

MANUAL DO ALUNO

DISCIPLINA ORGANIZAÇÃO E TÉCNICAS DE MESA E BAR

Módulos 1 e 2

República Democrática de Timor-Leste
Ministério da Educação



FICHA TÉCNICA

TÍTULO

MANUAL DO ALUNO - DISCIPLINA DE ORGANIZAÇÃO E TÉCNICAS DE MESA E BAR
Módulos 1 e 2

AUTOR

PAULA FLAMBÓ

COLABORAÇÃO DAS EQUIPAS TÉCNICAS TIMORENSES DA DISCIPLINA

COLABORAÇÃO TÉCNICA NA REVISÃO



DESIGN E PAGINAÇÃO

UNDESIGN - JOAO PAULO VILHENA
EVOLUA.PT

IMPRESSÃO E ACABAMENTO

Centro de Impressão do Ministério da Educação, Juventude e Desporto

ISBN

978-989-8547-67-5

TIRAGEM

50 EXEMPLARES

COORDENAÇÃO GERAL DO PROJETO

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO DE TIMOR-LESTE
2013



Índice

O Técnico de Alimentação e Bebidas.....	9
Apresentação.....	10
Introdução	10
Objetivos de aprendizagem	10
Âmbito de conteúdos	11
Breve história da hotelaria	12
A origem da cozinha	12
A Cozinha na Pré-História	12
Os utensílios	13
No Egípto	14
A Cozinha na Grécia Antiga.....	14
Utensílios de cozinha.....	16
Conceito de Cozinheiro.....	16
O Serviço à Mesa	17
A Cozinha na Roma Antiga.....	17
A evolução da cozinha	18
O Serviço à Mesa.....	18
A cozinha na Idade Média	19
Atividades	21
Evolução do Restaurante	22
Higiene da Cozinha e dos Alimentos.....	22
A cozinha a partir do Século XVII	23
A Cozinha da Era Moderna (a partir do século XIX)	24
O restaurante dos nossos dias.....	25
Cozinha Internacional	26
Pratos Internacionais.....	27



Atividades	30
O técnico de alimentação e bebidas como profissional e cidadão	31
Requisitos Profissionais	32
Atividades	34
Relações Humanas e Profissionais	35
Atividades	38
Fardamento	39
Indumentárias e equipamento pessoal.....	39
Variante mesa/bar.....	39
Variante cozinha/pastelaria	41
Manutenção da indumentária e do equipamento pessoal.....	43
Atividades	44
Higiene Pessoal e Apresentação	45
Quanto à Higiene Pessoal	45
Atividades	48
Hierarquia profissional	49
Funções e competências.....	50
Organização	50
Atividades	51
Brigadas nos Estabelecimentos de Restauração e Bebidas (ERB)	52
Variante cozinha/pastelaria	52
Atividades	53
Funções dos elementos da Brigada	54
Variante de mesa/bar	54
Diretor de Restaurante ou Diretor de Alimentação e Bebidas	54
Chefe de mesa	54
Subchefe de mesa.....	55
Escanção “Sumiller”	55



Chefe de vinhos	56
Chefe de turno.....	56
Ajudante de turno	56
Chefe trinchador.....	57
Tournant	57
Área funcional	58
Saber - fazer técnicos.....	59
Saberes.....	60
Saber-fazer sociais e relacionais	61
Chefe de Cozinha.....	62
Chefe de Partida	63
Cozinheiro	64
Chefe de Pastelaria	65
Ajudante de Cozinha.....	67
Esquema funcional de uma cozinha de tipo médio.....	68
Saucier	69
Entradas e Acepipes	69
Cozinha Fria	70
Pastelaria	71
Especialidades que complementam a brigada	71
Atividades	75
Fardamentos dos vários elementos.....	76
Indumentária usada pelos elementos das equipas de restaurante	76
Atividades	78
Bibliografia.....	79
Organização Geral na Restauração.....	81
Apresentação.....	82
Introdução	82



Objetivos de aprendizagem	82
Âmbito de conteúdos	83
Equipamentos e utensílios da secção	84
Equipamento do Restaurante	84
Atividades	105
Regras de manuseamento dos equipamentos e materiais.....	106
Atividades	114
Circulação no Restaurante	115
Atividades	117
Funcionamento geral do restaurante	118
Atividades	122
Normas de aplicação geral.....	123
Atividades	125
Transporte de materiais.....	126
Atividades	130
Funcionamento da cave do dia	131
Atividades	133
Mise-en-place.....	134
Atividades	150
Funcionamento da Cafeteria.....	151
Atividades	153
Copa.....	154
Atividades	156
Room-service – Funcionamento Geral	157
Atividades	163
Cozinha, Pastelaria e Economato – Funcionamento e Comunicação com o Restaurante.....	164
Conceito de Roda.....	184



Atividades	186
Funcionamento da lavanderia/rouparia.....	187
Atividades	188
Outras Secções	189
Atividades	191
Comunicação entre secções.....	192
Atividades	193







O Técnico de Alimentação e Bebidas

Módulo 1

Apresentação

Pretende-se, neste módulo, consciencializar os alunos para a importância da comunicação e do bom relacionamento entre os membros de uma equipa de trabalho no desempenho das tarefas atribuídas.

Os alunos deverão, também, reconhecer a importância da higiene pessoal e do cuidado com a aparência no desempenho das suas funções, particularmente no contacto com os clientes.

Neste módulo serão também abordados conteúdos relacionados com a higiene do local de trabalho, no sentido de controlar as pragas e possíveis doenças.

Introdução

O presente módulo procede a uma abordagem histórica da hotelaria e evolução do restaurante, bem como aos requisitos necessários do técnico de alimentação e bebidas, para desempenhar a profissão.

Devemos pois entender este módulo como a porta de abertura a uma cultura do conhecimento e não isolar Timor-Leste desse legado de gerações que contribuí para compreender a importância de um setor tão importante como o do Turismo e Hotelaria.

Objetivos de aprendizagem

Sugere-se, no final do módulo, uma análise sumária da evolução e registos importante de cada época, desde os tempos do homem primitivo até aos nossos dias.

- Descrever a evolução histórica da hotelaria e do serviço de mesa;
- Identificar a hierarquia profissional e as funções de cada elemento;
- Reconhecer os aspetos relevantes no desempenho profissional, ao nível do relacionamento com os elementos da equipa de trabalho e do contacto com os clientes.



Âmbito de conteúdos

Neste módulo pretende-se apresentar dados referentes ao alojamento e alimentação numa perspetiva histórica:

- Breve história da hotelaria;
- Evolução do restaurante;
- O Técnico de alimentação e bebidas como profissional e cidadão;
- Relações Humanas e Profissionais;
- Fardamento;
- Higiene Pessoal e Apresentação;
- Hierarquia profissional;
- Brigadas nos Estabelecimentos de Restauração e Bebidas (ERB);
- Funções dos elementos da brigada;
- Fardamentos dos vários elementos.





Breve história da hotelaria

A origem da cozinha

A origem da cozinha é contemporânea à existência do próprio homem e à medida que evoluiu trouxe consigo o desenvolvimento de técnicas indispensáveis à sua sobrevivência e à satisfação das suas necessidades alimentares cada vez mais «exigentes». A cozinha e a sua importância na alimentação, será um tema sempre extremamente aberto e complexo na medida em que está intimamente relacionada com a cultura do ser humano. Ontem, como hoje, a cozinha será sempre um pretexto para nos situarmos ao nível da necessidade, do prazer e da arte, visando situar o consumidor ao nível da felicidade e do gosto.

A Cozinha na Pré-História

Quando se tenta ir à origem da arte da cozinha tem-se tendência para especular, afirmando-se ter sido uma atitude consciente ou inconsciente. Primeiro veio a descoberta do fogo sem a qual nunca se



Imagem do Homem na pré- história a cozinhar.



teria chegado ao conceito atual de cozinha, nem provavelmente se teria passado tanto tempo a estudar e a aprender as suas imensas técnicas. Dizer que o homem pré-histórico tenha descoberto a cozinha por mero acidente, quando um pedaço de carne caiu numa fogueira e verificou que era assim mais fácil comê-lo e até mais saboroso, ou então que os nossos antepassados tenham sentido que poderiam dar uma utilidade ao fogo que não apenas a de se aquecerem e iluminarem durante a noite, são meras especulações. Não existem imagens em arquivo que nos permitam ter qualquer certeza, somente preciosos legados intemporais, históricos que nos permitem aproximar da verdade sobre as suas atividades e sobre alguns utensílios utilizados.

Os utensílios

Os utensílios e materiais encontrados vêm comprovar estudos feitos sobre as atividades do homem pré-histórico como o testemunham as gravuras rupestres, instrumentos de caça, pesca e cozinha. Refira-se como exemplo as pedras que moldaram em forma de concha, possivelmente para cozinhar alimentos e aquecer

líquidos, a seguir substituídos por vasos de argila e posteriormente por recipientes de bronze, alguns destes últimos encontrados na China e datados de 2000 A.C.

A partir de uma determinada época os utensílios começaram a ser vistos não só pelo seu carácter utilitário mas também como objetos de esmerada decoração, na medida



Utensílios em faiança com efeito decorativo



Utensílios de cozinha pré-históricos

em que frequentemente se veem inscrições e pinturas nas peças, aperfeiçoadas de tal forma, que atingiram o carácter de verdadeiras obras de arte em faiança.

Há também indícios da crescente capacidade de organização do homem pré-histórico, presente na criação e instalação de “armazéns” de comida, construídos sobre estacas onde se encontraram restos fossilizados de carne, peixe, cereais e outros alimentos, os quais não conseguiam encontrar no Inverno.





Primeiros indícios da agricultura

Na alimentação do homem pré-histórico passou-se da simples caça e nomadismo à sedentarização, através da domesticação de animais e do incremento da agricultura, tendo desencadeado, por isso, uma evolução na área alimentar e nas técnicas de cozinha. A necessidade de controlar o abastecimento de alimentos, em maiores quantidades, originou, de forma cíclica, o cultivo de alimentos como cereais.

No Egipto

Nas épocas seguintes foi notória uma constante evolução, nomeadamente no que diz respeito ao povo *Persa* que, segundo o historiador grego Heródoto, tinha o hábito de celebrar um acontecimento ou ocasião importante servindo animais inteiros no espeto, normalmente bois, camelos ou cavalos. Contudo no *antigo Egipto* usavam-se os assados no espeto, mas desta vez a carne era partida e colocada em cestos de modo a ser facilmente servida aos convidados. A forma como as pessoas eram servidas e se dispunham para comer, não era importante. As pessoas sentavam-se no chão, pois ainda não havia o conceito de mesa posta nem o de cadeira, apesar de haver um registo histórico sobre a existência de cadeiras no palácio do Rei da Assíria.

A Cozinha na Grécia Antiga

A história da cozinha grega é das mais completas em termos de testemunhos encontrados. Os Gregos valorizavam a sua saúde, bem-estar e aspeto físico, por isso praticavam uma alimentação equilibrada associada ao conceito de beleza. As técnicas mais diversificadas desde os cozinhados no forno, por fervura, grelhados, fritos e assados no espeto, encontraram-se já no século V a.C. .



Imagem representativa da cozinha na Grécia Antiga.



Toda a estrutura orgânica que se conhece na antiga Grécia, assentava numa estrutura de pessoal, com as seguintes categorias e funções:

Estrutura de pessoal na Antiga Grécia:



É de realçar a circunstância de que contrariamente ao que sucedia em Roma, aqui às mulheres, era permitido o acesso à cozinha e poderem ocupar-se de alguns trabalhos. Outros servidores, estavam também ocupados na preparação das refeições ou serviços de mesa. No século IV.AC, os cozinheiros de Atenas, eram geralmente escravos. Na Grécia, os cozinheiros chegavam a ser grandes personagens. Em Atenas, sobressaem sobre os outros servidores da casa, na qualidade de mestres.

De forma a destacar a importância do cozinheiro, atende-se ao facto de que em Atenas, uma lei especial, atribuiu ao cozinheiro que inventava um prato, o privilégio exclusivo de o preparar e vender aos consumidores.



Utensílios de cozinha

Por esta época, são já conhecidos alguns utensílios de cozinha, embora bastantes rudimentares no seu início, foram sendo criados cada vez mais adequados e evoluídos, por vezes até produzidos em metais preciosos, tais como: prata ou ouro, exemplos dos quais podem ser observados no Museu de Louvre (Paris).

Destacam-se:

- Marmitas;
- Frigideira;
- Caçarolas;
- Tachos;
- Panelas;
- Grelhas.

A caçarola e a frigideira dessa época, eram geralmente feitas em bronze e pareciam-se já bastante com as do nosso tempo. Para verter molhos ou alguns guisados, usava-se já um recipiente em forma de tigela.

Para empratar iguarias, usavam-se alguns utensílios, em barro ou metal, tais como o designado **KANÉ**, prato côncavo com asas horizontais, ou o **PAZOPSIS**, prato côncavo, feitos em barro fino, bronze, prata e às vezes em ouro, sempre muito bem ornamentados.

Conceito de Cozinheiro

O cuidado com a apresentação dos pratos acima referidos e o seu serviço, nas casas ricas, fez com que determinados senhores destacassem escravos devidamente preparados para responderem aos pedidos e aos gostos exigentes dos convidados. Estes escravos, apesar da sua condição social, gozavam de um estatuto muito especial na casa e junto da comunidade.

Neste sentido, apareceram os “*magiros*”, inicialmente confinados à função de padeiro, e que começaram, mais tarde a confeccionar todos os alimentos, aparecendo assim os *cozinheiros - chefe e ajudantes de cozinha*.

Muitos cozinheiros ficaram famosos, como foi o caso do cozinheiro do Rei de Sídon, na Fenícia, chamado Cadmo, que segundo reza a lenda foi ele quem introduziu a escrita na Grécia. Os cozinheiros Sicilianos eram muito requisitados e até disputados recebendo



quantias invejáveis pelos seus serviços. O cozinheiro Trimalício, por exemplo, ficou muito conhecido pela sua técnica especial de cozinhar peixe.

O Serviço à Mesa

O serviço à mesa nesta época tinha já outra importância. Heródoto registou a experiência que teve, em Corinto, na casa de um mercador chamado Micias. Segundo este historiador, os criados serviam a comida em baixela de prata, que após uma curta e elegante exibição colocavam-na na mesa para as pessoas escolherem de entre uma vasta variedade de iguarias.

A Cozinha na Roma Antiga

Roma adotou algumas das técnicas e princípios já existentes na Grécia, nomeadamente na preparação e serviço dos alimentos. Introduziu, contudo, alterações extremamente importantes e valiosas devido à extensão do Império Romano e pelo vasto contacto com outras civilizações, o que lhes permitiu desenvolver as suas rudimentares técnicas de cozinha. Também em Roma a confeção dos alimentos era feita pelos padeiros. Só mais tarde é que os romanos começaram a considerar a cozinha como uma ciência e uma arte.



Imagem representativa na Roma Antiga

Para exemplificar a valorização que era dada à profissão de cozinheiro, existe um dado histórico curioso relativamente a um dos imperadores de Roma, Marco António, que ofereceu uma mansão na cidade de Magnésia, a um cozinheiro por este ter confeccionado uma ceia que satisfizesse, superiormente a sua amada Cleópatra.

Em consonância com o gosto pela opulência, cultura e arte, típicas dos tempos áureos de Roma, associam-se as ceias sumptuosas de Tibério, Calígula e Nero.



A evolução da cozinha

A evolução da cozinha pode constatar-se pelo facto de que na Roma primitiva quem fazia o trabalho de cozinha eram os padeiros, não havendo por isso cozinheiros especificados. Pode dizer-se como tal, ser extremamente rudimentar a cozinha dos primeiros séculos.



Evolução da confeção dos alimentos

Por altura do ano 568 de Roma, começa a tornar-se imperioso dotar as pessoas que trabalham na cozinha, com destreza e habilidade por forma a alimentar com maior qualidade e eficácia os festins de luxo que com frequência ocorriam. É sem dúvida o emergir para um futuro risonho, reconhecendo-se a partir daí importância ao cozinheiro, anteriormente recrutado

entre escravos e sem qualquer estatuto. Como resultado da importância reconhecida à cozinha, sublinhe-se que os cozinheiros constituíam uma elite importante, comparada com a alta sociedade da época e que lhes conferia assinaláveis lucros.

Um outro aspeto importante prende-se com o facto de no tempo do imperador **Adriano**, os cozinheiros terem criado no **PALATINO**, uma academia, denominada **COLLEGIUM COGUORUM**, evidenciando não só a capacidade de organização, como simultaneamente o relevo e importância que esta profissão já despertava. Tendo em vista a execução de trabalhos culinários, a área da cozinha, era normalmente grande, sendo por vezes uma das maiores da casa. Os utensílios usados normalmente não diferiam muito dos do tempo dos Gregos, no seu formato e matéria. Na **CRATICULA** um tipo de “grelha”, coziam as carnes. São assim já conhecidas nessa época, alguns recipientes como os utilizados nos nossos dias como: escumadeiras, passadores e formas de pastelaria.

O Serviço à Mesa

O Império romano, grandioso devido ao seu poder militar e económico, introduziu, como forma de ostentação e distinção, uma nova forma de comer e de estar à mesa. As pessoas em vez de estarem sentadas comiam ligeiramente deitadas, ou reclinadas





Imagem representativa do serviço na mesa na Roma Antiga.

numa espécie de divã ou de sofá longo, em latim *riclinium*. Eram servidas por escravos que lhes lavavam os pés e as mãos com água perfumada e lhes vestiam as roupas de banquete (toga). Sem divãs não havia banquetes, mesmo entre os pobres; só nas refeições ordinárias se comia sentado (entre a gente simples a mãe de família servia de pé o pai instalado à mesa). A cozinha da época poderia ser descrita como medieval. Na preparação dos pratos eram usados muitos temperos e molhos complicados.

Antes da refeição havia um ritual dedicado aos deuses que adoravam e em seguida os escravos serviam os diversos pratos do manjar aos convidados. Os banquetes terminavam com a realização de pequenos espetáculos de dança, música, representação ou outros divertimentos. Os banquetes eram toda uma arte, que assumia relevo de manifestação social superior, ao prazer exclusivo de um beberete (ligeira refeição em que predominam licores e vinhos).

A cozinha na Idade Média

Depois do auge, vieram as invasões bárbaras que destruíram todo o território romano dispersando este grandioso império. Nesta época muito se perdeu, cultural e tecnicamente, inclusive em práticas que diziam respeito à cozinha. Com o aparecimento da época medieval instituiu-se, de forma bem marcada, o conceito de classes sociais gozando os cozinheiros de um certo prestígio sendo-lhes concedido o direito de servir os seus senhores à mesa.



Imagem representativa da cozinha na Idade Média.



As refeições eram bastante importantes, sendo de todas, a da noite, a de maior evidência, tornando-se num ritual verdadeiramente religioso. Participar nos banquetes une a comunidade e põe-na em comunicação com os deuses, dado que são eles a regeneração, fonte de vida.

Atente-se em alguns relatos históricos da época:



a sopa, foi inventada pelos francos (servida antes das refeições) e que consistia num caldo de carne com pão dentro.



as carnes: boi, borrego, porco e caça começam a ser servidas com molhos e acompanhadas com guarnições, tais como: nabos e rabanetes ou outros, temperados com cebola e alho.



os condimentos que se acreditava, facilitarem a digestão, como: pimenta, cominhos, cravo-da-índia, canela, pimentão, noz-moscada de Quios, começam igualmente a ser vulgarmente usados na alimentação.

A refeição estava intimamente ligada ao vinho, pelo que era comum no fim de um banquete, continuarem à mesa, sentados nos bancos, dado que comiam como “um



Imagem representativa de
Baco "Deus do vinho".

abade”, convivas (e escravos) e ficando sempre tão embriagados que era vê-los por todos os cantos da casa, conforme o sítio por onde iam caindo. Sublinhe-se que nesta época, era aceite a embriaguez e até encarada como um dom dos deuses, não sendo a sobriedade uma virtude. Por outro lado, o vinho era por esta altura o único tónico de que as pessoas dispunham. A embriaguez e a gula varriam todos os estratos sociais, pois tanto os ricos como os escravos participavam nelas.



Atividades

1. Com base na leitura efetuada , indique os principais momentos que marcaram a história da hotelaria.
2. Que utensílios se destacam na Idade Média?
3. Que povos influenciaram mais a evolução da hotelaria?



Evolução do Restaurante



Restaurante na Época Medieval



Restaurante na atualidade

Higiene da Cozinha e dos Alimentos

Na Idade Média surgiram os primeiros cuidados com a higiene da cozinha e alimentos. Nos locais onde se vendiam os produtos, feiras e mercados, começa a haver regras de conservação, nomeadamente da carne que não deveria ser vendida com mais de dois dias, a contar da data de abate do animal (Florença). Começa também a surgir a marcação dos animais abatidos para se poder proceder a um controle mais rigoroso da qualidade.



Os hábitos alimentares mudaram significativamente tendo levado alguns médicos a escreverem obras sobre esta matéria com destaque para o livro “ *De Medicine* ” escrito por Cornélio Celso.

Novos hábitos de higiene no manuseamento dos alimentos.



A cozinha a partir do Século XVII

Nos finais do século XVI começou a haver uma modificação na apresentação das cozinhas e salas de jantar, levada em determinados casos ao exagero. Carlos V, por exemplo,



Associação dos Estaleiros em França.

chegou a ter cento e trinta e duas pessoas para o serviço de mesa de sua casa. Em França, os cozinheiros que trabalhavam para a família real, tinham certos privilégios tais como os nobres e fidalgos de então, sendo-lhes mesmo permitido o uso da espada. Apareceram então instituições que se dedicavam a tudo que dizia respeito aos serviços

de cozinha, restaurante e de hospedagem. A **Associação de Estalajadeiros em França**, onde estavam inscritos certos Albergues e Estalagens, determinava os serviços, preços, menus e horas de funcionamento dos referidos estabelecimentos.

Por volta do século XVIII apenas eram permitidos estes serviços de restaurante a quem pertencesse a estes organismos oficiais. Até que em 1756, aconteceu uma situação peculiar. Um senhor de nome Boulanger, vendedor de sopas na “Rue des Paullies”, em Paris, tendo constatado que as sopas eram boas para restabelecer as forças do corpo, resolveu ser mais exigente na sua ementa criando cozinhados guarnecidos com molho (o que só era permitido à dita associação). Para dar um aspeto mais profissional à sua “empresa designou-a “restaurants” (“restauradores”, donde derivam as palavras restaurante e restauração), e colocou um letreiro na porta com os seguintes dizeres:



“BOULANGER DÉBITE DES RESTAURANTS DIVINS”, e ainda acrescentou a tão apropriada frase em latim:

“VENITE AD ME, VOS QUI STOMACHO LABORATIS, ET EGO RESTAUROBO-VOS”, o que significa: “Vinde a mim, vós que trabalhais com o vosso estômago, e eu vos restauro”).

Por isso, foi-lhe movido um processo pela Associação que não teve qualquer efeito prático, na medida em que o molho de Boulanger era original, e não fazia parte da lista dos molhos oficiais da instituição. Esta situação beneficiou Boulanger porque motivou uma grande publicidade dos seus produtos. O próprio rei de França, Luís XV, que tomou conhecimento do sucedido, ficou curioso em provar tão famoso prato, muito embora, segundo consta, não tivesse ficado muito impressionado.

Depois do sucesso de Boulanger, apareceu **Beauvilliers**, que abriu um excelente restaurante, encerrado precocemente devido à instabilidade criada pela Revolução Francesa. Entretanto a Associação dos Estalajadeiros acaba e, com isso, há um grande surto de restaurantes dando à população a possibilidade de escolherem de entre uma maior variedade de serviços e iguarias.



Restaurante de Beauvilliers.

Mais tarde, também em França, aparece o Clube dos Gastrónomos tendo a partir daí a cozinha francesa assumido um papel de destaque e influenciado a cozinha internacional. Nesta altura começa a haver um maior cuidado com a apresentação dos pratos confeccionados através da decoração dos mesmos, chegando a ser verdadeiras obras de arte.

A Cozinha da Era Moderna (a partir do século XIX)

Durante o século XIX, a França desenvolveu tão especialmente as técnicas de cozinha que influenciou inquestionavelmente o conceito atual de cozinha, atingindo o seu auge na “belle époque».





Mapa de França

Até ali a refeição englobava um grande número e variedade de alimentos que se colocavam em cima da mesa para mostrar a opulência do dono da casa. Contudo, o serviço e o arranjo da mesa, inicialmente não eram muito cuidados, mas foi melhorando e ganhando um aspeto cada vez mais profissional e pormenorizado, dividindo-se a refeição por várias etapas: a *entrée*, que corresponde aos atuais aperitivos seguidamente vinha

o *relevé*, a refeição propriamente dita, onde eram servidas carnes de aves ou caça, molhos e legumes.

Durante esta época, apenas a França se evidenciava verdadeiramente, tendo os outros países contribuído pouco ou nada para o desenvolvimento das técnicas culinárias. Quando se criavam pratos e publicavam obras sobre cozinha era notória, implícita ou explicitamente, a influência da cozinha francesa.

A grande contribuição do século XIX foi o avanço tecnológico, consequência da revolução industrial operada. O desenvolvimento das indústrias metalúrgicas permitiu que se fabricassem novos utensílios e mais aperfeiçoados. Surgiu também a conservação pelo frio, o que facilitou consideravelmente o trabalho, a economia e a higiene dos produtos culinários.

O restaurante dos nossos dias

Os restaurantes apresentam-se sobre diversas formas e com diferente tipo de serviço, que vão desde a cozinha regional à cozinha internacional e desde as casas de pasto, ao restaurante de luxo. Nos tempos atuais, o sector de restauração emerge numa mistura de vários tipos de restaurante, entre os quais, os de comida rápida, vulgarmente designados “Fast-food”, resultante do ritmo louco em que vivemos.

O pouco tempo para comer sujeitando-nos a refeições rápidas, muitas vezes pouco saudáveis, mas que se torna numa forma bastante mais rápida de gerir o tempo. Assim surge a **Cozinha Americana**, aquela a que muitos chamam de “**comida plástica**”.



Hambúrguer - Cozinha Americana - "comida plástica"



É verdade que, em todo o lado do mundo as pessoas consomem este tipo de comida, e não é só por uma questão de falta de tempo mas porque gostam e de vez em quando tendem a fugir às regras da alimentação do dia-a-dia. Exemplos deste tipo de comida são os *Hamburger* e os *Hot-dogs*.

Todas estas alterações fizeram com que a restauração/hotelaria mudasse forçosamente. Os restaurantes e hotéis proliferam, preocupando-se dirigentes ou proprietários, não só com as instalações das unidades; mas também com o serviço, passando a ser efetuado por pessoal recrutado e especializado para diferentes clientes; e com os produtos, a qualidade e apresentação destes. Tudo isto reflete o aumento da concorrência na restauração/hotelaria.

Mas o perfil de cliente também é moldado às mudanças económico-sociais verificadas, transportando para a restauração/hotelaria uma massa de clientes mais heterogénea. O cliente deixa de ser o passante ou mercador, para representar o homem de negócios, o turista nacional ou estrangeiro, o político, o caminhante, o grupo.

O cliente passa a poder optar pela unidade que melhor responde às suas necessidades económicas, sociais, profissionais. Com o acesso a mais e melhor informação, o cliente conhece os seus direitos e reclama-os!

Em tom conclusivo, podemos afirmar que o atendimento no restaurante ou hotel tem necessidade de adaptar-se ao cliente e não, como no passado, o cliente adaptar-se à unidade.

O profissional de hotelaria atual deve preocupar-se com a aquisição de saberes ou atualização dos mesmos, por forma a fomentar a satisfação e fidelização entre os seus clientes.

Cozinha Internacional

Como já foi referido em pontos anteriores, para falarmos em cozinha internacional temos necessariamente que falar da cozinha francesa, contudo temos também influências importantes de outros países.

À *entrée* e ao *relevé* já referidos, seguiram-se quatro ou seis partes em que se dividia a refeição, de acordo com uma ementa, em que as travessas eram postas em cima da mesa para serem trinchadas, geralmente pelos donos ou pelo mordomo da casa e levada



aos convidados por um criado. Este método é o conhecido por “**Serviço à Francesa**”, isto porque, embora se começasse a usar este sistema também na Grã-Bretanha, fora para lá levado por grandes mestres de cozinha francesa que desde há muito revolucionavam as cozinhas inglesas; exemplo disso é o de um cozinheiro de renome, chamado *Marie-Antoine Carême*, que trabalhou para muitas famílias reais e que tinha como particularidade a



Exemplo da decoração dos pratos

decoreção excepcional da comida que preparava. Foi criador de trezentas variedades de sopas e esmerou-se nas entradas frias e em pratos de carne.

Carême revolucionou, também, os utensílios de cozinha existentes. Ele, bem como outros cozinheiros, caso de *Escoffier*, para conferir mais classe às refeições, davam aos seus pratos o nome de figuras importantes da vida política e artística.

Também à Grã-Bretanha chegou um tipo de serviço originário da Rússia, o “**Serviço à Russa**”. Este novo tipo de serviço era original pelo motivo de que, em vez de se servir a comida (as aves, o peixe e a carne) em partes inteiras, o cozinheiro partia e preparava a comida nas travessas e assim as trazia para a mesa, com quantidade suficiente para todos os convidados e de modo a que eles se pudessem servir-se à vontade. Houve, no entanto, uma certa antipatia dos cozinheiros relativamente a este método porque lhes impedia de usar a imaginação na decoração dos pratos. Este método facilitava muito o serviço dos restaurantes, embora algumas pessoas não gostassem muito de se servirem a elas próprias.

O “**Serviço à Inglesa**” é outro dos serviços usado muito frequentemente. Na Grã-Bretanha surgiu uma nova forma de se servir os comensais, embora tenha tido provavelmente origem no anterior (*à Russa*), pois presumivelmente os empregados achavam mais rápido e mais satisfatório para o cliente que fossem eles próprios, os empregados a servir, depois de lhe perguntar o que desejavam comer.

Pratos Internacionais

Relativamente aos pratos hoje mundialmente conhecidos e em todo o lado confecionados, podemos considerar que, até à data, tivemos influência de quatro grandes “correntes” internacionais que, em termos gerais, dominam a cozinha mundial.





*Decoração dos pratos
utilizados na cozinha francesa*

expressões que designam certas técnicas ou classificações e que permaneceram na sua língua original, é o caso do termo “Hors-D’Oeuvre” que classifica um prato suplementar

à refeição principal.



*Exemplo de um prato Italiano
- Pizza*

A **Cozinha Italiana** foi também uma tendência que nos trouxe pratos muito inovadores e que entraram de forma indubitável na alimentação quotidiana mundial. Quem nunca comeu massas? Massas cozidas simples, com manteiga, ou com a mais incrível variedade de molhos deliciosos, e que em Itália se denomina genericamente por *pasta*. Um dos pratos italianos conhecidos nos

quatro cantos do mundo é a *Massa à Bolonhesa*, delicioso prato guarnecido com carne picada cozinhada em molho de tomate; e a *Lasagna*, constituída por finas lâminas de massa entremeadas também com carne picada; contudo nunca nos poderemos esquecer da famosíssima *Pizza*, boa para uma refeição, boa para petiscar e enganar a fome, podemos comê-la com a mais diversa variedade de coberturas: cogumelos, azeitonas, fiambre, chouriços, peixes, mariscos, frutos e queijos, sempre ao gosto de cada um, conseguindo assim satisfazer tantos paladares, de tanta gente diferente.



*Imagem alusiva à comida
chinesa*

A **Cozinha Chinesa** entrou nos países ocidentais como uma nova forma de estar e de comer, uma culinária completamente diferente que vai desde os talheres (dois pauzinhos substituem os nossos tradicionais faca e garfo) até aos alimentos em si que se baseiam em vegetais e raízes, e em carnes. Como pratos sobejamente conhecidos e apreciados, temos o famoso *Arroz chau-chau*, os *crepes*, que a imaginação levou à sua utilização, em grande varie-



dade e com múltiplos recheios, como prato doce ou salgado; e os *chop-Soi*.

Uma característica diferente e peculiar da cozinha chinesa é a junção, num mesmo prato, do doce e do amargo - o *agridoce*.



Prato típico português - cozido à portuguesa

A **Cozinha Portuguesa** pode ser definida como rústica, e os seus pratos típicos são simples, como por exemplo, o caldo verde, as sopas, os cozidos, as migas, os pratos à base de arroz, o frango assado e temperado com alho, também é bem popular. A gastronomia portuguesa é muito rica em variedade e cada zona do país tem os seus pratos típicos, incluindo os mais diversificados alimentos, passando pelas carnes de gado, carneiro, porco e aves, pelos variados enchidos, pelas

diversas espécies de peixe fresco e marisco (grande variedade de pratos de bacalhau).

Entre os queijos sobressaem os da Serra da Estrela e de Azeitão, entre muitos outros.

Os restaurantes normalmente oferecem um menu turístico, que inclui uma entrada ou uma sopa, um prato principal, uma sobremesa, pão e uma bebida, tudo por um preço menor do que o de um prato principal do cardápio.

Pratos típicos a destacar:

- O cozido à portuguesa;
- O bacalhau à Braz,
- Bacalhau à Gomes de Sá;
- Pastéis de bacalhau;
- As espetadas da Madeira;
- O cozido vulcânico dos Açores (S. Miguel);
- O leitão assado à moda da Bairrada;
- Os rojões de Aveiro e do Minho;
- A chanfana da Beira;
- A carne de porco à alentejana;
- Os peixes grelhados (em todo o país);
- As tripas (da região do Porto),
- As pataniscas (da região de Lisboa);
- O gaspacho (do Alentejo e Algarve).



Atividades

1. Em que consistiam os primeiros cuidados com a higiene dos alimentos?
2. Quando surgiu o primeiro estabelecimento com a designação de restaurante?
3. Qual o acontecimento que trouxe substanciais avanços tecnológicos também na área da restauração?
4. Indique o nome de 3 “cozinhas” conhecidas internacionalmente.



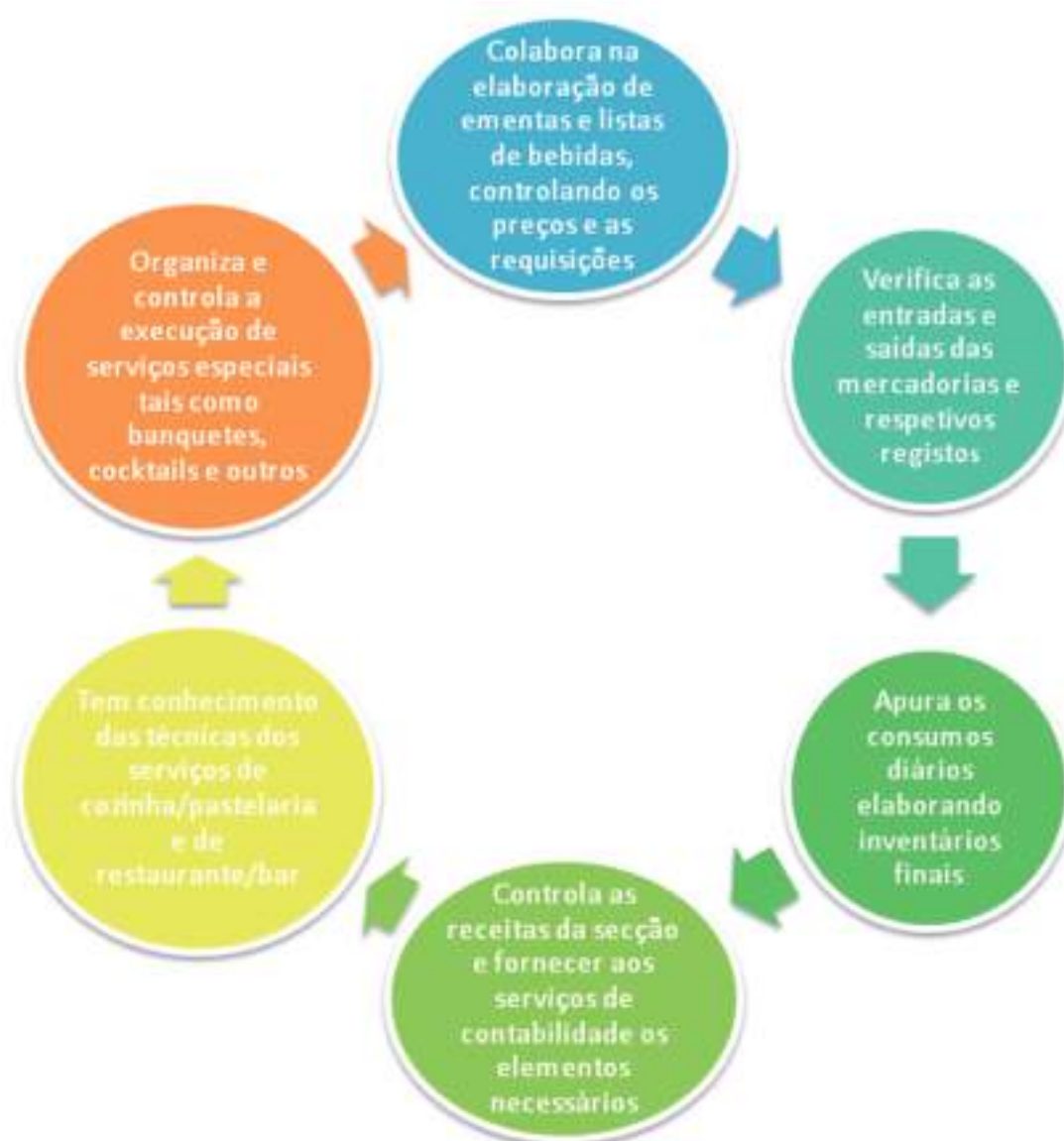
O técnico de alimentação e bebidas como profissional e cidadão

É o profissional que, no respeito pelas normas do ambiente, higiene e segurança,



sob a supervisão do diretor de alimentação e bebidas, coordena e executa as tarefas respeitantes ao sector.

Nomeadamente as seguintes tarefas:



Requisitos Profissionais

Fisicamente – por ser exposto a uma carga horária por vezes longa e extenuante, deve ser saudável e ter os cinco sentidos (audição, visão, olfato, tacto, paladar) apurados. Ser possuidor de uma apresentação cuidada, aqui está inserido o aspeto higiénico.

Honestidade para com os clientes: são eles que permitem o desenvolvimento da unidade pela publicidade que fazem e pela rentabilidade.

Honestidade para com os colegas de trabalho: são aqueles que nos apoiam e a quem devemos apoiar profissionalmente, criando o sentido de grupo com objetivos definidos e que colabora com honestidade para atingir os referidos objetivos. Nossos colegas de trabalho são também os nossos superiores hierárquicos e é para com eles que o empregado de mesa deve ser também honesto, acatando as normas ditadas e praticando-as com interesse.

Honestidade para com o próprio trabalho. Desempenhar as suas tarefas (como é normal acontecer a polivalência no sector, apela-se ao espírito de sacrifício), ou as tarefas a ele solicitadas com brio e sem indiferença- dedicar à profissão todo o interesse que ela merece.

Surge um elo de ligação à honestidade para com o trabalho que é o sentido de responsabilidade, não descurar pormenores que se podem traduzir em desorganização no desenrolar do trabalho.

O técnico de alimentação e bebidas deve ser dotado de simpatia natural, ser sorridente, ter um rosto “aberto” a todos aqueles com quem ele se cruza, mantendo uma boa conduta moral.

Profissionalmente – hoje o profissional desta área, que não frequente ações de formação profissional que lhe possibilitem a aquisição ou aperfeiçoamento de técnicas e conceitos, esta decididamente ultrapassado. Por tal o profissional deve estar em constante formação.

Um outro aspeto a mencionar é o espírito de colaboração que deve notar-se em todos os atos deste profissional, esta colaboração é-lhe exigido antes, durante e depois da jornada de trabalho.



Auto - domínio é uma característica que o profissional técnico de alimentação e bebidas deverá possuir para responder com diplomacia a situações que por vezes tendem a revelar-se desestabilizadoras no trabalho.

Quando em horas de atendimento ao público o profissional deve tomar uma atitude física que demonstre a sua profissionalidade, não deverá, a título de exemplo, fixar o olhar em nenhum cliente em particular, este profissional deverá manter toda a sua área de serviço “sob vigilância”, não deverá prestar atenção a determinado cliente em detrimento do eficaz atendimento dos restantes.

Ter conhecimento de idiomas estrangeiros.

Ter uma boa cultura geral, o técnico de alimentação e bebidas deve estar atualizado nesta sociedade de conhecimentos tão competitiva, sob o risco dos seus conhecimentos se tornarem “antiquados” e como consequência, diminuir a sua cultura geral sobre a profissão, refletindo-se numa prestação de serviços insuficiente.



Atividades

Indique as principais funções do técnico de alimentação e bebidas.



Relações Humanas e Profissionais

O profissional de alimentação e bebidas deve possuir um conjunto de atributos que lhe permitam desfrutar de uma profissão que nada tem de monótono, e que tem como pano de fundo a prestação de serviço a clientes, em que neste último aspeto há já muito a considerar, uma vez que o contacto directo com clientes apresenta vantagens e desvantagens.



O profissional de alimentação e bebidas, tem possibilidade de travar conhecimento com pessoas e/ou culturas diferentes, "o contacto por si mesmo".



O profissional de alimentação e bebidas, deve tomar consciência que o facto de manter um contacto directo com clientes significa por vezes o ter de a capacidade de resolver conflitos originários por diversos motivos.



O profissional de alimentação e bebidas não pode apresentar dificuldades de comunicação, e dentro deste universo vasto, há que saber como falar, ou antes o quê dizer e a quem falar! Utilizar uma linguagem compreensível a cada classe social.



O profissional de alimentação e bebidas, deve estar sensibilizado para o poder da escuta ativa, e de todas as formas de comunicação (verbal ou não verbal), podendo responder em tempo útil às solicitações que chegam do cliente.

Clientes, com estes o profissional de Mesa/Bar representa o papel de vendedor.

Ao ser vendedor, este profissional deve ter presente alguns aspetos sem os quais dificilmente conseguirá produzir uma venda com qualidade. E isto quer dizer o quê?





Técnico de alimentação e bebidas

Antes de mais, a incapacidade de conseguir um cliente satisfeito, sem esta condição jamais poderá pensar-se em clientes fiéis e por consequência lógica o aumento dos clientes pela má publicidade de que a unidade é alvo!

A “atuação” começa no acolhimento, é aqui que o profissional deve recorrer à sua simpatia, à disponibilidade para a sugestão, ao esclarecer dúvidas, e fazer com que o cliente se sinta único no momento e bem-vindo.

Para com o cliente o profissional deve manter sempre uma atitude de respeito e honestidade, nomeadamente na linguagem utilizada.

Ser compreensivo e colaborador, isto traduz-se na correta identificação das características do cliente, esta posição é bastante facilitadora aquando de situações adversas.

Colegas, para com estes o profissional de mesa/bar mantém um relacionamento que se assemelha em muito ao de uma família, e é fácil de compreender esta comparação pelo tempo que é despendido no local de trabalho com os colegas.



Técnico de alimentação e bebidas

São eles que nos apoiam e orientam em diversos domínios e fazem parte do grupo onde o profissional esta inserido e que têm objetivos comuns profissionalmente.

A estes devemos respeito para que o trabalho desenvolvido decorra com maior facilidade.



Um outro aspeto que deve ser cultivado entre colegas, e principalmente nesta profissão, é o espírito de sacrifício e compreensão. Estas duas características são facilmente encontradas no exemplo que a seguir apresentamos:

Ex. O Xavier teve um telefonema que o impede de continuar no trabalho. O Carlos, colega de Xavier, pela compreensão tida com o assunto substitui-o nas mesas que aquele já estava a atender. Isto significa para o Carlos um aumento de trabalho, e possivelmente o prolongamento do mesmo, aqui é necessário o espírito de sacrifício.

Superiores Hierárquicos – com estes, as relações podem por falta de compreensão, tornarem-se tensas e por vezes desembocar em roturas.

E se por um lado, o superior hierárquico deve exprimir as ordens de modo a não ferir os “empregados”, utilizar uma linguagem tanto quanto possível objetiva e ser objetivo na vontade que exprime, por outro lado o empregado deve saber ouvir a ordem e em caso de dúvida questionar sobre a mesma.

O respeito será uma constante entre superiores e empregados para o bom funcionamento geral, bem como a compreensão tida.



Atividades

A comunicação é fundamental para o bom desempenho profissional do técnico de alimentação e bebidas. Fundamente esta afirmação.



Fardamento

Indumentárias e equipamento pessoal

Variante mesa/bar

A profissão de técnico de alimentação e bebidas, na variante de mesa/bar comporta na indumentária tradicional: calça preta, meia preta, sapato preto, camisa branca, laço ou gravata preta e casaco preto.



Calça preta



Camisa branca



Sapato preto





Gravata



Laço



Meia preta



Casaco

Nos últimos anos, a maioria das empresas não se prende muito com as roupas tradicionais e adota outras de acordo com a decoração do estabelecimento, ou outras que sejam do agrado do proprietário.

Nas indumentárias, torna-se muito importante a escolha adequada da qualidade dos tecidos que se deve adaptar ao uso e clima. Recomenda-se que sejam facilmente laváveis. Recomenda-se que no mínimo cada elemento da equipa possua duas indumentárias, para permitir a lavagem, ou até algum contratempo provocado durante o trabalho.

Quanto ao equipamento pessoal do técnico de alimentação e bebidas, este é extremamente simples:

- ⇒ Isqueiro/fósforos
- ⇒ Caneta
- ⇒ Saca-rolhas



Variante cozinha/pastelaria

Os uniformes, mais vulgarmente designados como farda, destinam-se à proteção do pessoal e ao controlo higiénico que é necessário. De uma maneira geral os uniformes são brancos, exatamente para conferir um ar de higiene tão necessária nesta secção. Um aspeto muito importante prende-se com a exigência de que em serviço, o cozinheiro evidencie a indumentária sempre muito limpa. Uma recomendação especial, prende-se com os tecidos que são usados para as indumentárias. Estes devem ser resistentes, leves e fáceis de passar a ferro.



Jaleca: Normalmente é branca e em algodão e polyester.

Lenço de pescoço: normalmente é branco e em algodão e a sua função é a de proteger contra o calor, para além da sua performance estética e evitar que o cabelo caia nas confeções, ou seja nos pratos que estão a preparar.



Calçado: socos de sola, forrados com borracha. Esta recomendação, prende-se com o facto de este tipo de calçado, ser leve e seguro.





Calça: normalmente são em **terylene** para facilitar a lavagem. As calças, normalmente são aos quadradinhos de cor cinzento-azulado.

Barrete: Normalmente é branco, alto e com pregas bem vincadas. Há quem afirme que ele define carácter da pessoa que o usa. Assim, se referia dele, um cozinheiro muito famoso “*Casimiro Noisson*”, o qual foi o grande “*Chef da Maison Dorée*” e ele mesmo usava um barrete chamado “*Torre Eiffel*” que se assemelhava muito ao dos nossos dias.



Avental: em branco ou preto, em algodão e polyester, com confeção até à meia perna, um pouco acima do joelho.

Pano de cinta: normalmente em algodão branco, sendo utilizado para pegar em recipientes quentes.



Manutenção da indumentária e do equipamento pessoal



Imagem alusiva à indumentária

Regra geral, os uniformes são fornecidos pelas empresas e, cada profissional terá para seu uso, um mínimo de 2 uniformes. Recomenda-se que o tecido seja fácil de lavar e de engomar, para que os (as) empregados (as) tenham sempre um aspeto cuidado. Para que mantenha sempre um bom aspeto, é muito importante que se dê às indumentárias um bom tratamento, designadamente, manter lavado e bem engomado. Nas roupas escuras, deve ter-se muito cuidado ao engomar a roupa para que esta não fique com “lustre”.

No que concerne ao equipamento, deve velar-se pela máxima atenção e cuidado, tendo em vista estar-se sempre em boas condições de serviço.



Atividades

1. Explique a necessidade do uso do fardamento.
2. Qual(ais) principal(ais) cuidado(s) a dedicar ao fardamento?



Higiene Pessoal e Apresentação

A Hotelaria ou restauração, na medida em que desenvolvem atividades na área de alimentação e bebidas, merecem um cuidado especial ao nível da higiene, não só dos alimentos, como das próprias pessoas. A higiene pessoal não deve precisar de ser regulamentada, tal a evidência que deve representar perante o profissional, pois pode ser portador de microrganismos causadores de doença (apesar de o desconhecer) e desse modo transmitir a doença através dos alimentos que vai manipular.

Quanto à Higiene Pessoal



Tomar banho diariamente, designadamente no final do trabalho.



Manter as unhas sempre curtas para evitar que aí se escondam microrganismos patogénicos



Usar o cabelo muito curto e lavar com frequência, visto que no couro cabeludo se concentram bactérias prejudiciais e porque pode cair mais facilmente.



Lavar os dentes: de manhã e no fim de cada refeição



No caso de uso de barba, mantê-la sempre bem aparada.



Lavar as mãos sempre que vá à casa de banho.



Tendo em conta que é uma atividade profissional que tem de efetuar um conjunto de tarefas, algumas das quais de limpeza de matérias-primas, apresentando elevados riscos de sujidade, torna-se imperioso dispensar o máximo de cuidado higiénico, visando assegurar condições sanitárias aceitáveis.

Algumas normas sobre boas práticas higiénicas, indispensáveis para quem trabalha na hotelaria (cozinha/mesa):

- Lavar as mãos cada vez que muda de atividade, usando preferencialmente sabão bactericida e secar, preferencialmente as mãos com papel.
- Usar o barrete na cabeça para proteção dos cabelos.
- Apresentar-se devidamente uniformizado e em perfeito estado de limpeza.
- No caso de usar barba, adotar uma proteção adequada para os pelos.
- Não estar na posse de qualquer doença infecto-contagiosa.
- Não ter qualquer infeção, designadamente: mãos, boca, nariz e garganta.
- Usar calçado próprio à função que desempenha.
- Abstrair-se do uso de relógio, bem como de anéis e até mesmo da aliança durante o tempo de trabalho (para o profissional da cozinha).
- Desinfetar as mãos sempre que se mostre necessário.
- Não tossir, ou espirrar perto dos alimentos, por forma a evitar os estafilococos que é uma bactéria que se encontra na boca e nariz de 40-50% das pessoas em estado adulto.
- Nos casos de pessoal feminino, abster-se de pinturas nas unhas, dado o risco de se transferir alguma dessa pintura para os alimentos.
- Não fumar, porque favorece a tosse ou espirro, para além de que as cinzas podem cair nos alimentos.
- Não mexer em jornais.
- Desinfetar com regularidade os utensílios de trabalho.
- Sempre que use os sanitários, lave as mãos.



Do mesmo modo que a satisfação do consumidor no que concerne à qualidade da refeição, deve ser uma preocupação permanente do cozinheiro, também a higiene alimentar deve ser uma preocupação constante. Na sociedade atual, o homem começa por força da formação, a preocupar-se muito com a qualidade e esta palavra tem cada vez mais importância no seio dos profissionais de alimentação e bebidas. Assim, não pode um profissional, subestimar a importância da higiene, no contexto do seu enquadramento legal e fundamentalmente, da sua ética profissional.

Nunca esqueça: a higiene pessoal é uma condição essencial para assegurar o combate de doenças transmitidas através dos alimentos.

Alguns conselhos:



Que os talheres devem ser sempre pegados pelo cabo, para evitar o contacto das mãos com a lamina de corte.



Tratando-se de empratamento manual, deve usar luvas descartáveis. Não sendo possível, certifique-se que os utensílios estão irrepreensivelmente limpos.



Sempre que por força do seu trabalho, tenha que provar alimentos com recurso a colheres, lave-as imediatamente ao seu uso.



Que não deve colocar os dedos no interior dos copos.



Atividades

1. A higiene pessoal é uma condição essencial para assegurar o combate de doenças transmitidas através dos alimentos. Comente por favor.



Hierarquia profissional

Este tema visa explicar a necessidade de existência de uma hierarquia profissional na atividade de Técnico de alimentação e bebidas, bem como está ordenada e os respectivos requisitos técnicos. A hierarquia existe há pouco mais de um século, e traduz-se na ordenação dos vários profissionais, superiores ou subordinados. Os primeiros definem as tarefas a executar pelos segundos. A hierarquia visa assegurar o desempenho das várias tarefas e possibilitar uma atribuição de responsabilidades rapidamente. Uma hierarquia profissional deve ser objetiva e clara para que cada membro saiba exatamente o que fazer.

A hierarquia tem em vista permitir que dentro do trabalho haja alguém que assegure as melhores das relações entre os vários elementos da brigada, procurando deste modo que os efeitos do serviço sejam melhorados.

A relação hierárquica configura uma relação que pode ser assim apresentada:



Funções e competências

As competências estão referidas anteriormente e pretende-se definir claramente a melhor da otimização ao nível das competências individuais e coletivas da secção, espelhadas nos diversos elementos da equipa.

Pretende-se ao nível da função, a adoção de boas práticas de serviço que façam do cliente um homem satisfeito.

Ao nível das competências, a motivação para o exercício de uma atividade tão nobre e estimulante como a que permite o acesso a uma variedade de pessoas de níveis diferentes.

Organização

É fundamental que exista uma boa organização ao nível da profissão para facilitar o trabalho com a presença dos clientes. A repartição e distribuição da equipa de pessoal dentro do restaurante é um fator fulcral na organização do trabalho, sendo que esta tarefa, reportada ao chefe do restaurante que deverá determinar as atividades a realizar, tem em vista otimizar e rentabilizar ao máximo as capacidades do pessoal e os recursos físicos disponíveis.



Atividades

De que modo a hierarquia profissional permite otimizar os recursos humanos de uma unidade?



Brigadas nos Estabelecimentos de Restauração e Bebidas (ERB)

Variante cozinha/pastelaria

A preparação de alimentos em qualquer estabelecimento de restauração é sempre assegurada por um grupo de profissionais, denominado de EQUIPA.

A Equipa é dirigida por um chefe de cozinha, que tem sob as suas ordens chefes de partida, cozinheiros, chefes de pastelaria, ajudantes e estagiários. As várias designações variam mediante a importância e qualidade do estabelecimento de restauração. A Brigada de cozinha, implica obrigatoriamente uma divisão de trabalho em departamentos distintos especializados (carnes, peixes, legumes, sobremesas, etc.), e hierarquizados. A tendência atual passa por uma diluição dos vários postos de trabalho numa polivalência de funções.

A Equipa de Cozinha, é composta por vários profissionais, e divide-se em "partidas". Cada uma destas partidas tem um chefe direto, o qual é considerado um especialista no tipo de serviço desenvolvido pela sua área.

O número de profissionais em cada uma destas áreas está relacionado com o trabalho a desempenhar, e o próprio volume de vendas da empresa, mais concretamente, a cozinha.

A rotatividade destes profissionais (à exceção do chefe de partida), depende do sistema adotado por cada uma das empresas.

Nota: Quando o profissional trabalha numa unidade que não tenha a Equipa completa, ou trabalha sem Equipa, deverá estar apto a desempenhar todas as tarefas.



Atividades

Diga o que entende por Equipa.



Funções dos elementos da Brigada

Variante de mesa/bar

Diretor de Restaurante ou Diretor de Alimentação e Bebidas

Só é justificável a categoria de diretor de restaurante para hotéis com uma capacidade superior a 250 quartos. A responsabilidade deste cargo engloba a supervisão de todos os restaurantes e bares dum hotel. Normalmente os diretores de restaurante saíram da categoria de chefe de mesa ou de “mâitre d’hôtel”, adquirindo os conhecimentos pela prática em cozinhas e vários postos de trabalho do restaurante assim como nos serviços de compras. Atualmente já existe formação para profissionais destinados a estas funções.



Imagem alusiva a um chefe de mesa

Chefe de mesa

É o profissional responsável pela sua secção. Será ele que estabelecerá as normas de serviço. Dentro das suas funções está também prevista a elaboração de horários, folgas e férias do seu pessoal, para o que deve ter completo conhecimento do Contrato Coletivo de Trabalho. Outra função do chefe de mesa será a distribuição dos turnos pelos chefes de turno.

Durante o serviço compete ao chefe de mesa receber os clientes, indicar-lhes a mesa e ajudá-los a sentar. Deve também o chefe de mesa apresentar ele próprio a ementa ou lista aos clientes, para que eles façam a sua escolha. Este funcionário deve estar ao corrente da confeção de qualquer das iguarias apresentadas, a fim de poder esclarecer alguma dúvida que surja e até aconselhar determinado prato que sabe de antemão irá agradar ao cliente. Deverá, além disso, aconselhar determinadas iguarias que convenha



vender sob proposta do chefe de cozinha. O chefe de mesa deverá também pôr os chefes de turno ao corrente da respetiva ementa diária e sua confeção. Outra função do chefe de mesa será a de requisitar diariamente à despensa e, eventualmente, à cave principal tudo que for necessário para o correto funcionamento do restaurante e cave do dia.

Deverá o chefe de mesa elaborar os mapas de exploração que lhe forem pedidos pela direção e que sejam necessários, como elementos esclarecedores, para os serviços de contabilidade. A carta de restaurante e as ementas diárias deverão ser elaboradas pelo chefe de cozinha com a colaboração do chefe de mesa. Deverá o chefe de mesa preocupar-se constantemente com cada mesa, a fim de verificar se o serviço está a decorrer normalmente e se não há clientes que tenham de apresentar alguma reclamação.

Subchefe de mesa

É o profissional que hierarquicamente fica logo abaixo do chefe de mesa. A este elemento compete uma parte das funções acima indicadas para o chefe de mesa e também substituí-lo quando das suas férias e ausências esporádicas. Este profissional deverá também encontrar-se presente no restaurante, durante as horas das refeições, pois também lhe compete receber, sentar e apresentar a ementa a uma parte da clientela que lhe seja destinada.

Escanção "Sumiller"

É o profissional que anteriormente tinha a categoria de chefe de vinhos e que, mediante um curso de especialização, atingiu a categoria máxima no sector de vinhos. A este profissional compete a apresentação da carta de vinhos ao cliente e fazer sugestões



Imagem alusiva do "Sumiller"

sobre cada vinho, conforme as iguarias já pedidas ao chefe de mesa.

Este profissional deverá ter conhecimentos profundos sobre todos os vinhos que constam da carta do restaurante. Quando abre uma garrafa, depois de a ter apresentado ao cliente,



deverá certificar-se, provando o vinho, se este está em condições de ser servido. Só depois o dará a provar ao cliente. Encontram-se alguns restaurantes que utilizam o escanção como subchefe de mesa, em virtude de ser considerado um profissional especializado. O escanção deverá ser o responsável pela cave do dia, quando esta não se encontra sob responsabilidade do ecónomo e, eventualmente requisitar as bebidas de que necessita.

Chefe de vinhos

Será o profissional que coadjuvará o escanção no serviço de vinhos no restaurante, além de o substituir nas suas ausências.

Chefe de turno

É o profissional com a categoria de empregado de mesa de 1ª e que tem a seu cargo a orientação do serviço em determinado sector da sala, turno, cabendo-lhe a ele o serviço de todas as iguarias.

- Colabora com o Sub-Chefe de Mesa e com o Escanção;
- Colabora na *mise-en-place* do serviço de restaurante;
- Deve conhecer as ementas do dia;
- Dá seguimento a nota de encomenda do cliente;
- Serve refeições e bebidas a clientes;
- Colabora na execução dos inventários periódicos;
- Colabora na arrumação das salas.



Imagem alusiva do Chefe de Turno.

Ajudante de turno

Profissional com a categoria de empregado de mesa de 2.ª que tem como funções ajudar o chefe de turno no seu trabalho. Será este profissional que irá à roda. Compete-lhe também a ele colocar diante do cliente o prato, que foi previamente empratado



pelo chefe de turno e também retirar os pratos de diante do cliente (desembaraçar). Os franceses designam este profissional de *commis*.

Chefe trinchador

É o profissional com a categoria de empregado de mesa de 1.ª que trabalha num restaurante de bastante luxo, onde é habitual apresentar peças de carne e de peixe montadas, que ele trinchará diante do cliente.

Tournant

É o funcionário que tem como funções substituir os colegas que estão de folga.

Alguns aspetos que devem ser retidos.

Designação





Área funcional

Mise-en-place de um serviço de mesa

Efetua a preparação do serviço de mesa e de bar: arranjo da sala e do bar, preparação das mesas e do balcão, disposição dos utensílios e materiais necessários;

Acolhe os clientes, apresenta os produtos, aconselha os clientes e estimula o consumo;

Recebe, regista e transmite os pedidos aos serviços correspondentes, manual ou informaticamente;

Executa o serviço de alimentos e bebidas (serviço diário e eventos especiais: banquetes, cocktails, buffets);

Efetua a articulação com o serviço de cozinha e afins;

Emite faturas e recebe os respetivos pagamentos;

Atende as reclamações dos clientes;

Assegura o estado de conservação, de higiene e arrumação dos equipamentos e instrumentos da sala e do bar, de acordo com as normas de apresentação e higiene;

Participa na manutenção do stock de produtos necessários ao serviço, bem como o seu armazenamento e conservação.





Mise-en-place de um serviço de mesa

Saber - fazer técnicos

Aplicar as técnicas, normas e regras de acolhimento e de protocolo;

Combinar pratos com vinhos para aconselhar os clientes;

Aplicar as técnicas, normas e regras de serviço de alimentos e bebidas;

Preparar bebidas simples e compostas;

Preparar "snacks";

Efetuar confeções e empratamento em sala;

Percecionar a satisfação dos clientes e responder às reclamações;

Efetuar cálculos relativos a necessidades de produtos de consumo e à faturação;

Aplicar as regras de arrumação, higiene e conservação dos produtos necessários ao serviço, bem como dos equipamentos e instrumentos de sala e de bar

Utilizar ferramentas informáticas para transmitir informações referentes aos pedidos dos clientes, dados para a faturação e para a gestão de stocks.





Saberes

Noções elementares de Legislação Alimentar

Conhecimentos fundamentais de Técnicas de Serviço de Mesa e Bar

Noções básicas de Gastronomia

Conhecimentos fundamentais de Enologia

Conhecimentos fundamentais de regras de protocolo

Conhecimentos fundamentais de Atendimento ao público

Noções básicas de Matemática (operações básicas de cálculo)

Conhecimentos fundamentais de línguas estrangeiras (no mínimo duas)

Noções elementares de Informática (aplicações específicas às atividades da restauração)

Conhecimento de códigos de registo informático





Saber-fazer sociais e relacionais

Identificar-se com os objetivos e cultura da organização.

Comunicar a nível interno (com as chefias e colegas) e a nível externo à organização (clientes).

Estabelecer relacionamentos interpessoais a nível interno e externo à organização.

Trabalhar em equipa, aceitar outras ideias e integrá-las.

Agir com rigor no cumprimento de normas de saúde, higiene pessoal e apresentação.



Chefe de Cozinha



É o responsável direto da área da cozinha:

- Organiza e adequa os pratos às necessidades da empresa;
- Colabora na elaboração das cartas de menu, segundo a época, com autorização do diretor;
- Dá o visto às mercadorias que entram no economato;
- Realiza o plano semanal de trabalho, incluindo as folgas e férias;
- Informar e orientar profissionalmente, acerca das dúvidas que os chefes de partida possam ter;
- Supervisionar as elaborações de todos os pratos;
- Manter a ordem e disciplina, não autorizando atitudes que possam alterar o trabalho individual ou coletivo;
- Propor à direção as promoções, prémios ou sanções do pessoal que trabalha consigo;
- Organizar os serviços previstos a clientes, bem como os que correspondam ao pessoal da empresa;
- Controlar as mercadorias existentes;
- Cuidar que a maquinaria e utensílios tenham o trato adequado;
- Informar a direção dos incidentes que ocorram;
- Designa a pessoa que o substituirá nas suas ausências, descanso ou férias.



Chefe de Partida



Para além de ser um cozinheiro:

- Tem a responsabilidade de organizar e distribuir o trabalho incumbido à sua partida;
- Deve informar o chefe de cozinha sobre as carências que se produzem, bem como o número de pessoas que necessite para obter os melhores resultados;
- Dá a informação necessária aos seus colaboradores, e elucida sobre qualquer dúvida que exista;
- Zela pela rapidez e eficiência na preparação dos pratos;
- Mantém a ordem e limpeza a todo o momento;
- Elabora as notas de requisições ao economato, submetendo-as primeiramente ao chefe de cozinha;
- De uma forma generalizada, é o responsável máximo por todos os processos de elaboração, na sua partida.



Cozinheiro

A definição de cozinheiro é muito ampla, em todo o seu conteúdo, pois este termo é aplicável a todos os membros da equipa, segundo os diferentes esquemas de trabalho, enquanto profissionais de cozinha.



- Colaborar com o chefe de partidas para o êxito dos pratos;
- Preparar, cozinhar e apresentar os pratos;
- Substituir o chefe de partidas com a autorização do chefe de cozinha;
- Servir-se-á do ajudante para elaborações simples, procurando oferecer-lhe a melhor informação para o ajudar na sua formação;
- A formação num campo específico, é uma opção do cozinheiro, já que os seus conhecimentos são gerais, e podem ser aplicados em qualquer das partidas, com algumas exceções na pastelaria.



Chefe de Pastelaria

Apesar da pastelaria poder ser considerada um complemento da cozinha, é na verdade um departamento anexo a esta. A pastelaria é uma especialidade com várias facetas:

Padaria



Confeitaria



Pastelaria



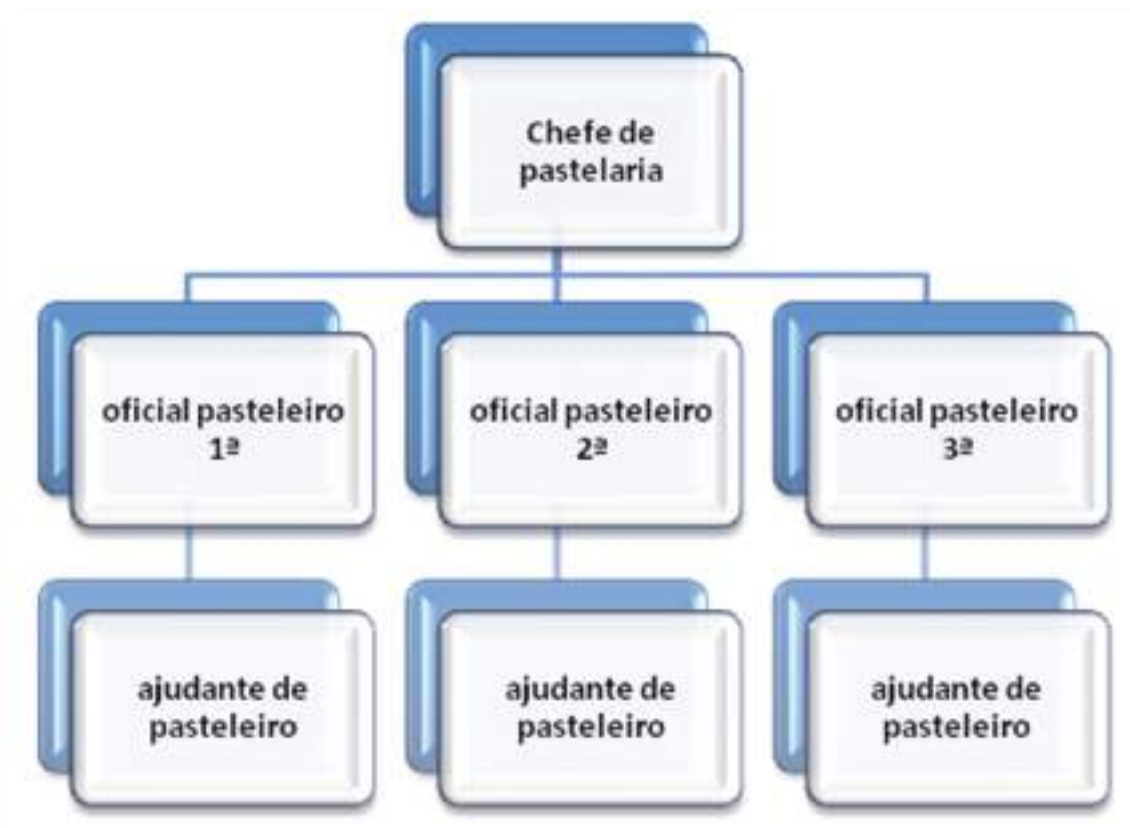
Sorvetaria



Cada uma delas é uma especialidade, e o domínio de qualquer destas facetas equivale a uma categoria homóloga à do chefe de cozinha, com a diferença que, a produção está orientada para as necessidades do restaurante. No aspeto alimentar, esta produção é dirigida pelo chefe de cozinha.



O termo pastelaria é englobador de um conjunto de especialidades. As categorias são as seguintes:



Ajudante de Cozinha

Como o nome indica, a missão do ajudante consiste em prestar ajuda na partida designada, uma vez que os seus conhecimentos são limitados:

- Desempenha as funções que, pela sua simplicidade ou rotina, não ofereçam qualquer perigo;
- Está obrigado a empenhar, todo o seu esforço e interesse, em assimilar as explicações que vêm dos seus superiores;
- Prepara a mise-en-place, seguindo ordens dos seus superiores;
- Mantém limpa a zona de partida, bem como os utensílios de trabalho;
- Retira os géneros do economato, mediante os pedidos, e guarda os que não forem utilizados nos locais adequados;
- Prepara os acessórios de cozinha, como os panos, as pegas, etc;



Nota: O ajudante, apesar de adquirir uma responsabilidade laboral, o seu conhecimento é limitado. O passo seguinte é realizar trabalhos em qualquer das partidas que lhe atribuíam, sempre sob o comando do seu superior imediato.

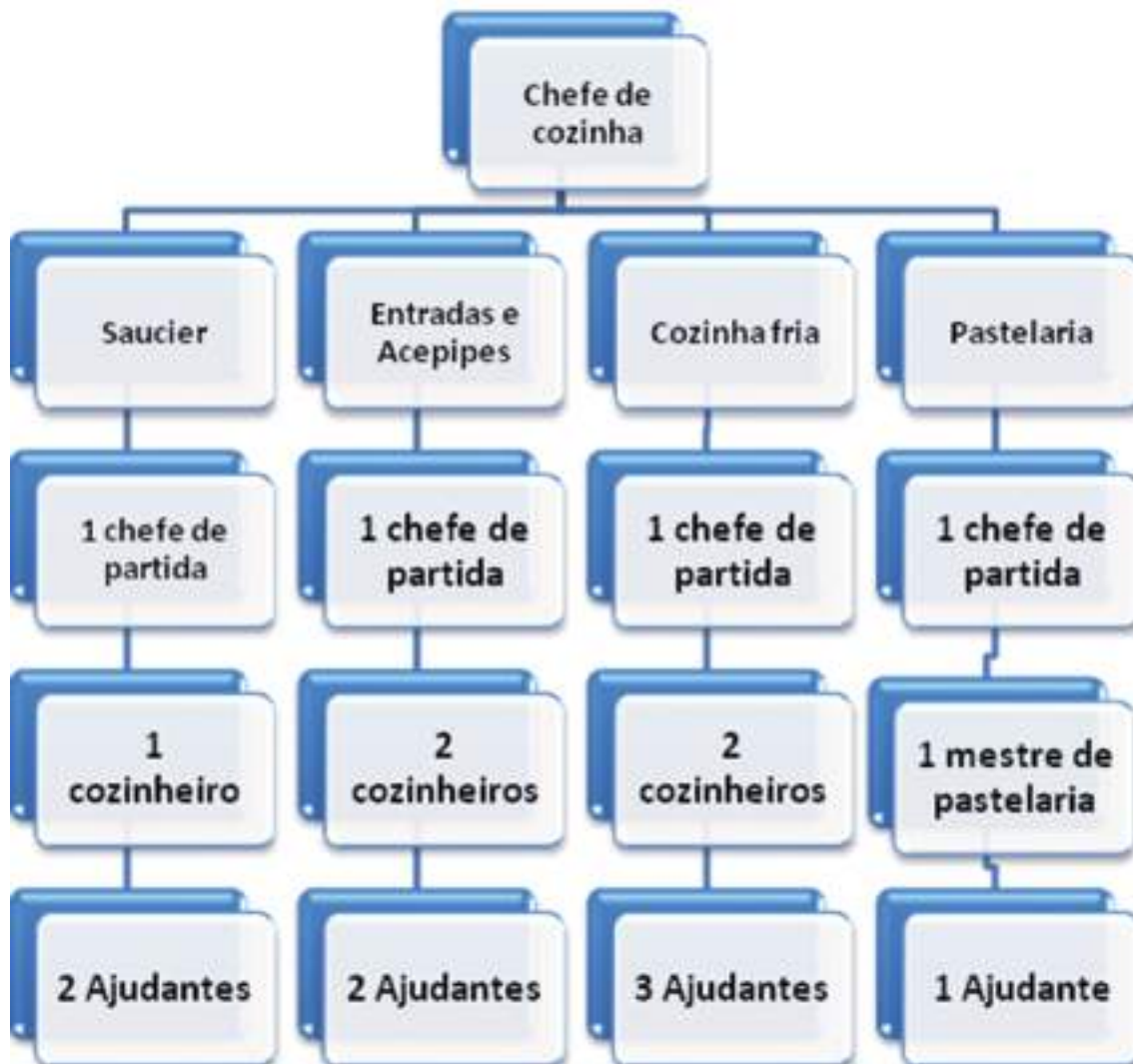
Terá todo o tipo de informações que necessite sobre o trabalho que está a fazer, e deverá tomar muita atenção, pois o seu trabalho será avaliado com uma nota.

O ajudante poderá substituir ocasionalmente o seu superior imediato, caso este último o considere apto para isso, e o chefe de cozinha o autorize. O ajudante pode também pedir ao chefe de cozinha que o coloque numa partida especializada, a fim de se familiarizar e aprofundar os seus conhecimentos sobre ela, sem prejuízo para o trabalho que está a efetuar.

Em alguns países europeus, o tempo mínimo que um ajudante deve prestar antes de passar à categoria seguinte é de três anos.



Esquema funcional de uma cozinha de tipo médio





Saucier

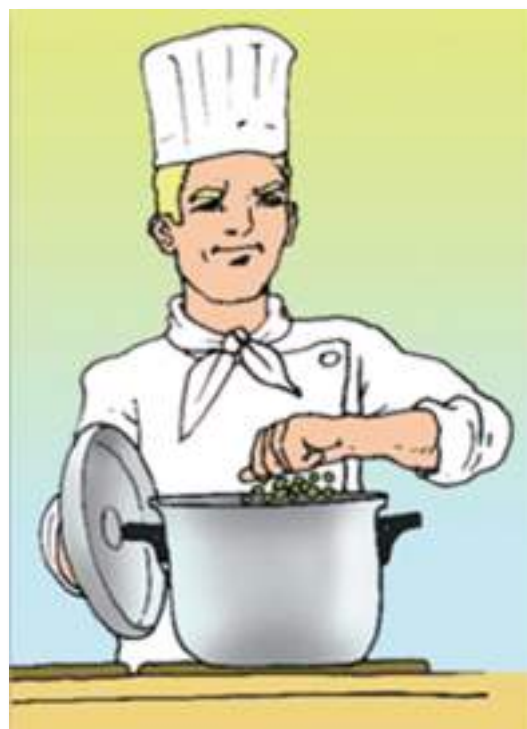
O cometido desta partida é a preparação de todos os pratos de carnes e aves, assados nas suas distintas modalidades, os molhos quentes e os fundos escuros. Em geral, encarregam-se da elaboração de todos os segundos pratos e dos pratos principais.

Nos casos em que este prato principal inclua peixes, e não exista a partida referente, será o chefe de cozinha a determinar qual a partida que ficará responsável por esta elaboração.

Entradas e Acepipes

A missão mais concreta desta partida é a elaboração de todos os primeiros pratos quentes, como as sopas, cremes, consomés, caldos, pastas, arroz, ovos, e em alguns casos, as guarnições de algumas partidas.

Elaboram também os segundos pratos quando estes são constituídos por hortaliças em geral. Preparam os fundos escuros e caldos brancos, e podem ocasionalmente elaborar os pratos de peixe, quando não existe partida adequada, e sempre que o peixe seja o prato principal.



Cozinha Fria



Cozinheiros

Trata-se da partida mais completa, e a que deve ser conduzida por chefes de partida com aspirações a responsabilidades mais elevadas. Pode dizer-se que é a fonte do conhecimento básico alimentar.

Esta partida tem sofrido uma melhoria tanto industrial como económica, e são já poucos os estabelecimentos que manufacturam a 100% os seus produtos. As principais funções da cozinha fria são:

- Desmanche, limpeza e fracionamento de todas as carnes;
- Limpeza de aves inteiras e das que sejam para fracionar;
- Limpeza e fracionamento de todas as classes de peixes e mariscos;
- Elaboração de todos os pratos frios: saladas, fiambres, entradas frias, cremes, consomes, molhos, etc;
- Preparar o carro de entradas frias e todos os pratos frios de buffet;
- Adicionamos outras elaborações próprias da cozinha fria, que como não se realizam em todos os estabelecimentos, se entendem como opcionais:
- Elaboração dos fumados: fiambres, mortadelas, salames, salsichas, salsichão, etc.
- Elaboração de patés;

Realmente, as elaborações da cozinha fria são manifestamente volumosas, e é necessário um conhecimento perfeito de todas as especialidades, e dos alimentos em geral, qualquer que seja a sua origem.



Pastelaria

A função deste departamento é evidente, e consiste na elaboração de sobremesas doces, bolos e padaria, assim como as confeções relacionadas com os doces: tartes, bolachas, pastas secas, cremes de pastelaria, gelataria, etc. É o departamento responsável pelo abastecimento da pastelaria e confeitaria para sobremesas, pequenos-almoços e lanches. Colabora também com a cozinha na preparação de massa de farinha (tartes e pastéis).

Contudo, a pastelaria também confeciona algumas elaborações cujo uso está centrado na cozinha: profiteroles de queijo, ou para guarnição de consomes, vol-au-vent, etc.



Pasteleiro

Especialidades que complementam a brigada

Dependendo do esquema de organização de uma empresa, e do seu volume de produção, pode ou não originar a necessidade de especialidades.



Assado

Assador

A sua missão consiste em assar as carnes, seja em grelha de ferro, chapa, brasa ou forno de qualquer modalidade.

Poissonnier

Deve entender-se como o cozinheiro que elabora todo o tipo de peixes e mariscos.



Marisco



Guarnição

Como o nome indica, este profissional encarrega-se de todas as guarnições que acompanham os pratos das partidas. Muitos restaurantes dispõem de uma carta com uma variedade de guarnições à escolha.



Caçarola

Potagier

Tem como missão principal a elaboração de todas as sopas, cremes e consomés, que se considerem como prato principal.

Buffetier

É uma figura muito importante nos restaurantes que têm implementado o sistema de serviço de buffet. Este serviço requer uma dedicação e esmero enormes na apresentação de pratos. Daí que, não é de estranhar que este profissional tenha as qualidades de um experiente cozinheiro, para além de dominar a arte da decoração.



Doceiro

É a pessoa responsável pela elaboração dos doces.



Torreiro

Especialista na arte de fazer: doce de nozes, amêndoas ou pinhões misturados com mel.

Chocolateiro ou Bomboneiro

Este ofício iniciou-se quando se começou a torrar as sementes de cacau e a sua posterior utilização na elaboração de bebidas quentes, por meio da dissolução de cacau em água a ferver.

Mais tarde, deram-se formas diversas e acrescentaram-se complementos como: o leite, a manteiga, a calda de açúcar, etc.



Confeiteiro

Trata-se da arte de conservar frutos e outras coisas com açúcar. Como nem todos os produtos podem ser conservados da mesma forma, é imprescindível ter grandes doses de paciente investigação, para conseguir resultados satisfatórios.



Pão

Padeiro

A missão principal é a fabricação de pão: com frutos secos, sementes aromáticas, especiarias, essências, açúcares, etc.

Contudo, esta é uma arte expansiva, e os especialistas aprofundam constantemente o conhecimento e novas elaborações, como é por exemplo: a massa fermentada com diversos sabores e formas, conseguindo assim uma maior suavidade e delicadeza na textura e paladar.

Gelataria

Esta é uma especialidade de “nascimento” recente. Consumir alimentos frescos, principalmente em épocas estivais, é de facto muito apetitoso. Contudo, isto só era possível “armazenando” a neve que caía no Inverno para aproveitar no Verão.

Até que se descobriu o método artificial de produção de frio, e desta forma nascem os gelados. Hoje em dia, este produto não é produzido nos restaurantes, devido à baixa rentabilidade, salvo em casos que a demanda seja notoriamente alta.



Sorvete



Partidas Auxiliares

Partida de Substituição de Turnos

Substituem as partidas quando estas têm dias de folga.

Partida de Serviço

Trata-se da partida que se mantém a funcionar quando o serviço central está encerrado. Os clientes podem desta forma solicitar certos pratos de cafetaria ou restaurante.

Partida Familiar

É a que elabora as ementas para o pessoal de serviço no estabelecimento.

Cozinheiro do pessoal

É o que cozinha para o pessoal que está de serviço.



Brigada de cozinha



Atividades

De entre os saberes exigidos ao técnico de alimentação e bebidas, mencione três à sua escolha e explique a sua pertinência.



Fardamentos dos vários elementos

Indumentária usada pelos elementos das equipas de restaurante

Chefe de mesa e subchefe

Smoking preto ou jaquetão preto, calças de fantasia, camisa branca, gravata cinzenta, sapatos pretos clássicos com tacões de borracha e meias pretas.

Escanção e chefes de vinhos

Casaco cor de beringela com bandas de rebuço, calças pretas, meias e sapatos pretos, camisa branca e laço preto.

Chefe de turno

Casaco branco com bandas de rebuço, camisa branca, laço preto, calças pretas, meias pretas e sapatos pretos.

Ajudante de turno

Dólmán branco, calças pretas, meias e sapatos pretos.

Empregadas de mesa

Saia preta e blusa branca ou vestido clássico preto, avental branco pregueado, meias transparentes (cor natural) e sapatos pretos com meio salto.



Cada empregado deve andar munido de um guardanapo de serviço (lito), este deve ser sempre transportado no braço e nunca no ombro ou debaixo do braço.

Os empregados quando estão de serviço não devem trazer nunca anéis, pulseiras, colares, brincos, etc...os únicos adornos admitidos serão a aliança de casamento e relógios discretos.

Não são admitidos cabelos compridos soltos, estes devem ser curtos ou apanhados.



Atividades

Como é composto o fardamento do Chefe de mesa e subchefe? E da Empregada de mesa?



Bibliografia

CRACKNELL, H. L., Kaufman, R. J., Nobis, *Serviço de Restaurante: Manual Prático e Profissional*. Vol. I e II. Mem Martins: Edições CETOP, 1989.

JANEIRO, J. A., *Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração*. Lisboa: Edições CETOP. Coleção Hotelaria & Turismo, 1991. Marques.







Organização Geral na Restauração

Módulo 2

Apresentação

Através do contacto com os materiais e equipamentos da secção do restaurante, os alunos deverão, neste módulo, identificar as regras para a sua utilização, manuseamento e manutenção.

Ao longo do módulo, serão ainda abordadas questões relacionadas como o aproveitamento dos passos para a melhoria do serviço e os cuidados a ter com todo o tipo de materiais e equipamentos.

Nas secções adjacentes ao restaurante, no sentido de permitir aos alunos a identificação dos serviços por elas prestados e dos seus equipamentos. Neste contexto, será também feita referência à necessidade e importância da comunicação entre as diversas secções para a prestação de um serviço de qualidade.

Introdução

O presente módulo tem como finalidade abordar a composição geral da restauração, desde os utensílios, materiais e equipamentos utilizados e o seu manuseamento. Pretende-se também que seja identificado as normas do serviço em geral na restauração.

Objetivos de aprendizagem

- Identificar os materiais e equipamentos da secção do restaurante;
- Identificar os cuidados a ter com os materiais, a sua manutenção e as formas de controlo dos serviços prestados;
- Aplicar as regras de circulação correta no restaurante, rentabilizando os passos dados em benefício do serviço;
- Identificar e aplicar as normas e regras do serviço de refeições, de forma a prestar um serviço correto.
- Identificar as subsecções do restaurante, os seus produtos e os serviços que podem prestar;
- Identificar os equipamentos e materiais necessários para um bom funcionamento das secções anexas do restaurante;
- Enumerar as formas de controlo dos serviços prestados.



Âmbito de conteúdos

Neste módulo pretende-se apresentar dados referentes à organização geral na restauração, nomeadamente nos seguintes conteúdos:

1. Equipamentos da secção;
2. Regras de manuseamento dos equipamentos;
 - 2.1. Higiene;
 - 2.2. Manutenção;
3. Circulação no Restaurante;
4. Funcionamento geral do restaurante;
5. Normas de aplicação geral;
6. Transporte de materiais;
7. Funcionamento da cave do dia;
8. *Mise-en-place*;
 - 8.1. Diversidade;
 - 8.2. Equipamento;
9. Funcionamento da cafetaria;
 - 9.1. Copa;
 - 9.2. Circuito de serviço;
 - 9.3. Circulação de loiças, talheres e vidros;
10. *Room-service* – Funcionamento Geral;
11. Cozinha, Pastelaria e Economato - Funcionamento e Comunicação com o Restaurante;
12. Funcionamento da Lavandaria/Rouparia;
13. Outras Secções;
14. Comunicação entre secções.



Equipamentos e utensílios da secção

Equipamento do Restaurante

Móveis

O restaurante é constituído, essencialmente, por mesas quadradas ou redondas e cadeiras distribuídas de tal maneira que facilitem o serviço em torno delas.



Mesas quadradas



Mesas Redondas

A forma, dimensões e disposição das mesas variam de acordo com o estabelecimento. Só a sua altura é uniformizada: $\pm 0,75$ m. Para estas mesas as cadeiras deverão ter o tampo a uma altura de $\pm 0,45$ m.

Segundo o número de couverts por mesa, obtemos várias dimensões conforme o mapa a seguir indicado.

Couverts	Formas	Dimensões
2	Redonda	$\varnothing = \pm 0,90$ m
4	Redonda	$\varnothing = \pm 0,90$ m
4	Quadrada	0,90 m x 0,90 m
6	Redonda	$\varnothing = 1,20$ m
6	Retangular	1,75 m x 1 m
8	Redonda	$\varnothing = 1,50$ m
8 a 10	Retangular	2,50 x 1,75 m
10	Redonda	$\varnothing = 1,75$ m



É importante para as mesas retangulares e quadradas, que as dimensões, de pelo menos um lado, sejam normalizadas, para permitir a sua junção quando as circunstâncias o exigirem.

Aparador



Outro equipamento indispensável no restaurante é o aparador, onde devemos ter prateleiras para a colocação de copos (uma ou mais para cada tipo de copo), gavetas divididas interiormente e forradas de flanela ou camurça, onde são dispostos os talheres (em cada compartimento um só tipo de talher). Deverá, nesse mesmo aparador, haver um armário fechado onde estão guardados os saleiros, pimenteiros, mostardeiros, paliteiros, cinzeiros, etc. Deverá ainda haver no aparador um local fechado para toalhas e guardanapos (reserva).

Carros

Carro de quentes

É utilizado para transportar e conservar iguarias quentes que vão ser trinchadas diante do cliente. Funciona por um sistema de banho-maria aquecido através de uma lamparina a álcool.



Guéridons

Carros ou mesas de apoio.



Carro de queijo

Geralmente, com base de madeira chamada tábua de queijo, onde são dispostas as várias qualidades de queijos.



Carro de sobremesas

Geralmente este carro é fechado, mas por uma matéria plástica transparente que não rouba a beleza às sobremesas nele colocado.



Carro de flamejados

Este carro está sempre presente num restaurante onde se confeccionem ou se acabem as iguarias diante do cliente.

**Carro de acepipes**

É um carro constituído por prateleiras móveis onde são dispostas “cuvettes”, sendo cada uma delas para cada tipo de acepipes.

**Carro de vinhos**

Carro destinado aos vinhos de sobremesa, aguardentes e licores que serão apresentados aos clientes, quando do serviço de sobremesa.



Equipamento Suplementar

Banquetas de vinho

Para o serviço de vinhos tintos.



Frapé/balde de gelo

*Suporte para Frapé/
balde de gelo*



Suportes e baldes de gelo

Para o serviço de águas minerais e vinhos brancos que são servidos frescos.

Réchaud elétrico

É constituído por uma série de placas metálicas encaixadas num bloco e que servem para ser colocadas nas mesas de apoio para conservar quente a travessa com comida vinda da cozinha.



Utensílios

Existem diversas qualidades de prateados, consoante as ligas (liga de estanho, latão, cobre e prata). A escolha da qualidade deve ser determinada naturalmente pelo uso a que o material tem que ser sujeito.

Em hotéis e restaurantes utilizam-se, principalmente, os prateados pesados devido à sua superior qualidade e resistência ao uso constante e pelo aspeto atraente com que se apresenta. As peças deste prateado recebem uma camada protetora com cerca de 90 gramas de prata.



Tratamento e conservação

A compra de diversos materiais prateados para um restaurante representa um investimento bastante caro. No entanto, deve-se preferir sempre a melhor qualidade, tendo em vista a duração do mesmo e ter o cuidado de adquirir quantidades proporcionais à exploração e exigindo do pessoal, que com ele trabalha, o adequado manuseamento e devida estima, prevendo-se e acautelando-se o sistema de controlo, através de inventários periódicos ou fixos. Será esta a única maneira de amortizar tal investimento. As quantidades a comprar devem ser calculadas de acordo com o número máximo de refeições a servir, método este que se deve utilizar em relação a todo o material a adquirir para esta secção, devendo igualmente, recomendar-se um critério de diferenciação entre os diversos serviços do restaurante e, sobretudo, entre este e o “room-service”.

É aconselhável um conjunto de talheres diferentes, que muito facilitará o controlo de cada departamento. Será de salientar, que a qualidade de talheres a utilizar num snack-bar ou numa piscina terá forçosamente que ser de qualidade inferior àqueles utilizados num restaurante tradicional ou num grill.

Deve-se também prever a aquisição de um talher exclusivamente destinado ao serviço de banquetes.

Passamos a enumerar os talheres e utensílios que deverão existir num restaurante:

Talheres





Faca e garfo de carne



Facas e garfos de peixe

Talheres de sobremesa (garfo, faca e colher) servem para frutas, queijos e algumas sobremesas. A colher também é utilizada nas sopas servidas em taças de consommé.



Talheres de sobremesa



Facas e garfos para azeites



Colher de sopa



Colher de gelado



Colher de chá – serve para chá, pequeno-almoço, cocktail de marisco, algumas frutas e gelados.

Colher de café



Colheres de salada





Concha para molhos

Faca de manteiga



Concha para sopa (diversos tamanhos)

Colheres de refresco



Garfo de caracóis

Pinça de caracóis



Pinça de gelo

Pinça de esparguete





Pinça de salmão



Pinça de servir



Pinça de açúcar



Pinça de espargos



Conjunto de marisco



Conjunto de talheres de queijo



Faca de ostras



Garfo de ostras





Tesoura para uvas



Garfos de fondue



Quebra-nozes



Conjunto talheres de servir caviar



Descaroçador de ananás



Descaroçador de maçã



Faca e garfo de trinchar





Balde para gelo



Suporte de balde para gelo



Suporte para garrafa com doseador



Suporte para garrafa



Bandejas



Espregedor de citrinos



Descapsulador





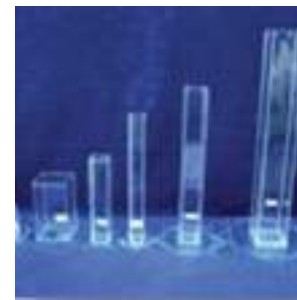
Manteigueira



Pratos para caracóis



Apanha migalhas



Floreiras



Saleiro e pimenteiro



Açucareiro



Abre garrafas



Compoteiras



Recipiente para caviar





Números para mesa



Polvilhador de canela



Campânulas



Molheira



Prato raso

Raso/Ladeiro/ Mesa – prato liso, utilizado normalmente para a iguaria principal quer esta seja peixe, carne, legumes ou massas e tem entre 23_{cm} a 25_{cm} de diâmetro.



Prato sopa

Sopa/ Fundo- prato fundo, destinado como o nome sugere, à sopa. Tem normalmente 1cm de diâmetro a menos que o prato raso, varia entre 22,5cm a 24,5cm.





Prato sobremesa

Sobremesa - este prato está reservado ao uso da sobremesa, quer esta seja queijo, pastelaria, fruta, gelado, etc. Apresenta-se com formato igual ao prato raso, tendo no entanto cerca de 6cm a menos no seu diâmetro.



Prato pão

Pão - para colocar unicamente pão, este prato tem também o formato idêntico ao do prato raso, com diâmetro entre 14cm a 15cm.



Prato meia-lua

Este prato que é pouco utilizado, é colocado como complemento ao prato raso, onde são colocadas guarnições.



Taça de consommé com pires

A taça tem a mesma capacidade da chávena de pequeno-almoço, mas tem asas de ambos os lados. O prato é caracterizado pela fundura que serve de encaixe à taça. Tem como diâmetro 13cm a 14 cm.



Chávena de chá com pires

A chávena tem capacidade aproximada dos 150cc. O pires de chá também com uma incisão para o encaixe da chávena. Tem 12cm ou 13cm de diâmetro.



Chávena de café com pires

A Chávena de café tem cerca de 6cm de diâmetro e capacidade de 55cc. O pires tem características idênticas ao pires de chá.



Vidros

Dentro dos vidros consideramos os copos e garrafas utilizadas na restauração. Existem diversos tipos de vidros, obtidos segundo dois processos:

- **Mecânico** - que se revela mais económico, uma vez que a produção é em série, mas com um acabamento e beleza menos prezados.
- **Manual** - este proporciona um acabamento notável pela positiva, mas a sua produção é mais morosa que o processo anterior. Utilizado apenas em estabelecimentos que primam pelo requinte.

A qualidade está dependente do tipo de vidro escolhido e a seguir se indicam por ordem decrescente de beleza, brilho e custo:



Quanto à forma e tamanho, os copos existem em quantidade abundante e aplicados consoante o tipo de bebida a servir.

Mostram-se alguns exemplos de copos e as bebidas apropriadas a cada um. Refira-se que alguns copos têm uma marca que significa a quantidade de bebida aconselhada pela lei.



Copo de água

Tem aproximadamente 25cl de capacidade.





Copo de vinho branco

Tem aproximadamente de 14cl de capacidade.



Copo de vinho tinto

Tem aproximadamente 18cl de capacidade.



Copo de vinho tinto reserva

Champagne:



Tulipa



Flute



Taça

Aguardentes:



Balão



Tubo





Copo a licor



Tubo a licor



Copo de sumos



Copo Fizz



Copo de Cerveja



Copo de cerveja



Copo Irish Coffee



Jarros





Jarro de vinho

Roupa de Restaurante

Contagem

Depois da verificação de todas as mesas, aparadores e carros, procede-se à contagem de toda a roupa do seguinte modo:

- Separação da roupa por tipos: toalhas para um lado, guardanapos de mesa para outro e assim sucessivamente com todas as outras peças de forma a ficar cada tipo de roupa devidamente separada.
- Durante a separação das peças de roupa, que deve ser feita sobre um pano grande e escuro, as que aparecem queimadas ou com nódoas mais difíceis de sair serão postas de lado, devendo-se chamar a atenção para elas na Lavandaria quando são entregues. Normalmente, estas peças são recuperadas ou então, se postas de lado, poderão ser transformadas em peças de menor dimensão. Em caso de inutilização, a troca da roupa com defeitos será feita mediante o preenchimento de uma requisição, na qual se anotou o motivo da inutilização e ainda, se possível, como e quem a inutilizou, a fim de a Direção poder ser elucidada no caso de assim o desejar.
- Impresso especialmente dactilografado para este efeito com a indicação dos tamanhos e tipos de roupa existentes na secção. Mencionam-se todas as quantidades de roupa acabada de contar, em duplicado. O original acompanha a roupa e destina-se à Lavandaria para controlo daquela secção. O duplicado fica na secção requisitante para eventual conferência em caso de dúvida.
- Depois da separação, os guardanapos são contados fazendo-se molhos de 10; juntam-se 9 e o décimo prende o molho. As toalhas enrolam-se uma por uma, a fim de facilitar a contagem. Os naperons, os toalhetes e os panos, se forem



muitos, serão arrumados da mesma maneira que os guardanapos. A roupa é metida em saco ou sacos próprios, de preferência de lona. Deve datar-se a folha de troca e ser assinada pelo empregado que faz a contagem antes do transporte para a lavanderia. Nestas folhas, deve constar a indicação de roupa da manhã ou roupa da tarde para uma maior facilidade de serviço.

Troca

- A troca de roupa do restaurante é feita de manhã e à tarde após o serviço de almoço, mas sempre dentro do mesmo horário estabelecido para tal fim.
- Essa troca é feita na rouparia, a qual ao receber a roupa suja entrega as mesmas quantidades de roupa limpa e convenientemente preparada para o serviço.
- No entanto, se por qualquer motivo não houver a roupa limpa necessária para a troca, a empregada ou chefe da rouparia passará um vale de débito das quantidades que ficam a dever, sendo o empregado escalonado para a troca da roupa, obrigado a entregar o respectivo vale ao chefe de mesa.
- O transporte da roupa limpa deve ser em carro próprio, o que não é raro para o serviço de restaurante, mas é mais usual o transporte em cestos de verga ou ainda em tabuleiros de madeira.

Conferência

Este trabalho, geralmente, é feito por um subchefe de mesa ou por um chefe de turno, quando a brigada é mais pequena, que será o responsável pelo stock permanente da roupa no restaurante.

- Esta conferência pode ser feita diariamente, após a contagem da roupa suja efetuada pela manhã, e que diz respeito à roupa utilizada nas duas últimas refeições (jantar e pequeno almoço), que representa as maiores quantidades. Para a conferir basta adicionar às quantidades sujas, contadas, a roupa que estiver limpa, quer no armário, quer no restaurante, confrontando depois com a existência em stock confiado à secção.
- No caso de não estarem certas as quantidades, o responsável deve, em primeiro lugar, falar com o empregado que fez a última troca para a eventualidade de qualquer engano ou da existência de vales que por esquecimento não tenha



entregue, ou então, fará uma investigação pelos locais onde poderá ser encontrada.

Arrumação

A roupa quando suja é metida num recipiente próprio colocado de preferência na copa. Este recipiente será um género de caixa de madeira, tapada, ou uma tulha. A roupa limpa será distribuída pelo aparador ou em mesas auxiliares de serviço em quantidades proporcionais ao número de mesas e de lugares por cada turno, tendo naturalmente em conta os suplementos para a utilização eventual durante as refeições. A outra parte é colocada em quantidades certas nas prateleiras do armário, destinado exclusivamente ao stock de roupa. Na parte inferior da porta do armário, deve existir, afixada uma lista de toda a roupa em stock no restaurante.



Armário de roupas



Máquina de gelo



Torradeira



Café filtro



Café expresso





Picadora de gelo



Máquina de sumos



Café balão



Atividades

1. Indique quatro peças de mobiliário da sala de restaurante.
2. Mencione seis utensílios de bar.
3. Mencione quatro máquinas de auxílio ao bar.
4. Indique quatro peças de roupa de restaurante.
5. Indique seis tipos de copo e as respectivas bebidas.



Regras de manuseamento dos equipamentos e materiais

Roupas de mesa

Peças de roupa e sua utilização

Quando se fala de roupa de restaurante, estamos a considerar do conjunto de têxteis que o “vestem”. Na escolha dos tecidos deve ser levado em linha de conta, aspetos essenciais, como: cor, resistência e tipo de tecido. Convém sublinhar a importância que o tecido deve ter no aspeto operacional, designadamente para a lavagem e engomagem. Exemplo: o algodão é bastante confortável, mas apresenta problemas de engomagem. A roupa deve estar sempre impecável, limpa e engomada.

A roupa de restaurante necessita de cuidados por forma a manter o aspeto que desejamos. Assim:

- Na sua arrumação, o profissional encarregue deve ter o cuidado de verificar se o local de arrumação está limpo e só depois proceder à sua arrumação por qualidades ou tipo de modo a facilmente ser utilizada.
- Na troca de roupa, é conveniente fazê-lo agrupando as qualidades e os tipos de roupa, facilitando por um lado o trabalho de lavandaria e por outro permitir um melhor controlo. As roupas que se apresentam danificadas devem ser retiradas do conjunto. Depois de separada e contada a roupa é colocada em carros ou cestos próprios e levadas para a troca.

Quanto ao tipo de roupa utilizada no restaurante citam-se:

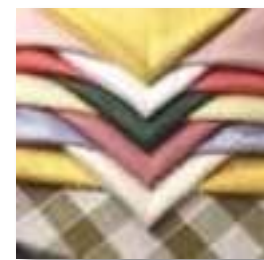
- **Bancal ou Flanela** - feito de tecido grosso, que nas extremidades tem uns cordões destinados a prender o bancal à mesa. É colocado na mesa antes da toalha e estendido de modo a permitir uma superfície lisa.

Tem como finalidade tornar o cliente mais confortável; absorver os líquidos em caso de derrame; amortizar o som oco ao pousar da loiça; evitar o desgaste precoce das toalhas.

Exemplo de um tecido de flanela



- **Toalhas** - estas constituem uma das peças de extrema importância na unidade de restauração, tem como função prioritária cobrir a mesa e é vista com utilidade estética, dado que o seu cumprimento ou a sua cor são motivos de análise para melhor se enquadrar no ambiente e serviço que o restaurante pretende ter e executar.



Toalhas de mesa

Alguns aspetos a considerar:

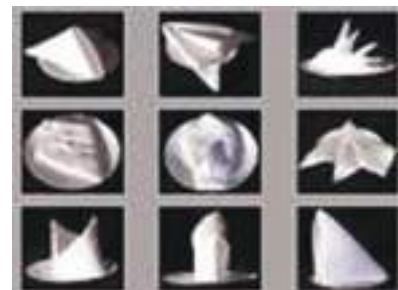
- As medidas sugeridas vão dos 40cm aos 70cm nas abas da toalha.
- A qualidade do tecido deve permitir altas temperaturas de lavagem (de modo a extrair nódoas difíceis), possibilitar um aspeto liso depois de engomadas, não encolher com as lavagens e ser duradouro.

Guardanapos – normalmente é utilizado o mesmo tecido para as toalhas e para os guardanapos.

Pelo destino desta peça é fundamental que a sua limpeza se encontre imaculada.

No tamanho dos guardanapos encontramos estas dimensões e aplicações:

- 25cmx25cm ou 30cmx30cm para o chá
- 40cmx40cm para o pequeno-almoço
- 50cmx50cm ou 60cmx60cm para refeições principais



Exemplo de guardanapos com diversas formas decorativas

Refira-se também que em restaurantes:

- De maior categoria, os guardanapos têm o logótipo ou nome da casa.
 - De menor categoria são utilizados guardanapos de papel, mas que por vezes têm também o logótipo ou nome da casa.
- **Panos ou naperons** - para cobrir carros de serviço, prateleiras ou aparadores, estes panos têm como finalidade proteger o mobiliário, o fator higiénico e proporcionar um efeito acolhedor.
- As dimensões são adequadas ao local onde vão ser empregues.



- **Panos para bandejas** - estes são utilizados com a finalidade de evitar o deslizar de objetos transportados em bandeja e evitar o ruído quando se colocam objetos.

Têm as dimensões proporcionais à bandeja.



Bandeja

- **Panos de serviço ou lito** - este pano deve acompanhar o empregado de mesa durante as refeições, por motivos como o de evitar a queimadura com pratos e/ ou travessas quentes, não deixar dedadas nas loiças que coloca ao cliente, etc.

Os litos têm cerca de 75cmx50cm de medidas.



Lito ou pano de serviço

- **Pano de limpeza** - poderá ser utilizado para materiais como vidros. Neste caso recomenda-se a utilização de panos em algodão ou linho.

Tem cerca 50cmx50cm como medida.



Panos

A maquinaria de controlo

Existem várias máquinas de controlo que devem ser usadas segundo as necessidades do restaurante e as exigências ao nível da gestão. De uma maneira geral, podem encontrar-se no mercado boas máquinas registadoras e equipamentos informáticos. Na escolha, deve ter-se presente a simplicidade que deve apresentar. Em alguns casos, as empresas compram máquinas tão complexas e onde só exploram 10% das suas possibilidades.

Os Rechaus´s

Destinam-se à execução de serviço quente de sala e de uma maneira geral, são a álcool, eletricidade, ou gás. Os rechaus´s devem ser limpos sempre no fim do serviço e a sua manutenção observada com periodicidade.



Rechau



A **máquina de café** - esta é talvez a peça fundamental da cafetaria. Existem no mercado máquinas com grande comodidade e rapidez.

Este equipamento necessita, principalmente por ser alvo dos olhares dos clientes, de ser limpo em exagero.

A sua limpeza é feita retirando os manípulos e lavando em água ensaboada e depois passado por água limpa. O mesmo processo é feito com o tabuleiro.

O vaporizador deve ser limpo sempre que for utilizado para evitar que crie crostas e não acumule bactérias nocivas à saúde. Nos cromados e paredes da máquina deve ser passado um pano humedecido. O profissional de mesa deve estar informado que uma máquina de café quando ligada necessita de cerca de 20 a 25 minutos para que possa funcionar.



Moinho de café

O **moinho de café** - encontra-se colocado sempre junto à máquina de café, porque é um elemento anexo àquela. A sua limpeza é fácil, bastando para tal desmontar o toldo para o depósito do café em grão e lavá-lo em água ensaboada e depois em água limpa.

Em toda a parte externa do moinho, bastará passar um pano seco para puxar o brilho.

Termo de leite (leiteira) - esta máquina não é imprescindível na cafetaria, dado que só é justificada a sua utilização em unidades hoteleiras que possuam um grande volume de trabalho.

O termo de leite é uma máquina que pode funcionar a gás ou a eletricidade. Tem como objetivo manter o leite quente, sem que este chegue ao estado de ebulição.

Como se deve compreender, a sua limpeza é muito importante porque o leite é um alimento que deixa odor. Ao termo é retirado o leite que eventualmente reste e enche-se com água fria. Liga-se

à corrente para aquecer a água e retiram-se das paredes interiores do termo os resíduos de leite que se tenham aderido. Depois da água quente adiciona-se detergente e lava-se bem. Passa-se por água limpa até que desapareça qualquer resíduo de detergente ou odor.



Termo



Copo de mistura - este elemento é considerado como complemento ao equipamento de bar. A sua composição permite uma lavagem submersa em água da parte do copo da misturadora, lavagem que deve ser efetuada sempre que usado. A parte do motor é limpa com o auxílio de um pano humedecido.

Espremedor - tal como o anterior, deve ser lavado sempre que usado, retirando a parte amovível do mesmo e lavando em água, procedendo-se à passagem com pano húmido na parte do motor.

Sabonária para utensílios - depois de selecionadas as loiças que se encontram lascadas ou partidas, devem ser submetidas a uma lavagem com água bem quente e líquido próprio. Deve ter-se especial cuidado com os esmaltes, uma vez que a abrasividade de alguns detergentes pode ser prejudicial ao seu aspeto.

Vejam os alguns casos específicos:

Os cristais - material sensível, embeleza a mesa onde é utilizado, mas a esta beleza está subjacente uma limpeza minuciosa e um cuidado esmerado.

Depois de separados da loiça com gordura e retirados os cristais em mau estado, devem ser lavados com água temperada e detergente próprio.

A loiça é deixada a escorrer e limpa com pano.

De seguida prepara-se um recipiente com água bem quente, e pegando no copo pela base, deixa-se que os vapores da água “inundam” o copo e o empregado de mesa, munido de pano de linho, ou outro que não deixe pelo, limpa o copo até que o mesmo fique brilhante e sem dedadas.

Devem ser colocados em bandeja forrada e transportados para lugar próprio previamente limpo.

Os pratos - depois de selecionados os pratos em bom estado, são também submetidos a uma lavagem com água quente e detergente próprio.

Quando escorridos, o empregado de mesa deve servir-se de um pano de limpeza em ambas as mãos e pegar no prato de modo a que o contacto com o mesmo seja feito só



com o pano, evitando as tão inestéticas dedadas.

Os talheres - tal como acontece com os cristais, também os talheres devem ser submetidos, depois de lavados, a vapores de água quente, ou fazer uso de um pano de limpeza humedecido com álcool, sem tocar com os dedos.

O empregado de mesa deve estar atento aos resíduos de comida que por vezes se instalam entre os dentes dos garfos.

Os guardanapos - estes devem apresentar-se sem nódoas e engomados. Uma vez que é tarefa da lavandaria tratar da limpeza dos mesmos, cabe ao empregado de mesa, certificar-se das suas boas condições, e devolvê-los quando não reúnam as condições de uso.

Placas

As placas existem em todos os Snack-Bares ou Cafetarias profissionais encarregues da preparação de sandes, pratos combinados, etc. Este tipo de profissional deve estar consciencializado e capacitado para poder desenvolver esta tarefa com eficácia, até porque a rapidez é sinónimo deste tipo de serviço, mas sem colocar a sua segurança em risco.

Existem pois alguns acidentes como as queimaduras pelo salpicar de gorduras, queimaduras por contacto e cortes com facas.

Não deve também ser descuidado o aspeto higiénico. Assim:

- A superfície da placa deve estar sempre limpa, o que resulta de uma limpeza após cada utilização;
- Quando se utilizam peixes na placa, após a sua preparação, deve ser passado um pano com vinagre ou limão de modo a retirar os odores que este tipo de alimento deixa na superfície da placa;
- Não tocar com as mãos diretamente nos alimentos a preparar, dado que implica o risco de queimaduras, causa mau aspeto ao cliente e representa fraco profissionalismo.
- No fecho, a limpeza da placa deve ser exaustiva.



Torradeiras - são de uso alargado na cafetaria, têm uma utilização bastante fácil, sendo a sua limpeza efetuada, depois de desligada e arrefecida, com um pano primeiro húmido e depois seco para abrigantar.

As Câmaras Frigoríficas

As instalações frigoríficas são imprescindíveis no funcionamento de qualquer estabelecimento, não só para a conservação dos alimentos, mas também para garantir um correto aprovisionamento de mercadorias em épocas de carência de produtos.

Deverão ser quadradas ou retangulares, para evitar perdas de espaço, e exagerado consumo de energia. A altura interior será de 2.300mm, e as suas estantes estarão dispostas para aproveitar ao máximo o espaço.

As portas fecham-se com dispositivos herméticos, por dentro ou por fora.

A conservação dos alimentos nas câmaras frigoríficas deve ser muito cuidadosa, mediante as diferentes câmaras frigoríficas.

É também muito importante a manutenção e limpeza das instalações e equipamentos frigoríficos, para assegurar as condições de higiene. Todos os acessórios interiores são desmontáveis, e a sua limpeza deverá ser feita uma vez por semana e segundo estreitas normas de higiene e segurança.

As câmaras frias ou frigoríficas encontram-se subdivididas por departamentos para carnes, aves, pescados, produtos lácteos, legumes e frutas, com o propósito de evitar a contaminação por absorção de odores.

Estas superfícies repartem-se da seguinte forma:





A sua iluminação deve estar devidamente isolada e protegida contra a humidade, e o nível de iluminação não deve ultrapassar os 300 lux.

Expositores - devem ser limpos diariamente. Retiram-se os géneros alimentares e passa-se com pano humedecido e depois com pano seco. Todas as dedadas devem ser evitadas.

Assentos: tipos e materiais

Os assentos devem ser cómodos e podem ser usados em diferentes tipos de materiais. Um aspeto essencial a ter-se em linha de conta é a facilidade de limpeza e de resistência que devem ter.



Atividades

1. Diga o que entende por sabonária.
2. Indique as principais medidas de guardanapos de um restaurante.



Circulação no Restaurante

A circulação no restaurante deve ser feita com precaução de forma a evitar acidentes.

Principais tipos de acidentes:

Queimaduras:

Os profissionais devem ter cuidado com:

- Manipulação de matérias e materiais quentes;
- Flamejar;
- Acender o fogão;
- Não encher por completo os recipientes como as molheiras e as terrinas;
- Ateamento de incêndios;



Tabela de Utilização de Extintores

Tipo de Fogo	Combustível	Tipo de Extintor
A	Sólidos: madeira, tecido, papel	Água, pó, espuma
B	Líquidos: óleo, gasolina, álcool	CO2, espuma
C	Gases: butano, propano	Pó, CO2
D	Metais	Agentes especiais
E	Com componentes elétricos	CO2, espuma seca, pó seco

Cortes:

Ter atenção a:

- Colocar o alimento a cortar numa superfície plana e lisa;
- Segurar o alimento firmemente com a mão e os dedos voltados para dentro;
- Adequar o tamanho da faca ao tipo de corte a efetuar e à matéria a cortar;
- Ter em atenção o sentido do corte, nunca em direção a quem corta;



Exemplo de corte



- Preparar antecipadamente todo o material antes de utilizar a faca elétrica;
- Preparar a máquina cortadora de fiambre, regulando a grossura e certificando-se de que a peça a cortar está segura;
- Utilizar um pano grosso na secagem de copos e pratos, etc.
- Não deixar objetos cortantes em locais de pouca visibilidade.

Traumatismos e esforços:

Para evitar lesões físicas devido a quedas e a esforços mal calculados ter atenção a:

- Ter as zonas de cozinha sempre limpas e organizadas;
- Utilizar calçado adequado, anti deslizante;
- Limpar imediatamente qualquer líquido entornado no chão;
- Não armazenar material em zonas de passagem;
- Solicitar ajuda quando manipular objetos pesados;
- Utilizar o peso do próprio corpo para fazer deslizar objetos pesados;
- Para levantar objetos pesados, colocar-se de cócoras e manter as costas direitas;
- Manter o objeto a levantar junto ao corpo;
- Subir a um banco ou escada para alcançar um objeto elevado.
- Não transportar mais de 12-15 pratos de uma só vez.



*Exemplo de um
traumatismo
lombar*



Atividades

Qual(ais) o(s) acidente(s) relacionado(s) com o profissional de restaurante.



Funcionamento geral do restaurante

A organização do restaurante é determinante para a eficácia do estabelecimento. Nesse sentido, recomenda-se algumas das seguintes tarefas:

Planos de férias

A atividade hoteleira é normalmente uma setor terciário cujo movimento ocorre com muito mais intensidade no período que se estipula para as férias. Assim, cabe ao responsável pelo restaurante organizar as férias por forma a conciliar o interesse da empresa e dos trabalhadores, visando sempre que esta não perturbe o funcionamento, para salvaguarda da qualidade de serviço que se deseja sempre a melhor.

Horários de trabalho

O horário deve ser sempre afixado em local bem visível e ser escolhido aquele que melhor se adapte às necessidades da empresa, considerando os hábitos dos consumidores.

Vejamos um exemplo de um horário do restaurante de um hotel

Nome	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Fernando Pires	Folga	Folga	11,00- 15,00 18,30- 22,30	11,00- 15,00 18,30- 22,30	11,00- 15,00 18,30- 22,30	11,00- 15,00 18,30- 22,30	11,00- 15,00 18,30- 22,30
Ana Fernandes	07:-15:00	07:- 15:00	Folga	Folga	07:- 15:00	07:- 15:00	07:-15:00
Raquel Rocha	11,00- 15,00 18,30- 22,30	11,00- 15,00 18,30- 22,30	11,00- 15,00 18,30- 22,30	Folga	Folga	11,00- 15,00 18,30- 22,30	11,00- 15,00 18,30- 22,30



Joana Mateus	Folga	11,00- 15,00 18,30- 22,30	11,00- 15,00 18,30- 22,30	11,00- 15,00 18,30- 22,30	11,00- 15,00 18,30- 22,30	11,00- 15,00 18,30- 22,30	Folga
João Dias	11,00- 15,00 18,30- 22,30	11,00- 15,00 18,30- 22,30	07:- 15:00	07:- 15:00	Folga	Folga	11,00- 15,00 18,30- 22,30
Jorge Ferreira	11,00- 15,00 18,30- 22,30	11,00- 15,00 18,30- 22,30	Folga	Folga	11,00- 15,00 18,30- 22,30	11,00- 15,00 18,30- 22,30	11,00- 15,00 18,30- 22,30

Horário das refeições

Pequeno-Almoço: 7h30 – 10h30

Almoço: 12h30 – 15h00

Jantar: 19h30 – 22h30.

É importante acordar com o pessoal o problema dos horários para tentar conciliar o máximo de interesses entre a empresa e o pessoal e só na falta de acordo, deve ser determinado um horário pela chefia. Uma outra questão, prende-se com o trabalho extraordinário: parece-nos útil lembrar que se deve acordar com o pessoal a forma de compensar o trabalho suplementar, para evitar que o espírito de grupo fique afetado pela falta de reconhecimento. Na maioria dos casos, uma palavra de reconhecimento é suficiente, no entanto, é justo que se compense o sacrifício das pessoas, sobretudo quando ele representa uma prática diária.

Os horários de trabalho são muito condicionados na altura das férias. Torna-se pois necessário dispor de um mapa de férias para permitir responder a exigências legais e de organização do próprio trabalho.



Nome	J	F	M	A	M	Jn	Jl	A	S	O	N	D
Fernando					V							
Rosa						V						
João							V					
Alice									V			
Pinto										V		
Jorge					V							
Manuel						V						
Francisca							V					
Moreira					V							
Paula										V		

Plano de distribuição de tarefas

Cabe ao chefe do restaurante distribuir tarefas entre os vários elementos das brigadas, consoante as competências de cada um.

Assim, o chefe pode distribuir as tarefas segundo o aproveitamento das capacidades e dos ativos ao seu dispor usando, por exemplo, um esquema para a **localização dos postos de serviço**:

Posto 1	Posto 2	Posto 2	Posto 4	Posto 5
Fernando	João	Pinto	Manuel	Moreira
Rosa	Alice	Jorge	Francisca	Paula

Esquema para uma escala de serviço

Descrição	Nome
Aspirador	Fernando
Roupa	Rosa
Utensílios	João
Aparador	Alice



Aquecedor de pratos	Pinto
Bufete frio	Jorge
Carros de serviço	Manuel
Ementas	Francisca
Pratos	Moreira
Copos	Paula



Atividades

Elabore uma escala de serviço.



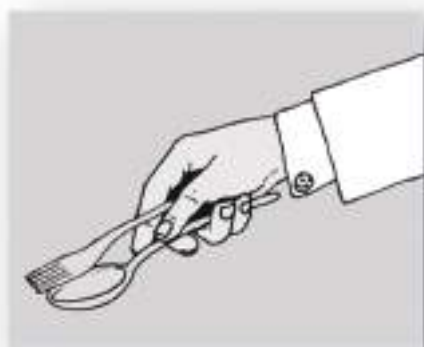
Normas de aplicação geral

Utilização do talher de serviço

Esta denominação refere-se ao conjunto de talheres usados para servir a comida da travessa para os pratos.

São utilizados pelo empregado de mesa para servir todo o tipo de alimentos ou iguarias.

Os talheres de serviço são compostos por um garfo de carne e uma colher de sopa e a sua utilização é feita com o garfo sobreposto à colher, sendo ambos seguros pelos cabos, colocando-se o dedo indicador da mão direita entre estes e o polegar sobre o cabo do garfo, obtendo-se uma espécie de pinça.

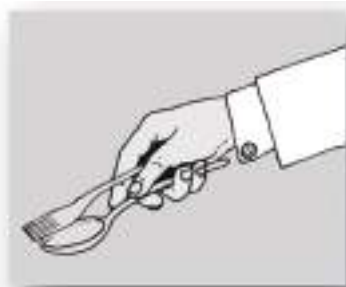


Talheres de serviço



Talheres de serviço

Nalgumas circunstâncias a colher pode ser substituída por outro garfo, usando-se estes como suporte de alimentos ovais e achatados.



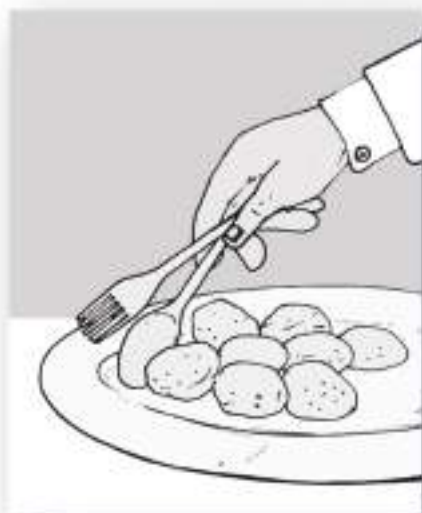
Talheres de serviço



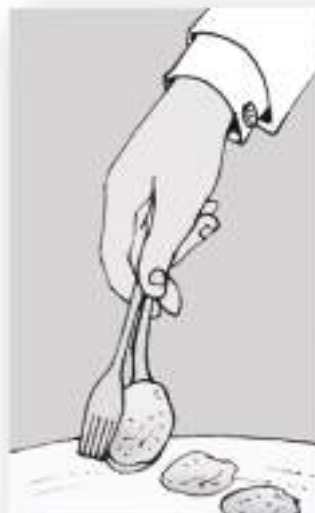
Talheres de serviço



Os dois garfos são seguros entre o polegar e o indicador da mão direita, abrindo-se voltados para cima em ângulo próximo ao comprimento do alimento.



Talheres de serviço



Talheres de serviço



Talheres de serviço



Talheres de serviço



Atividades

Como é composto o talher de serviço.



Transporte de materiais

Como transportar os pratos

A primeira regra básica é a da higiene pessoal dos elementos da brigada, com especial destaque para as mãos e unhas.

Quando se transporta um prato na mão, o dedo polegar jamais deve tocar o interior do mesmo.



Transporte de prato (s)

Primeiro método:

Os pratos devem ser levados com uma só mão. O primeiro prato levar-se-á na mão esquerda, deixando totalmente livre o dedo polegar e o auricular.

O segundo prato pousa-se sobre o polegar e auricular, com o antebraço protegido por um pano ou guardanapo.



Transporte de prato (s)

Segundo método:

Recolhemos o segundo prato com os dedos indicador, médio, anelar e auricular. Verifica-se o equilíbrio.



Transporte de prato (s)

Terceiro método:

O segundo prato segura-se com o polegar, anelar e auricular, protegendo o pulso com um guardanapo. Verifica-se o equilíbrio.



Transporte de prato (s)





Transporte de prato (s)

Coloca-se o segundo prato sobre o primeiro com o indicador, médio e anelar, permanecendo o dedo auricular livre.



Transporte de prato (s)



Transporte de prato (s)



Transporte de prato (s)

Três pratos numa mão

Segura-se o primeiro prato com a mão esquerda, colocando o polegar no bordo do prato e deixando livres os dedos auricular e anelar.



Transporte de prato (s)

O terceiro prato coloca-se sobre o polegar, protegido sob um pano ou um guardanapo. O empregado de mesa deve comprovar o equilíbrio.

Como retirar os pratos

O primeiro prato deve ser recolhido com a mão esquerda levando o garfo seguro com o dedo polegar, ficando a faca debaixo do garfo em posição cruzada. Os dedos anelar e auricular permanecem livres.

O segundo prato coloca-se sobre o polegar, anelar e auricular com os talheres em cima. Deve ser comprovado o equilíbrio.





O primeiro prato deve ser recolhido com a mão esquerda, colocando-se os talheres da seguinte maneira: as facas na posição das três do relógio e os garfos cruzados sobre os anteriores. A parte superior do prato fica livre para eventuais desperdícios. O segundo prato leva-se sobre o polegar, anelar e auricular.

O terceiro prato coloca-se com os talheres na posição das três horas do relógio.



Transporte de prato (s)

Como retirar os pratos de sopa

Recolhe-se o primeiro prato com a mão esquerda, devendo a colher ficar na posição das quatro do relógio. O dedo anelar e o auricular ficam livres.



Transporte de prato (s)

O segundo prato coloca-se sobre o antebraço com a colher também em posição das quatro. Não esquecer o guardanapo no antebraço.



Transporte de prato (s)

Pega-se na colher do segundo prato e coloca-se em cima da colher do primeiro prato.



Transporte de prato (s)

Verifica-se o equilíbrio e colocam-se as colheres no prato de cima.





Transporte de prato (s)



Transporte de prato (s)

O terceiro prato coloca-se sobre o prato que fica livre de colheres, isto é, o primeiro.

Para finalizar a operação de recolha dos pratos, coloca-se a colher do terceiro prato no prato de cima, juntamente com as restantes colheres. Verifica-se o equilíbrio.

Como transportar travessas



Transporte de travessa (s)



Transporte de travessa (s)

Pegar um prato envolto num pano ou um guardanapo de cor branca e colocá-lo sobre o polegar, auricular e o pulso, deixando totalmente livres o indicador, o médio e o anelar.

Coloca-se a travessa sobre o pano que envolve o prato.



Transporte de travessa (s)

Na parte livre da mão e extremos dos dedos pode ainda colocar-se um prato mais pequeno com uma molheira, caso esta seja necessária. A outra mão permanece livre para transportar outras coisas.



Atividades

Proceder a práticas de transporte de loiças (pratos).



Funcionamento da cave do dia

Cave do dia

A cave do dia é uma dependência anexa ao restaurante, que serve de apoio ao serviço diário de vinhos de mesa, águas minerais e refrigerantes, possuindo para isso um stock das bebidas referidas. A cave do dia pode ainda fornecer ao restaurante pão, manteiga, torradas, queijos, frutas e salada de frutas.



Adega/Garrafeira

Esta dependência deverá encontrar-se, como a copa, num circuito correto que facilite aos empregados o serviço de vinhos. Deve ter-se a preocupação de proteger ao máximo os vinhos dos calores vindos da cozinha. A cave do dia poderá ser da responsabilidade do cavista ou do chefe de mesa ou ainda do escanção, que devem procurar conhecer todos os produtos pelos quais são responsáveis, manter o stock por forma a responder às solicitações do restaurante, bem como o preço de venda dos mesmos.

Na cave do dia, os vinhos brancos devem estar guardados em frigoríficos e os tintos à temperatura ambiente. Nenhuma bebida deverá sair deste setor, a não ser por intermédio de comprovativo. O stock será repostado diariamente.



Cave – este local é consagrado ao armazenamento de bebidas até que sejam requisitadas pelo Restaurante ou Bar.

Deve ser posicionada em local arejado, sem humidade e com temperaturas que respeitem a qualidade dos diversos tipos de bebida.

Na eventualidade de não existirem condições de áreas com temperaturas distintas, aconselha-se que os vinhos verdes e brancos sejam armazenados nas prateleiras situadas mais abaixo, seguidas de vinhos tintos e por último os vinhos licorosos.

Na cave, o armazenamento das bebidas deve seguir um critério de classificação lógico e racional. Os cacifos devem estar numerados de acordo com a sequência da Carta de Vinhos porque, por um lado facilita a sua requisição e procura, e por outro o inventário.

Os vinhos são transferidos da Cave para a Cave do Dia mediante requisição.

Devem ser mantidas todas as condições de higiene.



Atividades

Descreva em que consiste a cave de dia.



Mise-en-place



Mise-en-place da mesa

Mise-en-place é um conjunto de operações preparatórias para o serviço de restaurante, que facilita a execução do trabalho. A noção de “Mise-en-place” é muito importante para o serviço de restauração e para a cozinha em particular. É a “Mise-en-place” que nos permite efetuar um serviço correto, sem precipitações e sem imprevistos. Tudo obedece a regras, as quais descrevem pormenorizadamente os vários passos deste tipo de serviço.

Em que consiste?

Se traduzirmos literalmente o termo francês obtemos qualquer coisa como “colocar no lugar”. Se analisarmos de uma forma mais abrangente, “Mise-en-Place” consiste na preparação do local de trabalho antes da confeção dos alimentos.

Referimo-nos não só à preparação dos equipamentos e utensílios, mas também à preparação das matérias-primas:





Todos os legumes devem estar lavados e cortados.



Todos os peixes devem estar limpos e arranjados.



Toda a carne deve estar limpa e se possível cortada.



Todos os molhos base devem estar preparados.

Trabalhos prévios à chegada do cliente

As tarefas a desempenhar antes da chegada do cliente não se resumem apenas à colocação da mesa, envolvem outras tarefas que devem ser executadas atempadamente e com cuidado.

Mise-en-place da sala:

- Limpeza e arrumação do material utilizado na sala do restaurante.
- Limpeza e arrumação do espaço físico.
- Distribuição das mesas pela sala.
- Verificar a iluminação.
- Verificar a ventilação e a temperatura.
- Reservar espaço suficiente entre as mesas.
- Colocar as cadeiras afastadas cerca de 70cm.
- Colocar os aparadores e as banquetas de acordo com a colocação das mesas.
- Preparar as banquetas e os aparadores de acordo com as necessidades previstas.
- Verificar o sistema de som.
- Verificar a limpeza dos sanitários.
- Cuidar dos arranjos de flores da decoração do salão.
- Polir e separar o material de mesa.

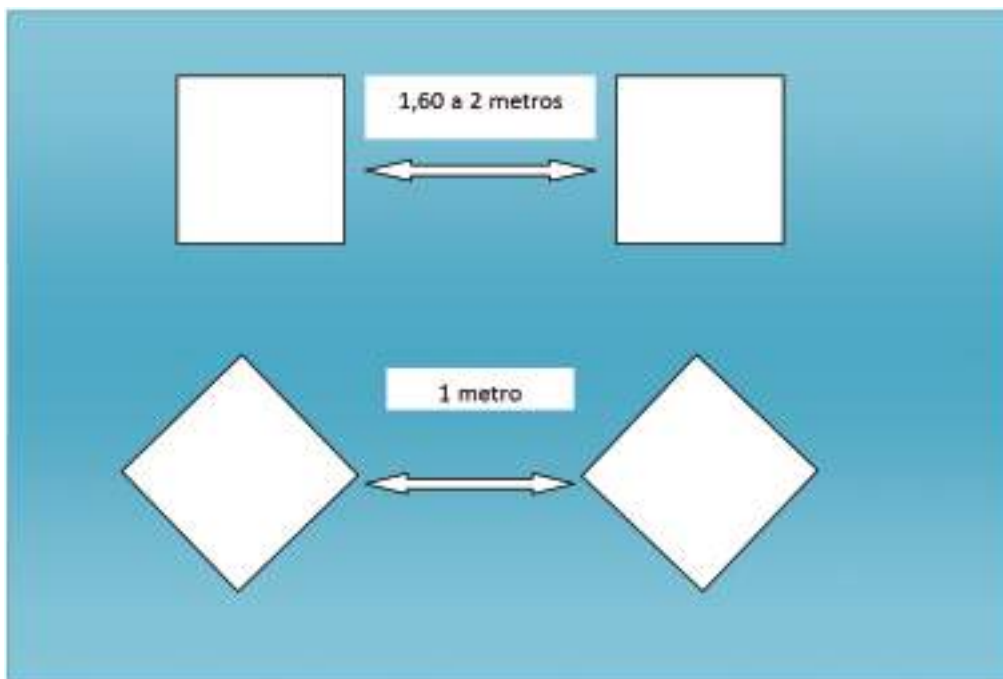


Distribuição e colocação das mesas e cadeiras

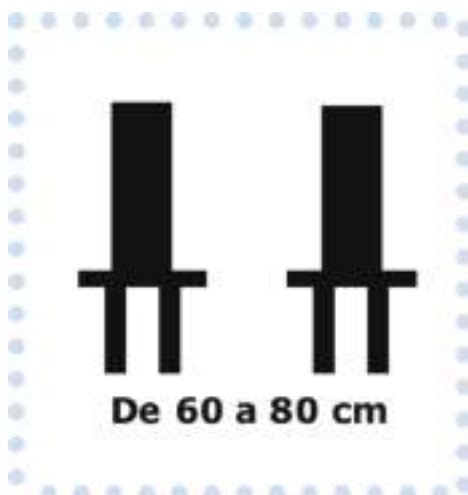
Quando distribuimos as mesas e cadeiras pela sala, devemos ter em consideração alguns pontos básicos:

- A entrada do restaurante e a vista panorâmica.
- O espaço entre as mesas.
- A colocação e posição das cadeiras e a distância entre elas.

A distância entre as mesas deverá ser de 1,60 m a 2 metros, se colocadas paralelamente e de 1 metro, se colocadas de canto.



Distância entre mesas



Também a colocação das cadeiras, obedece a regras. Entre o centro de uma cadeira e o centro da cadeira seguinte, devemos deixar 60 cm de distância.

Distância entre cadeiras



Preparação geral das mesas

A preparação das mesas para o serviço de refeições, uma vez que funciona como o cartão-de-visita de um restaurante, deve ser feita com o máximo cuidado, obedecendo a algumas regras de preparação:

- Na união das mesas, não deve observar-se qualquer desnível, nem espaço.
- As mesas devem ser forradas com um pano de flanela ou tecido semelhante que permita uma melhor fixação da toalha e a diminuição dos ruídos ao colocar os pratos, copos, talheres, etc.
- Esta forra de flanela deve ser bem fixa à mesa, por meio de colagem, elásticos ou outro meio eficaz de fixação. Em qualquer dos casos, a forra deve ficar bem esticada, para não apresentar rugas por debaixo das toalhas e não dificultar a substituição das mesmas.

Regras básicas da mise-en-place

Dos carros de serviço:

Consiste na preparação das bebidas ou licores antes e após as refeições.

Preparação das sobremesas para serem mais facilmente vendidas ao cliente.

- Devem ser limpos com produtos adequados à sua composição.
- As rodas devem ser bem oleadas para que deslizem sem barulhos inconvenientes.
- Os panos e naperons devem ser verificados e substituídos caso apresentem sinais de sujidade.



Carro de sobremesas

- As tábuas, trinchantes, cuvets, porta-garrafas, expositores de doces e queijos e restante material de apoio devem ser verificados convenientemente, para



que na hora da sua utilização não surjam transtornos que prejudiquem o bom andamento do serviço.

A mise-en-place dos Aparadores

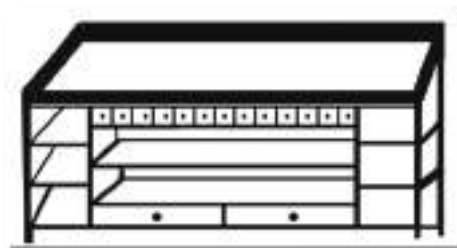
Trata-se da colocação dos utensílios necessários sobre o móvel aparador, para uma rápida e eficaz reposição das mesas.

Um aparador é um móvel fixo equipado com arrumos, prateleiras e garrafeira. Este armário deve estar situado junto a uma parede e não demasiado perto das mesas dos clientes.

Em cada aparador deve ser guardado todo o material necessário ao serviço de mesa: os jogos de talheres, pratos, copos, toalhas, guardanapos, cinzeiros, galheteiros, saleiros, pimenteiros, molheiras, jarras, etc.

Arrumação dos talheres no aparador (da direita para a esquerda)

- 1º Colheres de sopa;
- 2º Facas;
- 3º Garfos;
- 4º Colheres das entradas;
- 5º Facas das entradas;
- 6º Garfos das entradas;
- 7º Facas de peixe;
- 8º Garfos de peixe;
- 9º Colheres de café, sobremesa, etc.



Aparador

A mise-en-place à Carta (à la carte)

Destina-se a ementas onde constam uma relação de possíveis iguarias a consumir, agrupadas de acordo com as suas características e afinidades.



1º Colocar os pratos em frente a cada uma das cadeiras, com 2 cm de margem em relação à extremidade da mesa.

2º Colocar a faca à direita do prato, com 1 cm de margem em relação à extremidade da mesa, e com a lâmina voltada para o prato.

Repetir o procedimento para o garfo, com os dentes para cima.

3º Colocar o prato do pão à esquerda do prato principal, a 1 cm do garfo e com a sua extremidade superior, alinhada pela extremidade superior do prato principal.

4º Colocar a faca de entradas sobre o prato do pão, à direita, com a lâmina voltada para o exterior.

5º Colocar o copo de vinho a 1 cm da ponta da faca e ligeiramente descaído para a esquerda; o copo de água a 1 cm do copo de vinho e ligeiramente descaído para a esquerda.

6º Colocar o guardanapo em cima do prato principal, de preferência sem dobras decorativas.

7º Colocar o restante material no centro da mesa, para que esteja acessível a todos os comensais. Pode também pôr-se um cinzeiro.

8º Terminar com a colocação da decoração floral (baixa), no centro da mesa. Recomenda-se o uso de flores naturais.



Mise-en-place da mesa

Caso seja necessário fazer ou refazer a mise-en-place com o cliente já sentado à mesa:

- Colocar o garfo pelo lado esquerdo.
- Colocar a faca pelo lado direito.
- Deixar um espaço entre o garfo e a faca, que permita dispor o prato pelo lado direito.



A mise-en-place para pequenos-almoços

A elaborar de véspera, os passos assemelham-se à mise-en-place para a sala de jantar, no que diz respeito quer à arrumação dos aparadores e carros de serviço, quer no que respeita à colocação de protetores de mesa e de toalhas.

- Coloca-se o guardanapo à esquerda, dobrado em triângulo com o bico virado para a direita. Em cima do guardanapo coloca-se um garfo à esquerda, seguido de uma faca.
- A chávena e o pires são colocados à direita, alinhados pela parte superior dos talheres. A colher é colocada em frente da chávena, em cima do pires, com a concha voltada para a esquerda.
- A chávena deve ser sempre colocada ao contrário no pires, por uma questão de higiene.
- As compotas, geleias e marmeladas são colocadas sobre um prato de sobremesa no centro da mesa, de forma acessível.
- No centro da mesa coloca-se o arranjo floral baixo.



Mise-en-place da mesa

Dobras e colocação

As roupas de mesa têm algumas regras de colocação e de correta disposição.

Para colocar a toalha devem seguir-se os seguintes passos:

- Desdobrar a toalha sobre o comprimento (a dobra virada para si). Colocar os dedos de forma a manter a última dobra da toalha.
- Desprender a última dobra erguendo as outras duas dobras.
- De uma só vez, cobrir com a toalha o lado exterior da mesa, mantendo sempre as duas dobras superiores.
- Verificar se a toalha está bem centrada e colocada ao meio da mesa. Arrastar a dobra do meio após ter desprendido um pouco a dobra dupla.
- Após ter a certeza de que a toalha está bem colocada, que os cantos da toalha coincidem com as pernas da mesa, dispor as cadeiras em seu redor.



Colocação da toalha:



Mesa



Colocação do bancal



Disposição da toalha



Disposição da toalha



Disposição da toalha



Disposição da toalha





Disposição da toalha



Disposição da toalha

Soluções para uma toalha suja:

- Colocar um guardanapo sobre a nódoa.
- Colocar uma nova toalha sem que se veja a forra da mesa.
- Dobrar ao meio a parte da toalha manchada.
- Colocar uma toalha lavada dobrada em dois.
- Retirar a toalha suja à medida que se coloca a toalha lavada.
- Efetuar esta operação rapidamente e com descrição.

Mudar uma toalha:



Mudança da toalha



Mudança da toalha





Mudança da toalha



Mudança da toalha



Mudança da toalha

Tirar a toalha:



Retirar a toalha



Retirar a toalha





Retirar a toalha



Retirar a toalha



Dobragens de guardanapos

Em forma de envelope:

Resultado final



Coloque o guardanapo na diagonal dobrado pelo avesso.

Dobragem do guardanapo - passo 1



Faça um triângulo, dobrando o ângulo de baixo para o ângulo de cima.

Dobragem do guardanapo - passo 2



Continue dobrando as partes externas pela metade.

Dobragem do guardanapo - passo 3



Dobre as porções baixas do guardanapo para a base do triângulo.

Dobragem do guardanapo - passo 4





Dobre o triângulo para baixo até obter a forma de um envelope.

Dobragem do guardanapo - passo 5

Em forma de leque:



Faça com um pouco mais da metade do guardanapo, dobras com 2cm, aproximadamente.

Dobragem do guardanapo - passo 1



Com as pregas bem reunidas, dobre o guardanapo pela metade.

Dobragem do guardanapo - passo 2



A parte lisa deve ser dobrada em diagonal no sentido inverso das pregas.

Dobragem do guardanapo - passo 3



A parte lisa deve ser dobrada em diagonal no sentido inverso das pregas. Faça uma dobra na parte inferior para apoiar o guardanapo.

Dobragem do guardanapo - passo 4



Para o leque simples, é só dobrar o guardanapo por inteiro.

Resultado final





Dobragem do guardanapo - passo 1

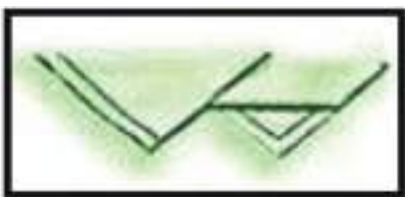
Em forma de chapéu de Bispo:

Dobre o guardanapo em forma horizontal, do lado mais baixo para o lado mais chato. Dobre a ponta de cima para baixo e a de baixo para cima, diagonalmente para o meio.



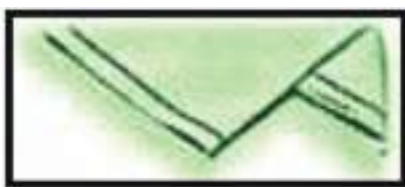
Dobragem do guardanapo - passo 2

Vire o guardanapo.



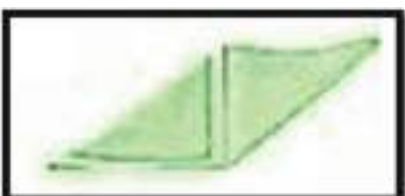
Dobragem do guardanapo - passo 3

Dobre o guardanapo pela metade e levante o triângulo oculto.



Dobragem do guardanapo - passo 4

Dobre o lado direito para o lado esquerdo por debaixo do triângulo.



Dobre o lado esquerdo para trás, enganchando-o no triângulo.



Resultado final



Com prega atravessada:

Estenda bem o guardanapo e dobre-o em diagonal, fazendo com que suas pontas coincidam perfeitamente.

Dobragem do guardanapo - passo 1





Depois, dobre-o em diagonal, em duas metades que coincidam no centro.

Dobragem do guardanapo - passo 2



Vire-o.

Dobragem do guardanapo - passo 3



Volte a dobrá-lo em diagonal.

Dobragem do guardanapo - passo 4



Deixe a prega na parte de fora. Apresente-o sobre o prato.

Dobragem do guardanapo - passo 5



Resultado final



Em forma de mitra:

Estenda bem o guardanapo e dobre-o em diagonal, fazendo com que as suas pontas coincidam exatamente.

Dobragem do guardanapo - passo 1



Depois, dobre-o em forma diagonal, em duas metades, que coincidam no centro.

Dobragem do guardanapo - passo 2





Dobre a ponta inferior sobre si mesma, deixando um espaço perto da beira, na parte de trás.

Dobragem do guardanapo - passo 3



Depois, dobre a ponta novamente para diante, tentando fazer com que a ponta não sobressaia da parte inferior do guardanapo.

Dobragem do guardanapo - passo 4



Vire o guardanapo pelo avesso.

Dobragem do guardanapo - passo 5



Dobre para o centro, de maneira que as duas pontas se unam, entrando uma dentro da outra.

Dobragem do guardanapo - passo 6



Depois, amasse um pouco o guardanapo para que possa ficar em pé sobre o prato.

Resultado final



Uma vez no prato, dobre as pontas superiores para baixo e obterá uma flor-de-lis.

Resultado final





Em forma de cone:

Pegue no canto esquerdo superior e dobre-o conforme indicado na figura.

Dobragem do guardanapo - passo 1



Depois dobre para o lado esquerdo formando um triângulo.

Dobragem do guardanapo - passo 2



Junte as quatro pontas do guardanapo apertando bem a parte inferior.

Dobragem do guardanapo - passo 3



Coloque o guardanapo em pé conforme a figura. Para obter bons resultados o guardanapo deve estar bem passado.

Dobragem do guardanapo - passo 4



Resultado final



Atividades

Proceder a práticas de mise-en-place de carros de serviço e/ou mesas de apoio.

O aluno deverá preparar os carros de serviço e/ou mesas de apoio para um serviço de mesa.



Funcionamento da Cafeteria

Cafeteria

Este setor deverá estar localizado perto do restaurante e da sala de pequenos-almoços, em virtude de em estabelecimentos de menor capacidade, não encontrarmos “room service”, sendo portanto esta secção que fornece o serviço de pequenos-almoços, tanto nos quartos como na sala.

Este setor também dá apoio ao restaurante no serviço de cafés, chás, etc.

Poderá ainda, consoante a organização do estabelecimento, fornecer o “couvert” (pão, manteiga e torradas) ao restaurante. Por vezes o “couvert” é fornecido pela cave do dia, como veremos adiante.

É nesta secção que se preparam todas as bebidas quer sejam quentes ou frias.

Possui um sem número de equipamento que acompanham diversas tarefas.

Tal como acontece na sala de restaurante, também na cafeteria é necessária uma mise-en-place capaz, que permita uma resposta eficiente e sem demoras, às solicitações das secções a que presta apoio.



Mise - en - place da cafeteria.

A mise-en-place da cafeteria

Consiste em limpar todas as máquinas que a constituem (e não são poucas) dado que com o avançar dos tempos avançam também as máquinas que facilitam o trabalho, tornando-o mais leve e menos moroso, como também em abastecer a sala de géneros alimentares e tudo aquilo que irá fazer falta durante o serviço.

Torna-se pois necessário prestar o máximo de cuidado e atenção durante todo o processo, uma vez que uma falta detetada durante o atendimento ao cliente poderá traduzir-se



numa falta de controlo e profissionalismo, que em última instância poderá significar até a perda de um cliente que não foi atendido como esperava.

Maquinaria que compõe a cafeteria:

- Máquina de café.
- Moinho de café.
- Termo de leite.
- Copo de mistura.
- Espremedor.
- Placas.
- Torradeiras.
- Câmaras frigoríficas.
- Expositores.

Material:

- Bule;
- Cafeteira;
- Chávenas;
- Pratos rasos e sobremesa;
- Colheres de café;
- Outros.



Atividades

Explique a necessidade da mise-en-place na cafeteria.



Copa

Copa

Esta secção deverá encontrar-se ligada diretamente ao restaurante, com porta dupla, sendo uma para entrada e outra para saída. É neste local que é lavada toda a louça e vidros vindos do restaurante. Deve estar, portanto, situada de modo correto, tendo em vista o desembaraçar da louça, talheres e copos provenientes do restaurante. Esta secção deve estar equipada com máquina de lavar de maior ou menor capacidade dependendo do volume de refeições servidas.

A copa suja

Esta secção é destinada à lavagem dos materiais utilizados no restaurante, fazendo-se vulgarmente pelo recurso de máquinas com capacidade de lavar e de efetuar a primeira secagem das loiças. O empregado de mesa aquando da *mise-en-place* deve verificar todos os materiais antes de os sujeitar a uso pelo cliente.

Existem unidades hoteleiras que possuem máquinas distintas para os vidros, o que possibilita um menor número de quebras e organização do serviço.

Nas unidades hoteleiras onde por motivos de capacidade não existam funcionários encarregues desta secção, deverão ser alertados todos aqueles que eventualmente venham a ocupar-se desta tarefa, como:

- Dosear os detergentes.
- Verificar a temperatura de água adequada ao tipo de material a lavar.
- Separar a área de material lavado e por lavar.
- Identificar materiais não laváveis à máquina.



*Secção de lavagem da louça
- máquina de lavar louça e
bancadas.*



No layout de cozinha, deve ter-se sempre presente a existência da copa suja e copa limpa, onde cada uma tem uma função diferente.

Listagem do equipamento da copa

- **Máquina de lavar loiça** – existe em dimensões e características diversas, adaptáveis às necessidades de cada restaurante. Por questões de segurança e eficácia, a quantidade de detergente utilizado deve ser de acordo com as instruções de fabrico, que devem ser tidas em conta também em relação à loiça a lavar e ao cuidado a que esta está sujeita antes e depois da lavagem.
- **Tanques de lavagem de loiça** – destinam-se à lavagem de material que possui um volume para além da capacidade da máquina de lavar, ou para a loiça que pela sua delicadeza não deve ser submetida à lavagem mecânica.
- **Mesa para loiça suja**- para colocação de loiça que aguarda a lavagem. Existem em dimensões diversas consoante o espaço disponível e necessidades.
- **Mesa para loiça limpa** - para colocação de loiça que aguarda a arrumação nos devidos lugares.
- **Prateleiras** - têm como fim guardar loiça limpa. Estas prateleiras devem preservar a loiça do pó.
- **Incinerador** – existe diversos modelos e com respostas diferentes. Esta máquina permite à unidade desembaraçar-se de resíduos com elevada comodidade e rapidez.
- **Máquina de polir baixela** – para permitir o bom aspeto e evitar a oxidação destes materiais.

Com o bom funcionamento desta secção teremos um apoio ao restaurante fundamental.

Copa Limpa:

Armazena pratos, copos, talheres, carros, etc.



Atividades

Diga o que entende por copa suja.





Room-service – Funcionamento Geral

Numa grande parte do mundo, o pequeno-almoço é a melhor refeição do dia. Com efeito, quer seja tomado em casa, quer na sala ou no quarto de um hotel, esta refeição deixa sempre uma boa recordação, desde que tenha sido preparada com o indispensável cuidado e apreciada com toda a tranquilidade, no momento em que é consumida. Embora entre nós ainda não se verifique o hábito de tomar pequenos-almoços substanciais, necessitamos de ter presente que se trata de uma refeição imensamente apreciada por quase toda a clientela internacional, que a considera como o “elixir” do bom humor e do êxito para toda a atividade quotidiana.

Deste modo, devem ser exigidos cuidados permanentes na sua preparação, para que a qualidade seja melhor e mais apreciada, utilizando sempre produtos de qualidade superior. Contudo a exatidão da hora a que tem de ser servido não é menos importante, sendo até neste ponto que subsiste quase sempre a maioria das reclamações.

O pequeno-almoço pode ser servido no quarto, na sala de jantar ou numa sala de pequenos-almoços. A existência desta última traz enormes e muito desejadas vantagens, quer para o cliente, quer para a empresa, facilitando a execução de outros serviços. Com efeito, o cliente sentir-se-á muito mais à vontade e não terá de ser incomodado pelos inconvenientes das limpezas matinais ou com a “mise -en- place” para o almoço. O serviço de pequenos-almoços nos quartos pode ser feito em bandejas ou tabuleiros, em mesas rolantes ou de armar.



A “mise-en-place” para os pequenos-almoços servidos na sala de jantar ou na sala de pequenos-almoços é feita em três fases:

1ª - À noite, depois do serviço de jantares, quando servidos na respetiva sala; à tarde ou à noite (conforme conveniência dos serviços e organização dos mesmos) quando servidos na sala de pequenos-almoços.

Execução:

- Dispor os pratos de sobremesa, cobertos com um guardanapo;
- Facas de sobremesa;
- Pires;
- Colheres de chá;
- Pires das manteigas;
- Compotas (quando apresentadas em recipientes individuais e tapados);
- Saleiros e pimenteiros;
- Cinzeiros.

2ª - De manhã, antes da chegada do cliente.

Execução:

- Colocar sobre as mesas o açúcar, o mel e, eventualmente, as compotas.
- As chávenas são postas na estufa da cafetaria ou “room service”.

3ª - À chegada do cliente

Execução:

- Tomar nota do pedido;
- Transportar as bebidas, as chávenas quentes, a manteiga, o pão ou as torradas, os brioches e os croissants, bem como outras iguarias encomendadas à lista.



O serviço de pequenos-almoços nos quartos será efetuado a partir do “room service” diretamente ou a partir dos escritórios dos andares, no caso de hotéis grandes.

O “room service” deve ficar situado próximo da cafetaria, de forma a garantir eficiência de serviços em todos os quartos. Deve ter placas elétricas, instalação de frigorífico, estufa, torradeiras, cortadora de fiambre, máquina de café, fogão, monta-pratos elétricos.

Os escritórios dos andares deverão ter material semelhante ao do “room service”, conforme a quantidade de pequenos-almoços que aí são preparados e dependendo do grau de autonomia que tem em relação ao “room service”.

O Room-Service:

Esta secção de apoio só existe, como o próprio nome indica, em unidades hoteleiras que tenham hóspedes.

Esta secção ao tratar-se de um hotel de grandes dimensões e possuir igualmente um elevado número de solicitações de refeições no quarto, deve optar por destinar pessoal permanente para o efeito, o que se prende com dificuldades de controlo quer ao nível do profissionalismo do empregado, quer ao nível da faturação e ainda à legitimidade da reclamação por parte do cliente.



Serviço de pequenos - almoços - room service.

É um tipo de serviço que deve ser efetuado com bastante rapidez e eficiência, tanto no caso de servir uma bebida ou gelo, como no caso de refeições mais compostas.

As dificuldades aumentam quando o empregado de mesa do restaurante é solicitado a desempenhar o “Room-Service”, pelo facto do empregado de mesa não se encontrar no seu habitat natural de trabalho e por necessitar de adaptação e prática para o bom desempenho deste tipo de serviço.

Nesta opção, a cooperação e a boa comunicação entre as várias secções deve ser uma constante, por forma a responder-se com prontidão ao pedido do hóspede.



No “Room-Service” esta incluído o serviço de pequenos-almoços, que representa uma percentagem acima dos 60% a 90% do movimento do “Room-Service”. Tomemos nota de algumas considerações e composições.

Tipos de Pequeno-almoço:

- **À Continental** - este tipo de pequeno-almoço existe diferenciado segundo o país, sendo a ementa geral apresentada a seguinte:

Bebidas quentes	Café, chocolate, leite, chá, infusões
Bebidas frias	Sumo de laranja, sumo de frutas da época
Acompanhamento	Manteiga, mel, doces de fruta
Sustento	Pão, torrada normal, croissant, brioche

- **À Inglesa** – este tipo de pequeno-almoço é o mesmo que o Continental acrescido de um prato de peixe, prato de carne, ovos, seleção de cereais, sumos de fruta e fruta ao natural.

Exemplo de uma carta de pequeno-almoço à Inglesa:

Bom Dia	
O Seu Pequeno-Almoço	
Sumos	Ovos
Laranja	Quentes
Taranja	Estrelados simples
Maça	Omelete com fiambre
Pera	Escalfados
Uvas	
Kiwi	
«»	
Cereais	Queijos
Corn Flakes	Serra da Estrela
Flocos de aveia	Tipo Flamengo
Rice-crispies	Serpa

Exemplo de carta de pequeno-almoço



Nota: o empregado encarregue de servir clientes no quarto deve estar alertado para o facto da necessidade de apresentar e fazer assinar pelo cliente o comprovativo.

Listagem do equipamento e material para o Room-Service

- Frigorífico;
- Copo misturador;
- Réchaud;
- Cafeteira;
- Chaleira;
- Leiteira;
- Torradeira;
- Mesa suporte de sustentos;
- Mesa para contentores de bebidas quentes;
- Mesa para preparação de pequenos-almoços;
- Tabuleiros;
- Loiça (chávenas, almoçadeiras, copos, facas, colheres café, colheres de chá, garfos);
- Guardanapos.

Preparação de cereais utilizados no Room-Service

- Corn-Flakes;
- Rice-Krispies;
- Rye;
- Porridge.

De notar que existe no mercado uma variedade considerável de cereais, pelo que o profissional deve ler as instruções de preparação, lembrando contudo que normalmente a capitação é de cerca 40 gramas de cereais para 2,5 dl. de leite frio.

Preparação de ovos - utilizados no Room-Service

- **Quentes ou à la coq** – servidos com casca - são cozidos até a um máximo de 7 minutos e colocados na oveira.



- **Mexidos** – servidos em prato de sobremesa ou raso com garfo de carne.
- **Estrelados Simples** – servidos dois ovos por pessoa, em prato de sobremesa ou raso com colher e garfo de sobremesa.
- **Estrelados Guarnecidos** (bacon, fiambre, etc.) – servidos em prato de sobremesa ou raso com faca e garfo de sobremesa.
- **Omeleta** – servida em prato de sobremesa ou raso com garfo de carne.

Peixes – utilizados no Room-Service:

- Fumados;
- Em conserva;
- Fritos.

Carnes – utilizadas no Room-Service:

- Bifes grelhados;
- Carnes de Salsicharia;
- Carnes frias;
- Carnes assadas.

Queijos – utilizados no Room-Service:

- Frescos;
- Curados.

Frutas – utilizadas no Room-Service:

- Frescas;
- Calda;
- Geleia.

Sumos – utilizados no Room-Service:

- Naturais.



Sumos e frutos.



Atividades

Praticar a preparação de tabuleiros e carros para o room service.



Cozinha, Pastelaria e Economato – Funcionamento e Comunicação com o Restaurante

Divisão da Cozinha e Equipamentos

Atualmente, devido ao avançado desenvolvimento dos equipamentos, a cozinha transformou-se numa das divisões mais complexas de qualquer estabelecimento, seja este de hotelaria, restauração ou pastelaria.

A experiência demonstra que se quisermos distinguir as diversas funções que se desenrolam numa cozinha, devemos definir e standardizar todos os elementos, com o fim de proporcionar não só uma maior e melhor informação sobre as funções que desempenham e como o espaço é aproveitado, como permitir programar, desenvolver e analisar o conteúdo de cada posto de trabalho, e o âmbito de controlo sobre os mesmos.

Zonas da Cozinha

Zona de Receção de Mercadorias

Obrigatoriamente, a cozinha deve possuir uma zona para receber mercadorias, que se destina ao reaprovisionamento do estabelecimento. Deve estar situada junto da porta de serviço para facilitar a operação.

É nesta zona que os artigos são pesados, medidos ou contados, antes de serem enviados para os locais de armazenamento ou consumo.

A Cozinha

O local onde se situa a cozinha deve dar acesso aos veículos industriais e ao transporte de cargas. A cozinha deve estar situada no mesmo piso do restaurante, para que as distâncias sejam as menores possíveis na hora da distribuição de pratos e a superfície da mesma deverá abarcar todos os espaços requeridos por cada um dos diferentes processos de trabalho, realizados na mesma.

Deve contar com percursos diferentes: um para os carros com saída de alimentos, e outro para os carros com os restos desses alimentos. Estes percursos, não devem ter



qualquer tipo de ligação com dependências que possam originar sujidade.

Na sua construção ou reparação, só devem ser empregues materiais apropriados, que não possam produzir intoxicação ou contaminação.

Sistema de Segurança

A cozinha, devido às situações de perigo que lhe são inerentes, deverá estar devidamente regulamentada, para que esse perigo seja minimizado ao máximo.

Tanto as instalações como os equipamentos devem obedecer a indispensáveis regras de segurança. A utilização não deve servir quaisquer outros propósitos (habitação, arrumação, etc.) que não o de preparar alimentos.

Altura

Deve ser igual ou superior a 2,50 m em locais novos, e igual a 2,20 m em locais antigos, desde que as condições de ventilação sejam suficientes.

Temperatura

Será compatível com a conservação dos alimentos e produtos. Uma cozinha fria mantém-se entre os 12 °C e os 15 °C.

Portas

Devem ser em material de PVC pois são mais fáceis de limpar e mais resistentes ao choque.

Paredes, Solos e Tetos

Devem ser de tons claro, de fácil limpeza e resistentes. As paredes devem ter proteções, para evitar os golpes dos carros. Convém serem anti inflamáveis, lisas e resistentes ao choque ou a agressões químicas por parte de detergentes e desinfetantes.

O solo deve ser antiderrapante, impermeável, anti poroso, bastante resistente ao choque mecânico e térmico, e de fácil limpeza.

Os tetos têm que ser construídos de forma a que não acumulem gorduras ou vapores, e de fácil limpeza.



Ventilação

A cozinha deve ser um local arejado e bem ventilado e ter montados sistemas de extração com processos de filtragem para captar e eliminar rapidamente odores, fumos e vapores, em função de:

- Volume total da cozinha;
- Aparelhos instalados.

As condutas de ventilação e chaminés devem ser completamente calculadas para assegurar uma tiragem suficiente e a sua limpeza efetuada periodicamente. Têm que ser instaladas a uma altura entre 0,90 e 1,20m da parte superior da cozinha.

Iluminação

As instalações devem ser projetadas e montadas em harmonia com as normas legais e regulamentares em vigor. A iluminação deve ser independente dos circuitos de saída do estabelecimento, para os casos de emergência em que haja falta de corrente ou quando deva ser cortada.

O nível e tipo de iluminação (direta, indireta ou mista) é muito importante, especialmente em áreas destinadas ao manuseamento de alimentos. A medida recomendável é de 500 lux.

Gás

A canalização de gás deve ser instalada e mantida de acordo com as regras de segurança aplicáveis a este tipo de instalação. Para prevenir riscos ocasionados por fugas de gás, colocam-se detetores, situados a 15cm do chão e aos contadores, que atuarão sobre um elemento de corte automático, que só voltará a abrir quando os vestígios de gás tenham desaparecido completamente.

Instalações Sanitárias

Lavabos, vestiários e W.C. não devem ter comunicação para as salas de trabalho. Devem conservar-se sempre impecavelmente limpos e munidos dos materiais necessários (papel, líquido antibacterianos e outros materiais de higiene).



A cozinha deve ser provida, em toda a sua área, de unidades de limpeza de mãos (desinfetantes e antibacterianos).

Instalações

Qualquer atividade numa cozinha requer instalações básicas, que garantam segurança e higiene e a possibilidade de organizar as tarefas evitando que, a determinado momento, estas sejam influenciadas negativamente, causando o engano profissional.

Em seguida, exporemos a continuação deste assunto no que respeita a:

- Instalações elétricas,
- Instalações de água,
- Instalações de solos,
- Instalações de prevenção de acidentes.

Instalações Elétricas

Qualquer cozinha de restauração deve possuir condutores e quadros que assegurem completamente a segurança de quem lá trabalha. A distribuição por setores, em função dos diferentes equipamentos, bem como os isolamentos e fios-terra, torna-se fundamental para a segurança.

Na distribuição das luzes é necessário ter em conta as áreas de preparação e elaboração de alimentos, que devem ser bem iluminadas. Deve-se também ter algum cuidado em relação às zonas foscas, de contraste ou sombras.

Instalações de Água

A necessidade e obrigatoriedade deste elemento para o desenvolvimento da atividade culinária é motivo de especial atenção, não só do ponto de vista higiénico, mas também para a conservação das novas instalações (fornos a vapor, etc.) que necessitam de água descalcificada para o seu bom funcionamento e conservação.

As instalações devem proporcionar água em abundância e com pressão suficiente, fazendo uso, se necessário, de bombas de alimentação. Normalmente, estas instalações são aéreas para facilitar o controlo, bem como a instalação de um contador.



Instalações de Solos

As instalações de solos, paredes e tetos de uma cozinha, têm características comuns:

- Material anti poroso para evitar a acumulação de gordura e sujidade.
- Resistente ao desgaste abrasivo dos detergentes.
- Proteção acústica, uma vez que a cozinha provoca contínuos ruídos.
- Devem ser incombustíveis e resistentes à temperatura.
- Anti deslizantes, para evitar acidentes.

Instalações de Prevenção de Acidentes

Apesar de todas as prevenções serem poucas numa cozinha, existem algumas que se destacam:

- Luzes de emergência.
- Sinalização luminosa e facilmente visível de saída de emergência.
- Dispositivo de alarme sonoro.
- Instalação de extintores.
- Manual de emergência, totalmente ajustado às instalações, com um plano de utilização dos meios técnicos, para reduzir ao máximo as consequências humanas e económicas.

As Áreas de Trabalho

Zona de Preparação de Legumes

Trata-se de uma área destinada à recolha e preparação de legumes utilizados no serviço de refeições e junto a esta deve encontrar-se uma câmara frigorífica para conservação daquela mercadoria.

É equipada da seguinte forma: máquinas descascadoras e cortadoras, tanques para lavagem dos legumes, mesas de trabalho e tabuleiros diversos.

Zona de Preparação de Carnes e Peixes (Garde-Manger)

Para além das carnes e peixes, esta zona serve também para preparar os pratos frios, como os acepipes (hors d'oeuvre), carnes frias, sandes, etc.



O equipamento desta zona compreende diferentes tipos de blocos de plásticos para o corte de alimentos, mesas de trabalho, tanques de lavagem de alimentos e material, trituradoras de carne, serras elétricas, grande variedade de facas, etc.

Zona de Preparação de Saladas

Esta área apenas existe em estabelecimentos de grandes dimensões, caso contrário, é incluída na zona de preparação de legumes ou no Garde-Manger.

O equipamento necessário ao seu funcionamento inclui instalações frigoríficas, tanques de lavagem, mesas de trabalho, máquinas cortadoras de legumes, máquinas de sumos, máquinas de gelo, entre outras.

Zona de Preparação de Molhos (Saucier)

Zona onde se preparam todos os fundos e molhos de cozinha.

Zona de Preparação de Pastelaria e Gelados

Esta área deve estar situada dentro do circuito mais próximo de acesso ao restaurante, e deve reunir boas condições de ventilação, iluminação e trabalho, assim como todas as restantes áreas da cozinha.

Esta zona deve-se fazer equipar de fornos, batedeiras, misturadoras, câmaras frigoríficas de diversas dimensões, laminador de massa, balança, mesas de trabalho, tabuleiros, medidas de formas de diferentes tamanhos e feitios, máquinas de fabricar gelados, uma pequena câmara de congelação, balcões conservadores de gelados, forno de preparação de frutas, filtros, tanques, entre outros.

Cozinha Quente (Grand-Cuisine)

Fizemos já atrás uma pequena apresentação desta área, mas vamos agora conhecê-la mais profundamente.

Trata-se da zona mais importante de todas as instalações da cozinha, onde se procede ao cozimento dos alimentos, como as carnes, os peixes, os legumes, etc. Compreende as seguintes secções:



Secção de Assados

Equipada com fogões e fornos.

Secção de Grelhados

Inclui grelhadores de chapa lisos e chapa canelada.

Secção de Fritos

Onde se preparam todos os alimentos fritos em azeite, óleo ou gordura. O seu equipamento compreende fritadeiras, frigideiras, fogões, etc.

Secção de Sopas

Inclui marmitas, fogões e banho-maria.

Secção de Molhos

Local onde se preparam todos os fundos e molhos de cozinha.

Secção de Legumes

Local para a cozedura de legumes, que necessita de espaço para a utilização de grandes panelas de pressão, marmitas de vapor, fogões, estufas e outro equipamento complementar.

Equipamentos

A importância do equipamento de cozinha, para além da questão de custos, centra-se na possibilidade de realizar um trabalho produtivo, em quantidade e qualidade suficiente, em determinado momento e na influência que pode exercer no desenvolvimento profissional e empresarial de um estabelecimento.

O mobiliário e material e uma cozinha classificam-se da seguinte forma:

- Geradores de calor;
- Geradores de frio;
- Mobiliário auxiliar;



- Instalações;
- Bateria de cozinha.

Geradores de Calor

Tratam-se das instalações que permitem a transformação de alimentos crus em cozinhados, mediante a produção de calor.

Nas últimas décadas, este tipo de máquinas tem sofrido grandes evoluções, de modo a facilitar e economizar meios na elaboração culinária. A tecnologia avançada que se verifica nos nossos dias impulsionou os profissionais desta área, para a aprendizagem de novas técnicas de preparação dos mesmos pratos e proporcionou as condições necessárias para a elaboração de novos.

Existem várias formas de preparar os alimentos através da geração de calor:

- Fogões;
- Fornos;
- Salamandras;
- Fritadeiras;
- Assadeiras;
- Micro-ondas;
- Banho-maria.

Os Fogões

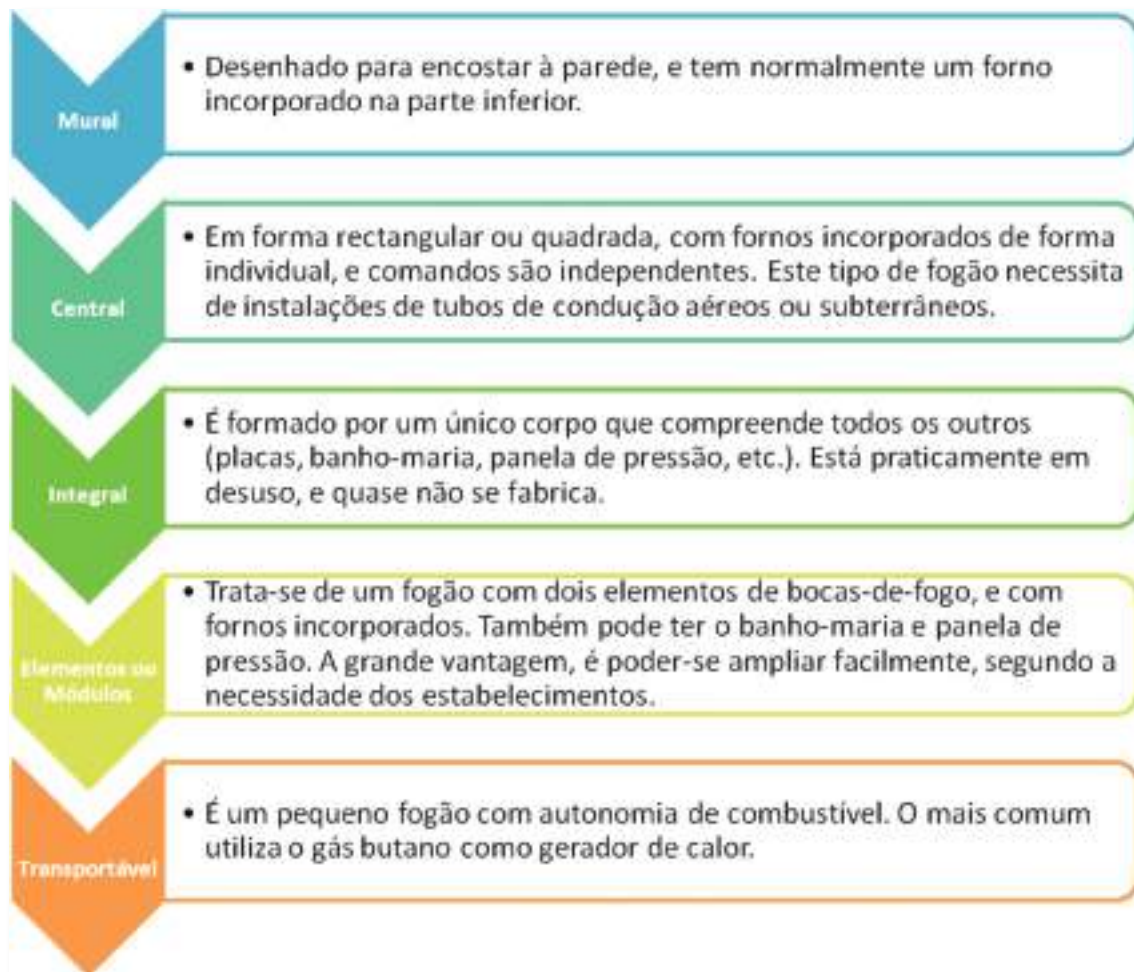
É o elemento central da cozinha quente e encontra-se colocado no centro da mesma, devendo estar orientado para o melhor ângulo de luz.

Funciona à base de gás ou eletricidade. A parte superior oferece uma grande superfície de aquecimento, que permite varias frentes de laboração. As placas de aquecimento devem ser em aço inoxidável, com várias bocas-de-fogo, queimadores reguláveis e grelhas desmontáveis.

Os fogões são geradores de calor que permitem múltiplas técnicas de preparação de alimentos.



Segundo a sua distribuição e acoplamento podem ser:



Acessórios dos Fogões

Podemos distinguir os seguintes acessórios, independentemente do tipo de fogão utilizado:

- **Extrator:** é uma estrutura metálica, colocada sobre o fogão (sendo este mural ou central) a certa altura, para não dificultar o trabalho do mesmo e que servem para absorver os vapores e gases que se produzem durante a elaboração dos alimentos. Para que o seu funcionamento seja eficaz, deve ter forma e dimensões similares (ligeiramente superiores) às do fogão.



Normalmente são construídos em aço inoxidável, alumínio, ou chapa galvanizada e consta das seguintes partes:

- A estrutura do extrator propriamente dita.
- Filtros metálicos ou de carvão granulado ou galvanizado.
- Chaminé ou orifício de saída.
- Grelha, colocada dentro ou em cima do fogão, que serve para ajudar a pegar ou transportar os alimentos quentes.
- **Outros:** Há uma série de acessórios presentes em alguns fogões, como por exemplo haste para pendurar vários utensílios de cozinha (cortadores de batatas, coadores, etc.).

Os Fornos

Os fornos podem ser incorporados no próprio fogão (parte superior ou inferior), ou constituir unidades autónomas, com queimadores e termostatos independentes.

São geradores de calor que permitem diversas elaborações com ótimos resultados, e classificam-se em:

- **Convencional:** Geralmente funciona a gás ou eletricidade. Os alimentos são depositados dentro deste para serem cozinhados ou assados.
- **Indução:** A sua característica principal é repartir o calor de forma homogénea através de um ventilador que se encontra na parte posterior e que absorve os odores dos diferentes alimentos que estão a ser preparados.

Dispõe de um relógio, um termóstato e paragem automática, o que facilita imenso a sua utilização. Possui um painel que protege o motor do ventilador das gorduras e as suas portas abrem-se simultaneamente.

- **Vapor:** Este forno é especializado em elaborações que requeiram este método, com resultados surpreendentes, tanto na apresentação final do prato, como pelo tempo despendido.

Possui acendedor e paragem automáticos, o que garante a textura original do produto.

Tem também um ciclo de descongelamento que realiza a operação de forma homogénea e que se altera, se necessário, para o cozimento a vapor.



- **Misto:** É um forno igual ao de indução, que tem incorporado um humidificador, com o qual se conseguem melhores resultados na diversificação das suas elaborações.
- **Lenha:** De funcionamento um pouco mais lento e trabalhoso, de instalação limitada devido às suas características próprias, mas com resultados inigualáveis na confeção de massa e assados.

Salamandra

Também conhecida como gratinadora, é um aparelho utilizado para gratinar, dourar, derreter e aquecer alimentos. Existem salamandras elétricas e a gás, que podem ser murais ou centrais.

Fritadeira

Esta pode ser elétrica ou a gás e ainda de muitos tipos, modelos, capacidades e sistemas. O aconselhável é que a resistência elétrica seja amovível com facilidade da fritadeira, pois ambas devem ser bem limpas. O cuidado a ter, a parte de desligá-la da ficha elétrica, relaciona-se com o tempo que a fritadeira demora a arrefecer. Por este motivo o líquido de fritura deve ser transvazado. Existem vários tipos de fritadeiras:

Fritadeira Descontínua

É a mais utilizada em hotelaria, restauração e catering.

- **Doméstica:** trata-se da mais simples das fritadeiras. Consta apenas de uma resistência elétrica e um recipiente com capacidade entre os 3 e os 5l, para a fritura.
- **Com Câmara de Água:** É muito parecida com a doméstica, mas por baixo do nível de azeite tem uma câmara de água. As partículas de resíduos tendem a depositar-se no fundo e podem retirar-se eficazmente através da válvula de saída de água. O único senão é o facto de o azeite aquecer demasiado, mas este efeito é compensado pela eliminação total de partículas. Tem uma capacidade entre os 5 e os 25l.
- **Giratória:** o princípio é o mesmo que na doméstica. Apenas o cesto de fritura é redondo e está colocado no plano horizontal e, ao girar, o alimento tem períodos de fritura alternados, dentro e fora do líquido de fritura. Utiliza-se para elaborar alimentos com dourados especiais.



- **Em espiral:** A resistência forma uma espiral em redor de do cesto de fritura, o que faz com que o calor seja repartido uniformemente, e menos agressivo.
- **Fritadeira Contínua:** É mais utilizada em serviços industriais de "snacks", pré-cozinhados, etc.
- **Aquecimento direto por calor:** seja interno ou externo, é bastante agressivo para o líquido de fritura.
- **Aquecimento indireto:** não é tão agressivo devido à grande superfície de resistência, mas perde potência pelo mesmo motivo.
- **Aquecimento por meio de um fluido térmico:** é o mais suave para o líquido de fritura, uma vez que o choque térmico é suportado pelo fluido intermédio, que posteriormente o transmite ao líquido de fritura através de um intercambiador. É necessário ter em conta que em momento algum estes dois líquidos se devem juntar.

Assadeira

É normalmente utilizada para assar carnes, especialmente frango e similares. Pode funcionar através de carvão, gás ou eletricidade, e um acessório importante são os espetos giratórios.

Micro-ondas

Utiliza as ondas eletromagnéticas, produzidas por um ou vários geradores que transformam a energia elétrica em energia de alta frequência, para cozinhar os alimentos. Estas ondas penetram os alimentos até 2 ou 3cm e o resto por transmissão.

Os materiais neutros eletricamente são trespassados por estas ondas, sem que se produza calor sobre eles. Alguns incorporam grills de resistências blindadas. Os mais modernos estão equipados com comandos digitais programados e sonda de temperatura no interior dos alimentos.

Características:

- É elétrico.
- Alguns têm grill.
- Tem uma porta frontal pela qual se introduz o alimento sobre um prato giratório.
- Tem um temporizador (relógio de tempo).



- Tem um seletor, dependendo se queremos cozinhar, descongelar ou aquecer.

Banho- Maria

Trata-se de um gerador de calor para aquecer, arrefecer, manter quente, dourar ou cozer alimentos. O recipiente contém água a ferver, que se regula como termostato, onde se introduzem os alimentos. A água deve estar sempre em movimento durante o seu funcionamento, para assegurar uma temperatura idêntica em todo o recipiente. Funciona com gás canalizado, propano ou eletricidade.

Vantagens:

- Evita a perda de líquidos e a desidratação e ressequimento dos alimentos.
- Respeita ao máximo a estrutura natural dos alimentos (proteínas, colagénios, etc.).
- Potencia e fixa os aromas e sabores dos alimentos e seus condimentos.
- Assegura resultados mais precisos.
- Elaborando uma tabela produto/tempo/temperatura, podem assegurar-se cozinhados exatos, em todas as aplicações.

Combustível

Os geradores de calor funcionam graças à ação de diferentes combustíveis:

- **Elétrico:** Transmite o calor através de resistências elétricas diretamente para as placas. O seu controlo e manejamento são fáceis e possui regulador termostático, o que assegura o êxito na elaboração de quaisquer produtos. Requer o total isolamento da humidade e é aconselhável desligar-se da rede elétrica sempre que não está em funcionamento.
- **Gás Propano:** É um produto extraído do petróleo, mais pesado do que o ar, tóxico no seu estado natural (sem arder), e com certas dificuldades em incendiar. Para prevenir acidentes, empregam-se geralmente campos magnéticos por meio de válvulas de segurança.
- **Gás Butano:** Mais fácil de utilizar e de rápida combustão. O inconveniente é congelar a 0 °C.
- **Gás Canalizado:** Este combustível é extraído do carvão mineral e é bastante tóxico e de odor desagradável. É também menos explosivo e pesado do que o propano, mas os cuidados a ter são os mesmos.



- **Gasóleo:** Líquido extraído do petróleo, que gaseifica por meio de um motor de compressão. Necessita de um regulador preciso, na saída de combustível e ar.
- **Lenha e Carvão:** Apesar do problema de armazenamento e sujidade, a lenha é um combustível insubstituível para a elaboração de certos assados, em que se pretenda conservar o melhor “bouffe” gastronómico.
Já o carvão, não tem a mesma sorte, sendo relegado para segundo plano, ou mesmo esquecido, devido a razões como a sujidade, os resíduos ou armazenamento.

Equipamento Complementar:

Independentemente do tipo de combustível que se utilize, para contar com uma boa higiene e desenvolvimento profissional, uma cozinha necessita de:

- **Extrator:** Absorve e expulsa os gases, renovando incessantemente o ar viciado que se gera.
- **Desumidificador:** Faz baixar as altas temperaturas que se produzem dentro de uma cozinha.

Geradores de Frio

São as instalações criadas para a conservação dos alimentos, que necessitam de baixas temperaturas para se manterem em boas condições, mediante a geração de frio (gelo). Este frio é gerado através de um líquido armazenado num depósito, que ao ser comprimido e aquecido se gaseifica. O motor que comprime o gás deve estar em local arejado e fresco. É automático e funciona segundo a temperatura programada no termostato das câmaras.

Independentemente da estrutura do gerador de frio, todos requerem material isolante (cortiça, fibra, etc.) e portas com juntas isolantes e fechos perfeitos. Existem três tipos:

- A) Câmaras Frigoríficas;
- B) Armários;
- C) Abatedores de Temperatura;
- D) Mesas Refrigeradoras;
- E) Outros Equipamentos Frigoríficos.



A) Câmara Frigorífica:

Pode ser fixa ou não, e é composta por:

- **Antecâmara:** é uma câmara sem frio próprio, ideal para conservação de frutas, verduras, conservas, etc.
- **Câmara de Refrigeração:** situada depois da antecâmara, é composta por vários módulos. Utiliza-se para conservar os géneros entre 0 e 4 °C. Deve ter luz, estantes em material neutro e ser fácil de limpar.
- **Câmara de Congelação:** É similar à anterior, variando apenas a espessura dos isolamentos e o equipamento de refrigeração. Os alimentos são conservados a temperaturas entre os -18 e os -40 °C.

B) Armário Frigorífico:

É um armário destinado à conservação de alimentos a curto prazo, de uso imediato ou constante. Existe em grande variedade de modelos e tamanhos. Tem portas independentes, o exterior é em aço inoxidável, e o interior em alumínio ou plástico especial, isolado com poliuretano. A sua capacidade é medida em litros.

C) Abatedor de Temperatura:

Trata-se de um armário frigorífico que permite a descida rápida de temperatura dos alimentos, imediatamente após terem sido cozinhados, assegurando assim a sua qualidade higiénico-sanitária. Este equipamento permite uma descida da temperatura de 65 °C para 3 ou 5 °C, em menos de duas horas. É feito de aço inoxidável, tanto no interior como no exterior, e o controlo é feito através de sondas termométricas.

D) Mesa Refrigeradora:

É uma mesa de trabalho em aço inoxidável e na sua parte inferior tem instalado um sistema frigorífico.

E) Outros Equipamentos Frigoríficos:

Existem outros tipos de equipamentos de refrigeração em cozinha que são menos utilizados, mas não menos importantes. Ajustam-se às necessidades que cada cozinha requer e são:



- **Fabricador de Gelo em Escamas:** utilizado para conservar todo o tipo de pescados e mariscos.
- **Arca Congeladora**
- **Geladeiras ou Sorveteiras:** Utilizam-se para fazer os gelados.

Grelha Assadora

Emprega-se normalmente para assar aves, carnes e peixes. Conhecem-se vários modelos, mas basicamente é composta por uma grelha metálica onde se colocam os alimentos, e por baixo desta ficam o carvão e as brasas.

Algumas podem incorporar espetos giratórios, que se dispõem a diferentes alturas, conforme os alimentos a cozinhar.

Existem grelhas que funcionam a gás (butano ou propano) e são especificamente desenhadas para serem transportadas.

Armário de Conservação

Especialmente desenhado para grandes eventos e serviços afastados da cozinha é feito de material leve e possui múltiplos suportes laterais para a colocação de grelhas.

Emprega-se na conservação e regeneração de pratos frios e quentes.

Funciona com resistências blindadas situadas na sua parte inferior, ou através de circulação de ar, forçada por um ventilador e dispõe de um temporizador automático.

Móvel Congelador-Conservador

Trata-se de um equipamento com diferentes tamanhos e com isolamento térmico de fibra e tem duas funções principais: manter em bom estado os alimentos de uso imediato (empadinhas, croquetes, etc.) e conservar congelados (gelados, tartes, etc.) os alimentos que são confeccionados pelo próprio estabelecimento. A sua disposição depende da utilização que lhe é dada.

Refrigerador

É um equipamento direcionado para a planificação e desenvolvimento das cozinhas, com múltiplas aplicações nas tradicionais, no que respeita ao tratamento de refrigeração rápida de elaborações de fácil fermentação.



Designado normalmente por “refrigeração de choque”, minimiza as temperaturas nas zonas consideradas de perigo (-10 a -50 °C), evitando o crescimento bacteriano e assegurando uma melhor qualidade e conservação dos produtos.

Bateria de Cozinha

Refere-se a todo o utensílio móvel de cozinha, que serve para preparar, cozinhar ou conservar alimentos. A bateria de cozinha compreende três grupos atendendo à sua utilização:

- Materiais ou utensílios para cozinha, como panelas, tachos, frigideiras.
- Materiais ou utensílios de preparação e conservação, como travessas, recipientes de arrumação.
- Pequenos materiais ou acessórios, como espumadeiras, chinês, etc.

Cada utensílio de cozinha tem uma missão específica e deve ser usado apenas dessa forma para prevenir a sua deterioração.

Componentes da Bateria de Cozinha

• Panela

A panela é um utensílio de grande dimensão utilizada para confeccionar sopas, guisados em grande quantidade, fundos e cozidos. Normalmente são fabricadas em alumínio, cobre ou aço inoxidável. A sua limpeza é bastante fácil.

• Frigideira

É um utensílio para saltear pequenas quantidades de alimentos, fritar ou ferver líquidos. Emprega-se muito em pastelaria, em todo o tipo de receitas que contenham leite ou natas a ferver. A diferença entre as frigideiras, as sertãs e os russos está nos bordos.

• Tacho

Pela sua forma redonda, ampla e baixa, usa-se especialmente para cozer produtos que não seja aconselhável amontoar como: arroz, ovos, hortalíça, escalfar, escaldar tomates, etc.

• Assadeira

Serve para assar carnes, peixes ou outros alimentos, e pode ou não ter uma tampa.



- **Terrina**

Recipiente para colocar sopas e caldeiradas.

- **Tabuleiro de Metal**

É um recipiente para guardar hortaliças ou para repousar massa panificadoras.

- **Peixeira**

Bandeja funda com tampa que para além de servir para elaborar de robalo e besugo, também se usa para cozer e escalfar pescados de características similares (redondos), no forno ou em banho-maria.

- **Escorredor**

Utensílio apropriado para escorrer alimentos dos líquidos em excesso, particularmente legumes.

- **Grelha**

Elemento de arame estanhado utilizado para grelhar ou dourar certos alimentos, como pastéis, croquetes, bifés, etc.

- **Coadores Diversos**

Os coadores são utensílios de cozinha com tela metálica ou lâminas perfuradas, usados para escorrer alimentos ou para separar sólidos de líquidos, como é o caso das infusões. Aconselha-se que os coadores sejam de aço inoxidável pois os de chapa ou fibra de ferro, oxidam rapidamente.

Tipos de Coadores:

- Coador chinês;
- Coador de massa;
- Coador de Molas;
- Coador de Verduras;
- Coador Lombriga;
- Coador de chá;
- Coador de meia roda.



- **Passador**

Utensílio utilizado para ralar batatas, sopas ou molhos. Se as lâminas forem de ferro, a oxidação a curto prazo é inevitável. Recomenda-se então que após a sua utilização e limpeza, se separem as peças e estas sejam imersas em azeite.

- **Moedor**

Utiliza-se para esmagar alho, frutos secos e ervas, ou para reduzir a pasta ou puré determinados ingredientes.

- **Ralador Manual**

Serve para ralar alimentos como pão, queijo, cenouras, etc. Geralmente são fabricados em aço inoxidável ou em folha-de-flandres.

- **Caçarola**

Usa-se para cozinhar pequenas quantidades de alimentos e para a elaboração de calda de açúcar ou molhos. Existem em vários tamanhos e materiais, como é o caso do barro refratário.

- **Paelha**

Este utensílio utiliza-se tipicamente na confeção de paelhas. Não obstante, e na maioria dos casos, a paelha fabrica-se em chapa de ferro e quando utilizada deve ser limpa em profundidade e bem seca para não oxidar. É aconselhável utilizar as de aço com base reforçada, pois este material não transmite odores residuais.

- **Caçarola de Barro**

Como o nome indica é fabricada em barro e utilizada para elaborar variadíssimos pratos, geralmente com molhos e que requerem algum tempo de preparação, como por exemplo, os pescados com molhos, verduras ou carnes com molhos.

- **Cesta de Arame**

Como o nome indica, é uma cesta de arame com asas, e utiliza-se para introduzir alimentos numa fritadeira, e poder escorrê-los imediatamente após serem retirados. Em alguns casos, pode também ser utilizado para cozer ovos.



Medidas de Capacidade

Trata-se de recipientes normalmente utilizados para medir quantidades de líquidos. Empregam-se geralmente recipientes de um litro, meio litro, um quarto de litro, e de um decilitro.

As medidas mais habituais na cozinha são fabricadas em folha-de-flandres, aço inoxidável ou plástico.

Propriedades dos Materiais

Com o fim de manter o máximo de higiene e conservação dos alimentos, é importante conhecer todos estes utensílios, de forma a não permitir a transmissão de odores, cores ou sabores por contacto, ou através da preparação.

Estes utensílios devem ser produzidos a partir de materiais que não apresentem perigo de intoxicação. Devem ser bons condutores de calor, sem riscos de se deformarem, resistentes ao choque, aos maus-tratos e à utilização sucessiva, bem como de fácil arrumação.

O Cobre

Trata-se de um material muito utilizado na cozinha tradicional, e adapta-se perfeitamente a todo o tipo de cozinhados. Tem uma boa resistência e é um excelente condutor de calor.

A sua limpeza deve efetuar-se com um produto especial, e verificar-se periodicamente o estanho. É um material para cozinhar e não para conservar.

O Aço Inoxidável

O aço inoxidável é recomendável para cozinhados em líquido (fritos). É resistente, indeformável, muito fácil de arrumar, e comporta-se muito bem nas lavagens automáticas. Por não ser bom condutor de calor, coloca-se na sua base um fundo difusor, composto por lâminas de cobre e alumínio.

O Alumínio

É um material leve, barato, e bom condutor de calor, de fácil limpeza e arrumação. Devido à sua fraca resistência ao choque, não deve ser usado para bater coisas. Por



ser um material alterável, não se utiliza para conservar alimentos, o que poderia fazer com que o contacto com certos nutrientes (gorduras ou ácidos), pudessem causar a decomposição da cor e sabor dos mesmos.

Aço Negro

É menos utilizado porque é um material oxidável, e por isso, é utilizado apenas para a fabricação de frigideiras, formas ou latas. Depois de lavado é imprescindível secar muito bem, para evitar a oxidação.

Aço Estanhado

Utiliza-se para pequenos acessórios como espumadeiras ou cestos de arame.

Ferro Fundido

Pode ser esmaltado ou não. É muito bom condutor de calor, mas também se torna muito dispendioso e frágil. A limpeza de alguns utensílios, como a frigideira, deve basear-se apenas em aquecê-los com água e sal, nunca esfregá-los.

Plástico de Uso Alimentar

Tem como missão conservar alimentos. Os materiais mais utilizados são o policarbonato, e em menor escala o polietileno.

Conceito de Roda

O termo advém de um tipo de serviço efetuado em tempos recuados, que consistia em fazer subir ou descer, com a ajuda de uma roda ou roldana, um monta-pratos manual, usado para o transporte das refeições entre diferentes pisos. Ao profissional encarregado deste serviço era dado o nome de “Roda”.

Atualmente, é este o vocábulo por que é conhecido vulgarmente o controlo de saída dos alimentos da cozinha para a sala de jantar do restaurante.

É a zona que separa a cozinha do restaurante, onde os pratos são dispostos e “decorados”, e sofrem, se necessárias, todas as alterações.



Deve ser composta por uma zona fria e uma zona quente, pois é por aqui que saem todas as iguarias, que tanto podem ser pratos quentes ou frios.

Normalmente, a parte quente é aproveitada como estufa para manter os alimentos a uma temperatura ideal para consumo, enquanto aguardam serem servidos ao cliente.

Importância da Roda como Meio de Controlo

Este serviço, apesar de “discreto”, representa um dos pontos mais importantes no desenrolar do serviço de cozinha, devendo por isso, ser dirigido pelo chefe de cozinha ou pelo subchefe.

Aqui são feitos os pedidos à cozinha (através de tickets ou comprovantes), que o chefe transmitirá aos diferentes chefes de partida. É daqui que saem os pratos correspondentes aos pedidos do restaurante.

É nesta troca (tickets/pratos) que deverá incidir a maior atenção por parte do chefe de cozinha, pois poderá controlá-la nos seguintes aspetos:

- **Correção da entrega** (quando o cliente pede alguma alteração ao prato inicialmente pedido).
- **Composição do prato** (os vários alimentos que constituem cada um dos pratos do menu).
- **Guarnições** (os vários alimentos que acompanham o prato principal).
- **Quantidade** (determinar a quantidade de cada um dos alimentos que constituem cada um dos pratos).
- **Decoração** (toda a parte ornamental dos alimentos, tal como vai ser apresentado ao cliente).

É também aqui que se recebem os retornos e onde, mais uma vez, o chefe decide o aproveitamento a dar.



Atividades

1. Identifique as zonas da cozinha.
2. Indique os tipos de fornos que conhece.



Funcionamento da lavanderia/rouparia

Lavanderia

Trata-se de uma secção normalmente existente apenas nos estabelecimentos hoteleiros e destinada a efetuar a lavagem de roupas de serviço e de alguns hóspedes.

Os restaurantes tradicionais normalmente mandam lavar as roupas a lavandarias, ou então fazem-no em processo doméstico. É no entanto importante que o restaurante dê à roupa o máximo de cuidado com a sua limpeza, visando que se mantenham num estado sempre irrepreensivelmente limpos.



Arrumação de roupas



Atividades

Quem são os clientes das lavandarias?



Outras Secções

Pastelaria

Secção que fornece ao restaurante os doces de sobremesa.

O Armazém de Alimentos ou Economato

Este local é assim designado porque é aqui que se armazenam as mercadorias e todos os artigos necessários para a preparação de refeições e bebidas do estabelecimento.

Deve estar localizado junto da receção de mercadorias e perto da cozinha, de modo a permitir uma rápida e fácil deslocação destas mercadorias. O local deve ter um bom sistema de ventilação, de duas renovações por hora ou uma temperatura ambiente climatizada nos 15 °C. Este ar de renovação deve entrar filtrado e humedecido. A iluminação é artificial para não expor as matérias-primas à luz solar, e não deverá ultrapassar os 200 lux.



Exemplo de armazém de bebidas e alimentos.

Esta zona pode subdividir-se em receção, despensa e cave, onde os artigos devem ser arrumados de uma forma racional para permitir o acesso rápido.

O equipamento é constituído por:

- Balanças de vários tamanhos.
- Carros de transporte das mercadorias.
- Tabuleiros de diversos tamanhos, para o transporte de mercadorias.

Para além deste material deve possuir um armário para arquivo de documentos, uma secretária e uma cadeira.



Como meio de controlo são utilizados:

(entrada de produtos)

- Notas de Encomenda;
- Notas de Crédito;
- Faturas.

(saída de produtos)

- Requisições por secções.

Despensa:

É o local onde são armazenados todos os produtos, até ao momento em que são requisitados pelas secções que deles necessitem para o respetivo serviço.

Neste local, os produtos devem ser colocados sempre no mesmo local (os produtos mais utilizados devem ser armazenados nas prateleiras mais baixas) para facilitar a sua acessibilidade e tarefas de inventário.

A Despensa tem como equipamento:

- Câmaras frigoríficas de refrigeração;
- Câmaras frigoríficas de congelação;
- Armários frigoríficos;
- Congeladores;
- Prateleiras.

Secção de limpeza

Local onde estão arrumados todos os materiais destinados à limpeza e arrumação dos diferentes setores do restaurante e do bar.



Utensílios de limpeza.

Bar

Esta secção fornece bebidas ao restaurante.



Atividades

Faça a caracterização do Economato.



Comunicação entre secções

O movimento das secções

Para além do que já foi dito, os pedidos à cozinha, pastelaria e cave do dia são efetuados através de um documento numerado, passado em triplicado, chamado comprovativo, ticket ou nota de encomenda, no qual é explícito tudo o que foi pedido pelo cliente. Nada deverá sair das secções fornecedoras sem comprovativo.

- O original do documento deverá ir para as secções fornecedoras;
- O duplicado para o controlo da secção;
- O triplicado na posse do empregado.

O movimento do restaurante com o economato e cave principal deverá processar-se através de:

Requisições Internas: Documento interno, numerado e em triplicado, no qual se requisita às secções fornecedoras, economato e cave, tudo o que é necessário ao normal funcionamento do restaurante. As requisições devem ser visadas e autorizadas pelo diretor.

- O original da requisição, depois de aviada e valorizada, será entregue nos serviços de contabilidade;
- O duplicado ficará na secção fornecedora;
- O triplicado na secção requisitante.

Nada deve sair das secções fornecedoras, sem ser mediante uma requisição.



Atividades

Como é constituído o comprovativo? Porquê?



