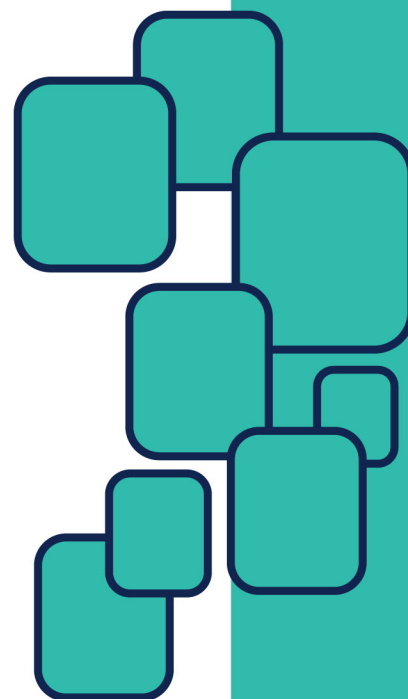


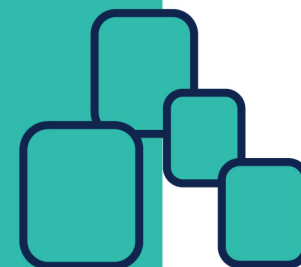
Adriana Masiero Kühl



Ciências da Saúde

Gastronomia e Hotelaria

E-book





UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE
UNICENTRO

Reitor: Aldo Nelson Bona
Vice-reitor: Osmar Ambrósio de Souza

**Universidade Aberta do Brasil
UAB/UNICENTRO**

Coordenação:
Maria Aparecida Crissi Knuppel

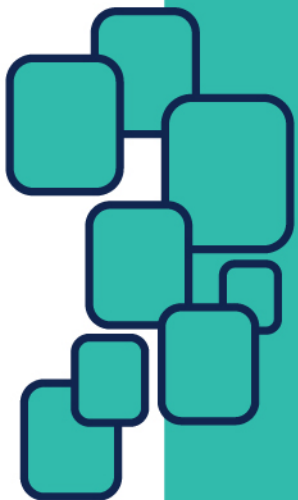
**Projeto TICS/UAB/Unicentro
Coordenação:**
Maria Terezinha Tembil; Ariane Carla Pereira

Revisão/Correção Linguística:
Daniela Leonhardt

Planejamento gráfico: Lucas Gomes Thimóteo

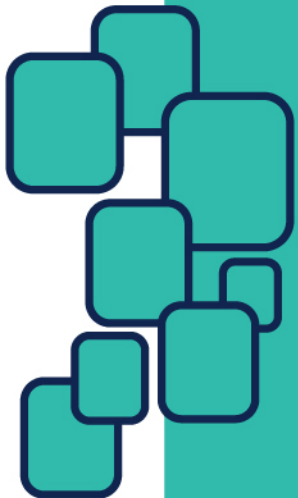
Diagramação: Lucas Gomes Thimóteo

Comissão Científica
Carlos Alberto Kuhl
Diocesar Souza
Edécio José Stroparo
Marcio Alexandre Facini
João Morozini
Klevi Reali
Margareth Maciel
Regiane Trincaus
Robinson Medeiros
Romeu Scharz Sobrinho
Ruth Rieth Leonhardt
Vanessa Lobato
Waldemar Feller



SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	3
PARTE I: HISTÓRIA DA GASTRONOMIA MUNDIAL	4
1. Pré-História	4
2. Idade Antiga	5
3. Idade Média (séculos V a XV d.C.)	7
4. Idade Moderna (Séculos XV a XVIII)	9
3. Idade Contemporânea e internacionalização da cozinha francesa	12
PARTE II: MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA AULAS PRÁTICAS E ELABORAÇÃO DE MATERIAL NA DISCIPLINA DE GASTRONOMIA E HOTELARIA	15
1. Etiqueta à mesa	15
2. Arrumação de mesa (<i>mise-en-place</i>)	24
3. Serviço de alimentos e bebidas para restaurantes e hotéis	30
4. Planejamento de cardápio para restaurantes e hotéis	42
5. Serviço de vinhos para restaurantes e hotéis	48
6. Serviço de bar para restaurantes e hotéis	56
CONSIDERAÇÕES FINAIS	67
REFERÊNCIAS	68



um suporte teórico aos tópicos abordados na disciplina. Aonde todos encontrarão informações úteis e necessárias ao desenvolvimento das atividades propostas e também um direcionamento para novas pesquisas e buscas individuais.

Iniciaremos com a abordagem histórica da gastronomia mundial, que se confunde com a história da alimentação, processo esse essencial para o entendimento de diversas questões em discussão na atualidade, podendo então, com uma breve leitura perceber a influência das particularidades de cada povo na construção dessa história.

Na segunda parte teremos uma abordagem prática. Nele encontram-se descritas algumas formas e procedimentos da gastronomia, uma iniciação para quem pretende seguir esse caminho, visto que nosso objetivo é apresentar a profissão e algumas de suas nuances e das suas inúmeras possibilidades.



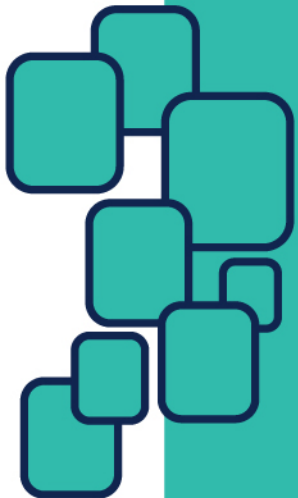
INTRODUÇÃO

Esse material foi desenvolvido para o projeto institucional Uso de Tecnologias de Comunicação e Informação nos Cursos Presenciais de Graduação da UNICENTRO com vistas a auxiliar nos conteúdos ministrados a distância pelo sistema *moodle*.

O objetivo dessa publicação é dar

Os tópicos apresentados nessa seção servirão de base para as aulas práticas programadas para o segundo semestre. Portanto, desenvolvam todas as atividades da disciplina com atenção para que possamos colocar em prática algumas das questões levantadas nessa publicação.

Utilizem esse material com o guia para seus estudos, sempre buscando novas informações e descobertas próprias, para que o processo ensino-aprendizagem se torne completo e o conhecimento adquirido se estenda além da sala de aula.



PARTE I: HISTÓRIA DA GASTRONOMIA MUNDIAL

1. Pré-História

Primeiramente é importante pensar a arte culinária como a base da Gastronomia, que representa a mais antiga de todas as artes, utilizando o fogo e dominando a natureza

para preparar os alimentos.

No Período Quaternário (6.000 anos a.C.) a alimentação era baseada na caça, coleta de frutos, nozes, raízes e cereais silvestres. Os homens viviam em cavernas e sua alimentação era totalmente dependente dos alimentos que a natureza dava.

No Período Mesolítico (5.000 anos a.C.) houve o deslocamento dos homens para o litoral, onde encontraram uma abundância de frutos do mar e houve um aumento no consumo de peixes, aves aquáticas, ovos, lesmas, caracóis, cobras, continuando a caça de gado selvagem, rena e javali.

Nesse processo, destaca-se que:

O homem pré-histórico criou todo tipo de armas, como arpões, lanças com bicos envenenados, redes de pesca, arcos, flechas, armas e, com esses instrumentos, ampliou a sua dieta alimentar de modo assombroso. (LEAL, 2007 p. 15)

A partir da evolução constante do homem, encontramos na pré-história a etapa

inicial do desenvolvimento da Gastronomia, com a descoberta do fogo a mais de 500 mil anos, a invenção de utensílios nas suas formas mais rudimentares, o descobrimento de especiarias e novos ingredientes, chegando ao aprimoramento de técnicas como a redução e ligas de molhos e as diversas formas de conservação.

Com a descoberta do fogo, tornou-se possível a conservação dos alimentos e também o início da arte culinária, modificando o sabor dos alimentos através de diferentes formas de cocção.

Cozinhando, descobriu que podia restaurar o calor natural da caça, acrescentar-lhe sabores e torná-la mais digerível. [...] Percebeu ainda que a cocção retardava a decomposição dos alimentos, prolongando o tempo em que podiam ser consumidos. (FRANCO, 2001 p. 17).

A invenção da louça de barro e da cerâmica, seguida das panelas de ferro, foi o homem de extrema importância para o de-

envolvimento da Gastronomia, pois deixou de cozinhar alimentos sobre pedras, para criar sopas e caldos de cereais em panelas presas a ganchos na lareira até que surgissem os fornos e fogões.

Os primórdios da arte culinária estão associados à invenção dos utensílios de pedra e de barro [...] Só com a fabricação desses artefatos puderam os homens iniciar-se na culinária propriamente dita, isto é, cozer os alimentos, condimentando-os com ervas e sementes aromáticas. (FRANCO, 2001 p. 18).

A fermentação foi outra descoberta fundamental para a evolução na forma de se alimentar, tornando-se um poderoso meio de conservação dos alimentos, fazendo com que alimentos e bebidas, perecíveis em curto prazo, pudessem ser armazenados, além de transformar o gosto e a textura dos alimentos. Como exemplos há as frutas e cereais transformados em bebidas como vinhos e cervejas.

Durante os períodos de desloca-

mento em busca de alimentos, o homem observou que as sementes jogadas na terra podiam germinar e brotar, surgindo então o início do cultivo da terra e do abandono da vida nômade. O homem passou a viver em aldeias, praticando a colheita e a domesticação de animais.

Ainda na pré-história, o homem trocou a vida nômade pela vida em pequenas aldeias, aprendeu a colher e domesticar pequenos animais, iniciando-se na vida pastoril. (ORNELLAS, 2000 p. 13).

2. Idade Antiga

A arte gastronômica já se fazia presente nas civilizações antigas da Assíria, Babilônia, Pérsia e Egito, que praticavam a seleção, o preparo, o serviço e a apreciação da comida com grande sofisticação.

Dentro do palácio de Mari, como o da Babilônia, durante algumas cerimônias festivas, o rei, frequentemente recebe aos grandes personagens

do império, os chefes costumeiros e os reis vassalos, [...] Quando cada um tomou seu lugar segundo sua classe, passam os criados encarregados de apresentar água para que todos lavem as mãos; depois, cada hóspede recebe um frasco de óleo perfumado [...] para se untar no começo e no fim da refeição. Em seguida, ele é servido de carne, grelhada e guisada, acompanhada de pão e legumes. (FLANDRIN E MONTANARI, 1998 p.59-60).

Os povos grego e romano representaram influências distintas e fundamentais para o desenvolvimento da Gastronomia nessa fase. Os gregos alimentavam-se com moderação, fazendo da refeição um momento para alimentar o corpo e o espírito. Os romanos, por sua vez, ficaram conhecidos pelos excessos alimentares praticados no tempo do Império.

O principal destaque da Gastronomia grega foi o prazer à mesa, pela valorização da comida, com conversas e execução de cantos durante as refeições, celebrando a amizade, o prazer e o amor.

Da Grécia antiga nos veio o respeito pelo bem comer e o bem viver, o que se caracteriza pela palavra epicurismo, derivada de Epicurus, filósofo grego que cantava o conforto de vida e os prazeres da mesa. Inclusive a palavra gastronomia deriva do grego 'gastros' (estômago) e 'normas' (lei). (ORNELLAS, 2000 p. 62).

No momento do serviço, à mesa, havia uma grande variedade de taças, que variavam de tamanho conforme a qualidade do que era servido, quanto melhor o vinho maior o copo. Também eram praticadas pelos gregos três formas de preparo: o assado, os caldos e os ensopados. O pão fermentado já era conhecido, sendo acrescentadas à massa, ervas, sementes aromáticas, óleos vegetais e frutas.

No mesmo período, após inúmeras conquistas e a introdução de novos produtos, os romanos passaram a valorizar os banquetes extremamente luxuosos e os excessos alimentares. O luxo nas mesas dos romanos era quase inacreditável. Tudo o que agradava ao

paladar era testado em preparações e experimentado.

Lucullus (século I a.C.) é uma das figuras legendárias da gastronomia romana. General vitorioso de várias campanhas, que lhe propiciaram imensa fortuna, construiu residências suntuosas e ofereceu festins magníficos aos ilustres do seu tempo. [...] Galinhas-d'angola eram trazidas da África e bandos de gansos tangidos pelas estradas, do norte da Gália até Roma. [...] Com a expansão do império, o mercado de especiarias também cresceu. (LEAL, 2007 p. 46-50).

Os romanos faziam o melhoramento de vinhos trazidos da Grécia e Itália, com o acréscimo de flores, especiarias e outras preparações, tornando-os mais saborosos e perfumados.

Havia uma grande preocupação com o serviço à mesa e as trocas de pratos e utensílios podiam chegar a vinte em uma única refeição. A cada preparação retiravam-se os utensílios utilizados no serviço anterior.

3. Idade Média (séculos V a XV d.C.)

Período marcado por inúmeros acontecimentos como a queda de Roma, a invasão bárbara, a mudança do Imperador para Constantinopla que fomentaram o contato da sociedade romana decadente com a sociedade bárbara, dando início ao Feudalismo. Tem-se então a estagnação na arte de se alimentar, devido à decadência nos avanços das técnicas culinária.

Coube então aos religiosos dos mosteiros e das abadias a manutenção da arte culinária iniciada na Idade Antiga. Nesses locais foram cultivados pomares, hortas e vinhas nobres, foram desenvolvidas técnicas de refinamento de queijos, e aperfeiçoados os processos de conservação dos alimentos.

Os monges foram os responsáveis por mudanças importantes da cozinha da Idade Média, simplificando a preparação dos alimentos e enriquecendo a qualidade dos produtos [...] eles cultivavam a uva para o vinho, a maçã para a cidra e o malte para

a cerveja. [...] aprimoraram a conservação de alimentos (LEAL, 2007 p. 30-31).

Fora dos mosteiros e das abadias não havia mais preocupação com a arte de se alimentar bem, pois as técnicas culinárias para o preparo dos alimentos não eram mais valorizadas e o trabalho dos cozinheiros e *chefs* de cozinha dispensado, os quais tiveram que fugir ou mudar de profissão.

Desse processo resultou uma maior hospitalidade e menos exagero durante as refeições, os banquetes se tornaram mais simples, com maior receptividade e afetividade. Manteve-se a utilização de condimentos justapostos, abusando de especiarias e de novos ingredientes.

A culinária da Idade Média, como da Antiguidade, utilizava os condimentos sem o sentido da combinação dos ingredientes, limitando-se a justapô-los. A cozinha dos ricos, conseqüentemente, incorria no abuso das especiarias e voltava-se mais para o impacto da apresentação dos pratos do que para a arte de sua preparação. (FRANCO, 2001 p. 71).

O intercâmbio cultural proporcionado pelas Cruzadas despertou nos europeus uma culinária muito rica e a valorização de alimentos exóticos trazidos de diversas regiões, como o faisão de patas douradas. Durante os banquetes havia a presença de pajens¹ vestidos com trajes especiais para servir as refeições e de belas mulheres para sessões de música e poesia.

Os melhoramentos dessa época ocorreram no sentido de utilizar o que já existia para proporcionar maior prazer e bem estar à mesa. Foi Carlos Magno que introduziu um toque de refinamento no momento da refeição ao acrescentar, ao serviço, utensílios de prata e ouro, paredes decoradas e chão com flores.

Guillaume Têrel, chamado também de Taillevent, foi o principal nome da Gastronomia durante a Idade Média, sendo con-

¹ Jovens da nobreza que acompanhavam o rei ou pessoa nobre (Braune & Franco, 2007)

siderando o precursor da cozinha francesa, transmitindo seus conhecimentos através de livros. Seu livro *Le Viandier* apresentava receitas e costumes da corte de Carlos VI, e falava da renovação da cozinha, com destaque para a importância dos molhos e o aprimoramento de receitas antigas.

4. Idade Moderna (Séculos XV a XVIII)

Temos nesse período o registro de grandes inovações que marcaram o início do Renascimento, movimento que propôs um novo comportamento nas mais diversas áreas do conhecimento, entre elas a música, as artes plásticas e também a Gastronomia.

Na França, e em várias cortes europeias, ainda resistia a influência da gastronomia defendida por Taivellant, enquanto que em Veneza e em Florença (Itália), os abastados mercadores já jantavam com elegância e estilo, saboreando delicadezas como cogume-

los, alho, trufa, lasanha e ravióli. O serviço era suntuoso, sem extravagâncias, com toalhas de mesa bordadas e a comida era servida nos mais diversos formatos.

Foi somente no século XVI que a cozinha francesa recebeu essa influência, através de Catarina de Médicis, da Itália, esposa de Henrique II, da França. As novidades na Gastronomia francesa chegaram junto com os *chefs* da culinária renascentista, especializadas em preparar pratos delicados e elegantes, como corações de alcachofra, sorvetes, macarons e diversas preparações de confeitaria.

Catarina de Médicis introduz uma nova elegância à mesa francesa com a utilização de talheres e pratos individuais, evitando o contato do convidado com o alimento e a multiplicação de copos e taças de cristal veneziano para a degustação de vinhos, que substituíram as taças de prata, cobre e estanho.

A cozinha europeia se tornava mais elegante e simples, opondo-se à os-

tentação dos banquetes ainda presentes na Idade Média. [...] A chegada de Catarina de Medici marcou o início da mais complexa e refinada cozinha do mundo ocidental: a cozinha francesa. (LEAL, 2007 p. 41-31).

A segunda força na cozinha francesa foram as demandas por luxo e a excelência da culinária na corte de Luís XIV, o Rei-Sol. Inicia-se então a gastronomia do Grande Século e a cozinha transcende a simples função de alimentar para transformar-se em um meio de divulgação de ideias e novas descobertas. As receitas e as preparações são divulgadas por toda a França em livros de culinária.

Luís XIV estabelece um novo protocolo para o serviço à mesa, os pratos passam a ter uma ordem de apresentação, com limpeza e elegância. Segundo Ornellas (2003), no seu reinado, as refeições da corte constavam de 8 serviços, cada qual composto de 20 a 30 iguarias diferentes, inclusive receitas espanholas e germânicas. O uso de talheres se dissemina, inicia a manufatura das porcelanas

francesas e os legumes passam a contracenar com as carnes, aumentando, dessa forma, o refinamento durante as refeições.

As mudanças e o crescimento da Gastronomia durante os séculos XVII e início do século XVIII se deram sob a influência da alquimia, que no âmbito da cozinha buscava o suco vital dos alimentos.

Sugiram as ligas de farinha substituindo as de pão. O processo de redução era utilizado para aumentar a viscosidade de um molho e concentrar seu sabor. Desenvolveram-se a extração do suco das frutas e de tomates e a criação dos caldos, que foram os precursores da Teoria dos Fundos (séculos depois).

A transformação na gastronomia francesa foi motivada também pela importância dada aos cozinheiros nessa época, que tinham o conhecimento dos diversos alimentos e preparações, porém estavam reclusos até o presente momento. Houve então a va-

lorização das suas qualidades e o reconhecimento das suas geniais invenções, tornando a arte no preparo de pratos, que imitava a pintura e a escultura, indispensável.

A valorização se dá também por meio de livros de culinária, com destaque para os cozinheiros, que tinham seus nomes ao lado das receitas que haviam inventado ou divulgado. Em 1651, Pierre La Varenne, mestre cozinheiro, publica o livro *Le cuisinier françois*, pioneiro em batizar uma receita com seu próprio nome.

Seu livro *Le cuisinier françois*, além de conter instruções sobre preparação de molhos e técnicas culinárias, estabelece regras para a sequência dos pratos. [...] é um dos livros de cozinha mais importantes do século XVII. [...] Os preceitos de La Varenne levaram a inúmeras inovações, entre as quais a invenção do molho *béchame*². (FRANCO, 2001 p. 165).

Este livro representa o progresso para Gastronomia, tendo suas primícias fun-

² Louis de Bechamel, rico financista, assumiu a função de *maître* na Corte e seu nome foi perpetuado em uma receita especial de molho branco (Ornellas, 2000).

damentadas nas propostas de Tailvellant, registrando a transição entre a Idade Média e os tempos modernos ao estabelecer princípios básicos na culinária francesa, na qual o uso de especiarias e temperos deve fazer aflorar o aroma natural dos alimentos ao invés de disfarçá-los.

No mesmo período chegam à França o chocolate e o café, nascem os assados e os molhos mais adequados para acompanhá-los e avança-se na elegância e limpeza. Em *A Arte de bem tratar de 1674*, são condenados os últimos traços da cozinha medieval e é valorizada a simplicidade das preparações, o cozimento em fogo baixo e o equilíbrio dos componentes. São desenvolvidos métodos mais complexos de preparações e cozimento e inicia-se a ciência de cozinhar.

Dessa forma a cozinha francesa torna-se internacional, apoiada por Vicent La Chapelle (1690-1746), *chef* importante por atuar em casa de nobres na Irlanda, Inglaterr-

ra, Holanda, Alemanha, Portugal e nas Índias Orientais. Aberto às cozinhas estrangeiras, ele as assimilou e integrou à cozinha francesa e de acordo com Franco (2001) pode, assim, ser considerado pioneiro da atitude que orientou o trabalho de alguns *chefs* da *nouvelle cuisine*.

Com a Revolução Francesa ocorreu a difusão dos cafés e restaurantes. O primeiro café foi aberto em 1674. Ele admitia a presença de mulheres e afixava nas paredes, as notícias do dia, servindo como um difusor de ideias revolucionárias. Com a decapitação e fuga dos nobres, veio o desemprego dos *chefs* de cozinha, com isso alguns abriram seus próprios restaurantes e outros seguiram seus padrões para o exílio.

O termo restaurante teve origem no termo *bouillon restaurant*, o caldo restaurador, que restaurava o corpo e a mente dos que bebiam e esteve presente desde a Idade Média nos albergues e tavernas populares.

Estes estabelecimentos se tornaram os principais locais de desenvolvimento da cozinha francesa, chegando a patamares muito elevados devido à genialidade de chefs como Carême, Escoffier, Dubois, Gouffé, Favre, Duglere e Reculet, cujos feitos eram divulgados por *gourmets* como Anthelme Brillat-Savarin³, Grimond de la Reynière e Monselet.

Surgiu então a crítica gastronômica que veio com o acesso do público à cozinha dos grandes *chefs*, nascendo um novo gênero literário em 1802. Os principais difusores do conhecimento gastronômico foram Alexandre Balthazar, Grimond de la Reynière, Jean-Anthelme e Brillat-Savarin.

[...] Grimond de la Reynière, um gastrônomo profissional requintado, original e exigente. [...] implantou um tipo de serviço conhecido no Brasil como *serviço à francesa*. [...] Outra celebridade foi Anthelme Brillat-Savarin, um grande filósofo da mesa. [...] Seus livros marcaram uma geração,

³ Ver seu livro – BRILLAT-SAVARIN. Fisiologia do Gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

tornando-se obrigatórios para quem desejasse exercer o prazer da arte de comer. [...] Mas o maior cozinheiro francês de todos os tempos foi Marie-Antoine Carême. Ele causou um verdadeiro impacto na cozinha, tendo enfatizado três questões importantes: delicadeza, ordem e economia. (LEAL, 2001 p. 53).

5. Idade Contemporânea e internacionalização da cozinha francesa

No século XIX firmam-se os grandes princípios que fizeram da gastronomia francesa um modelo internacional e de acordo com Flandrin e Montanari (1998) a revolução industrial atinge a história da alimentação em vários aspectos, mas antes de tudo pelo desenvolvimento da indústria alimentar.

No serviço à mesa adota-se o serviço à russa, no qual o próprio convidado se serve do prato que lhe é apresentado, pondo em desuso o serviço à francesa, no qual todos os pratos eram postos à mesa ao mesmo tempo. Dessa forma, os menus se tornaram mais simples, reduzindo o número de pratos

apresentados em uma refeição.

O luxo dá lugar à técnica, valorizando o sabor dos alimentos e é estabelecida uma organização espacial, em que os pratos se sucedem em uma ordem precisa, iniciando pelos mais leves, chegando aos assados e retornando aos pratos menos substanciais. O peixe ganha um lugar de importância, passando à entrada ou prato principal.

Ocorre a introdução de novos ingredientes como *curry*, o caviar, o molho de soja e bebidas como o ponche e o quentão devido ao intercâmbio cultural. São estabelecidas regras de associação mais precisas entre vinhos e alimentos.

Nos restaurantes surge a figura do *maître d'hôtel* que deve compreender os desejos dos consumidores, conhecer a fundo a cozinha e ressaltar as qualidades dos pratos pela forma como estes são apresentados aos clientes, como por exemplo, a flambagem à mesa.

Novas tecnologias também são in-

corporadas à cozinha. Em 1850 há a introdução do fogão a gás e em 1857 a criação dos frigoríficos. Acompanhando o desenvolvimento, nasce a indústria alimentícia, com técnicas de esterilização de alimentos para conservação.

O prêmio coube a Nicolas Appert, autor do livro *L'Art de conserver les substances animales e végétales*, após demonstrar que alimentos fervidos em recipientes de vidro e, em seguida, fechados hermeticamente se conservavam por meses. (FRANCO, 2001 p. 216).

Associado a isso ocorreram importantes mudanças no estilo de vida da população o que incentivou Auguste Escoffier (1846-1935) a simplificar e reestruturar a cozinha clássica, adaptando-a às modificações no estilo de vida do século XX. Em 1901 publica o *Guia Culinário*, e insiste na reforma da cozinha francesa, propondo o refinamento e a modificação de aspectos da cozinha, respeitando o sabor dos alimentos, simplificação das decorações, redução dos menus, acelera-

ção dos serviços, organização das equipes de cozinha e preparo da comida de forma mais especializada e eficiente.

No final do século XIX, com a conquista do direito às férias, houve desenvolvimento do turismo e conseqüentemente da hotelaria e valorização da cozinha regional. Surgiu o primeiro guia para os viajantes o *Guia Michelin*, com nomes e endereços dos principais hotéis e restaurantes, classificados por mérito e por suas especialidades.

Nas décadas de 1960 e 1970 a gastronomia refletiu um novo tempo, surgindo restaurantes vegetarianos e macrobióticos, os pratos se tornaram individuais, muito bem decorados, com ingredientes mais saudáveis como o iogurte e purê de legumes, em substituição da farinha para engrossar molhos, preservando o gosto natural dos alimentos.

A *nouvelle cuisine* ganha força e é difundida por todo o mundo, a fim de acompanhar o novo modo de pensar a alimentação,

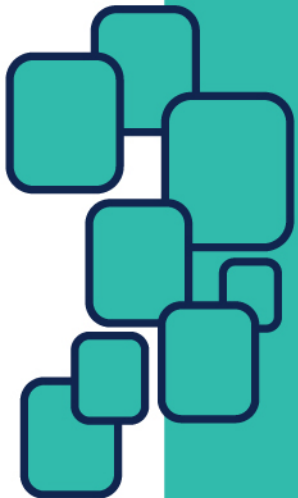
atendendo à nova estética corporal de magreza e preocupação com a saúde. Esse seguimento da gastronomia representa, também, um momento de libertação da culinária, no qual os cozinheiros podem inovar sem repetir as obras vindas de tempos passados, priorizando o sabor natural dos alimentos.

A partir da segunda metade do século XX, surgem os nomes de Bocuse e Joel Robuchon, *chefs* importantes para essa nova fase da gastronomia. Robuchon foi considerado o *chef* do século da França, associa a necessidade de administração culinária ao desenvolvimento de domínio da técnica e da estética.

No início do século XXI o destaque é para Ferrán Adriá, com invenções como as espumas salgadas, os raviólis líquidos, as gelatinas quentes, o *foie gras* pulverizado e o ar com sabor, valorizando todos os sentidos, além do paladar.

A globalização do século XX teve

influências marcantes na gastronomia, promovendo a inclusão cultural com restaurantes de cozinha étnica, sejam eles japoneses, alemães, italianos, etc. Assistimos também ao advento da *fusion cuisine*, que não se limita a tomar produtos de outras terras e inseri-los em sua própria tradição de acordo com parâmetros culturais próprios, mas em combinar os ingredientes e os estilos culinários do Ocidente e do Oriente, propondo uma nova experiência gastronômica.



PARTE II: MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA AULAS PRÁTICAS E ELABORAÇÃO DE MATERIAL NA DISCIPLINA DE GASTRONOMIA E HOTELARIA

1. Etiqueta à Mesa

É a forma como as pessoas se portam à mesa em situações sociais, apresentan-

do regras menos rígidas e mais flexíveis nos dias de hoje. Etiqueta à mesa envolve cuidados com a postura e as atitudes tomadas durante uma refeição, a arrumação de mesa envolvendo a disposição de pratos, talheres, guardanapos, copos e lavanda.

1.1. Postura e atitudes à mesa

1.1.1. Ao sentar

No momento em que sentamos devemos manter a postura ereta, sem se recostar atrás e apenas apoiando levemente as costas na cadeira. Sentados, devemos estar atentos à posição dos braços, sem debruçar sobre a mesa, nem apoiar os cotovelos sobre ela e mantê-los perto do corpo, para não ocupar muito espaço e não atrapalhar quem está sentado ao lado. Os pés são mantidos em paralelo, sem cruzar as pernas (LEMOS, 2004).

Evite cruzar ou esticar as pernas para não incomodar os vizinhos da frente. Mantenha as mãos sobre a mesa,

apoiando os punhos. (...) Não cole os braços ao corpo, pois isso trava seus movimentos. (SOARES, 2001 p. 42).

1.1.2. Ao comer

Uso de pratos e talheres:

Ao iniciar a refeição devemos estar atentos às características dos utensílios dispostos sobre a mesa, pois os talheres variam de tamanho e forma conforme a finalidade, encontrando-se dispostos em ordem de uso sobre a mesa junto com o prato da refeição.

A disposição de talheres, pratos, copos e prato de pão na mesa de refeição corresponde à sequência em que os pratos serão servidos, iniciando pelos talheres mais afastados do prato (figura 1).



Figura 1: Ordem de utilização de talheres

Fonte: disponível em <http://laertemaues.wordpress.com/2009/12/31/boas-maneiras-e-etiqueta-5/>. Acessado em 05 de junho de 2012

Quanto à forma de uso desses utensílios, temos dois sistemas de utilização de talheres, conforme segue:

- Sistema Inglês: no qual os garfos e as facas ficam nos lados correspondentes às mãos com que vão ser utilizados para cortar e comer. O garfo permanece na mão esquerda para cortar e na mão direita para comer. A faca, depois de utilizada, descansa sobre a borda superior direita do prato.
- Sistema Francês: assim como o sistema anterior os garfos e facas ficam nos lados correspondentes às mãos com que vão ser utilizados para cortar e comer, porém o garfo deve permanecer na mão esquerda durante toda a refeição.

A colher é usada na mão direita e de acordo com Lemos (2004) “a colher é pega com o

cabo entre o polegar e o indicador e mantêm-se os outros dedos bem junto e flexionado”. A o consumir um prato de sopa, usa-se o lado ou a ponta da colher, sem assoprar, nem fazer ruídos.

O mesmo autor indica que o garfo deve ser pego da mesma maneira que a colher, “*ao servir carne ou outro alimento que exija corte com a faca, ele será usado na mão esquerda, voltado para baixo e com a parte convexa voltada para cima*”. (LEMOS, 2004).

Quanto à faca, está deve ser segurada com mão direita e o indiciador apoiado sobre o contrafo da lamina. Não se usa a faca para cortar saladas, ovos, tortas, espaguetes e talharins. Dependendo do alimento utiliza-se o garfo para separar pequenos pedaços e, se possível, consome-se inteiro ou da forma como foi servido. Faca de peixe é utilizada para separar os pedaços de carne das espinhas, à medida que se come. (LEMOS, 2004).

Algumas outras considerações sobre a utilização dos talheres estão listadas a

seguir:

- nos momentos em que utilizamos apenas o garfo ou bebemos algum líquido, a mão que não estiver segurando nenhum utensílio fica apoiada na superfície da mesa, e não sobre o colo;
- não se recolhe talheres ou guardanapo caídos no chão. Pede-se, gentilmente, ao garçom que retire e faça a substituição;
- entre a troca de pratos ou alimentos, os talheres são colocados em forma de V sobre o prato (figura 2);
- após utilizar a faca para cortar algum alimento e continuar a refeição apenas com o garfo, ela é descansada na borda superior do prato (figura 3);
- terminada a refeição, colocam-se os talheres em paralelo sobre o prato, com os cabos para a direita (figura 4);

- Durante a refeição, e em especial quando é servida uma sopa, não é preciso abaixar-se sobre o prato, a colher vai até a boca;

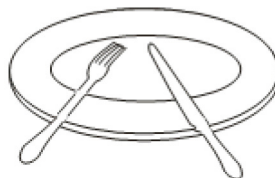


Figura 2



Figura 3



Figura 4

Fonte: disponível em <http://www.chicsemesforco.com/2011/02/etiqueta-boas-manciras-mesa.html/> http://www.filodecoracoes.com.br/filodecoracoes/public_html/?p=interna&pag=53. Acessado em 05 de junho de 2012

Uso do guardanapo:

Logo ao sentar-se, coloque o guardanapo sobre o colo desdobrando-o apenas pela metade. Use-o sempre que necessário. Antes e depois de tomar qualquer líquido, é indispensável. Se em qualquer momento ele cair no chão, não se abaixe para pegá-lo: espere receber outro. (SOARES, 2001 p. 42).

Sendo assim, faz-se necessário as seguintes considerações quanto ao uso do guardanapo.

- é colocado sobre o colo, imediatamente após sentar-se;
- após a refeição, é deixado sobre a mesa, no lado esquerdo do prato, para que o garçom possa fazer a retirada;
- o guardanapo é utilizado para limpar os lábios antes e depois de tomar algum líquido;
- quando presente, um guardanapo de tecido ou papel em vermelho ou lilás servirá para retirar o batom dos lábios;

- o guardanapo de papel nunca vai ao colo. Quando utilizado esse tipo de guardanapo, ele é mantido do lado esquerdo do prato;
- não se utiliza o guardanapo de pano ou de papel para limpar pratos, copos e talheres.

Considerações Importantes para o momento da refeição:

Abaixo temos informações importantes de comportamento e utilização de alguns utensílios.

<i>Mastigação</i>	Mastigar os alimentos com a boca fechada; Não falar com a boca cheia;
<i>Xícara</i>	Ao segurar copo ou xícara nenhum dedo fica erguido;
<i>Pão</i>	É quebrado com os dedos em pequenos pedaços à medida que se come; Não pode mergulhar no ovo ou no molho; Não se raspa o prato, com o pão.

<i>Frango a passarinho</i>	Pode ser consumido usando as mãos;
<i>Palitos</i>	Jamais devem ser utilizados à mesa;
<i>Postura do anfitrião</i>	Espera todos os convidados estarem servidos, para se servir.
<i>Sopa</i>	Não se repete
<i>Alimento desconhecido</i>	Quando não se sabe como comer, o melhor é aguardar e observar os outros convidados.
<i>Levantar da mesa</i>	O convidado se retira da mesa após todos terem terminado a refeição.
<i>Alimentos no prato</i>	Não se mistura, amassa ou fica revirando a comida no prato.

Organização: Kühl, 2012.

Existem situações que necessitam a remoção de resíduos e alimentos levados à boca, como no caso do caroço de azeitonas ou espinha de peixe. Esses resíduos são retirados da boca do mesmo modo que foram levados, com o garfo ou a colher, fazendo uma concha com a mão sobre a boca, não

utilizando o guardanapo. Os pedaços retirados são colocados no canto do prato que está sendo utilizado. É melhor servir azeitona sem caroço e peixe sem espinha.

Eventualmente algum pedaço ou resíduo de algum alimento pode cair fora do prato. Nessa situação o pedaço caído é recolhido com os talheres e colocado na margem do prato.

Podem ocorrer também acidentes de deglutição com água, saliva, farinha, bebida alcoólica forte, fragmentos de comida e espinha de peixe, as causas mais frequentes. Caso isso aconteça pede-se licença e vai-se até o banheiro. Se necessário pede-se ajuda.

As bebidas alcoólicas como coquetel e drinques, servidos como aperitivo não são levados à mesa de refeição. Na refeição consomem-se as bebidas que serão servidas como acompanhamento das preparações.

A higiene pessoal requer sempre atenção especial, os cabelos, se possível, fi-

cam presos e as unhas limpas. Recomenda-se às mulheres usarem pouco batom e em tons claros, para evitar que copos e guardanapos fiquem marcados.

É vedado o uso de boné, chapéu ou camiseta sem manga à mesa, em qualquer ocasião, formal ou informal. Ruídos também são sempre inconvenientes.

Desligam-se os telefones celulares e, caso seja necessário mantê-los ligados, ficam dentro da bolsa e em local de fácil acesso, comunicando ao anfitrião ou homenageado essa necessidade (SOARES, 2001).

1.1.3. A conversação

O entendimento entre os convidados de uma recepção ou evento é necessária para o bom transcurso do encontro. Quando instigamos uma conversa agradável, despertamos bons sentimentos, ganhamos a simpatia e teremos alegria no convívio em grupo.

Ouve-se com atenção e opina-se de

maneira pertinente quando requisitado. Ao nos dirigirmos as pessoas usa-se os tratamentos formais de Senhor ou Senhora, mesmo em ocasiões informais.

Durante uma conversa olha-se com atenção quem está com a palavra. Fitar o interlocutor demonstra atenção e interesse pela conversa. As conversas não podem acontecer em portas ou passagens estreitas, locais que atrapalham a passagem e em locais distantes do grupo.

Mantém-se um tom de voz moderado mesmo em conversas descontraídas. Voz baixa e conversa calma mostra educação. Dá-se liberdade ao companheiro durante a conversa e atenção a todos do grupo, evitando situações de ciúme. A interrupção também é uma atitude comum que deve ser evitada. Caso seja interrompido, volte ao assunto que estava tratando, se achar necessário.

Quando se está com a palavra evitam-se assuntos particulares. Se for neces-

sário abordar algum assunto particular com algum indivíduo do grupo, explica-se aos demais sobre o que se trata. Da mesma forma, não se faz menção a acontecimentos desagradáveis, nem se conversa prolongadamente sobre alguma adversidade.

Assuntos polêmicos e pontos de vista controversos (religião, política, homossexualidade) também são evitados, pois podem gerar conflitos e discussões. Manter o bom humor é muito importante para criar um ambiente agradável, entretanto cuide-se para não ser inconveniente. Evita-se excessos e colocações que possam ofender.

Elogios exagerados podem indicar uma posição de inferioridade e gerar inquietações e constrangimento. Opostamente, colocações de superioridade não são bem aceitas entre grupos, especialmente de desconhecidos. Demonstra-se interesse pela opinião de todos, dando oportunidade para que todos fale, sem constranger ou inibir os convidados.

dos.

Cuidado com o excesso de perguntas. É preciso ser discreto e conter a curiosidade. Utiliza-se um vocabulário formal, sem o uso de gírias ou jargões populares. Os elogios são sempre simples e inteligentes. Não se elogia roupa e adereços, salvo ocasiões em que estes forem ousados.

1.2. As deferências e as apresentações

- Hierarquia social: a pessoa mais importante de um encontro ou evento, nas regras de etiqueta, é a mais qualificada. Esta recebe o máximo de atenção e consideração. Dependendo da ocasião tem-se a seguinte sequência: anfitrião, convidado de honra, homenageado.
- Cumprimento: ao entrar no ambiente do evento social a pessoa homenageada, anfitrião ou a pessoa mais importante do evento, é recebida em

pé por todos, exceto pelas senhoras.

Uma senhora não se levanta quando é apresentada a outra senhora ou a um senhor. Somente quando é convidada a saudar a anfitriã ou ser apresentada a uma mulher mais velha. Mulheres solteiras e as adolescentes levantam-se em todos os cumprimentos e apresentações. Em um restaurante cumprimenta-se pessoas conhecidas de longe. Se for necessário se aproximar apenas os homens da mesa se levantam.

- Precedência: consiste principalmente em dar passagem, entrada, ceder a vez às pessoas mais importantes ou mais velhas. Se esta recusa a precedência, passa-se à frente dizendo apenas: com licença, obrigado (a). Mesmo quando não há pessoas mais importantes estes gestos são bem aceitos. Fazem-se apenas simples in-

dicações, sem insistências.

- Apresentações: apresenta-se a pessoa menos importantes à mais importante, o homem à mulher; alguém a uma autoridade. A pessoa a quem se foi apresentado é quem faz a primeira saudação.
- Apresentações sem hierarquia: quando não há precedência de hierarquia o principal é quem é abordado. Quem se aproxima diz quem é, e aguarda a pessoa que foi abordada cumprimentá-lo. Entre grupos, há um interlocutor de cada lado, que se identifica e diz o nome das pessoas do seu grupo.

1.3. Os lugares à mesa

A indicação dos lugares à mesa é feita pelas letras A para os homens e B para as mulheres. Esses são os lugares mais importantes, os assentos cativos dos anfitriões.

A partir desses se qualificam os demais em ordem decrescente de importância. A direita dos anfitriões ficam os convidados mais importantes.

São apresentados dois tipos de serviços para a disposição dos lugares à mesa. O serviço à francesa é uma opção quando as mesas são muito longas. E o serviço à inglesa quando estas são menores e possibilitam a conversa entre todos os convidados.

Conforme demonstrado na *figura 5*, o serviço à francesa é indicado para mesas muito longas. Os assentos das pontas ficam livres e os lugares centrais são ocupados pelos indivíduos mais importantes do evento, sendo que o lugar indicado pela letra A está mais próximo da entrada da copa. Se a opção for pelo serviço à inglesa, são os lugares das pontas ocupados pelos indivíduos mais importantes do evento, pois nesse tipo de serviço as mesas são menores, e nelas é possível envolver todos os convidados em uma con-

versa.

Os assentos das pontas permitem uma vista de todo o salão, encontram-se no meio de um número igual de assentos, possuem um amplo espaço e melhores condições para serem servidos. Porém se ocupados em mesas muito longas haverá um distanciamento muito grande entre os convidados presentes no evento.

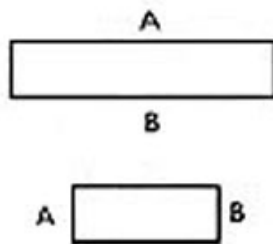


Figura 5: Disposição dos lugares à mesa: 1) serviço à francesa; 2) serviço à inglesa.

Independente do serviço utilizado, os assentos são alternados entre homens e mulheres, evitando que um homem sentasse ao lado de outro homem, permitindo que casais acomodem-se um em frente ao outro (SOARES, 2001).

A indicação dos assentos é feita pela anfitriã, por meio de cartões de mesa na presença de muito convidados, ou acompanhando os convidados até seus lugares quando o número de convivas permitir esse tipo de recepção (SOARES, 2001).

Em refeições realizadas em restaurantes também servem as regras de etiqueta para a indicação dos lugares, considerando-se o grau de cultura do convidado, a presença de surdez unilateral, a presença de visitante estrangeiro e o acompanhamento de pessoas idosas.

2. Arrumação de mesa (*mise-en-place*)

O termo francês *mise-en-place* refere-se ao preparo da sala de jantar e de todos os materiais a serem utilizados durante o serviço em uma refeição. Ele reflete o tom do restaurante ou o estilo do anfitrião, impondo as características da cozinha e valorizando as particularidades de cada local.

Facilitar e agilizar o trabalho do garçom, atrair o cliente para a refeição e criar um ambiente agradável são as principais funções da *mise-en-place*, ou melhor, da arrumação de mesas do seu restaurante. (MACEDO, p. 48)

Um restaurante que propõe pratos leves a base de peixes, pode escolher vidros com cores claras e formas simples para expressar as características da culinária. As formas, utensílios, cores e combinação são específicas para cada local e ocasião (churrascaria, *self-service*, restaurante, pizzaria).

A *mise-en-place* é constantemente atualizada, com a introdução de novos materiais e formas para enriquecer, valorizar ou renovar os equipamentos. Com uma equipe treinada, um estabelecimento que mantém uma *mise-en-place* atualizada consegue obter melhores resultados no serviço, dispondo de maior tempo e atenção aos clientes, gerando mais lucro. É um diferencial bastante importante a atenção dada aos cuidados e capricho na hora da preparação de mesas e utensílios (alinha-

mento, limpeza e apresentação).

Em banquetes é fundamental ter a *mise-en-place* completa, correspondente ao cardápio servido. Porém os restaurantes podem optar com uma *mise-en-place* mais prática, com a utilização de jogos americanos que demandam menores cuidados que as toalhas, e cobre-manchas de papel vegetal, descartados após cada uso. Porém, o cuidado e capricho é o mesmo que uma *mise-en-place* completa.

Destaca-se como algumas das finalidades da *mise-en-place* a facilitação do trabalho dos garçons durante o serviço e o estímulo ao cliente com a criação de um ambiente agradável, que favorece a refeição e a sua permanência no estabelecimento (PACHECO, 2005)

O preparo da sala de jantar seja em restaurante, clube ou residência respeita a ordem geométrica na disposição das mesas, simetria das cadeiras e móveis em geral.

Os materiais utilizados passam por um controle frequente para que seja avaliada

a durabilidade dos materiais de cada componente. Para isso, a equipe deve conhecer as características principais das peças, os cuidados no uso e manutenção e o custo de peças de materiais frágeis ou preciosos. Os objetos quebrados durante o serviço são recolhidos e guardados e, semanalmente verifica-se a quantidade de peças quebradas ou danificadas, para reposição e sensibilização dos colaboradores.

No estoque é indispensável prateleiras de tamanhos adequados, tapetes antiderrapantes ou materiais capazes de absorver choques, cestos para empilhar pequenas tigelas, panos para separar pratos.

2.1. Preparo das mesas

O preparo das mesas inicia com a colocação do forro de mesa ou *molleton* que tem a função de impedir que a toalha escorregue, proteger a mesa do calor, conferir maior maciez e reduzir ruídos. São indicados

tecidos de algodão ou material emborrachado (PACHECO, 2005; PACHECO, 2004).

As toalhas são um elemento de embelezamento do ambiente, harmoniza-se com a decoração e expressa as características do evento ou restaurante. Para isso os cuidados despendidos na escolha das toalhas consideram as cores harmônicas com a decoração, a resistência do tecido e o tamanho de adequação para as mesas.

No momento de preparação, as toalhas devem estar completamente lisas, sem rugas, estendidas sobre a mesa de maneira uniforme, com as dobras localizadas em um sentido comum (PACHECO, 2005; PACHECO, 2004).

Finalizando essa etapa há o cobre manchas, que é um item adicional à arrumação de mesa, tendo por objetivo preservar o bom estado das toalhas. Caso algum alimento ou bebida seja entornado sobre a mesa, retira-se o cobre mancha rapidamente, substituindo

por outro limpo. Também pode ser utilizado para renovar um ambiente de maneira prática e econômica (PACHECO, 2004).

Após a colocação das toalhas inicia a disposição dos utensílios sobre a mesa. O *sou-plat* ou prato de serviço é um utensílio opcional utilizado como apoio para os pratos de mesa e de sopa. É utilizado em refeições formais e em bons restaurantes para refinar o serviço. É removido junto com o prato principal (PACHECO, 2004; SOARES, 2001).

O prato de mesa e de sopa fica bem ao centro do lugar destinado a cada pessoa, afastado 2 (dois) dedos ou 4cm da borda da mesa. Quando os pratos possuem logotipo, são arrumados de modo que este fique voltado para o cliente. O prato de sopa é colocado sobre o prato de mesa (LEMOS, 2004; SOARES, 2001).

Após a colocação dos pratos inicia-se a disposição dos talheres que terão a quantidade determinada de acordo com o

cardápio proposto, organizados de fora para dentro conforme a entrada dos pratos. Sempre a esquerda do prato será colocado o garfo de entrada, de peixe e o de mesa. Uma exceção é verificada para os garfos de ostras e *escargots*, que são colocados no lado direito dos pratos (PACHECO, 2004; LEMOS, 2004; SOARES, 2001).

A faca de entrada, a colher de sopa, a faca de peixe e a faca de mesa são colocadas do lado direito do prato. A faca fica a dois dedos do prato, com a lamina de corte voltada para dentro e a colher após a faca, caso houver sopa ou *consommé*. Todos os talheres são colocados voltados para cima, exceto quando o faqueiro tem monograma ou brasão da família no verso (PACHECO, 2005; LEMOS, 2004; SOARES, 2001).

Os talheres de sobremesa podem estar à mesa, desde que o número de utensílios não seja excessivo. Estes são colocados no sentido horizontal acima do prato de mesa na

seguinte ordem: colher e faca com os cabos voltados para a direita e o garfo com o cabo voltado para a esquerda (PACHECO, 2005; PACHECO, 2004; LEMOS, 2004).

A taça de sobremesa, porém, é levada à mesa após ser retirado o prato principal. Esta é acompanhada de um prato de serviço, onde será colocado o talher utilizado, ao final da refeição (PACHECO, 2005; PACHECO, 2004).

A louça para pão são utensílios utilizados em uma *mise-en-place* básica. O prato de pão é colocado à esquerda e um pouco acima do prato de mesa e sobre a borda superior ou à esquerda é colocada uma faca ou espátula para manteiga, com a lamina voltada para a esquerda (PACHECO, 2004).

Copos e taças dão o toque final em uma *mise-en-place*, pois podem demonstrar elegância e sofisticação. Esses utensílios ficam um pouco acima do prato, do lado direito. A taça para vinho tinto fica na direção da ponta

da faca de mesa, a taça para água, à esquerda da de vinho tinto, a taça para vinho branco, à direita da de vinho tinto e a taça de champanhe entre e atrás das taças de água e de vinho tinto (PACHECO, 2005; LEMOS, 2004).

Por último o guardanapo de pano. Este pode ser um elemento de decoração muito importante. Coloca-se à esquerda dos garfos, ou ainda sobre os pratos apresentando ou não dobraduras. Na *figura 6* é apresentada a distribuição dos utensílios sobre a mesa, conforme descrito acima.

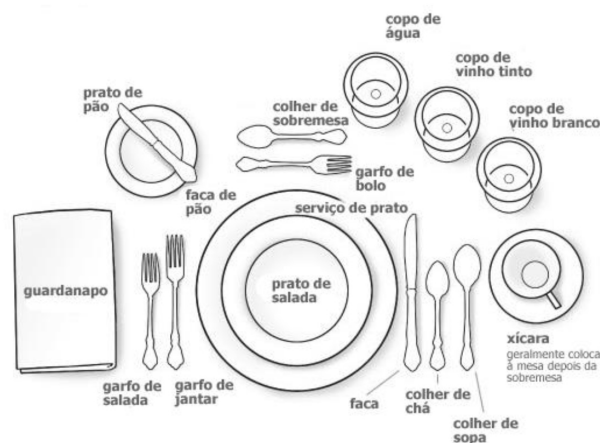


Figura 6: Distribuição dos utensílios sobre a mesa de refeição
Fonte: disponível em <http://www.segredosdavovo.com.br/2012/01/festas-disposicao-formal-de-pratos-e-talheres/>. Acessado em 05 de junho de 2012

2.2. Passo a passo para uma *mise-en-place* básica adaptado de PACHECO, 2005.

1º - Alinhamento de mesas e cadeiras: as cadeiras indicam o lugar dos pratos e deve estar levemente encostadas às toalhas.

2º - Colocação do forro de mesa ou *molleton*: preso com percevejo ou elástico, devendo permanecer bem esticado.

3º - Colocação de toalhas: atenção para os vincos centrais estarem localizados ao centro da mesa.

4º - Disposição de pratos de mesa: cuidado com alinhamento da borda do prato com a borda da mesa ou um pouco acima.

5º - Disposição de talheres de mesa: faca de mesa do lado direito do prato, corte voltado para o prato; garfo de mesa no lado esquerdo.

6º - Colocação do prato de pão: à esquerda e um pouco acima do prato de mesa, com faca de sobremesa sobre o prato de pão com o

corte volta para a esquerda.

7º - Colocação do copo de água: próximo a ponta da faca e em sua direção.

8º - Colocação do guardanapo dobrado: sobre o prato de mesa, com dobra de pouco manuseio.

9º - Colocação do saleiro, pimenteira, cinzeiro e da ornamentação.

2.3. Passo a passo para uma *mise-en-place* de banquetes e jantares

Em essência, é igual à arrumação de mesa para serviços *à la carte*, alterando apenas a quantidade de talheres e copos correspondente ao cardápio preestabelecido. Apesar disso, é preciso estar atento ao número de utensílios dispostos sobre a mesa para não comprometer a apresentação da *mise-en-place*.

Os talheres não podem exceder a quatro pares e as taças, a três peças. Quanto à disposição dos talheres segue a ordem de apresentação dos pratos. Os talheres mais ex-

ternos são para os primeiros pratos.

É importante e de bom gosto dispor da cópia do cardápio sobre cada mesa, em cada lugar ou no caso de bufê a descrição do prato é suficiente.

2.4. Exemplo de *mise-en-place* para banquetes adaptado de PACHECO, 2005.

A *mise-en-place* descrita se refere a um cardápio compreendendo sopa, peixe, carne, vinho branco, vinho tinto, champagne e sobremesa com calda.

1º - Colocação de talheres de peixe: são colocados ao lado dos talheres de mesa. A faca de peixe à direita da faca de mesa e alinhadas pelo cabo, o garfo de peixe à esquerda do garfo de mesa e alinhados pelos dentes.

2º - Disposição da colher de mesa ou de sobremesa: no lado direito da faca de peixe. Quando a sopa é servida em prato é acompanhada da colher de mesa, quando servida em taça é acompanhada da colher de sobremesa.

3º - Disposição dos talheres de sobremesa: são colocados à frente do prato de mesa, a faca com o cabo voltado para a direita e o corte para o prato, o garfo com o cabo voltado para a esquerda e a colher com o cabo voltado para a direita.

4º - Disposição de copos: segue a ordem geral de disposição de copos e taças.

5º - São dispensados o prato de pão e a faca de manteiga e também o saleiro, pimenteira ou paliteiro.

2.5. Consideração para uma *mise-en-place* para o café da manhã

O preparo das mesas acontece da mesma forma que para a realização de um jantar. O prato de sobremesa com guardanapo servirá como marcador de lugar, tendo à direita uma faca pequena com a lamina voltada para dentro. O prato para pão com uma faquinha será colocado à esquerda do guardanapo e a xícara com o pires e colherzinha

a direita. Eventualmente pode dispor de um copo para suco de fruta.

2.6. Consideração para uma *mise-en-place* para crianças

As exigências dos pequenos clientes pedem maior atenção e cuidado. O serviço de alimentos para crianças, em um restaurante, representa um diferencial no atendimento, agradando cada vez mais a clientela atual.

O estabelecimento que recebe com frequência esse público necessita dispor de um número grande de objetos e utensílios adequados a essa população, sendo preferencialmente inquebráveis, com formas arredondadas e sem aristas.

O estabelecimento pode oferecer copos de plástico baixos, talheres pequenos, faca sem fio e com ponta arredondada, pratos em diferentes cores e forma, cadeirões, batedores e guardanapos coloridos, tudo para garantir a segurança, o conforto e agradar os

pequenos clientes.

3. Serviço de alimentos e bebidas para restaurantes e hotéis

Seja em eventos sociais ou comerciais a recepção dos convidados geralmente acontece com um serviço de alimentos e bebidas, que pode ser a organização de um *cofee-break*, café da manhã, *brunch*, coquetel ou jantar. A modalidade escolhida será influenciada pelo número de convidados, o espaço disponível e o recurso financeiro investido.

O *cofee-break* é um pequeno lanche servido durante os intervalos de reuniões, cursos, palestras e outros encontros de curta duração. Composto basicamente por café, chá, leite e água mineral, podendo ser mais sofisticado acrescentando-se suco de laranja, *petit fours*, mini sanduíches, bolos, croissants, brioches e outros.

É preciso estar atento ao tamanho e à facilidade de consumo dos alimentos servi-

dos, pois trata-se de um serviço rápido, aproximadamente 15 minutos, durante os quais os convidados permanecerão em pé. A montagem da mesa é feita do lado externo do salão e toda a arrumação estará pronta instantes antes do horário combinado.

Um café da manhã também é uma opção para receber convidados, especialmente em reuniões de negócios e em confraternizações empresariais. É um serviço rápido, fácil de organizar e de curta duração, iniciando por volta da 08 horas e perdurando por aproximadamente 2 horas. É recomendado servir sucos de frutas, café, leite, chá, chocolate, cereais, pães, geleias, queijos, manteiga, ovos, torradas, biscoitos, frutas frescas e secas (LUKOWER, 2008).

O serviço pode acontecer com garçons à mesa ou com mesas bufê. O serviço americano que utiliza o bufê para exposição dos alimentos e bebidas é considerado mais fácil e permite uma maior variedade de op-

ções. Nesse serviço o número de garçons e copeiras é reduzido e são eles os responsáveis pela elaboração dos pratos que necessitam ser preparados no momento em que serão servidos e para a reposição dos alimentos e bebidas no bufê.

Uma opção bastante versátil para os encontros de negócios e familiares que acontecem pela manhã é o *brunch*. Um serviço que ocorre entre as 10 horas e 11 horas, tendo no cardápio alimentos intermediários às duas refeições desse período. São oferecidos os mesmos alimentos e bebidas do café da manhã, além de um ou dois pratos quentes, acompanhado ou não de sobremesa (LUKOWER, 2008).

O cardápio desse serviço será mais elaborado que o café da manhã, aumentando a permanência dos convidados no encontro, e tendo um custo menor que um almoço. Para criar um ambiente mais agradável durante a permanência no local, pode ser colocado um

fundo musical instrumental.

Os coquetéis são bastante realizados em hotéis, em eventos sociais e empresariais. Trata-se de um serviço rápido, com duração aproximada de 2 horas, quando não acompanhado de jantar. É mais informal e mais barato que um banquete, além de possibilitar um maior número de pessoas no mesmo local, pois os convidados ficam em pé. É dividido em serviço de alimentos e serviço de bebidas (PACHECO, 2004).

No serviço de alimentos é oferecida uma variedade de salgadinhos, que não necessitem do uso de talheres, como canapés de carne, de aves, de peixes e crustáceos, de queijos e salgadinhos frios. O uso de pratos quentes após os salgadinhos é opcional e exige somente o uso de um garfo, podendo servir-se pratos como camarões ao *curry*, frango desfiado com *champignons*, iscas de filé ao molho madeira.

São servidas bebidas sem álcool,

como coquetel de frutas e refrigerantes, e também bebidas alcoólicas, como Campari, Martini, *whisky*, coquetel de champanhe, entre outros. A escolha da bebida dependerá do clima, do número de pessoas, da clientela (adultos, mulheres, jovens) e a duração do evento.

Os salgadinhos e bebidas serão servidos concomitantemente, iniciando pelos salgadinhos frios, seguido dos salgadinhos quentes enquanto a equipe de bebida continua o seu trabalho, sempre recolhendo os copos vazios e cuidando da limpeza geral. Caso haja pratos quentes procede-se da seguinte forma: distribuem-se os pratos com garfos e guardanapos; serve-se o prato quente acompanhado de vinhos e refrigerantes; após o consumo, recolhem-se os pratos, garfos e guardanapos; procede-se a reposição dos copos e limpeza geral, e para finalizar servem-se os doces.

Nos jantares ou almoços, que também são denominados banquetes, eliminam-se frituras e molhos apimentados de modo

que o cardápio possa satisfazer a todos. Em banquetes a *mise-en-place* é essencial e a mesa já está arrumada antes do cardápio ser servido. Cada cardápio corresponde uma *mise-en-place* específica, podendo ser à francesa, à inglesa, à americana, etc (PACHECO, 2004).

“Um banquete requer um cerimonial mais elaborado. Dependendo de sua importância, é estratégico e muito conveniente um pequeno coquetel que o anteceda para a confraternização dos convidados. Se houver discursos, shows ou palestras é preciso que estes sejam divididos em módulos para balancear a refeição com a parte formal do evento”. (LUKOWER, 2008 p.42).

A quantidade de funcionários dependerá, entre outros fatores, da categoria do banquete, do tipo do cardápio e da qualidade de mão-de-obra, pois o treinamento da equipe exige um menor número de colaboradores. De maneira geral pode-se prever um garçom para cada 12 pessoas.

Os garçons são instruídos previamente sobre o serviço e sinais que eles obe-

decerão em conjunto, evitando tumultos. O jantar inicia-se quando todos os convidados estiverem sentados, a partir de então os garçons começam a servir o *hors d'oeuvre*, após entra o primeiro prato e em seguida o segundo. Os anfitriões são servidos primeiramente, seguindo sempre a ordem do serviço a ser oferecido.

3.1. Modalidade de serviço de pratos para restaurantes e eventos

A qualidade do serviço na área de alimentos e bebidas está intimamente relacionada com as informações repassadas aos clientes sobre o tipo de serviço e os valores de cada um deles. Um atendimento eficaz é possível com uma equipe treinada e funcionários atenciosos, o que agrada aos clientes que esperam dos garçons toda a atenção possível no momento da sua escolha.

Para o estabelecimento é fundamental uma avaliação positiva por parte do

cliente, pois o maior e o mais eficaz *marketing* de venda é a propaganda feita por um cliente bem atendido e satisfeito com o serviço. Para isso é fundamental a escolha correta do tipo de serviço e a presença de uma equipe treinada para o bom andamento na execução do serviço.

Entre as principais modalidades de serviço de pratos estão o serviço à francesa (diplomata), o serviço à inglesa direto, o serviço à inglesa indireto ou ao *guéridon*, o serviço de prato pronto ou empratado, o serviço de travessas sobre a mesa e o serviço à americana ou *self service*.

O serviço à francesa tem a participação do cliente que se serve da travessa apresentada pelo garçom, favorecendo a independência no momento da refeição. Caracteriza-se por um serviço requintado utilizado em situações protocolares e também em casas de família com garçom ou mordomos (LEMOS, 2004; PACHECO, 2005; SOARES,

2001).

Nesse serviço o garçom apresenta a travessa pelo lado esquerdo, inclinando-se ligeiramente para a frente, com a proteção de um guardanapo na mão esquerda e os talheres voltados para o cliente. Precisa ter maior atenção do garçom quanto aos cuidados com a limpeza dos uniformes e a técnica para executar o serviço. A apresentação das travessas inicia pela mulher sentada ao lado direito do anfitrião.

O serviço à inglesa deriva do costume inglês segundo o qual o dono da casa tinha a responsabilidade de servir os pratos de todos os que estavam à mesa. Pode ser um serviço rápido, porém habilidoso, utilizado em restaurantes e bufê. Adaptado às necessidades comerciais, esse serviço apresenta duas modalidades, o serviço à inglesa direto e o indireto (LEMOS, 2004; PACHECO, 2005).

No serviço a inglesa direto a apresentação das travessas é feita pelo lado es-

querdo e o alimento é servido ao cliente pelo garçom, com os talheres em sistema alicate, com garfo e colher na mão direita. Esse serviço é comum em nosso meio, porém muitas vezes, não nos damos conta que o estabelecimento oferece um tipo de serviço específico como é o caso das pizzarias com sistema de rodízio (LUKOWER, 2008).

O que diferencia o serviço à inglesa direto do indireto é a presença do *guéridon* para a execução do serviço. O *guéridon* é um carrinho auxiliar que serve para levar as travessas com as preparações até a mesa do cliente. Nesse carrinho a travessa principal fica à direita, o acompanhamento à esquerda e o prato vazio ao centro. Após apresentar as travessas pelo lado esquerdo aos clientes, o garçom serve os alimentos no prato vazio que está no *guéridon* e repassa o prato pronto pelo lado direito do cliente (LUKOWER, 2008).

Mais comum do que a utilização do

guéridon é a utilização do carrinho bufê em restaurante que servem uma grande variedade de preparações como entrada ou sobremesas. Essa modalidade de serviço parece simples e fácil, porém é preciso atentar para duas questões: a disposição dos alimentos no prato segue critérios preestabelecidos pela equipe de trabalho e a quantidade de alimento servido não pode ser excessiva.

O serviço de prato individual ou empratado é um serviço simples, utilizado por muito tempo apenas em casas familiares. Porém com a criação da *Nouvelle Cuisine* francesa, restaurantes e eventos requintados adotaram esse serviço que recebe o nome de *à la carte*, em que o diferencial é a montagem dos pratos de forma harmoniosa e criativa na cozinha, podendo o *chef* ousar nos ingredientes e sobreposições para impressionar o cliente (PACHECO, 2005).

O que distingue nesse serviço é a classe, a destreza, a técnica e a arte

de apresentação por parte de toda a equipe, pois não basta a criação de um prato por uma profissional extremamente talentoso quando a equipe do salão não está treinada suficientemente para atender bem aos clientes. Esse serviço pode ainda ser classificado em simplificado, quando os pratos são de tamanho normal e sofisticados quando são utilizados pratos maiores, cobertos pelo *cloche*.

O serviço de travessa sobre a mesa é uma modalidade ainda utilizada em restaurantes populares, caracterizado por um serviço simples e antigo. A execução se dá com o preparo das travessas na cozinha, transportadas prontas até a mesa, onde os clientes se servem à vontade com ou sem ajuda do profissional. Muitos preferem esse tipo de serviço pois existe a possibilidade de dividir para duas ou mais pessoas (PACHECO, 2005).

No Brasil é um serviço bastante comum, e nas casas de família é o anfitrião quem serve todos os convidados, podendo

ainda ter auxílio de uma copeira ou garçom. As travessas podem ser repetidas, deixadas à mesa ou em um aparador próximo à mesa (LEMOS, 2004).

Dentre as modalidades de serviço, o serviço à americana ou bufê é o mais versátil e utilizado desde o café da manhã até o jantar, tendo como característica principal a apresentação de uma grande variedade de preparações em uma mesa bufê, na qual os clientes ou convidados se servem e voltam para as suas mesas (SOARES, 2001).

Esse serviço é uma boa opção para encontros com muitas pessoas e eventos informais, devido à facilidade do serviço e ao reduzido número de funcionários para atender aos clientes, visto que as atribuições para o garçom é o serviço de bebidas e o atendimento de solicitações especiais.

Quanto à disposição dos utensílios, os pratos e talheres são empilhados em um dos cantos da mesa, se necessário o arranjo

fica no centro e as travessas com os seus respectivos talheres no lado oposto dos pratos. Quando o número de convidados for maior que 10 pessoas, os pratos e talheres ficam divididos em duas pilhas na mesa principal ou em uma mesa auxiliar, inclusive os pratinhos de sobremesa.

Nos sistema *self-service* também há uma mesa com uma grande variedade de preparações, porém a diferença se encontra na arrumação das mesas. Nesse serviço não há *mise-en-place*, os clientes pegam bandejas, pratos e talheres e após se servirem voltam a suas mesas. Ao término da refeição os utensílios são levados até a copa ou deixados em carrinhos apropriados. É uma modalidade de serviço muito utilizada em refeitórios de grandes empresas e os chamados restaurantes por quilo.

Para todas as modalidades de serviço algumas regras são observadas. À direita do cliente acontece o serviço de todas as be-

bidas, de todos os pratos prontos, a apresentação dos acessórios (sal, pimenta, azeite, etc), a apresentação da nota e a limpeza da mesa.

À esquerda do cliente é feita a apresentação de todos os pratos, a execução do serviço à francesa e à inglesa direto e também a limpeza.

3.2. Ordem de apresentação dos pratos adaptado de TEICHMANN (2000)

A escolha do cardápio é adequada ao número de indivíduos e da refeição a ser oferecida. Abaixo se encontra uma sugestão para a ordem de apresentação dos pratos em uma refeição completa.

a. Salgadinhos e aperitivos: servidos fora da mesa de jantar, ou antes da refeição, proporciona um momento de distração, apresentações e conversas. Os alimentos sugeridos são, *canapés*, pequenos sanduíches, pão

de queijo, e as bebidas, *whisky*, champagne, vinhos.

b. Hors-d'oeuvre ou antepasto: termos em francês e português, respectivamente, que representam a preparação para a refeição, aguçando o apetite e estimulando as glândulas salivares e gástricas, para tanto precisa se atraente. Os alimentos sugeridos são alface, tomates e *escargots*, e as bebidas caipirinha, campari com suco de laranja (sem excesso).

c. Sopa ou *Consommé*: prato quente servido antes do prato principal, dilata-dor dos vasos sanguíneos da boca e estômago. Em regiões quentes essa etapa pode ser dispensada.

d. *Entrée* ou entrada: preparação com alimentos mais leves que o prato principal, podendo ser servidas duas ou mais entradas em jantares longos. Os alimentos sugeridos são

soufflé, peixes, aves, ostras, siris, e as bebidas vinho branco seco.

e. Prato principal: momento central de uma refeição, no qual são fornecidos os principais nutrientes da refeição (carboidratos, lipídios e proteínas). Os alimentos sugeridos são carne vermelha, animais de caça acompanhados de legumes, arroz, e as bebidas vinhos tintos encorpados.

f. Queijos: são servidos após o prato principal para ajudar a dissipar os cheiros e sabores deixados nessa etapa, podendo ser substituído por frutas. São apresentadas duas ou três variedades

g. Sobremesa: fase doce da refeição, feita à mesa, após a remoção dos gostos do prato principal. Por exemplo, compotas, sorvetes, *mousses*.

h. Café, licores e conhaque: servidos fora da mesa de refeição, ajudando

na digestão, a cortar a sonolência e prolongando o encontro.

3.3. Equipe de serviço em alimentos e bebidas (PACHECO, 2004; PACHECO, 2005)

Gerente de alimentos e bebidas

É o responsável por todo o serviço do restaurante, pela padronização e correção das fichas técnicas, decoração da sala, mesas e bufê. Precisa planejar estratégias de venda, autorizar as compras visando a máxima lucratividade, analisar relatórios e auxiliar a direção nas funções referentes aos recursos humanos.

É necessário curso de administração em hotelaria ou superior de gastronomia, dois anos de experiência na função, fluência em francês e inglês, e informática básica. É essencial que tenha facilidade de comunicação, organização, iniciativa, criatividade, dinamismo, paciência, praticidade, liderança e habilidade com números e vendas.

Maître sommelier

Responsável pelo serviço de vinhos no restaurante, pela compra e organização de estoque, sugestão de venda de vinhos, serviço e atendimento ao cliente de maneira geral. O profissional precisa ter curso *sommelier*, *maître* e *barman*, bem como noções básicas de inglês, francês e informática. Dinamismo, paciência, organização, facilidade de comunicação e capacidade de liderança são fundamentais nessa função.

Maître d'hôtel de restaurante

Profissional com formação técnica na área, que tenha facilidade de comunicação e capacidade de liderança. É responsável por supervisionar todas as atividades do hotel relacionadas com o serviço e atendimento aos clientes, participando da elaboração do cardápio, organização do estoque e manutenção de equipamentos, além de selecionar seus funcionários e acompanhá-los durante a execu-

ção do serviço.

Para ser um *maître* é preciso ensino médio ou superior completo, cursos e experiência na área, noções de inglês, conhecimento de informática. Iniciativa, criatividade, dinamismo, paciência, capacidade de liderar e chefiar, bem como o domínio de técnicas de venda são habilidades pessoais recomendadas a um *maître*.

Barman

Profissional que planeja, prepara e serve coquetéis e outras bebidas, salgadinhos e lanches em bares ou banquetes, sendo responsável por atender aos pedidos e reclamações dos clientes e dos garçons. O barman treina e orienta funcionários sob sua responsabilidade, zelando pela conservação e manutenção dos equipamentos e materiais de seu departamento de trabalho. A formação técnica desejável é de barman e de garçom, além de noções de inglês.

Chefe de Bar

Nesse cargo a função é supervisionar e organizar o atendimento aos clientes, controlar o estoque do bar, participar da elaboração do cardápio e atender as reclamações dos clientes. É necessário também supervisionar o controle dos utensílios, observando a conservação dos mesmos.

Cabe ainda ao chefe de bar participar das entrevistas para contratação de funcionários, assim como assessorar a direção do estabelecimento na organização de horários de trabalho da equipe do restaurante. Para ser um bom profissional nessa área é necessário noções de inglês, ter cursos na área, conhecimentos básicos de informática e curso de barman. Somando-se a isso deve ter facilidade de comunicação, organização, iniciativa e liderança mantendo sempre uma postura rígida e tendo um bom domínio de vendas.

Garçom de bar

Garçom com responsabilidade de servir coquetéis, outras bebidas, lanches e salgadinhos para os clientes, além de preparar o local de serviço e atender aos demais pedidos. Deve estar pronto para solucionar problemas do bar e atender reclamações, zelando pela conservação e manutenção de equipamentos e orientando os funcionários sob sua responsabilidade. Desse garçom é exigido o ensino médio completo, experiência em hotel ou restaurante, ser dinâmico e apresentar facilidade de comunicação.

Garçom de restaurante

Sua função é atender a hóspedes e clientes no restaurante e servir alimentos e bebidas. É necessário ter curso técnico de garçom com experiência profissional de três anos e noções de inglês e informática. Para esse profissional também é necessário facilidade de comunicação, paciência, domínio de

técnicas de venda, iniciativa e criatividade.

Commis de restaurante

Executa o mesmo serviço que o garçom, auxiliando no atendimento aos hóspedes e clientes durante a permanência no restaurante. O *commis* auxilia na manutenção dos utensílios e nos serviços do restaurante. É preciso ter o ensino médio completo, além de curso de garçom e um ano de experiência. Precisa ser comunicativo, ter paciência, educação, iniciativa e disposição.

Commis de bar

Garçom com especialidade técnica que além de atender aos hóspedes e clientes no bar, auxilia os demais garçons, prepara o local de trabalho, zela pela conservação dos equipamentos e auxilia no fechamento do bar.

3.4. Preparação a apresentação da equipe de serviço em alimentos e bebidas

A apresentação pessoal de uma equipe define o nível técnico e a classe da empresa. Marketing promocional de um restaurante se dá com o primeiro contato com o público.

Os uniformes são adequados ao clima, à idade e ao sexo, estando em harmonia com a decoração do ambiente. Mantem-se postura correta e ereta, estando à vontade no ambiente de trabalho, com hábitos e gestos apropriados ao ambiente.

Bons hábitos e boas maneiras são fundamentais em qualquer ambiente de trabalho e a profissão. Não é permitido comer, beber ou fumar, é inaceitável enxugar o rosto com o guardanapo de serviço. Visa-se sempre atender bem ao cliente, com bom humor e equilíbrio emocional.

Para a boa apresentação e higiene pessoal mantêm-se os cabelos curtos, limpos e penteados, com proteção de cabelo e touca quando necessário e amarrados no caso de cabelos compridos. O trabalho na área de

alimentos e bebidas não permite a utilização de perfumes, devido a sobreposição do cheiro ao aroma dos alimentos e preparações, e o uso de uniformes indica o não uso de acessórios, como joias. As unhas devem estar sempre aparadas, limpas, polidas e podem estar pintadas com esmalte incolor.

3.5. Seleção de materiais e utensílios para o serviço em alimentos e bebidas

As louças são selecionadas conforme o estilo, a decoração e o tipo de serviço do restaurante. Para serviços mais refinados sugerem-se louças especiais e em quantidade suficiente. A escolha que um único padrão de louças reduz o custo e evita problemas na área de lavagem.

A quantidade de louças é suficiente para atender ao número de lugares e as reposições necessárias, tendo disponíveis três conjuntos para cada lugar, mantendo um aparelho completo em uso, um no restaurante e

outro no almoxarifado.

No momento da compra os fatores de seleção são observados com cautela para evitar problemas futuros com a reposição. A resistência à quebra, lascas e risco é característica fundamental para uma louça de restaurante, o que refletirá na durabilidade do produto, mantendo a aparência por um tempo prolongado. Se possível, o material escolhido deve ser de fácil limpeza, resistente ao calor e à exposição ao microondas.

Para manter a boa aparência após o prato servido, as bordas são estreitas, evitando que a comida avance para fora do prato. Tem tamanho, forma, espessura e cor em harmonia com o ambiente e com a qualidade dos outros utensílios, valorizando assim a preparação servida.

Os copos também precisam estar adequados ao ambiente e clima, seja ele formal ou informal. Assim como o prato valoriza a apresentação da preparação, o tipo de

copo interfere na apresentação de um drinque. Quando um estabelecimento utiliza um único tipo de copo, reduz a variedade para apresentação ao cliente, porém reduz de forma importante o custo com manutenção e reposição. Copos produzidos em série são mais grossos e podem ter imperfeições, porém apresentam maior durabilidade;

Os copos são suficientemente largo para comportar a quantidade necessária de um drinque, aumentando as possibilidades de apresentações. Em restaurantes mais sofisticados, copos de cristal são as opções mais adequadas.

Os talheres de aço inoxidável são os mais utilizados, apresentando maior durabilidade, são difíceis de entortar, arranhar, manchar ou enferrujar e os de prata apresentam qualidade superior, sendo mais utilizados em restaurantes sofisticados. Esses utensílios existem em uma enorme variedade de preços e estilos e modelos para uso espe-

cífico, como os talheres para aspargos,stras, espigas de milho, lagosta, *escargots*, uvas e manteigas.

As toalhas de mesa, cobre-manchas e guardanapos de tecido combinam com o estilo, a decoração e o ambiente do restaurante, considerando a qualidade do tecido e a disponibilidade de reserva de guardanapos coloridos para atender as diversas decorações. A escolha do tecido considera a facilidade de limpeza, para favorecer a retirada de manchas de comidas e bebidas entornadas nas mesas durante o serviço.

Dentre os utensílios que valorizam o serviço de alimentos em um restaurante, tem-se o *guéridon*, o *réchaud* e o tripé. O *guéridon* é uma mesa retangular com rodinhas nos pés, prateleiras, espaço para o garçom trabalhar. Nele são dispostos pratos, talheres e taças para a realização de diversos tipos de serviços, como por exemplo, o serviço à inglesa indireto. O *réchaud* é um dispositivo para

esquentar preparações à mesa, enriquecendo a sua apresentação e mantendo-a quente durante toda a refeição. Por último o tripé, que serve de apoio para balde com gelo, colocado junto à mesa do cliente.

Tão importante como os demais itens já apresentados, os móveis ajudam a caracterizar um ambiente. Requer serem fortes e duráveis e passam a informação quanto à qualidade e a imagem que se quer para o restaurante.

As cadeiras devem proporcionar conforto aos clientes para que estes permaneçam por mais tempo no restaurante. As redes de *fast food* têm por objetivo a pouca permanência dos clientes em seus estabelecimentos, por isso dispõe de cadeiras pouco confortáveis.

Características como a durabilidade, a firmeza e a facilidade de limpeza são fundamentais na escolha desse item, considerando ainda os tecidos tratados com produtos

contra fogo, à prova de água e manchas e de material não sintético, pois estes transpiram podendo gerar algum desconforto. O *design* adapta-se à decoração, ao conforto e à segurança.

A escolha das mesas segue as mesmas considerações das cadeiras, observando para o tamanho e forma, para que estejam adequados ao espaço, combinando com as cadeiras e com outras mesas do restaurante. Mesas com tampo maiores são mais confortáveis e com maior número de lugares.

4. Planejamento de cardápio para restaurantes e hotéis

Cardápio ou menu, é uma lista ordenada de todos os alimentos que são servidos e que fornece opções para o próprio cliente montar sua refeição, sendo que para isso nele é especificada a composição dos pratos, facilitando a escolha do cliente.

O cardápio desperta a atenção do

cliente, apresentando uma variedade de pratos compatíveis com todos os gostos, tendo uma forma gráfica original, fácil de manusear, clara e legível.

A utilização de cardápios teve registro em 1549, quando os hoteleiros eram obrigados a afixar na porta dos estabelecimentos uma listagem com as produções culinária (BARRETO, 2005). Mas foi em 1765 que Boulanger ao fixar em sua casa um cartaz com a relação dos alimentos que seriam servidos em seu estabelecimento, que esta lista passou a ser chamada de menu (TEICHMANN, 2000)

“Até o início daquele século, os alimentos eram servidos de forma desordenada, sem seguir nenhuma diretriz predeterminada, ficando o comensal sabedor do que iria comer na hora que o alimento chegava à mesa” (TEICHMANN, 2000 p. 50).

4.1. Tipos de cardápio

Há dois tipos principais de cardápio,

o chamado *à la carte* e o *Table d'hôte*. O primeiro configura uma lista enumerada, na sequência usual do serviço, de todos os pratos que podem ser servidos e seu preço, permitindo que o cliente componha sua refeição (BARRETO, 2005).

O cardápio tipo *Table d'hôte* é utilizado principalmente em hotéis e em restaurantes ao lado de menus *à la carte*. Este cardápio é constituído por uma lista com uma refeição completa, na sequência usual do serviço, a um preço determinado, e o cliente sabe imediatamente quanto será o valor total da sua refeição (BARRETO, 2005).

4.2. Desenvolvimento de um cardápio

O cardápio é um instrumento de venda, assim cuidadosamente pensado e elaborado, pois faz parte do *marketing* do restaurante e, inconscientemente, o cliente estará avaliando o tipo de papel utilizado, a impressão e as ilustrações. Por isso, durante sua

composição alguns fatores são considerados:

- A lista do cardápio inicia pelos alimentos mais leves, terminando com os pratos mais consistentes.
- A ordem de apresentação dos pratos é alternada em função da sua característica principal. Por exemplo, alternam-se carnes brancas e vermelhas.
- Não repete as guarnições com base, textura e cores similares.
- Apresenta cores variadas.
- Não oferece pratos com a mesma preparação culinária (assado, frito, cozido).
- Evitar dois molhos similares em sua base e composição.

É importante a apresentação do cardápio, pois esse é o cartão de visita do estabelecimento. Neste consta o nome do restaurante e o endereço, a data de elaboração completa acima ou abaixo da lista de prepa-

rações do cardápio. Mantém-se um espaço regular entre cada serviço, aproximando os componentes de um mesmo serviço, separando os diferentes serviços por um traço ou pontos e sempre indicando o preço logo abaixo de cada um.

Revisa-se a ortografia cuidadosamente, pois a escolha dos pratos e serviços é feita pela leitura do cardápio. A redação e a correção gramatical são elementos fundamentais na elaboração de um cardápio (TEICHMANN, 2000).

O francês representa a língua gastronômica e muitos termos não têm a tradução para o português, por isso ao elaborar um cardápio é sempre bom recorrer a um dicionário gastronômico e seguir algumas orientações quanto à redação dos termos e do texto (BARRETO, 2005).

Em primeiro lugar, pratos que recebem nomes próprios como bacalhau à Gomes de Sá ou se referem a países ou lo-

calidades como *herbes de Provence*, iniciam com letra maiúscula, com exceção para o molho *a bechamel* escrito em letra minúscula e sem acento, embora indique o nome do marquês de Béchamel (BARRETO, 2005).

Os nomes de pratos de origem estrangeira da cozinha clássica conservam a sua ortografia de origem, por exemplo, *paella*, *roast beef*, *chateaubriand*, sem tradução para língua local. A expressão *à la* significa *a moda de* e é escrita em letra minúscula. Quando preceder palavras que iniciam com a letra A é suprimido, como no exemplo, *à l'américaine*.

A preposição *de* significa que um alimento é feito de ou com certo ingrediente, como mousse de *foie gras* ou salada de *champignons*, e a preposição *en* indica que o alimento está sendo servido em determinado recipiente ou em uma massa, como *paté en croûte* (BARRETO, 2005).

Evita-se pleonasmos na menção de nomes de preparações e dos ingredientes,

quando estiverem subentendidos como por exemplo, escrever sopa minestrone, sendo que minestrone é uma sopa típica (BARRETO, 2005).

Nomes de produtos e marcas são escritos com letras minúsculas, pois derivam de um produto geral. Porém marcas são escritas em letras maiúsculas, como no exemplo: podemos pedir um vermute, mas tomaremos um Martini.

Quando o prato tiver apenas uma unidade de determinado produto, é escrito no singular, como bisteca de porco e filé à *parmesiana*. Quando for mais do que um escreve-se no plural, como costeletas de cordeiro e aspargos na manteiga.

Quanto às denominações culinárias, algumas produções possuem tradução para o português, como bechamel, bufê, canapé, consomê, fricassê, omelete, patê, pavê, em quanto outras mantêm a escrita na língua de origem. Dessa forma ao elaborar o cardápio

adota-se uma linha coerente de apresentação gráfica, sem misturar idiomas (BARRETO, 2005).

Finalizando o desenvolvimento do cardápio, é preciso atentar para a sequência de apresentação dos pratos, que pode seguir a sequência de uma refeição completa, que se apresenta da seguinte forma: 1) *bors d'oemvre*; 2) sopas e cremes; 3) peixes; 4) entradas quentes; 5) carnes-aves; 6) queijos; 7) sobremesas e 8) frutas.

4.3. Cuidados especiais no planejamento de cardápios

Para o desenvolvimento de um cardápio é preciso conhecimentos culinários de forma que o cardápio apresente variedade de formas de cocção e riqueza de combinações entre pratos principais e guarnições, além de conhecimentos de serviços de restaurante, quantidade de talheres e materiais necessários para a *mise-en-place*. O restaurante tem os uten-

sílios necessários e os funcionários, o conhecimento.

Conhecer a clientela é fundamental para a escolha dos pratos, pois somente assim é possível saber para quem se está vendendo e dessa forma estabelecer o tipo de serviço, se este será para clientes fixos ou variáveis, casais ou solteiros, etc. As vendas são analisadas pelas preferências da clientela, buscando sempre pratos mais rentáveis e não esquecendo de verificar aqueles que podem ser retirados do cardápio (TEICHMANN, 2000).

A cor do cardápio segue o estilo e a estética da decoração do ambiente. O tamanho e tipo de letra são fundamentais para uma apresentação harmoniosa, assim como as ilustrações utilizadas, escolhidas com bom gosto e senso estético, respeitando o que o cardápio comporta.

Quanto à distribuição de pratos no cardápio, a localização de cada um deles influenciará no nível de venda. O centro e o

lado superior direito são considerados zonas nobres em um menu, possibilitando maior visibilidade e maior venda. A colocação de preços fica em ordem crescente, com os alimentos listados a partir do mais barato (TEICHMANN, 2000).

Para garantir a qualidade é importante a elaboração de um modelo da versão final do cardápio, para que não haja erros no produto final. Nesse processo é necessário o acompanhamento da execução da arte-final, com a revisão do texto, conferência do tamanho, corte, dobra e tonalidade da cor. Um cardápio impresso com muitas falhas compromete a imagem do estabelecimento.

Definidas todas as questões quanto à apresentação do cardápio, iniciam os passos para sua execução. Para todos os pratos de um cardápio e novos pratos que venham a ser inseridos, há uma ficha técnica padronizada, com custo e receituário de fácil consulta.

Importante serem reforçadas as in-

formações já apresentadas quanto aos cuidados na variedade de formas de cocção, permitindo ao cliente uma grande variedade de escolha. As opções para os acompanhamentos ultrapassam a combinação arroz com batata-frita. As pessoas comem primeiro com os olhos, portanto, há que se considerar a decoração do prato e a variedade de cores (BARRETO, 2005).

Nas denominações dos pratos, podem ser utilizados nomes próprios na identificação como forma de homenagear alguma pessoa conhecida ou famosa. Em todas as preparações explica-se a sua composição. Se não estiver ali, cabe ao *maître* ou ao garçom esta explicação.

Inova-se sempre com a pesquisa de novos pratos. Incluindo no cardápio pratos diferentes, usando a criatividade do chefe de cozinha, buscando testar novos ingredientes e misturas diversas, como frutas e carnes. Os pratos clássicos que tem guarnições tradicio-

nais contêm sempre aquilo que é oferecido pelo cardápio. Por exemplo, um filé ao vinho Madeira, em sua maioria é feito com vinho tinto comum, o que é errado.

A escolha de ingredientes fáceis de conseguir, ofertados por fornecedores da região e com produtos da época, mesmo com os métodos atuais de congelamento, importação e transporte impedem a improvisação.

Mesmo tomando todos esses cuidados o cardápio envelhece. Atualizá-lo periodicamente, faz com que a clientela perceba a preocupação na busca por novidades. Porém aqueles pratos considerados especialidades da casa e os mais vendidos são mantidos como característica da casa.

4.4. Aspectos da composição básica de um cardápio (TEICHMANN, 2000)

Abaixo são listados itens de interesse na escolha dos alimentos e ingredientes que

compõem uma preparação. Não basta apenas oferecer ao cliente um espaço amplo, agradável e bonito, com decoração moderna ou típica, com móveis e utensílios harmonizados com ela. Além disso, o cardápio é a imagem do estabelecimento e atende às expectativas da clientela.

Para auxiliar nesse processo de escolha, seleção, apresentação e preparação dos alimentos, atenta-se à cor dos alimentos, para que sejam contrastantes e vivas, despertando o desejo de consumo. As formas de apresentação variam em tiras, cubos, rodela, bastão, fatias, postas, bolinhos, enformados, etc.

Os sabores são destacados e variados, para que não se repitam como quando é servido Peru a Califórnia com sorvete e com potas. As combinações podem ser feitas entre ácido, salgado, apimentado, amargo, doce ou picante. Apresenta-se texturas diversificadas entre consistência líquida macia, cremosa, áspera, crocante, seca, fibrosa, etc.

Os temperos dão característica aos pratos. Por exemplo, um molho à baiana é apimentado e um prato da cozinha italiana pede um pouco de orégano. A escolha de ingredientes mostra criatividade no planejamento de um cardápio. Cuidar para que não seja oferecida, por exemplo, salada de batatas seguida de uma carne com purê.

A variedade nos métodos de preparo enriquece uma refeição. Pode ser cru, assado, frito, ensopado, desde que respeite as características dos alimentos e o espaço disponível para o preparo. As preparações são servidas na temperatura adequada para o consumo. As sopas são quentes e o suco bem gelado.

5. Serviço de vinhos para restaurantes e hotéis

As primeiras videiras foram trazidas para o Brasil em 1532 da ilha dos Açores por Martim Afonso de Souza, e cultivadas por este e Brás Cubas, ambos nobres da coroa

portuguesa, no litoral paulista, onde as condições climáticas eram desfavoráveis e o solo inadequado (FILHO, P. H., 2007).

Por volta de 1626 iniciou a vitivinicultura no Rio Grande do Sul, na região dos Sete Povos das Missões, trazida pelo Jesuíta Roque Gonzáles de Santa Cruz, sendo o único estado em que a vitivinicultura se desenvolveu. Mais tarde esta vinha foi destruída pelos portugueses que não concordavam com a produção de vinho no Brasil, por causa da concorrência o que diminuía a exportação de vinhos portugueses (FILHO, P. H., 2007).

A partir de 1870 a Serra Gaúcha consolidou-se na produção de bons vinhos por imigrantes italianos, que inicialmente utilizaram videiras do gênero *Vitis vinifera* portuguesas, espanholas, francesas, alemãs e italianas e após com o cultivo de videiras americanas, especialmente a Isabel (SOUZA, J. S. I., 1965; CELIO, A., 2003).

Após esse período a vitivinicultura

no Rio Grande do Sul se desenvolveu quantitativamente, assim como outras regiões brasileiras. Por volta de 1930 inicia uma evolução qualitativa na produção dos vinhos brasileiros em função da maior procura pelos vinhos nacionais. A Companhia Vinícola Rio-Grandense teve destaque nesse período por ser a primeira vinícola a produzir vinhos finos, a partir de uvas viníferas, cultivadas nos vinhedos da chamada Granja União, na região de Flores da Cunha (PACHECO, A.O., 2005)

Na década de 1970 inicia a influência de empresas multinacionais no impulso da produção dos vinhos brasileiros, com o aperfeiçoamento dos métodos de cultivo e produção, introdução de grande volume de recursos financeiros e oferta de incentivos aos produtores locais para o cultivo de uvas apropriadas e para o cultivo de vinhos finos (PACHECO, A.O., 2000; CELIO, A., 2003).

Atualmente os vinhos brasileiros têm respeito no mercado internacional pela

sua qualidade, pela exportação de diversas marcas para diversos países e pela expansão da vitivinicultura brasileira na região da Campanha gaúcha e na região do vale do São Francisco (Pernambuco). Enquanto que há vinte anos o nosso vinho era tido como um suco de uva azedo com cheiro de raposa, hoje são produzidos no Brasil vinhos finos, que podem competir com muitos estrangeiros de renome internacional (PACHECO, A.O., 2005).

5.1. Critério de compra e armazenamento dos vinhos

Para uma compra certa é preciso conhecer um pouco sobre o produto. Os princípios básicos para a aquisição de vinhos com maior garantia de qualidade são comprar sempre em lojas ou supermercados especializados, onde haja alta rotatividade do produto e ele é protegido do calor, luz e ruídos. Adquire-se em caixa fechada para maior ga-

rantia de conservação e dá-se preferência aos vinhos que tenham descrito no rótulo a safra de produção.

A longevidade dos vinhos depende muito da forma como são armazenados. Os vinhos não servem para decorar prateleiras de cantinas e restaurantes, como se faz no Brasil. São conservados em um lugar específico, uma adega, que deve ser seco, frio, escuro e sem vibração. Além da adega os restaurantes podem ter uma *cave du jour* (pequena adega), onde serão estocados os vinhos de consumo imediato (PACHECO, A.O., 2005).

As adegas são escuras e a luz artificial é colocada longe das garrafas de vinho, pois o vinho é produto perecível e deve ser protegido da luz solar, que pode provocar alterações indesejáveis.

A temperatura da adega é estável, entre 11°C e 15°C. Uma temperatura alta acelera o envelhecimento dos vinhos fazendo com que estes percam o *bouquet* e a cor, enquanto

que se esta for muito baixa, a evolução será lenta demais. No Brasil o ideal é instalar nas adegas equipamentos especiais para manter a temperatura em até 15°C (PACHECO, A.O., 2005; BECK, *et al.* 2005).

As garrafas ficam deitadas ou inclinadas, especialmente quando se trata dos vinhos tintos especiais que duram mais de dez anos, de forma que o vinho fique em contato com a rolha, mantendo-a úmida para impedir seu ressecamento e a entrada do ar, que oxida o vinho. Ao guardar uma garrafa de vinho coloca-se o rotulo para cima e o gargalo voltado para fora, separados pela nacionalidade, marca, safra, região, cor e tipo (PACHECO, A.O., 2005; BECK, *et al.* 2005).

Após serem estocados, o ideal é que os vinhos não sofram mais vibrações, nem mesmo para limpeza do local, pois as vibrações causam cansaço ao vinho e misturam as impurezas que tendem a se depositar no fundo da garrafa, situação comum em vinhos

de qualidade que têm mais de dez anos (PACHECO, A.O., 2005).

Quanto ao envelhecimento, cada produto é feito para ter uma determinada vida útil, portanto, alguns vinhos duram dois anos e outros cinquenta a sessenta anos. É muito importante acompanhar a evolução do vinho, pela data de compra e pelas características organolépticas, para que ele seja consumido na época ideal.

A longevidade dos vinhos depende basicamente do tipo de vinho, das uvas utilizadas, dos processos de vinificação e da forma como é estocado. A época ideal de degustação é quando o vinho atinge sua maturidade, por exemplo, um vinho branco Riesling deve ser consumido entre 2 e 6 anos e um vinho tinto comum Bordeaux entre 4 e 10 anos (CELIO, A., 2003; PACHECO, A.O., 2005).

Guardar um vinho por muito tempo na geladeira pode interromper sua evolução, descolar o rótulo e na geladeira há muita vi-

bração. Não se guarda junto com os vinhos produtos com odores fortes, pois eles podem passar para os vinhos. A utilização de inseticidas também é prejudicial (CELIO, A., 2003).

5.2. Técnicas para o serviço de vinhos em restaurantes e hotéis

Para um serviço de vinhos adequado é necessária a presença de um *mâitre sommelier*, profissional responsável pelo serviço de vinhos em um restaurante e de instrumentos e utensílios para a execução do serviço, como a carta de vinhos, carrinho-mostruário, *décanteur*, copo de degustação, cesto para vinhos tintos, balde para vinhos brancos, saca-rolhas, termômetro, tabela da safra, etc (PACHECO, A.O., 2000).

O serviço inicia com a escolha e desenvolvimento da garrafa. A escolha é feita através da carta de vinhos ou por sugestão do *mâitre sommelier* e a garrafa é levada à mesa e apresentada ao cliente para que este confirme

sua escolha e desenvolvida na mesa em frente ao cliente (BECK, *et al.* 2005).

Os vinhos tintos de qualidade são apresentados em cestas apropriadas de vime ou em suportes de prata, em temperatura ambiente, enquanto que os brancos, rosados e os champanhes são apresentados em baldes apropriados, com gelo e água (PACHECO, A.O., 2000).

Primeiramente serve-se um pouco do vinho ao cliente que fez o pedido para que este deguste, verificando sua qualidade, aprovando ou não. Após serve-se as senhoras, em seguida os homens e por último o cliente que degustou inicialmente. Ao servir não se encosta a garrafa no copo e deposita-se apenas 2/3 do copo, permitindo a aeração necessária para a liberação dos aromas (Le Cordon Bleu, 2005).

O processo de decantação e oxigenação é feita em vinhos de classe superior quando contém impurezas no fundo da gar-

rafa, passando o vinho da garrafa original para um *décanteur*, que permite a separação das impurezas, não deixando que elas se misturem ao vinho. Antes de ser consumido o vinho permanece aberto por um tempo, principalmente aqueles envelhecidos por mais de dez anos, para que as qualidades organolépticas do vinho se destaquem (BECK, *et al.* 2005)..

A temperatura para degustação de um vinho depende do tipo de vinho e da preferência do cliente, seguindo-se as faixas de temperatura citadas abaixo (DANESI *et al.*, 2007):

- Espumantes doces – 6°C a 8°C
- Espumantes - 8°C a 10°C
- Brancos secos comuns - 6°C a 8°C
- Brancos licorosos – 11°C a 13°C
- Rosados comuns - 6°C a 8°C
- Rosados estruturados - 10°C a 12°C
- Tintos jovens e frescos – 10°C a 12°C
- Tintos comuns - 14°C a 15°C

- Fortificados secos – 9°C a 11°C

Em jantares completos, compostos por diversos pratos, é preciso seguir uma ordem de precedência no serviço de vinhos, respeitando a seguinte ordem: vinho seco antes do suave ou doce; vinho branco antes do tinto; vinho tinto antes do branco doce; vinho leve antes do encorpado; e vinho jovem antes do envelhecido (PACHECO, A.O., 2000).

Em relação à combinação com alimentos atualmente as regras são mais flexíveis, porém algumas normas ainda são observadas pelo *gourmet*. Como regra geral, temos que o vinho deve valorizar o prato e o prato valorizar o vinho, havendo uma harmonia entre ambos.

A carta de vinhos, assim como o cardápio ou o *menu*, são o cartão de visita do restaurante, por isso a mesma deve ser concisa, atraente, bem diagramada, de tamanho médio, cores agradáveis, conteúdo bem distribuído e letras com tamanhos e formatos

legíveis. Contém além de vinhos brasileiros, os vinhos estrangeiros que mais se consome no Brasil, de diversos sabores, cores e preços. A ordenação técnica da carta de vinhos é: 1) vinhos servidos abertos; 2) vinhos do país; 3) vinhos do continente; 4) vinhos de outros continentes; 5) *Champagnes* e espumantes do país; 6) *Champagnes* e espumantes estrangeiros; 7) Vinhos de sobremesa (PACHECO, A.O., 2005).

Além dessa sequência é importante observar que a lista de vinhos é elaborada em ordem crescente de preço, identificando-se a safra, a região de origem e o produtor, podendo ser impressa ou escrita a mão, com ilustrações sobre vinhos (BECK, *et al.* 2005).

5.3. Técnicas básicas para degustação de vinhos (Le Cordon Bleu, 2005).

A degustação de um vinho é realizada por meio das suas características organolépticas através de quatro órgãos do sentido,

a visão, o olfato, o paladar e o tato. É efetuada duas horas antes ou depois das refeições e exige perfeita saúde por parte do degustador.

Para o exame visual segura-se o cálice corretamente pela base da haste ou pela haste, permitindo uma boa visualização do conteúdo. O degustador enche o cálice até um quarto de sua capacidade, eleva até a altura dos olhos e inclina a cerca de 45° contra a luz.

Os vinhos brancos devem ser incolor, verde-palha, amarelo-claro e amarelo-dourado. Vinhos mais velhos apresentam uma coloração mais escura, enquanto que vinhos mais novos são límpidos e cristalinos, não sendo permitido nenhum tipo de impureza.

Vinhos tintos, quando jovens, apresentam coloração vermelho-violeta ou vermelho-rubi, passando à cor vermelho-tijolo quando mais velhos. A cor marrom é imprópria para vinhos tintos e depósitos no fundo

da garrafa somente são permitidos para vinhos com mais de dez anos. Vinhos rosados podem variar desde rosa até alaranjado.

Para o exame olfativo inicialmente aproxima-se o copo do nariz e cheira-se o vinho sem agitar o copo, verificando assim os aromas primários do vinho, que são os aromas da própria fruta. Em seguida, agita-se o vinho com movimento giratórios do copo e o cheira novamente, verificando agora os aromas secundários, que são formados pela fermentação e pelo envelhecimento, chamados de *bonquet*.

Após inicia o exame gustativo ingerindo um gole do líquido, deixando o vinho circular por toda a superfície da boca e da língua antes de engolir ou cuspir. As papilas da língua identificam os quatro principais sabores: doce (álcool etílico, glicerina e açúcar residual), salgado (sais minerais), ácido (ácido tartárico, málico, cítrico e acético) e amargo (taninos). Ainda é possível identificar as sen-

sações táteis como aspereza ou adstringência, picante e calor.

Na tentativa de extrair algo mais do vinho, leva-se um gole de vinho a boca e aspira o ar mantendo os lábios entreabertos, fazendo com que os vapores subam para a cavidade nasal. Os sabores de vinhos mais comuns persistem na boca de 1 a 3 segundos e os sabores dos bons vinhos perdem por até 20 segundos.

5.4. Dicas para combinação entre vinhos e os alimentos

Não existe uma regra fixa para a combinação entre os alimentos e os vinhos que acompanham a refeição. Porém é possível fazer a escolha do vinho a partir dos princípios da harmonização entre estes dois componentes tão fundamentais para o sucesso de uma refeição.

A primeira consideração nesse sentido é acompanhar as características dos dois

componentes. Pratos leves pedem vinhos leves e pratos fortes pedem um vinho encorpado. Por exemplo, um peixe é servido com um vinho branco e um cabrito condimentado com vinho encorpado. Caso haja uma inversão nessa combinação, e o peixe grelhado venha acompanhado com o vinho tinto encorpado e o cabrito com o vinho branco, os sabores do peixe e do vinho branco serão sobrepostos pelos sabores mais fortes (FILHO, P. H., 2007).ⁱ

Em segundo lugar um prato mais ácido pede um vinho com acidez mais alta, e doce pede vinho doce. Quanto mais doce o prato, mais doce deve ser o vinho. Se for uma preparação gordurosa, é necessário que o vinho contenha característica que dê a sensação de cortar a gordura da comida, como as bolhas dos espumantes, a acidez e os taninos (SANTOS, J.I., 2008).

A acidez está presente, normalmente, nos vinhos produzidos em locais frios, que

são mais ácidos do que os de locais quentes e a quantidade de taninos depende da maneira de produção do vinho e, de forma geral, os vinhos mais jovens têm mais taninos que os mais velhos. Os taninos quando maduros e bem tratados conferem sabor agradável e maior longevidade aos vinhos, quando, porém não amadurecem adequadamente podem causar sensação de adstringência ou rascância (SANTOS, J.I., 2008).

Preparações muito salgadas dificultam a escolha do vinho. Vinhos mais ácidos com os brancos e os espumantes são boas combinações, enquanto que os tintos ricos em taninos podem acentuar o excesso de sal (SANTOS, J.I., 2008).

Santos (2008) aponta também para a harmonização entre o peso e a intensidade das preparações com os vinhos. Preparações pesadas como aquelas acompanhadas de molhos, devem se servidas com vinhos potentes como Cabernet Sauvignon. A intensidade do

sabor dos ingredientes, como em preparações picantes ou bem condimentadas, combina, por exemplos, com vinhos brancos com intensidade de aromas como Sauvignon Blanc.

De maneira bem simples combinam-se alimentos e preparações pela cor. Para pratos brancos ou claros, acompanha vinhos brancos, para pratos vermelhos ou caça, acompanha vinhos tintos e para pratos regionais, acompanha vinhos locais.

São apresentadas algumas combinações que se pode incluir na prática profissional e nas refeições (PACHECO, A.O., 2000):

- *foie gras* tem uma combinação perfeita com vinho doce, compensando a gordura dessa preparação;
- frios combinam bem com vinhos brancos. Os mais fortes como salame, são bem servidos com tintos de boa acidez;
- bacalhau combina com tintos como é a preferência em Portugal ou bran-

cos encorpados;

- massas dependem do molho: molho branco com vinhos brancos secos ou tintos leves; e molho vermelho com vinho tinto ou vinho branco encorpado;
- pizza pode ser acompanhada de vinho tinto italiano ou vinho tinto seco com boa acidez;
- churrasco pede tinto jovem e carnes de sabor forte também pedem tintos. Aves são bem servidas com tintos e brancos;
- para os queijos é preciso considerar as características individuais: queijos de massa mole, como ricota, minas, de cabra, combinam com vinhos brancos secos; queijos meia cura, como *Camembert*, *Brie*, *Ementhal*, *Tilsit*, *Gouda*, combinam com vinhos tintos semi-encorpados; queijos de massa dura, como parmesão *Gruyère*,

re, combinam com vinhos tintos encorpados; e os queijos picantes, como *Roquefort* e *Gorgonzola*, como os vinhos tintos encorpados ou vinhos doces.

- *Sushi* pode ser servido com espumantes ou vinho branco seco;
- sobremesas podem ser acompanhadas por vinhos licorosos e vinhos espumantes.

6. Serviço de bar para restaurantes e hotéis

Em um hotel ou restaurante o bar é caracterizado por servir bebidas em um balcão com lugares individuais, centralizando todos os utensílios e ingredientes necessários para o preparo de bebidas, drinques e coquetéis em um único ambiente onde os clientes pode acompanhar todo o serviço (PACHECO, 2005).

É um local de encontros rápidos

entre amigos e para negócios, representando um ambiente informal, podendo ter também o serviço de lanches e salgadinhos. Nesse serviço há algumas classificações quanto ao tipo de serviço e bebida oferecido, conforme descrito abaixo:

- open bar nacional: composto por uma variedade de bebidas nacionais, inclusive o uísque.
- open bar importado: composto por uma variedade de bebidas nacionais e importadas, como uísque 8 ou 12 anos importado e as demais bebidas nacionais.
- bar tropical: composto por basicamente bebidas tropicais, como batidas e caipirinhas, podendo ser servidas em frutas.
- cash bar: inclui todas as bebidas nacionais e importadas, colocadas à disposição do cliente que paga previamente pelo serviço.

- bar ao consumo: variedade de bebidas nacional ou importadas, escolhidas previamente pelo cliente, cobradas de acordo com o consumo real.
- bar por hora: variedade de bebidas previamente estipuladas pelo cliente, cobrado um preço fixo por pessoa durante um determinado período de tempo. Nesse serviço o cliente pode estabelecer quais bebidas serão servidas e a quantidade.

Em hotelaria existem dois tipos de bares, o bar da frente onde o cliente é servido no balcão ou nas mesas e o preparo dos *drinks* é feito na frente do cliente e o *service bar* um bar de apoio, não sendo visualizado pelo cliente, onde o garçom busca as bebidas solicitadas.

A *mise en place* do serviço de bebidas é composta por vários acessórios, seja para servir bebidas à mesa ou para a preparação dos coquetéis e das bebidas misturadas. Abai-

xo estão listados alguns dos utensílios essenciais para a execução desse serviço:

- Sacarolhas e abridores de garrafas;
- Pinça sacarolhas para vinhos espumantes;
- Tampa hermética para vinhos espumantes;
- Triturador de gelo;
- Pinças de gelo;
- Colher furada para gelo;
- Espremedor de laranjas;
- Coqueteleira, constituídas por corpo, filtro e tampa;
- Coqueteleira americana ou Boston, constituída por uma parte de vidro e outra de metal, permite que o cliente veja os líquidos serem agitados;
- *Mixing glass* vem junto com uma grande colher, própria para misturar: coquetéis e *long drink*;
- Medidor, para dosagem dos líquidos;

- *Stainer* ou coador, para filtrar os líquidos misturados no *mixing glass*;
- Sifão com fecho hermético, com dispositivo para fornecer água com gás;
- Ralador de cascas de cítricos ou para especiarias;
- Faca com serrilha para cítricos;
- Faca para casca de cítricos;
- Conchinha;
- *Mixing spoon*, para mexer coquetéis;
- Pauzinhos coloridos para enfeitar com frutas;
- Canudinhos;
- Tigelinhas para salgadinhos;
- Jarros de vidro, grandes e pequenos, para água e xaropes;
- Guardanapos pequenos.

O *shaker* ou *mixer* são dois utensílios diferentes utilizados para o preparo de drinks. O primeiro é usado para misturar líquidos de alta densidade e opacos, para amalgamá-los

bem. É usado com força, mas sem agitá-los de mais. O segundo serve para preparações de líquidos menos viscosos e mais transparentes, e permite obter drinks de cores brilhantes, tendo com regra nunca sacudir a mistura, mas mexer vagarosamente com colher apropriada. Nenhum é utilizado para preparar coquetéis à base de vinhos ou bebidas friantes, que perderiam a espuma.

Normalmente os coquetéis são servidos gelados, de modo que é muito importante o uso apropriado do gelo. Este é cristalino, preparado com água absolutamente transparente e que não tenha ficado muito tempo na geladeira. Não utilizar duas vezes para coquetéis diferentes. O gelo picado ou em neve não é utilizado em bebidas com alto teor alcoólico, pois derretem rapidamente.

6.1. Tipo de coquetéis

Os coquetéis são bebidas curtas ou *short drinks* preparadas de três maneiras:

agitados no *shaker*, misturados no copo das misturas ou montados no copo em que são servidos. O que determina a modalidade de preparação de um coquetel são os ingredientes que o compõem. O barman, responsável pelo preparo dos coquetéis, deve ser criativo e estar sempre aprimorando seus conhecimentos, para criar novas combinações (PACHECO, 2005).

Os coquetéis se dividem em categorias de acordo com a dosagem e a temperatura das bebidas. Os *long drinks* são servidos em copos grandes, com características refrescantes e repousantes, tendo em sua composição aguardente misturada com sucos de frutas, refrigerante ou água gaseificada e gelo.

Aqueles servidos em copos pequenos são denominados *shorts drinks*, recebem o título de verdadeiros coquetéis, podendo ser servidos antes ou após as refeições. A última classe de coquetéis são os *hot drinks*, bebidas quentes, servidas em climas frios e em copos

apropriados.

Os diversos tipos de coquetéis apresentam finalidades específicas e dentre a mais importante é a de estimular o apetite. Para isso são servidos aperitivos secos, amargos ou ácidos, como bebidas destiladas misturadas com sucos de frutas ácidas, vernutes, bitter, etc. Licores e aguardentes são servidos ao final das refeições, pois sua característica principal é a de auxiliar na digestão.

Os coquetéis também podem exercer a função de refrescante, quando são servidas bebidas destiladas misturadas com suco de frutas, refrigerante ou água gaseificada, a função nutritiva quando são compostos de ingredientes calóricos como cremes, mel, açúcar, chocolate e leite, e estimulantes físicos, quando composições quentes levam na sua preparação bebidas destiladas.

6.2. Grupos de coquetéis

Os coquetéis chamados de *sours*

muito secos, são agitados no shaker e preparados com suco de limão, açúcar, rum/ vodka ou brandy. Após agitar a mistura o *drink* é colocado em um copo tipo *sour*, junto com uma rodela de laranja e uma cereja.

Aqueles que recebem a denominação *juleps* são preparados em copos que recebem o mesmo nome do *drink*. O *Mint julep* recebe sua composição folhas de hortelã, açúcar, água, whisky bourbon, gelo moído e ramo de hortelã para decoração.

Brandy smash é um coquetel preparado com hortelã, açúcar, água e brandy, decorado com uma folha de hortelã, rodela de laranja, cereja e casca de limão, classificado como coquetel *smashes* preparado e servido em copo tipo *old fashioned*, preferencialmente no verão ou em climas quentes.

Também servidos em copos tipo *old fashioned*, os coquetéis *Slings* recebem uma rodela de limão no momento em que são servidos, como o *Gin Sling*, que tem na sua com-

posição açúcar, água, gelo, limão, gin (*brandy, whiskey, vodka, rum*) e soda.

Os *fizzes* são preparados no *shaker* e servidos em copo médio sem pé chamados de *tumblers*. O *Gin fizz* recebe gelo, limão, açúcar, gin (*brandy, whiskey, vodka, rum*) e água com gás, no seu preparo. De composição longa e refrescante, os *Collins* são servidos preferencialmente em dias quentes e preparados em copos grandes, sem pé.

6.3. Tipo de bebidas

Bebidas fermentadas

Sofrem o processo de fermentação que transforma açúcares, sacarificação dos amidos, em álcool etílico ou metanol, através de um micróbio ou microorganismo, que pode ser bactéria ou levedura. Como exemplo, a cerveja.

Bebidas destiladas

A destilação é um processo de se-

paração de líquido por vaporização e condensação, baseado nos diferentes pontos de ebulição da água e do álcool. A massa líquida é aquecida até atingir ebulição.

O álcool atinge esse ponto antes da água, fervendo a 78° enquanto que a água ferve a 100°. Portanto, os vapores do álcool são obtidos primeiramente, o que permite recolhê-los e resfriá-los para a passagem ao estado líquido, que no caso das bebidas, após passar por um processo de maturação, poderá ser considerado um produto final.

As bebidas destiladas podem se obtidas de sucos de frutas, cereais ou outras substância de origem vegetal, sendo classificadas conforme o produto do qual são destiladas. As vînicas são obtidas da destilação exclusiva do vinho, como o Conhaque. As bagaceiras da destilação do bagaço da uva, como a Grappa. Temos também aquelas obtidas a partir de frutos fermentados, como maçã, cereja, pera, framboesa, as de cereais.

Hás produzidas pela destilação de cereais, como milho, cevada, trigo, centeio, aveia, arroz, tendo como exemplo o gin e *wisky* e as bebidas destiladas a partir de vegetais, tipo batata, cana-de-açúcar, raízes, como a vodca, a cachaça, o rum a tequila.

As bebidas destiladas podem ser ingeridas em vários momentos da refeição, podendo ser servidas apenas ao término da refeição ou acompanhar os pratos servidos ao longo da refeição. Alguns restaurantes apresentam uma carta própria de destilados, que são consumidos ao final da refeição e apresentam custos bastante elevados, contribuindo para o prestígio do restaurante.

O serviço requer cuidados particulares, pelo uso de copos que exaltem as características de cada tipo, respeitando a temperatura do serviço que é de:

- 5°C para destilados neutros (gin e vodka);
- 10°C para aguardente de uva e desti-

lados de frutas;

- 18-20°C para destilados mais envelhecidos e importantes, como conhaque, *wisky* e rum.

6.4. Tipos de bebidas destilada

Conhaque: considerada uma bebida nobre, destilado a partir do vinho branco produzido na região de Charente na França e envelhecido em tonéis de carvalho. A marca *Cognac* só pode ser utilizada para a bebida produzida nessa região, sendo que as demais produções recebem o nome de *Brandy*.

O serviço requer copos especiais, tipo balão, e acontece após as refeições. A qualidade do conhaque depende das características do vinho que o origina, e o tom alourado é característico da conservação em casco de carvalho.

Os anos de envelhecimento são identificados através de códigos: *** (três estrelas) – 5 a 10 anos; V.O. (*very old*) – 10 a 15

anos; V.O.P. (*very old pale*) – 15 anos mínimo; V.S.O.P. (*very special old pale*) – 20 anos mínimo; X.O. (*extra old*) – 30 anos mínimo; *Bras Arme* (30 anos mínimo); *Cordon Bleu* (30 anos mínimo); *Napoleon* (30 anos mínimo).

Whisky: representa aguardente mais consumida no mundo, produzido a partir de cereais como cevada, trigo e milho. Dentre as classificações dos diferentes tipos de *whisky* há o *Malt whisky*, produzido exclusivamente do malte; o *Grain whisky*, composto por uma mistura de cevada e outros cereais.

Gin: resultado da sequência de duas destilações de uma mistura de malte, milho e centeio, previamente fermentados. Na primeira é obtido um líquido com graduação alcoólica muito alta, e após são adicionados água destilada e alguns aromatizantes para a segunda destilação. Na Alemanha é chamado de *Steinhager* e na Inglaterra de Gin.

Vodka: bebida nacional da Rússia, o que significa pouca água. Obtida a partir da destilação de ervas, cereais, figos e batatas entre 43° e 45°.

Rum: obtido do melaço, resíduo da fabricação do açúcar, tendo origem nos países produtores de açúcar, como Índia, Cuba, Porto Rico e outros.

Licores: bebidas aromatizadas e compostas por álcool e açúcar, na proporção de 10 e 20% respectivamente. Os aromatizantes mais utilizados são o aniz, limão, laranja, abacaxi, hortelã, coentro, café e cacau.

Há licores a base de plantas, frutas e produtos desidratados: licores de plantas (*Chartreuse*); licores a base de frutas (*Cherry brandy*, Creme de cacau). Podem ser obtidos por destilação, extratos aromáticos ou essências e por infusão.

6.5. Bebidas compostas

A composição se dá pela mistura de duas ou mais bebidas simples, alcóolicas ou não alcóolicas, como suco de frutas, leite, nata, ovos, açúcar, entre outros. São preparadas no *shaker*, no copo de mistura ou no próprio copo em que será servida a bebida, dependendo da dificuldade de misturar os ingredientes, sendo que, quanto mais viscosos, mais difícil a homogeneização.

Composições a base de nata, leite, ovos, açúcar e licores são preparados no *shaker*, pela dificuldade de se obter uma mistura homogênea, como por exemplo, um *Alexander*. Outras preparações como *Manhattan*, *Dry Martini* compostos por aguardente, vinho ou outras bebidas de fácil mistura podem ser preparados no copo de mistura.

6.6. Bebidas para aperitivos

São servidas antes das refeições com

a finalidade de estimular o apetite.

Vermute: vinho preparado a base de uvas brancas, adicionado de extratos de várias ervas e condimentos aromáticos como coentro, casca de laranja, canela, cravo da Índia. Exemplo: Martini. A classificação dos vermute se dá pela cor e pelo sabor da bebida, onde se denomina *Corrente*, a bebida de cor tinta; *Bianco* a bebida de cor branca e sabor doce; *Dry*, branco seco; *Punt e mes*, tinto amargo e *Clássico*, o tinto doce.

San Raphael: vinho aperitivo de origem francesa feito à base de vinho tinto fortificado com algumas raízes e aromatizado com quinino.

Campari: bebida de origem italiana, cor vermelha escura e amarga, obtida da infusão de ervas amargas e pimenta Guiné. É servida com gelo, casca de limão e com soda em diversas composições.

Porto: vinho de mesa, adicionado de aguardente durante o processo de fermentação. Produzido no norte de Portugal, não é neces-

sariamente um aperitivo, pois também apresenta qualidades de um digestivo.

Os vinhos do Porto se dividem em categorias dependendo da composição e da forma de envelhecimento. Há os vinhos do Porto envelhecidos em madeira provenientes da mistura de vários vinhos obtidos a partir de uvas diferentes de diferentes safras e vinhos com uvas diferentes mas da mesma safra, e os vinhos envelhecidos em garrafa provenientes da mistura de vários vinhos obtidos a partir de uvas diferentes da mesma safra.

O vinho do Porto Branco, mais utilizado como aperitivo, é produzido com uvas brancas e envelhecido em casco, podendo ser seco, extra seco e doce. Os vinhos tintos, podem ser de uvas *Ruby*, envelhecido em casco por pelo menos 3 anos; de uvas *Tawny*, envelhecido em casco por pelo menos 4 anos, ou serem vinhos *Vintage*, produzidos de uma só colheita, em um ano de excepcional qualidade, engarrafado entre o segundo e terceiro

ano de idade, envelhecido na própria garrafa.

Jerez (sherry): bebida proveniente da região da Andaluzia, quando seco é servido fresco, sem gelo, podendo ser conservado em geladeira e quando doce, apresenta-se mais encorpado, envelhecido e alcoólico, servido em temperatura ambiente.

6.7. Tipos de copos e sua utilização

O copo ideal respeita as características de cada bebida, valorizando suas particularidades e realçando suas qualidades. Entretanto, a criatividade, ousadia e diversão podem quebrar regras. A especificação de alguns tipos de copos segue abaixo:

- Copo americano: é o copo mais popular, utilizado em bares para servir cerveja, por exemplo.
- Copo *ballon* grande e pequeno: são copos tradicionais para servir conhaque. No *ballon grande* podem ser preparadas bebidas tipo *drink* quen-

tes, decoradas com chantilly e com gotas de licores coloridos.

- Copo *brandy snifter* ou copo de conhaque: tradicionalmente este copo tem a haste curta e o bojo arredondado de modo que a palma da mão possa aquecer o copo e assim desprender o *bouquet* da bebida, nesse caso o conhaque. Apresentam tamanhos desde 100 até 1.500 ml.
- Cálice *irish*: de vidro resistente, serve para *irish coffee*, drinques quentes ou frios, com café, creme de leite e licores.
- Caneca de *chopp*: junto com o copo tipo tulipa, são a preferência para servir *chopp*. Muitas vezes são armazenadas em congeladores, existindo em diversos formatos e tamanhos. Alguns modelos são de tamanho exagerado, utilizados principalmente em festivais.

- Taça para coquetel / *Short drink* para Martini: tradicional taça de coquetel utilizada para bebidas misturadas e geladas na hora de servir, mas sem gelo. Não combina com decorações mais vistosas e nem com canudos, mesmo que cortados. Os tamanhos são de 90 à 180 ml.
- Copo fantasia: copo grande, tipo cálice, utilizado para *long drink* de 300ml, com grandes pedras de gelos.
- Copo para *grogue*: feito de vidro resistente para servir todas as bebidas quentes ou às quais se adiciona água fervente.
- Dupla taça para coquetéis: utilizado para *short drink* à base de sucos cítricos, em que a quantidade de ingredientes não ultrapasse 70 a 80g.
- Taça *Flute*: taça fina e elegante, que tem o formato parecido com uma flauta, utilizada para servir champ-

ne e vinhos espumantes em geral.

Serve de 180 à 280 ml.

- Copo *globlet* ou cálice grande: utilizado para drinques com gelo triturado ou em pedacinhos, como *sherry globbler*.
- Copo *coffee mug*: também chamado de *toddy* ou caneca para *hot drinks*, é usada especificamente para coquetéis quentes, com 450 ml.
- Copo *cordial*, *pony* ou cálice de licor: existem nos mais diversos formatos, tendo em geral de 35 à 60 ml.
- Copo *highball*: é o tradicional copo *long drink* para servir bebidas destiladas ou coquetéis refrescantes com bastante gelo e adicionando-se soda, água, refrigerante ou suco. Os mais esguios são chamados de *collins*, numa referência à família de drinques do mesmo nome. São encontrados nos tamanhos de 250 à 410

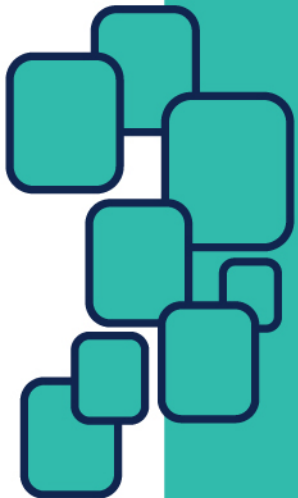
- ml.
- Copo *hurricane*: feito sob medida para servir coquetéis tropicais e refrescantes. Combina com as mais extravagantes decorações e pode ser substituído pelo *ballon*, menos usado atualmente. Seu tamanho aproximado é de 450ml.
 - Taça para Margarita: taça específica para servir esse coquetel. Algumas marcas dispõem modelos com haste no formato de um cacto. Os tamanhos são de 350 à 500 ml.
 - Copo *old fashioned*: clássico copo para servir *whisky* puro ou com gelo. Usado também para drinques *on the rocks* (com gelo). Tem de 180 a 350 ml.
 - Copo *on-the-rocks*: também chamado de *double old-fashioned*, tem um formato mais apropriado para servir bebidas com gelo, conforme sugere o seu nome. Em geral são de 350 ml.
 - Copo *pilsener* ou copo de cerveja: semelhante à tulipa, sendo, no entanto mais alto e com design mais sofisticado. Comportam volumes de 350 à 500 ml.
 - Copo *sherry*: em inglês; é o mesmo que xerez, utilizado para servir vinhos fortificados, além do próprio xerez, o Madeira e o vinho do Porto. Também pode substituir o copo do tipo *cordial* para servir licores ou ainda para grappa. Os tamanhos variam de 90 a 180 ml.
 - *Shot*: é o típico copo do *cowboy* americano e é também chamado de *yankee shot*. Serve bebidas sem gelo e geralmente puras, mas também se pode preparar coquetéis em camadas neste pequeno copo que tem de 35 a 60 ml. O seu similar brasileiro é o copo de pinga, muito popular em cachaçarias, botecos e padarias.
 - Copo tulipa: também utilizado para servir chope e cerveja, sendo muito popular no Brasil, onde é encontrado em quase todos os bares. Os tamanhos variam entre 350 e 370 ml.
 - Copo *tumble* baixo: serve drinques com muito gelo em pedrinhas e sem acrescentar água com gás. O tipo médio é próprio para servir *whisky* & *soda*. Também serve suco de fruta.
 - Taça para Champanhe: serve o clássico coquetel de Champanhe, *sparkling*, com frutas batidas ou centrifugadas e vinhos espumantes. Também coquetéis feitos com sucos cítricos e destilados, como *Daiquiri*, *Barcardi* e outros coquetéis pertencentes à categoria *sour*, com a presença de sabores azedos ou ásperos.
 - Copo *tumbler* alto ou *Collins*: copo para *long* ou *tall drinks*, servidos com

bastante gelo, tanto para bebidas puras como para coquetéis refrescantes com misturas de sucos, água ou refrigerantes. Pode ser substituído pelo *highball*. São encontrados nos tamanhos de 300 à 450 ml.

- Taça para vinho: temos taças para vinhos tinto, branco, *bordeaux*, *bourgogne*, *chianti*, *rosé*, *Beaujolais*. A variedade de copos para vinhos é quase proporcional à variedade de vinhos disponíveis. Especialistas sugerem que, principalmente para iniciantes, basta um tipo de copo para o serviço de vinhos, desde que observadas algumas regras: cristal fino transparente, incolor, liso, haste longa e com a abertura ligeiramente estreitada.
- Copo para vodka ou *Steinhäger*: copo semelhante ao *shot*, porém um pouco mais alongado. Tradicionalmente

usado para servir destilados gelados, mas sem gelo. Também pode ser usado para *Tequila* pura e outras bebidas.

- Copo *zombie*: usado especialmente na preparação de drinques homônimos, bastante alcoólicos e abundantes. Utilizado também para preparar *long drink* com decoração de fruta exótica espetada com um pauzinho.



técnicas e procedimentos aqui explanados.

A abordagem teórica da história da gastronomia deve sempre ser lembrada durante a prática profissional, para que se entenda as razões de determinadas ações e a valorização das descobertas, respeitando a história dos personagens que possibilitaram o avanço dos conhecimentos atuais.

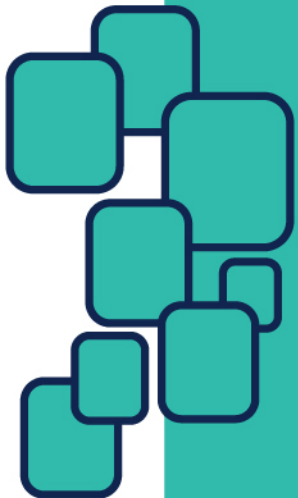
No que concerne às técnicas de serviço em restaurantes e hotéis aqui apresentadas, existe sempre a possibilidade de melhoramentos que fazem do trivial algo novo e desafiador, e é nesse aspecto que o profissional mostrará sua criatividade, expressando seu talento, cativando seus clientes e registrando sua marca.

Dessa forma entende-se que as informações aqui contidas sejam utilizadas como início de um longo caminho a percorrer, buscando sempre a atualização profissional, através de leituras, cursos e novas experiências profissionais.



CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo desta publicação percorreu-se algumas áreas de abordagem da Gastronomia com o intuito de iniciar o processo de construção do conhecimento nessa área que pode ser um campo de atuação do profissional nutricionista. O enriquecimento desse conhecimento se dará com a aplicação das



CELIO, A. *Falando de vinhos: a arte de escolher um bom vinho*. Rio de Janeiro: SENAC, 2003.

DANESI, A. P.; MARCONDE, C.; DORIA, M.A.S.D.; BARROS, M.A.L. *Larousse do vinho*. São Paulo, Larousse do Brasil, 2007.

DAVIES, C. A. *Alimentos e bebidas*. 3. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2007

DAYAN, E. I. *Restaurante: técnicas de serviço*. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 1990.

FILHO, P. H. *Novo guia de vinhos gaúchos*. Porto Alegre: RBS Publicações, 2007.

FLANDRIN, J.L; MONTANARI, M. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, A. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: SENAC, 2001.

FREUND, T. *Técnicas de alimentos e bebidas*. Rio de Janeiro: Infobook, 2000.

HEINZ B. U.; GIRAUDO, U.; PINOLI, S.; REITANO, M. *A arte e a ciência do serviço*. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.

LE CORDON BLEU. *Segredos profissionais para comprar, armazenar, servir e beber vinho*. São Paulo: Marco Zero, 2005



REFERÊNCIAS

BARRETO, R.L.P. *Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios*. 3 ed. São Paulo: SENAC, 2002.

BECK, H.; GIRAUDO, U.; PINOLI, S.; REITANO, M. *A arte e a ciência do serviço*. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.

BRAUNE, R.; FRANCO, S. C. *O que é gastronomia*. São Paulo: Brasiliense, 2007.

- LEAL, M. L. de M. S. *A história da gastronomia*. Roca, 2007.
Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2007.
- LEMOS, S.J. *Etiqueta pronta para usar*. 2 ed. São Paulo: Marco Zero, 2004.
- LUKOWER, A. *Cerimonial e Protocolo*. 3 ed. São Paulo: Contexto, 2008.
- MACEDO, A. Precisando de uma mãozinha para montar sua mesa? ed. 89. Cozinha Profissional, p. 45-51
- ORNELLAS, L. A. *Alimentação através dos tempos*. Florianópolis: UFSC, 2000.
- PACHECO, A. O. *Manual do maître d' hôtel*. 5. ed. São Paulo: SENAC, 2005.
- PACHECO, A.O. *Manual de organização de banquetes*. 3 ed. São Paulo: SENAC, 2004.
- PACHECO, Aristide O. *Iniciação à Enologia* . São Paulo: Senac, 2000.
- PACHECO, Aristide O. *Manual do maître d' hotel*. 5 ed. São Paulo: Senac, 2005.
- SANTOS, J.I. *Comida e vinho*. São Paulo: SENAC, 2008.
- SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. *Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia*. São Paulo:
- SILVEIRA, J.L. *Etiqueta Social: pronta para usar*. 2. ed. Editora Marco Zero: 2004.
- SOARES, E.P.; FALCÃO, M.F.C. *A mesa: arranjo e etiqueta*. 4. ed. São Paulo: Escrituras: 2001.
- SOUZA, J. S. I. *Uvas para o Brasil*. São Paulo: Melhoramentos, 1965
- TEICHMANN, I. M. *Cardápios – técnicas e criatividade*. 5 ed. Caixas do Sul: EDUCS, 2000.