

Fundamentos de Gastronomía

Hélio Eleutério

Fundamentos de Gastronomia

1ª Edição



www.editoraerica.com.br

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Eleutério, Hélio
Fundamentos de gastronomia / Hélio Eleutério. --
1. ed. -- São Paulo : Érica, 2014.

Bibliografia
ISBN 978-85-365-0750-7

1. Gastronomia I. Título.

14-01014

CDD-641.0130207

Índices para catálogo sistemático:

1. Gastronomia 641.0130207

Copyright © 2014 da Editora Érica Ltda.

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta publicação poderá ser reproduzida por qualquer meio ou forma sem prévia autorização da Editora Érica. A violação dos direitos autorais é crime estabelecido na Lei nº 9.610/98 e punido pelo Artigo 184 do Código Penal.

Coordenação Editorial:	Rosana Arruda da Silva
Aquisições:	Alessandra Borges
Capa:	Maurício S. de França
Produção Editorial:	Adriana Aguiar Santoro Laudemir Marinho dos Santos Rosana Aparecida Alves dos Santos
Editoração, Revisão e Preparação de Textos:	S4 Editorial
Edição de Texto:	Beatriz Carneiro

O Autor e a Editora acreditam que todas as informações aqui apresentadas estão corretas e podem ser utilizadas para qualquer fim legal. Entretanto, não existe qualquer garantia, explícita ou implícita, de que o uso de tais informações conduzirá sempre ao resultado desejado. Os nomes de sites e empresas, porventura mencionados, foram utilizados apenas para ilustrar os exemplos, não tendo vínculo nenhum com o livro, não garantindo a sua existência nem divulgação. Eventuais erratas estarão disponíveis para download no site da Editora Érica.

Conteúdo adaptado ao Novo Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa, em execução desde 1º de janeiro de 2009.

A ilustração de capa e algumas imagens de miolo foram retiradas de <www.shutterstock.com>, empresa com a qual se mantém contrato ativo na data de publicação do livro. Outras foram obtidas da Coleção MasterClips/MasterPhotos© da IMSI, 100 Rowland Way, 3rd floor Novato, CA 94945, USA, e do CorelDRAW X5 e X6, Corel Gallery e Corel Corporation Samples. Copyright© 2013 Editora Érica, Corel Corporation e seus licenciadores. Todos os direitos reservados.

Todos os esforços foram feitos para creditar devidamente os detentores dos direitos das imagens utilizadas neste livro. Eventuais omissões de crédito e copyright não são intencionais e serão devidamente solucionadas nas próximas edições, bastando que seus proprietários contatem os editores.

Seu cadastro é muito importante para nós

Ao preencher e remeter a ficha de cadastro constante no site da Editora Érica, você passará a receber informações sobre nossos lançamentos em sua área de preferência.

Conhecendo melhor os leitores e suas preferências, vamos produzir títulos que atendam suas necessidades.

Contato com o editorial: editorial@editoraerica.com.br

Editora Érica Ltda. | Uma Empresa do Grupo Saraiva

Rua São Gil, 159 - Tatuapé

CEP: 03401-030 - São Paulo - SP

Fone: (11) 2295-3066 - Fax: (11) 2097-4060

www.editoraerica.com.br

Agradecimentos

A Deus, em todas as suas formas, e aos meus pais, que nunca mediram esforços para colaborar com minha formação. A meus filhos, por entenderem os momentos de ausência.

Sobre o autor

Hélio Eleutério, professor, consultor, formado em Hotelaria pelas Faculdades Integradas Hebraico-Brasileira Renascença, em 1989. Atua no mercado de hospitalidade desde 1987 nos segmentos de hotéis, motéis e clubes esportivos. Possui vasta experiência em todos os setores da Hotelaria.

Iniciou a carreira em Hotelaria como auxiliar de escritório e passou por todos os setores operacionais e gerenciais, e a sua última atribuição foi como gerente de alimentos e bebidas.

Foi professor de ensino técnico nos cursos de Hotelaria e Hospedagem CEETPS ETEC Albert Einstein e de ensino superior nos cursos de Hotelaria, Turismo e Gastronomia CEUNSP; e coordenador do curso de Hotelaria do CEUNSP durante quatro anos, passando por reconhecimento *in loco* pelo MEC com nota máxima.

Atualmente é professor e consultor para o segmento de hospitalidade.

Sumário

Capítulo 1 - Formação do Hábito Alimentar.....	11
1.1 A primeira alimentação	11
1.1.1 Fatores de formação.....	14
1.2 Influências culturais.....	15
1.2.1 A formação do povo brasileiro	15
1.3 Regionalismos na alimentação.....	17
1.3.1 Região Norte	17
1.3.2 Região Nordeste	22
1.3.3 Região Centro-Oeste	30
1.3.4 Região Sudeste.....	32
1.3.5 Região Sul.....	35
1.4 Culturas gastronômicas.....	37
Agora é com você!.....	38
Capítulo 2 - Evolução Tecnológica Gastronômica.....	39
2.1 Do primitivismo à Era Moderna	39
2.2 O homem também mudou	43
Agora é com você!.....	44
Capítulo 3 - Globalização e Turismo	45
3.1 Globalizações na alimentação	45
3.2 Grandes centros urbanos	46
3.3 Alimentos globalizados.....	46
3.4 A influência do turismo na gastronomia.....	47
3.5 Interações entre os setores	49
3.6 Turismo gastronômico	49
Agora é com você!.....	50
Capítulo 4 - Evolução dos Restaurantes.....	51
4.1 Definições	51
4.1.1 Restaurantes	51
4.2 Evolução	52
4.3 Classificação.....	52
4.4 Tipos de restaurantes.....	53
4.5 Brigadas de sala e de cozinha	56

4.5.1 Equipe de Sala.....	56
4.5.2 Equipe de cozinha.....	59
Agora é com você!.....	62
Capítulo 5 - Comportamento Cultural e Social	63
5.1 Influências culturais: tabus e crenças	63
5.2 Comportamento social.....	64
5.2.1 Fazer parte do grupo.....	65
5.3 Costumes.....	65
5.4 Ritos e rituais	67
5.5 Rituais gastronômicos	69
5.6 Organização e ornamentação da mesa.....	70
5.7 Modalidades ou tipos de serviço	76
5.7.1 Serviço à inglesa	76
5.7.2 Serviço à francesa ou diplomata.....	78
5.7.3 Serviço empratado	79
5.7.4 Serviço de travessas sobre a mesa	80
5.7.5. Serviço à russa	80
5.7.6 Regras básicas de serviços de garçons	80
Agora é com você!.....	82
Capítulo 6 - Tipos de Cardápios e Mesas	83
6.1 Tipos de cardápios	83
6.1.1 Forma clássica.....	85
6.1.2 Forma moderna.....	86
6.1.3 Forma simplificada	86
6.1.4 Cardápio requintado.....	87
6.2 Mesas e serviços	87
6.3 Montagem de cardápio.....	88
6.3.1 Aspectos da composição do cardápio.....	90
6.3.1 Aparência física do cardápio.....	91
6.4 Carta de vinhos e bebidas em geral	93
6.5 Cardápios para eventos	95
Agora é com você!.....	96
Capítulo 7 - Abordagem ao Cliente e Etiqueta à Mesa	97
7.1 Primeiro contato	97
7.1.1 Técnicas de atendimento.....	98

7.1.2 Técnicas de atendimento de reclamações	99
7.2 Técnicas de vendas.....	99
7.3 Política de vendas.....	100
7.4 Etiqueta à mesa.....	101
Agora é com você!.....	104
Capítulo 8 - Armazenagem, Controle e Custos	105
8.1 Técnicas de armazenagem de alimentos	105
8.1.1 Estocagem	106
8.1.2 Estocagem de produtos manipulados.....	107
8.1.3 Sistema de etiquetas de identificação	108
8.2 Controles de estoque de alimentos.....	108
8.3 Custos de alimentos ou bebidas.....	113
8.3.1 Definições.....	113
8.3.2 Composição do preço de venda	114
8.3.3 Apuração de preços em situações variadas.....	114
Agora é com você!.....	118
Bibliografia	119

Apresentação

Na atual situação da sociedade brasileira, a capacitação é uma necessidade em qualquer segmento do mercado de trabalho. O setor de hospitalidade e lazer passa por uma profissionalização; com divisão de eixos formativos, visando qualificar-se em áreas específicas, a fim de que sejam rapidamente aproveitados.

Para que o país possa se desenvolver e atender à demanda de mão de obra, é imprescindível priorizar a formação de profissionais qualificados. Este é o objetivo deste livro, trazendo um conteúdo objetivo e didático sobre gastronomia.

O primeiro capítulo aborda a formação do hábito alimentar, dando conhecimento básico de como a formação familiar e societária interferem nesse aspecto sob a ótica do regionalismo, da cultura e da religiosidade, entre outros.

O segundo capítulo trata da evolução tecnológica e da maneira como, por meio dela, o ato de alimentar-se passou a ser entendido como busca de prazer gastronômico.

No terceiro capítulo, vemos como globalização e turismo interagem e se complementam na sociedade moderna, adquirindo novas formas e facilitando novas experiências e vivências no contexto da gastronomia.

No quarto capítulo, lidamos com o conceito de restaurante e observamos como esse tipo de estabelecimento evoluiu de simples local de alimentação para sofisticadas e modernas casas de prazer alimentar, tomando conhecimento das competências e dos afazeres atribuídos aos seus colaboradores de sala e cozinha.

No quinto capítulo, abordamos a maneira como o comportamento cultural e social, bem como seus usos e costumes, fazem com que, hoje, estabelecimentos de alimentação sejam locais de convivência e de encontro de culturas muitas vezes díspares.

O sexto capítulo estuda os diferentes tipos de cardápios e serviços adequados a situações, necessidades e públicos distintos, bem como apresenta os conhecimentos iniciais para a identificação e o planejamento de cardápios.

No sétimo capítulo, vemos como o profissional da gastronomia deve abordar e interagir com o cliente a fim de fidelizar seu comensal em um setor cada dia mais dinâmico e competitivo.

O oitavo capítulo aborda os conceitos de armazenagem, controle e formação de custos e preços no setor, com base em normas legais de âmbito federal, estimulando o leitor a conhecer as normas de cada estado e município.

Enfim, trata-se de uma obra que dará fundamentação ao estudante e, ao mesmo tempo, o estimulará a procurar novas informações, pois o segmento gastronômico é dinâmico e se renova com grande velocidade.

O Autor



1

Formação do Hábito Alimentar

Para começar

Este capítulo tem por objetivo definir os conceitos básicos referentes à formação do hábito de alimentação. Discutiremos de que modo a formação familiar e societária interferem nessa formação, bem como os aspectos como regionalismo, raça, cultura e religiosidade, entre outros. As informações apresentadas são a base necessária para se entender de forma gradual os demais conceitos, assim como suas definições e metodologias.

Alimentar-se é um ato instintivo e natural. No ser humano, a busca pelo alimento começa logo após o nascimento, quando o recém-nascido busca o leite materno.

As preferências individuais se formam desde a mais tenra idade e vão se afirmando com o crescimento do indivíduo.

Diversos fatores irão contribuir para essa formação.

1.1 A primeira alimentação

Das diversas definições pesquisadas, tem-se em comum que alimentação é o processo de assimilação de alimentos ou nutrientes para que o organismo cumpra as suas funções vitais.

A formação do hábito alimentar começa na infância, sendo o aleitamento materno a primeira forma de cumprir o processo de alimentação. Com o passar do tempo, a formação sociocultural da família vai ditar as normas de alimentação que o indivíduo seguirá por boa parte da sua vida.

Sempre que possível, essa formação deve ser contemplada com componentes de todos os grupos de alimentos, a saber:

- » **Carboidratos:** presentes em pães, massas, cereais, frutas, leite, entre outros, têm a função de formação da massa muscular, mas quando consumidos em excesso se transformam em gordura.
- » **Lipídios:** encontrados em alimentos de origem vegetal (azeites, soja, abacate, nozes etc.) e em alimentos de origem animal (manteiga, creme de leite, banha, toucinho e *bacon*), têm a função de liberação de energia para o organismo.
- » **Proteínas:** presentes em alimentos de origem vegetal e animal como leite, carnes, ovos, peixes, lentilha, arroz, feijão, ervilhas e outros, têm a função de construção e reparação do organismo, fornecendo material para a manutenção dos órgãos e tecidos do corpo.
- » **Vitaminas e sais minerais:** encontradas em frutas, legumes e cereais, têm a função de regulação do funcionamento do organismo, auxiliando em processos vitais, como respiração e circulação.
- » **Água:** das fontes de alimentação, a água é o elemento de cuja ausência o corpo se ressentir com mais rapidez; de função essencial ao corpo humano, auxilia no transporte de nutrientes, solvente biológico, entre outras funções.

A pirâmide alimentar, Figura 1.1, é um esquema gráfico que contém com os diversos tipos de alimentos distribuídos de acordo com a sua prioridade na alimentação e com as proporções ideais, a fim de constituir um roteiro para uma dieta saudável. A primeira pirâmide alimentar foi montada em 1992, nos Estados Unidos, e foi sendo modificada à medida que o entendimento das funções nutricionais dos alimentos avançavam. No Brasil, em 1999, a Dra. Sonia T. Phillipi, pesquisadora da Universidade de São Paulo (USP), propôs a adaptação dessa pirâmide para a população brasileira, privilegiando alimentos típicos e o nosso hábito alimentar.

Existem outras pirâmides, as mais conhecidas são:

- » Pirâmide norte-americana.
- » Pirâmide funcional.
- » Dieta mediterrânea.
- » Nova pirâmide alimentar ou pirâmide de Harvard.

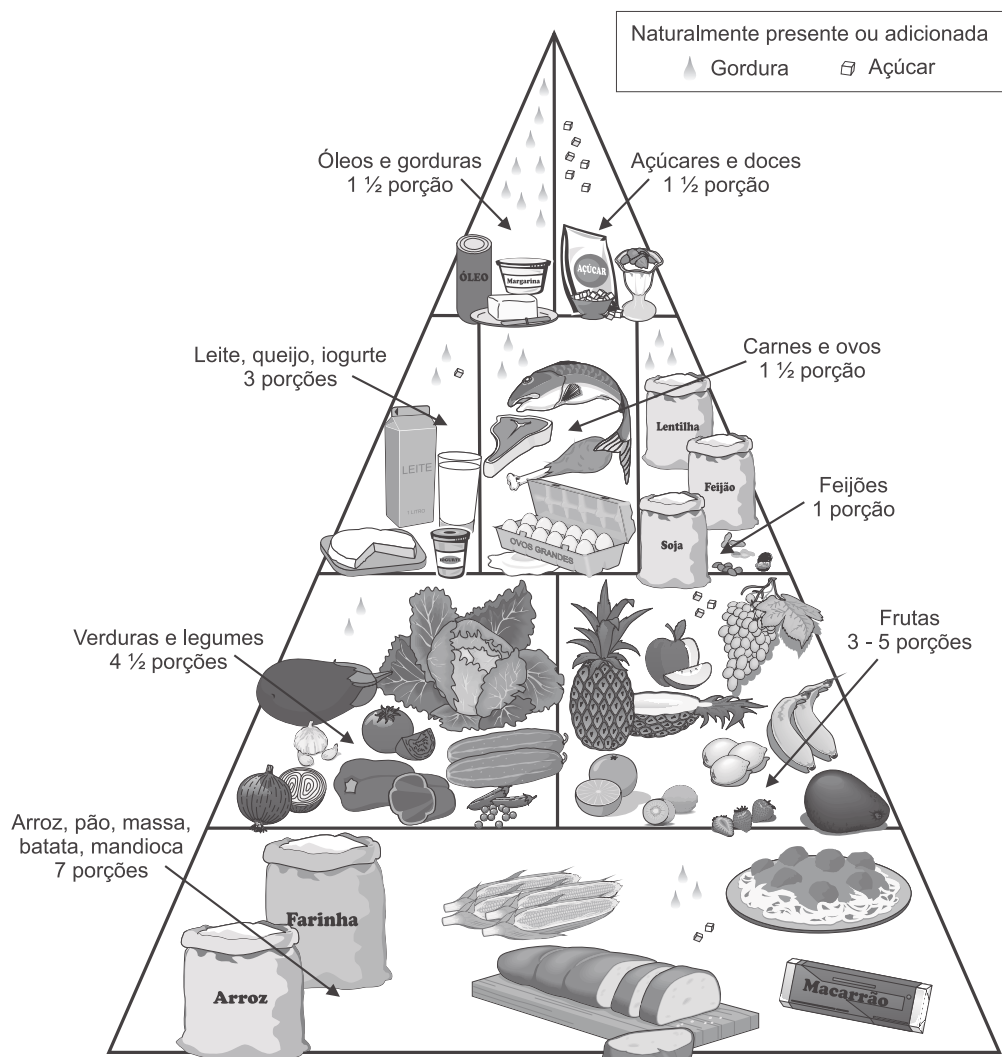


Figura 1.1 - A pirâmide alimentar é uma maneira simples de visualizar as quantidades de cada grupo de alimentos que devemos consumir durante o dia.

Amplie seus conhecimentos

A água é importante na dieta diária de uma pessoa; cerca de a 60% do peso de um adulto corresponde a partes líquidas. É a água, por exemplo, que auxilia os rins na limpeza do organismo, sendo o principal elemento dos sucos gástricos, pancreáticos e da bile, elementos essenciais na digestão de alimentos.

Mais informações podem ser obtidas no site: <<http://nutricao.saude.gov.br>>.

1.1.1 Fatores de formação

A alimentação em crianças e adolescentes hoje é discutida como um dos fatores que contribui para o crescimento de doenças crônicas não transmissíveis. Antes, algumas dessas doenças eram associadas à idade adulta; agora, aparecem cada vez mais precocemente, como a pressão alta.

A preferência, ou seja, o gostar ou não gostar de determinados tipos de alimentos, sabores e texturas são formados nos primeiros anos de vida.

É importante destacar que essa educação deve ser feita desde o momento em que o leite materno deixa de ser o único alimento. Acostumar-se com alimentos doces, salgados, ácidos ou amargos desde a mais tenra idade ajudará a criança a absorver hábitos mais saudáveis.

A adoção de uma dieta variada, com a inclusão de alimentos com sabores desconhecidos, levará a criança a estranhar menos quando frutas, legumes e verduras lhes forem oferecidos, alimentos esses que devem fazer parte da dieta diária e possuem sabores característicos, que podem não ser bem aceitos da primeira vez, mas que devem ser oferecidos repetidas vezes à criança.

A disponibilidade de determinados alimentos no período de formação escolar facilita a aceitação da criança em função do grupo que frequenta. Se na formação da criança não houver o consumo excessivo de açúcar, isso facilitará a aceitação de outros alimentos, que podem ter paladar mais ácido, picante ou amargo. A concordância entre família, escola e cuidadores de crianças por um padrão alimentar facilitará a formação da criança e a aceitação dos alimentos, de modo que, para ter uma alimentação saudável, ela não se sinta privada dos prazeres que determinados alimentos podem proporcionar.

A possibilidade de se ter uma estrutura de refeição em que haja um balanceamento de quantidade, qualidade e prazer de comer facilitará o desenvolvimento de hábitos alimentares mais saudáveis. Do café da manhã à refeição noturna, se o intervalo de três a quatro horas for respeitado, se o ambiente durante as refeições for tranquilo e se houver a presença da família haverá, conseqüentemente, condições para que a criança aceite melhor uma variedade de alimentos.

A formação do hábito alimentar de uma criança se dá também pela observação de outras pessoas, papel que costuma ser desempenhado pelos pais, irmãos, colegas e demais parentes. A preferência e o consumo de certos alimentos irá gerar na criança um padrão. Assim, pelo menos nos momentos de convivência com as crianças, os adultos devem policiar seu padrão alimentar.

Nos dias atuais, é interessante notar que os meios de comunicação, a televisão e a internet ajudam a tornar atrativo um determinado produto alimentício, gerando curiosidade por experimentar produtos que, nem sempre, têm qualidade nutricional.

É possível formar hábitos alimentares saudáveis desde o início da vida, contribuindo para o desenvolvimento de uma qualidade de vida melhor, saudável e longa.

1.2 Influências culturais

1.2.1 A formação do povo brasileiro

A formação cultural brasileira, dada a sua multiculturalidade, nos deu variedades gastronômicas ímpares. Em cidades como São Paulo, podemos encontrar a representação gastronômica de todos os continentes.

Américas, Europa, África, Ásia, Oceania - todos os continentes representados nos diversos restaurantes espalhados pela cidade; tanto que a cidade de São Paulo já recebeu o título de Capital Gastronômica.

Mas isso começou em 1500, com a chegada dos portugueses ao Brasil, quando, em sua carta ao Rei D. Manoel I, Pero Vaz de Caminha cita os alimentos e os hábitos dos nativos, que, a princípio, não assimilaram os costumes dos homens brancos:

Mostraram-lhes um carneiro; não fizeram caso dele. Mostraram-lhes uma galinha; quase tiveram medo dela, e não lhe queriam pôr a mão. Depois lhe pegaram, mas como espantados. Deram-lhes ali de comer: pão e peixe cozido, confeitos, fartéis, mel, figos passados. Não quiseram comer daquilo quase nada; e se provavam alguma coisa, logo a lançavam fora. Trouxeram-lhes vinho em uma taça; mal lhe puseram a boca; não gostaram dele nada, nem quiseram mais. Trouxeram-lhes água em uma albarrada, provaram cada um o seu bochecho, mas não beberam; apenas lavaram as bocas e lançaram-na fora. (carta de Pero Vaz de Caminha in <<http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/bv000292.pdf>>)

Da mistura multirracial que forma a nação brasileira, cada grupo contribui de alguma maneira com alimentos e formas de preparo, que hoje são comuns.

A contribuição dos costumes indígenas na alimentação atual é, sem dúvida, imensa. Vejamos alguns exemplos:

- » **Polpa de buriti:** usada no preparo de refrescos e outros alimentos.
- » **Mandioca:** usada na produção dos mais variados alimentos, como tapioca, farinhas e cauim (vinho indígena).
- » **Guaraná:** usado como refresco.
- » **Paçoca:** alimento preparado com carne assada e farinha de mandioca esmagadas em uma espécie de pilão.
- » **Caruru:** prato à base de vegetais, como quiabo, mostarda ou taioba, que acompanha os mais diferentes tipos de carne, como peixe, cozidos, charque, galinha, siri etc.

- » **Moqueca:** é um cozido de peixe e outros frutos do mar, com temperos variados.
- » **Camarão, lagosta e caranguejo:** costume de comê-los com molho seco de pimenta.
- » **Outros pratos:** mingau, pirão, beiju, pimenta (amarela e vermelha), chimarrão.

Da cultura africana, que chegou até nós pelos escravos, assimilamos, além do modo de preparar os alimentos (uma das funções das escravas era cozinhar), também alguns pratos que se tornaram ícones da cultura brasileira com os respectivos ingredientes, sendo comum ter variações regionais. Vejamos, a seguir, alguns deles:

- » **Abará ou abalá:** bolo de feijão fradinho cozido com sal, pimenta, azeite de dendê e camarão seco, enrolado em folhas de bananeira e cozido no vapor.
- » **Aberém:** massa de milho cozida em banho-maria, sem levar tempero, para acompanhar vatapá e caruru.
- » **Acarajé:** massa de feijão fradinho com condimentos, formando uma espécie de bolinho que são fritos em azeite de dendê e servidos com camarão, pimenta etc.
- » **Bobó:** massa, que pode ser de feijão mulatinho, inhame, aipim etc., cozida e temperada com azeite de dendê, camarão e condimentos para ser comida pura ou com carne ou pescado.
- » **Cuscuz:** massa de milho pilada, cozida e umedecida com leite de coco (o original africano era feito com arroz e com outros condimentos em vez do leite de coco).
- » **Mungunzá:** milho cozido com leite de vaca ou de coco.
- » **Quibebe:** sopa de abóbora com leite de vaca ou de coco e suas variações com carne seca, toucinho, quiabo, maxixe etc.
- » **Vatapá:** tipo de caldo grosso feito de pão dormido, farinha de trigo e camarão e servido com peixe, bacalhau ou galinha, acrescido de pimenta, azeite de dendê, leite de coco e condimentos.

Da África vieram, ainda, a manga, a jaca, o arroz, a cana-de-açúcar.

Da cultura portuguesa, do início da colonização, destacam-se a introdução das atividades pecuária e avícola, e a cultura de vegetais variados, como cereais, trigo, couve, alface, pepino, abóbora, lentilha etc.

Alho, cebola, cominho, coentro e gengibre são heranças das primeiras hortas portuguesas em terras brasileiras.

Com o fim da escravatura e a necessidade de mão de obra na agricultura, o Brasil abriu-se para receber outras culturas. Então, italianos, espanhóis, alemães e poloneses, entre outros, espalharam-se pela nação, dando novos ares e novas culturas alimentares nos mais diversos pontos do país.

Mudanças nas formas de cultivar, de preparar os alimentos e de servi-los foram se solidificando com a chegada de imigrantes. Primeiro vieram os europeus; depois, no início do século XX, chegaram os asiáticos.

Fique de olho!

Com a chegada da família real e a abertura dos portos às nações amigas, a cidade do Rio de Janeiro foi uma das primeiras a se “internacionalizar” no que diz respeito à gastronomia. Nesse período, deu-se a abertura de grande número de casas de alimentação e de pouso, que nós, hoje, conhecemos como restaurantes e hotéis.

1.3 Regionalismos na alimentação

O Brasil, com sua dimensão continental, apresenta uma grande variedade de alimentos e formas de preparo. A sua formação multicultural também contribui para esta característica. Em suas cinco regiões - em algumas, mais, em outras, menos - encontram-se fortemente marcadas as influências culturais dos nossos três principais grupos (portugueses, negros e índios) de colonizadores. Outro grande destaque é, no final do século XIX, a chegada de imigrantes de diversas nacionalidades, que trouxeram traços de sua cultura para somar-se à cultura brasileira.

1.3.1 Região Norte

Possui uma riquíssima tradição, com forte herança indígena, cada estado tendo as suas peculiaridades e particularidades.

Tocantins

Além da cultura indígena, recebe forte influência de outros estados, principalmente de São Paulo e Minas Gerais. De seus pratos, a maioria à base de peixes, podemos citar:

- » Caris no leite de coco babaçu.
- » Curimatá na folha de banana.



Wikimedia Commons/Clinton & Charles Robertson

Figura 1.2 - Curimatá.

O peixe curimatá também é conhecido como curimba, curimatá, grumatã, papa-terra, entre outros nomes, é comum em açudes, barragens e rios em todo o território brasileiro e alimenta-se de vegetais e de lodo.

Roraima

Também recebeu influência de diversos estados. Seus pratos típicos mais conhecidos são: tapioca, mugica de peixe, paçoca de banana e pratos à base de carne de sol. Das bebidas, destacam-se os apreciados sucos de açaí, cupuaçu e caixiri, além do vinho de buriti.



Wikimedia Commons/Fernando Tatagiba

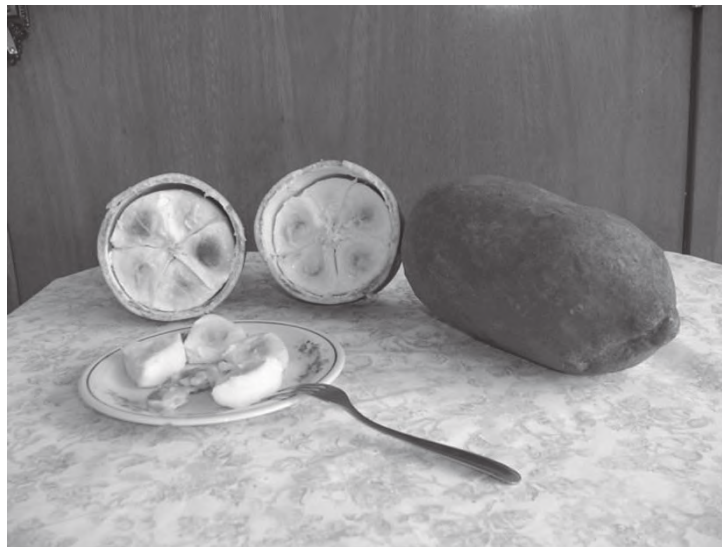
Figura 1.3 - Buriti.

Buriti é uma planta da família das palmeiras, presente nos estados de Roraima, Rondônia, Amazonas, Pará, Maranhão e Piauí, mas também se encontra nos estados do Ceará, Bahia, Goiás, Tocantins, Minas Gerais, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Acre, Rio de Janeiro, São Paulo e no Distrito Federal.

Seu fruto, além de rico em vitamina A, B e C, ainda fornece cálcio, ferro e proteínas. Consumido tradicionalmente ao natural, o fruto do buriti também pode ser transformado em doces, sucos, picolé, licor, vinho, sobremesas de paladar peculiar e ração de animais.

Rondônia

Culinária feita à base de peixes, sendo comum o uso de temperos como cheiro verde, cebolinha e chicória. Pratos comuns: caldeirada de tucunaré, maniçoba e doce de cupuaçu.



Wikimedia Commons/Pedro Spoladore

Figura 1.4 - Cupuaçu.

O cupuaçu é um fruto de árvore da região amazônica, é extremamente saborosa, sendo usada na culinária doce, azeda e agridoce, particularmente em sorvetes, sucos, vitaminas, refrescos e licores.

Pará

Com base na cozinha indígena, a culinária do Pará possui ingredientes exóticos, como larvas de insetos e ovos de diversas aves, além de crustáceos, aves e temperos como coentro, chicória, manivá, pimentas e ervas, como salsa, cebolinhas entre outras.



Wikimedia Commons/Ana_Cotta

Figura 1.5 - Maniçoba.

A maniçoba é um prato de origem indígena e africana, feito com folhas de manivá (raiz da mandioca) moídas e cozidas por aproximadamente uma semana, acrescidas de carne de porco, de boi e de outros ingredientes defumados e salgados, servida acompanhada de arroz branco, farinha de mandioca e pimenta. Prato muito comum no Pará e na Bahia.

Acre

Uma mistura da cultura paraense, nordestina e sírio-libanesa, a culinária do Acre vai de mingau de banana e tapioca no café da manhã até panelada (buchada de boi), pato no tucupi, costela de tambaqui grelhado, carne de sol e quibe cru ou assado.



Wikimedia Commons/Katg se

Figura 1.6 - Tambaqui.

O tambaqui é um peixe da bacia amazônica, de coloração geralmente parda, que pode variar conforme a cor da água, chega a ter até 110 cm de comprimento e pode pesar até 45 quilos. A carne e o óleo do tambaqui são aproveitados para consumo.

Amapá

Hoje, o fruto mais conhecido do estado é o açaí, que também é consumido com carnes, peixes e frutos do mar. Alguns pratos tradicionais do Amapá são: camarão no bafo, tucunaré na brasa, creme de camarão com castanha-do-pará, filhote com tucupi e tapioca.

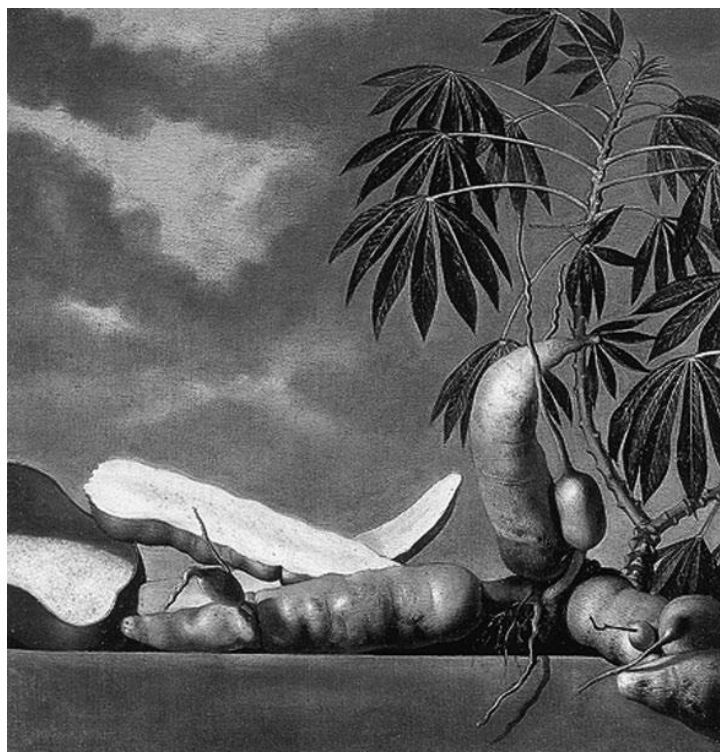
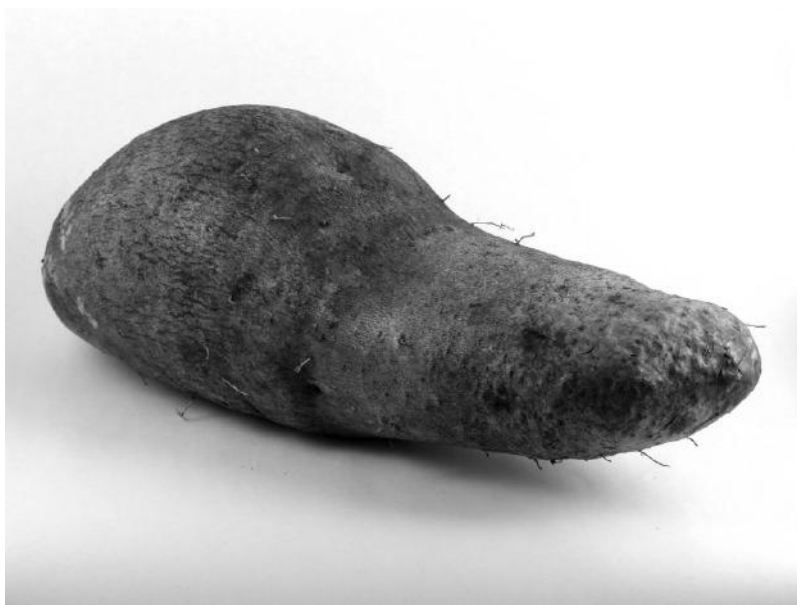


Figura 1.7 - Mandioca para extração do tucupi.

Tucupi é o nome de um tempero extraído da raiz da mandioca brava - originária da América do Sul, particularmente do Brasil, onde é amplamente cultivada - e também do molho que leva esse ingrediente. Tacacá (caldo preparado com tucupi, coentro, salsa, cebola, alho, cebolinha) é outra especialidade amazônica, não só desse estado, e muito apreciado nos estados da região norte.

Amazonas

Com influências portuguesa e africana, quase todos os alimentos usados nesse estado são extraídos da mata. Frutos, peixes e raízes são os ingredientes mais tradicionais, com a incorporação do leite de coco e do azeite de dendê. Alguns pratos tradicionais do Amazonas são: pudim de tambaqui, bolinho de pirarucu e batata, farofa de pirarucu, moqueca de peixe com pirão, tambaqui recheado, pirarucu recheado ao forno, pudim de cupuaçu, filé de pirarucu ao molho de camarão, caldeirada de tucunaré, pudim de cará.



Wikimedia Commons/Manoel J. Silva

Figura 1.8 - Cará ou inhame.

O cará é um tubérculo cultivável. Os indígenas das regiões limítrofes entre Brasil e as Guianas os cultivavam para completar a roça. Alimento energético, fonte de vitaminas do complexo B, o cará também é conhecido como inhame, nome de origem africana. Existem espécies do tubérculo também no sul da Ásia e na China.

1.3.2 Região Nordeste

Região é composta por nove estados; em razão das tantas culturas que vieram se encontrar por ali, o nordeste possui uma cultura gastronômica diversa e complexa, geralmente refletindo as condições econômicas e produtivas de suas paisagens diversas. No litoral, usam-se muito frutos do mar e peixes; no sertão, predomina a utilização de carnes de gado. Também há variedade de pratos em relação à sua forma de preparo.

Alagoas

Com forte influência indígena e africana, os alimentos mais consumidos nesse estado são batata-doce, tapioca, carne de sol, inhame, macaxeira com carne de sol etc. Também se encontram frutos do mar e uma grande variedade de frutas tropicais. Exemplos de pratos alagoanos são sururu ensopado e fritada de sururu.



Wikimedia Commons/Veronidae

Figura 1.9 - Sururu.

O sururu é um molusco inserido entre duas conchas, semelhante à ostra. O prato típico mais conhecido feito é o caldo de sururu, sendo referência nos estados da Bahia, de Alagoas, de Sergipe e de Pernambuco.

Bahia

Possui acentuada influência africana em seus ingredientes, trata-se de uma culinária de sabor forte em razão da diversidade de temperos, como a pimenta malagueta. Caldeiradas de diversos tipos e originárias de diversos povos e variedades, tendo a culinária baiana um de seus pratos consagrados como patrimônio cultural. Citar exemplos de pratos da Bahia é correr o risco de esquecer algum que seja importante. De qualquer forma, um prato baiano tem obrigatoriamente de ser citado: o vatapá.



Wikimedia Commons/Elingunnur

Figura 1.10 - Vatapá.

Vatapá é um prato típico da cozinha baiana (influência da culinária africana), de consistência cremosa, que pode ser preparado com camarões frescos e inteiros ou secos e moídos, assim como com peixes, bacalhau ou carne de frango, e é servido acompanhado de arroz.

Ceará

Frutos do mar constituem a base da gastronomia cearense, que conta também com paçoca, carne de sol, macaxeira e o conhecido baião de dois. As praias da região têm um cardápio variado, com os tradicionais frutos do mar e peixes, além de outras comidas tipicamente cearenses. O diferencial da culinária do Ceará fica por conta do pequi, uma semente amarelada e de cheiro forte que se usa para temperar arroz e carne, além de servir de ingrediente para licores.



Wikimedia Commons/Roosevelt Pinheiro/ABr

Figura 1.11 - Carne de sol, preparada pelo fazendeiro Adílio Araújo.

Típica do nordeste brasileiro, a carne de sol, denominada também de carne de sertão, carne do ceará, carne serenada, carne de viagem, carne mole, carne do vento, cacina ou carne acacinada, é um método de conservar alimentos de origem animal, salgando e secando ao sol peças de carne, geralmente bovina, e, por extensão, o nome do alimento preparado desse modo.

Maranhão

Foi o primeiro estado brasileiro a cultivar o arroz, trazido pelos europeus em 1745, que, juntamente com a mandioca, entra na composição de muitos pratos do estado, como farofas, paçocas, pirões, mingaus, entre outros.



Wikimedia Commons/Sr. Marcos Capelini

Figura 1.12 - Vinagreira.

A vinagreira ou *Hibiscus Sabdariffa* é uma planta muito apreciada na culinária maranhense, sendo um dos principais ingredientes do arroz de cuxá, que é um prato feito com a vinagreira, naturalmente, além de camarão seco, farinha de mandioca seca e pimenta de cheiro, tudo socado no pilão.

Paraíba

Na região litorânea do estado da Paraíba predominam os peixes, caranguejos, camarões e lagostas, sempre acompanhados de molho; no interior do estado, reinam a carne seca e a galinha à cabidela. E, de modo geral, destacam-se as frutas, como seriguela, sapoti, manga, imbu, cajarana e o famoso caju.



Wikimedia Commons/ipelegr

Figura 1.13 - Escondidinho.

O escondidinho é um prato popular nos estados nordestinos, é feito com carne de sol (jabá) ou frango desfiado refogado, coberto com purê de macaxeira (aipim ou mandioca) temperado com manteiga de garrafa e gratinado com queijo coalho.

Pernambuco

Na cozinha pernambucana existem elementos herdados dos povos africanos, indígenas e europeus. Diversas receitas originais, provenientes de outros continentes, foram adaptadas com ingredientes encontrados facilmente na região. Exemplos de pratos da culinária pernambucana são: sarapatel, buchada, mão de vaca (mocotó bovino), peixada pernambucana, bolo de rolo, cuscuz de milho, batata-doce. Do litoral ao agreste, encontra-se uma grande variedade de alimentos. Historicamente, o estado é um grande produtor de açúcar, mas também destaca-se pela produção de frutas na região de Petrolina, gado bovino e caprino, e também pela produção de feijão, mandioca, milho; além de ser um estado exportador de crustáceos.



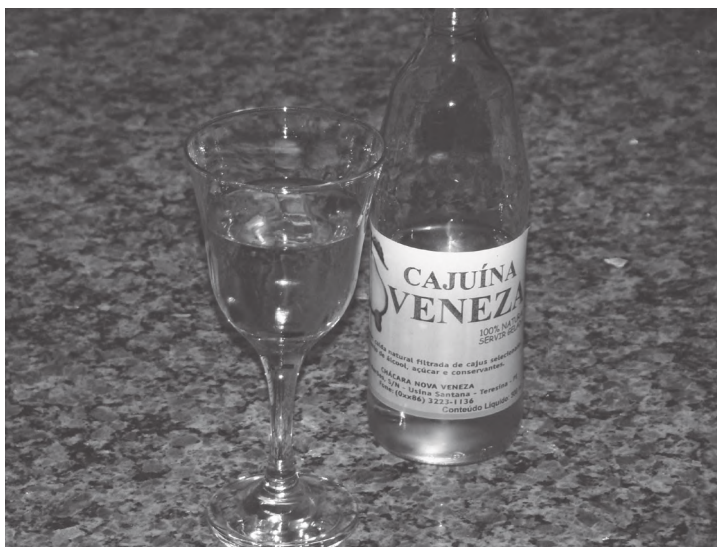
Wikimedia Commons/Adrião

Figura 1.14 - Sarapatel.

Sarapatel é um prato de origem portuguesa, preparado com vísceras de porco, cabrito ou cordeiro. Em Pernambuco é feito com tripas e outras vísceras de porco e sangue coalhado, cortado em pedaços. Durante o cozimento, acrescenta-se hortelã e pimenta de cheiro. O prato é servido acompanhado de arroz ou farinha.

Piauí

Dentro do próprio estado tem-se a variação de nomes para seus pratos. O uso frequente de cheiro-verde, cebolinha branca e corante de urucum dão características impares à produção gastronômica do estado. A galinha à cabidela, juntamente com a paçoca de carne seca, o sarapatel feito com carne, fígado, coração e rim de porco e a buchada de bode são os principais destaques populares, sendo servidos em mercados públicos.



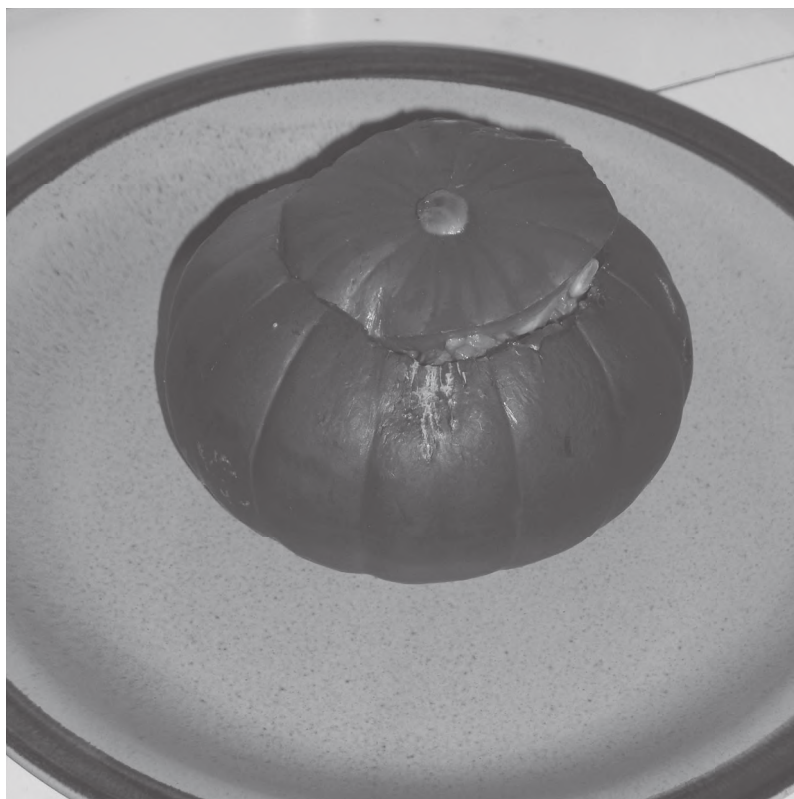
Wikimedia Commons/Olavo M. Moura

Figura 1.15 - Cajuína.

A cajuína, considerada patrimônio cultural do Piauí e símbolo cultural de Teresina, é uma bebida sem álcool, clarificada e esterilizada, preparada do suco de caju, e possui cor amarelo-âmbar resultante da caramelização de açúcares naturais do suco.

Rio Grande do Norte

Culinária de forte influência indígena. Os pratos típicos muito apreciados pelos potiguares, que podem ser encontradas em todas as regiões do estado, são: caranguejada, carne de sol, cocada, cus-cuz, feijão-verde, linguiça típica do sertão, macaxeira, paçoca, peixe frito, queijo típico de manteiga e tapioca. Das frutas típicas do estado, as mais conhecidas são: jaca, pitomba, pitanga, carambola, cajá e pinha, entre outras.



Wikimedia Commons/Eugenio Hansen, OFS

Figura 1.16 - Moranga recheada com carne moída.

Morangas são vegetais de hábito rasteiro e crescimento indeterminado, com ciclo vegetativo de 80 a 90 dias. Os frutos são de cor verde-escuro antes de amadurecer, com estrias de amarelo vivo a bege. A forma do fruto é globular, relativamente alargada, e em geral com gomos bem vincados que lhe conferem uma forma canelada, com um peso entre dois a três quilos. Em culinária, costumam ser recheadas com carnes, peixes e mariscos.

Sergipe

Na culinária sergipana, temos o gosto por raízes, herdado da cultura indígena, o gosto por doces e guloseimas, herdado da cultura portuguesa, e o gosto por diversos tipos de preparações com carne, herdado da cultura africana.. Essa é a mescla cultural do estado de Sergipe. Presente em suas preparações, o milho faz parte da tradição religiosa local, mas destaca-se também o consumo de mandioca cozida com carne de sol ou de outro modo. O sergipano orgulha-se de ser um grande consumidor de amendoim verde cozido.



Wikimedia Commons/E-Sergipe

Figura 1.17 - Prato de caranguejo sergipano.

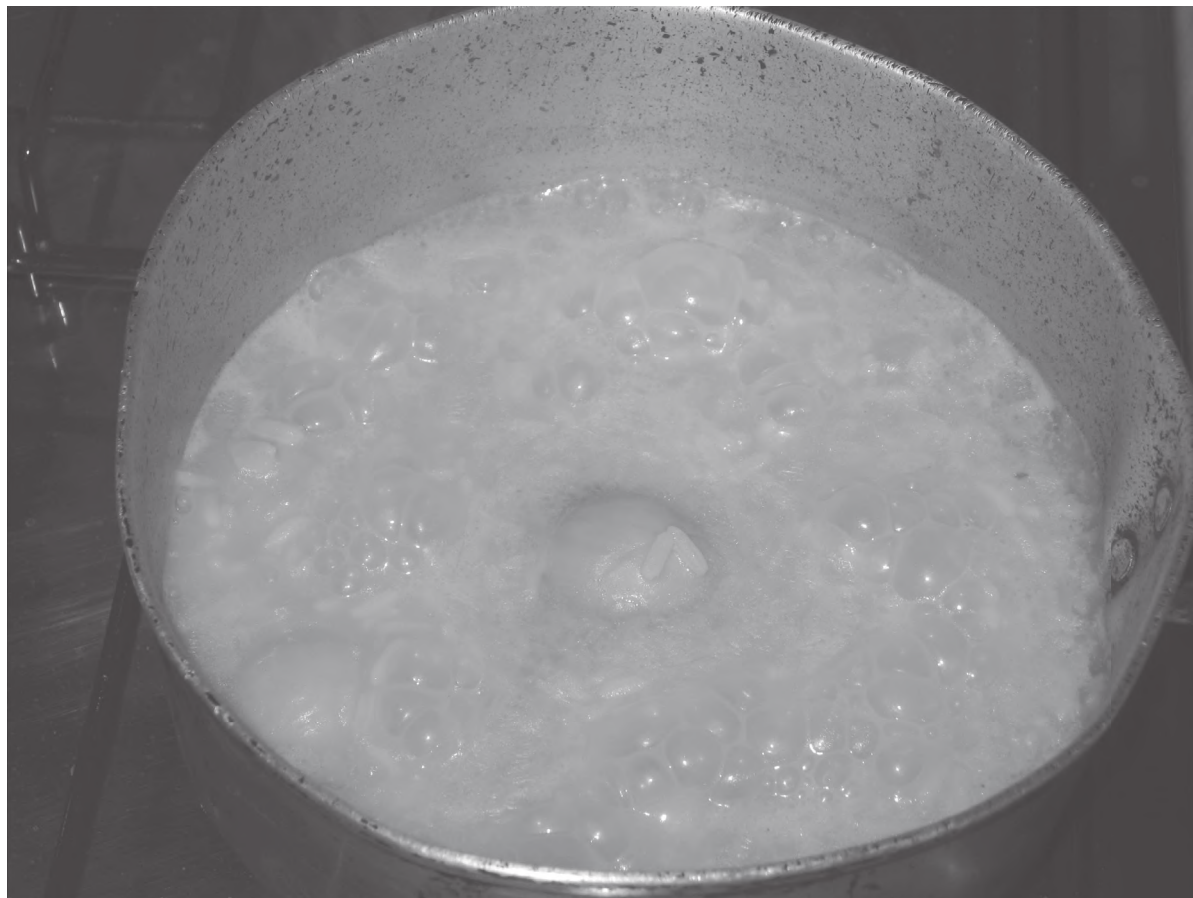
O caranguejo é muito tradicional no capital do estado. Existe a passarela do caranguejo, localizada na praia de Atalaia, que conta com diversos bares e restaurantes com diversos tipos de preparações de caranguejo: caranguejada com pirão; caranguejo na cerveja, casquinha de caranguejo, entre outras.

1.3.3 Região Centro-Oeste

Região composta por três estados e o Distrito Federal, é uma grande mescla de formações, das influências naturais da formação histórica do país às mudanças econômicas do século XX, que deram à região uma formação pecuarista e agrícola.

Goiás e Mato Grosso

A culinária desses estados apresenta forte influência indígena, com grande uso de raízes, e os pratos principais são feitos com carne de sol e pequi.



Wikimedia Commons/André Koehne

Figura 1.18 - Arroz com pequi.

Pequi é uma árvore nativa do cerrado brasileiro, cujo fruto é muito utilizado nas cozinhas goianas e mato-grossense. Dele é extraído um azeite, que costuma ser consumido cozido, puro ou com arroz e frango.

Mato Grosso do Sul

Esse estado, além das influências naturais, teve forte influência latino-americana, da qual herdou os ensopados de peixe. Em razão da fauna pantaneira, é muito comum também o consumo de carnes exóticas e de peixes típicos da região, como pacu, pintado e dourado. Dos pratos típicos, destacam-se: arroz boliviano, caribeu, chipa, farofa de banana, farofa de carne, furrundu, pacu assado, puchero, quibebe de mamão, sopa paraguaia, saltenha, quebra-torto, arroz carreteiro e macarrão boiadeiro. Há também bebidas típicas, como caldo de piranha, licor de pequi, sorvete de bocaiuva, geladinho e tereré.



Wikimedia Commons/user:stefries

Figura 1.19 - Cuia de tereré.

Tereré é uma bebida feita com a infusão da erva-mate, de origem Guarani, e consumida com água, limão e hortelã. É considerada revigorante devido à grande quantidade de cafeína.

1.3.4 Região Sudeste

Até o início do século XIX, essa região era quase que exclusivamente influenciada pelas cozinhas portuguesa, africana e indígena. Alimentos simples, como raízes, grãos e vegetais, além da carne, foram comuns em quase toda a região. O movimento de Entradas e Bandeiras, em suas incursões pelo sertão em busca de ouro e pedras preciosas, espalhou e difundiu os hábitos alimentares dos habitantes dessa região.

Espírito Santo

Pelo posicionamento geográfico - proximidade com a Região Nordeste e grande área litorânea - a culinária do Espírito Santo caracteriza-se pela presença forte de peixes e frutos do mar, sendo a moqueca capixaba é um de seus pratos mais famosos.



Wikimedia Commons/Blog do Santinha

Figura 1.20 - Moqueca capixaba.

Moqueca é o nome usado no Brasil para designar um cozido de peixe e outros frutos do mar com diferentes temperos. A moqueca capixaba, especificamente, uma variação de pratos típicos indígenas do litoral do estado, que ganhou popularidade e hoje é um dos atrativos turísticos do Espírito Santo.

Rio de Janeiro

De influência indígena, portuguesa, africana, francesa, árabe e nordestina, a gastronomia do estado teve um maior crescimento com a chegada da corte portuguesa à cidade, então capital do país. No Rio de Janeiro, uma das comidas típicas é a feijoada, preparada com vários tipos de carnes suínas e bovinas salgadas, embutidos e feijão preto. Há também o tradicional filé com fritas, um prato à base de batatas fritas e grandes bifes de filé bovino grelhados.



Wikimedia Commons/Andre_v

Figura 1.21 - Feijoada.

A feijoada é um dos pratos típicos mais conhecidos e populares da culinária brasileira. Há várias teorias sobre sua origem, e uma delas é de que teria surgido durante o século XIX e de que seria uma adaptação do cozido português, ao qual foi acrescentado o feijão preto.

São Paulo

Com forte influência bandeirantista, a formação gastronômica de São Paulo deu-se pela ação de tropeiros em viagens pelo interior do estado, com pratos de fácil preparo e sabor marcante feitos com o que encontravam em cada região de passagem. Com o fluxo de imigrantes, no fim do século XIX e início do século XX, esse estado iniciou o que, hoje, constitui uma diversidade gastronômica impar. O pastel, originário de São Paulo, com influência da cultura oriental, hoje se espalha por quase todo o país. Na cidade de São Paulo existe forte influência das culturas libanesa, síria, italiana e japonesa.



Wikimedia Commons/edsonacki

Figura 1.22 - Virado à paulista.

O virado à paulista é uma comida tradicional que inclui arroz, tutu de feijão, couve, ovos, farinha de milho e pedaços de carnes de porco. Em outros estados há variações combinações em torno desse prato, em que são acrescentados outros alimentos.

Minas Gerais

A culinária mineira tem influências indígenas, negras e portuguesas. As riquezas minerais do estado atraíram para a região um grande número de pessoas, que trouxeram seus costumes e deram à cozinha mineira um sabor bem ao gosto popular, com grande uso alimentos de fácil acesso e sabor marcante, como os tradicionais tutu de feijão, feijão tropeiro, galinha ao molho pardo, leitoa à pururuca e frango com quiabo.



Wikimedia Commons/Marcelo Costa

Figura 1.23 - Queijo Canastra.

O queijo Canastra, produzido a mais de duzentos anos na região da Serra da Canastra, em razão do clima, da altitude, dos pastos nativos e da água da serra, deram a esse queijo um sabor forte, meio picante, denso e encorpado. Desde 2008 é patrimônio cultural imaterial brasileiro, título concedido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

1.3.5 Região Sul

A mistura étnica dessa região resultou em uma culinária bem diferente do restante do país. A forte presença das culturas italianas e alemã praticamente suplantaram os já presentes portugueses e espanhóis, além de hábitos que se arraigaram da cultura indígena.

Paraná

Apesar da forte presença da portuguesa e indígena, o estado foi posteriormente influenciado pelas culturas italiana, alemã, polonesa, francesa, ucraniana, austríaca, árabe, síria, libanesa e japonesa. A região começou a ser ocupada no século XVII pelos portugueses e paulistas, com economia baseada na pecuária, e o consumo desses animais se tornou mais presente com a assimilação dos hábitos dos imigrantes, tornando-se tradicionais pratos como porco, boi ou carneiro no rolete; também estimulou o uso da quirera amarela na confecção de alimento, como a quirera lapiana, que é um cozido de quirera de milho, carne de porco e ervas diversas. Outra característica que se pode destacar é o uso do pinhão na alimentação, hábito herdado da cultura indígena.

Santa Catarina

Santa Catarina tem uma variedade gastronômica que acompanha sua formação geográfica. No litoral a influência portuguesa traz como base frutos do mar acrescidos da influência indígena, com o uso da mandioca. Em algumas cidades litorâneas se manteve a tradição da gastronomia portuguesa, mas pode-se encontrar também peixe frito com pirão de farinha de mandioca. Indo para o interior do estado, destaca-se a influência italiana, com lasanha, polenta, uso de frangos e galinhas caipira. A cultura alemã se faz presente com pratos à base de porco (chucrute, chuleta de porco, Joelho de porco), porém devemos destacar os doces, como o folhado de maçã. Observamos reflexos de outras culturas, como a polonesa, a ucraniana e a holandesa, além do tradicional *goulasch* húngaro.

Rio Grande do Sul

A formação gastronômica gaúcha é fruto da herança cultural dos diversos povos colonizadores e da geografia. No litoral a base é de frutos do mar; nas regiões de Campanha e Missões predominam as carnes, e nas região dos Campos, a forte presença do uso do pinhão. O churrasco e o arroz carreteiro são apreciados em todo o estado. Da cultura indígena herdou-se o cozimento de alimentos em trempe de pedras e o uso de grelha de varas para assar carnes e peixes, da cultura portuguesa adaptada com produtos nativos doces, compotas, frutas cristalizadas e licores. Não podemos nos esquecer da presença alemã, com uso de muita carne de porco e conservas. Da cultura italiana, caldos, massas e o desenvolvimento da cultura do vinho.



Wikimedia Commons/Pedro Antunes

Figura 1.24 - Charque.

O charque é uma carne salgada, assim como a carne seca ou jabá, que, no século XIX, se tornou o principal produto da economia do Rio Grande do Sul. Pela ausência de tecnologias de refrigeração da carne à época, o gado abatido para a retirada do couro, de bom valor de mercado, não tinha sua carne aproveitada adequadamente; então, para que a carne não se perdesse, passou-se a conservá-la salgada.

1.4 Culturas gastronômicas

A formação da cultura gastronômica de um povo vem da junção de diversos fatores, como formação étnica, religiosa e sociocultural; miscigenação; patriotismo e regionalismo; condições climáticas; condições geológicas; entre outras.

O Brasil tem a felicidade de ser cultivável em toda sua área territorial, possuindo terras em quantidade e variedade que comportam as mais diversas culturas agrárias, assim como possui grande quantidade de rios piscosos e navegáveis, além da enorme diversidade da sua flora e fauna.

Isso constitui um conjunto de fatores que, aliados à facilidade de locomoção e aos nossos 500 anos de história, deu origem a uma mistura harmoniosa de culturas e raças, com uma combinação de cheiros e sabores que formam o hábito alimentar do brasileiro.

Do restaurante popular ao mais luxuoso, encontrado nas grandes capitais, produz-se uma variedade de alimentos e bebidas que nos permite fazer as mais variadas e imagináveis combinações e escolhas. Podemos escolher dos tradicionais pratos feitos em fogão à lenha aqueles elaborados em modernos fornos; dos sucos de frutas naturais, frescas, encontradas o ano todo, às mais sofisticadas bebidas alcoólicas, com aprovação mundial e produção nacional; da consagrada cachaça de cana-de-açúcar aos premiados espumantes produzidos na região nordeste e sul do país; das águas minerais naturais e gaseificadas à imensa gama enorme de refrigerantes com sabores únicos em suas regiões.

Vamos recapitular?

Neste capítulo, vimos que alimentar-se é um ato natural a todo ser, e que se alimentar bem é outra coisa. A alimentação pode estar ligada a diversos estímulos e desejos, e saciá-los ou não vai depender da sua formação. Comer ou alimentar-se?

Em uma nação continental como o Brasil, estudar a formação do hábito gastronômico vai além dos aspectos nutricionais. É entender um pouco a história do país, a sua geografia, a sua formação sociocultural; é saber quem eram os habitantes nativos, sua história e cultura, quem foram os colonizadores, porque vieram e o que trouxeram. Identificamos também quem foram os povos que trouxeram sua formação religiosa e cultural ao longo da história da nação.



Agora é com você!

- 1) Com base na pirâmide alimentar mostrada na Figura 1.1, faça uma planificação do seu histórico alimentar. Verifique se contempla ou não todos os grupos alimentares, o que está faltando etc. Tente identificar também quais fatores interferiram em seu histórico.
- 2) Pense em sua herança cultural e tente descrever como é a sua relação com a alimentação. Quais fatores interferem nos seus hábitos de alimentação? Como é sua relação com as diferentes formas de alimentar-se, com base em regionalismos e mescla cultural?
- 3) Existem alimentos que são comuns em várias regiões do país, os movimentos históricos tiveram grande contribuição para essa mistura miscigenação. Historicamente a entrada do colonizador para dentro do país, aliadas às necessidades estratégicas de integração, desde o período colonial até a segunda metade do século XX com a criação de Brasília. Faça uma analogia dos movimentos migratórios e a cultura alimentar brasileira.

2

Evolução Tecnológica Gastronômica

Para começar

Este capítulo tem por objetivo contribuir para o entendimento da evolução do modo de alimentar-se em busca do prazer gastronômico. As informações apresentadas são a base necessária para se entender de forma gradual os conceitos que serão abordados nos próximos capítulos, bem como suas definições e metodologias.

2.1 Do primitivismo à Era Moderna

Podemos demonstrar a evolução da gastronomia analisando a história da evolução do homem.

Sem dúvida nenhuma, a domesticação do fogo foi o fato mais marcante para o início dessa evolução. Depois disso surgem as carnes grelhadas e, por volta de 6000 a. C., com a descoberta do trigo, os primeiros cereais fervidos. Algum tempo depois, já em 4000 a. C., descobre-se, no Oriente Médio, o processo de fermentação do leite, e lâminas de argilas datadas da segunda metade do quarto milênio dão conta de que nessa época já se produzia vinho e cerveja na Mesopotâmia (atualmente, Iraque). Em 2750 a. C. surge o chá, que, segundo uma lenda chinesa, teria sido inventado pelo Imperador Chen-Nong. Mais tarde, aproximadamente em 1700 a. C., o código de Hamurabi, escrito pelo rei da Babilônia, concede às pessoas permissão para comer carne de animais domésticos abatidos e peixes frescos, defumados e salgados...

E continuamos a evoluir... No Egito, no Novo Império, que foi de 1567 a 1085 a. C., consumia-se pão, havendo mais de 40 variedades, e não tardou para esse povo descobrir a fritura em óleo,

o que aconteceu por volta de 1200 a. C. Quatrocentos anos depois, na China, era inventado um método para a conservação de alimentos em gelo, passados mais alguns séculos, Dário, rei da Pérsia, descobre na Índia a “cana que dá mel sem a ajuda das abelhas”, e mais ou menos à mesma época, escritos de Confúcio mencionam pela primeira vez a existência do chá preto. Ainda em um período que abrange até cerca de 500 a. C., o açúcar é mencionado pela primeira vez no *Ramayana*, poema épico sagrado hindu “Ramayana”, e em 300 a. C. os gauleses, que dominavam as técnicas de marcenaria delicada e de fundição de ferro, inventaram o barril.

Já na Era Cristã, ou seja, a partir do ano 1 d. C., o ato de comer deixa de estar ligado apenas à sobrevivência e passa a implicar a obediência a determinadas regras. Então, surge o primeiro livro de receitas do mundo ocidental, *De Re Coquinaria*, escrito por Gaius Apicius; monges irlandeses usam cevada e água pura para fabricar “Uisce Beatha” (conhaque ou *eau de vie*, na língua gaélica, que, mais tarde, se torna uísque); o garfo, considerado profano por padres venezianos, deixa de ser usado e é substituído pelos dedos “dados ao homem por Deus”; descobrem-se os primeiros grãos de café na Etiópia (850 d. C.); tribos germânicas e nórdicas fabricam a primeira manteiga tal como a conhecemos (século XII); Marco Pólo retorna à Itália levando macarrão chinês (século XIII); é difundido o uso de facas de mesa, objetos pessoais que eram transportados num invólucro para jantares na cidade (até então era comum o uso de facas de caça, e como os anfitriões não forneciam talheres, cada comensal levava o seu); na Itália, o garfo volta a ser usado; na Europa, surgem as primeiras caçarolas; os astecas começam a comer “tchocoat” (chocolate) misturado em especiarias, almíscar, mel ou farinha de milho; no Japão, inventa-se o Surumi a partir de uma nova técnica para a conservação de peixes (século XV); na França, aparece a primeira garrafa de vidro (já existiam garrafas de couro e de madeira na Inglaterra e Alemanha).

E agora, chegando a um período mais conhecido, passaremos a relacionar na forma de itens essa evolução à qual nos aventuramos, para se tornar mais fácil a sua visualização:

- » 1468: o arroz chega à Itália e à África, importado pelos portugueses.
- » 1420: o café é consumido pela primeira vez em Aden (Iêmen).
- » 1485: em Nuremberg, publica-se o primeiro livro de receitas, chamado *Kuchenmeistery*.
- » 1500-1800: enquanto a Europa descobre o Novo Mundo, a América do Norte adquire o gosto europeu.
- » Século XV: a cana-de-açúcar é levada às Américas.
- » 1527: os espanhóis introduzem o chocolate na Europa.
- » 1542: chega à Europa o primeiro iogurte, oferecido a Francisco I por Salomão, o Magnífico, para curar seus problemas intestinais.
- » 1559: o chá preto começa a ser vendido em Veneza, antes de aparecer em Lisboa, Amsterdã, Moscou, Paris, Londres e Nova York.
- » 1640: inaugurado em Veneza o primeiro café.
- » 1650: os espanhóis importam arroz para as Américas.
- » 1669: o café é introduzido na França por Solman Pacha, embaixador turco na França, sob o reinado de Luís XIV.

- » **1680:** o químico francês Denis Papin inventa a primeira panela de pressão; segundo ele, o aparelho era usado para amolecer ossos e cozinhar a carne em pouco tempo.
- » **1683:** o polonês Kulczycki, mentor da vitória austríaca sobre os turcos, inventa o café vienense e os pãezinhos em forma de meia-lua.
- » **1688:** descoberta do método de fabricação do champanhe.
- » **Século XVIII:** o uso de garrafas de vidro se difunde na Europa, e garfos, pratos e copos individuais, antes vistos como artigos de luxo, tornam-se objetos de uso comum.
- » **1762:** John Montagu, quarto conde de Sandwich, inventa o sanduíche, uma fatia de carne entre duas fatias de pão com manteiga.
- » **1765:** aberto em Paris o primeiro restaurante, obra do vendedor de sopas Boulenger, que tem a ideia de colocar mesas à disposição dos fregueses.
- » **1795:** o francês Nicolas Appert prepara as primeiras conservas.
- » **1812:** os ingleses Bryan Donkin e John Hall inventam as latas para guardar conservas.
- » **1837:** em Southampton, Inglaterra, James Sharp constrói o primeiro fogão a gás.
- » **1860:** o engenheiro francês Fedinand Carré cria o primeiro aparelho de refrigeração, possibilitando a produção industrial do gelo.
- » **1864:** o bioquímico francês Louis Pasteur descobre um método eficiente de esterilização, que passa a ser conhecido como pasteurização, Figura 2.1.

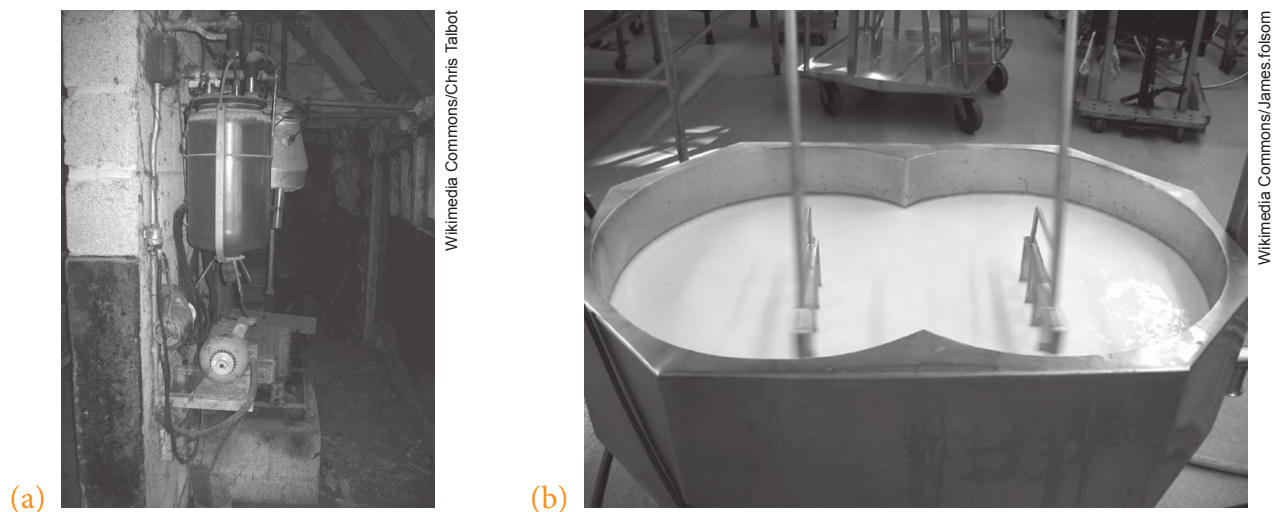


Figura 2.1 a e b - Equipamentos de pasteurização antigo (a) e moderno (b).

- » **1869:** invenção da margarina pelo francês Hippolyte Mege Mouries, após competição lançada por Napoleão III, que buscava um produto que pudesse substituir a manteiga consumida por seus exércitos.
- » **1872:** o norte-americano Adams inventa o chiclete.
- » **1913:** começa a ser produzida em Chicago a primeira geladeira doméstica conhecida como “Domeire”.
- » **1916:** o norte-americano Herbert Johnson inventa o primeiro liquidificador.

- » 1921: fundada nos Estados Unidos a White Castle, primeira rede de lanchonetes para a venda de hambúrgueres.
- » 1937: a empresa suíça Nestlé lança o café instantâneo: Nescafé.
- » 1945: o norte-americano Marson comercializa as primeiras refeições congeladas.
- » 1945: o norte-americano Percy Spencer inventa a micro-onda, aplicando o princípio do radar ao processo de cocção dos alimentos.
- » 1946: o italiano Achile Gaglia inventa a máquina de café expresso.
- » 1953: os três irmãos franceses Lescure inventam uma superpanela de pressão.
- » 1954: o francês Mart Gregoire descobre, por acaso, o processo pelo qual a camada antiaderente teflon cola no metal.
- » 1955: início do uso da liofilização na indústria alimentícia.
- » 1955: Ray Kroc, inventor do *milk-shake* abre em Dês Plaines, perto de Chicago, o primeiro restaurante McDonald's.
- » 1960: surgem nos Estados Unidos os alimentos embalados a vácuo.
- » 1961: a companhia suíça Tetra Pak lança o uso comercial das caixinhas para a conservação de bebidas.
- » 1967: lançado no mercado o primeiro forno de micro-ondas de cozinha, mostrado na Figura 2.1.
- » Anos 1980: lançamento das verduras e saladas prontas para comer, embaladas em sacos plásticos.



Wikimedia Commons/Miya.m

Figura 2.2 - Micro-ondas de 1971 no Japão.

Fique de olho!

De Re Coquinaria é o primeiro livro de receitas culinárias de que se tem registro; escrito entre os anos 25 a. C. e 37 d. C., traz exemplos da culinária romana e grega. Pesquise mais sobre ele na internet.

Como vimos, além de novos produtos, novos métodos e novas técnicas de cocção, armazenagem e transporte contribuíram para a evolução do cenário gastronômico e a do gosto da clientela.

2.2 O homem também mudou

A rápida evolução tecnológica ocorrida desde a segunda metade do século XX, fez o homem também passar por mudanças que pediram novas formas no comer. Da alimentação feita em casa, com a família, passamos para a rápida proliferação de restaurantes *fast-food*, como tendência de refeições feitas fora de casa, e, muitas vezes, também adotado para o consumo em casa, por meio de refeições congeladas ou de entregas domiciliares (*delivery*), em que a pessoa encomenda sua refeição por telefone ou outro meio digital, dadas as facilidades de comunicação hoje existentes, e a recebe em casa. No início do século XXI surge no mercado gastronômico o conceito de *slow food*; nos restaurantes que seguem essa tendência, o atendimento é feito de forma a maximizar a qualidade dos alimentos e seus sabores, sem pressa para prepará-los nem pressa para saboreá-los.

Fique de olho!

- » *Fast food*: termo em inglês que significa “refeições rápidas”.
- » *Delivery*: termo em inglês que significa “entrega em casa”.
- » *Slow food*: termo em inglês que significa “comer sem pressa”.

Modernos equipamentos permitem que o homem ganhe tempo na preparação de suas refeições, mas princípios básicos ainda são mantidos. É uma constante a alternância entre o moderno e o primitivo, entre as novidades e as lembranças de sabores preparados de formas tradicionais.

Mas também temos que destacar que, além do preparo do alimento, as mudanças nos estabelecimentos têm sido constantes, dos tradicionais cardápios em papel ao uso de equipamentos de multimídia, do conforto das instalações ao requinte de equipamentos, desde os mais simples estabelecimentos aos mais requintados.

Outro fator que merece destaque é a evolução nos métodos de higiene dos estabelecimentos produtores de alimentos no Brasil, sendo cada vez mais criteriosas as normas que devem ser seguidas, e também o entendimento popular de que determinadas normas são importantes e se traduzem em melhorias na qualidade do serviço e na segurança dos comensais.

Vamos recapitular?

Do fogo aos modernos fornos combinados; do extrativismo à produção agrícola com métodos modernos e pouco espaço. A evolução da gastronomia está ligada diretamente a história da evolução do homem neste planeta. Descoberta de novos alimentos, novas formas de preparo, novas formas de conservação e novas formas de venda foi o que vimos neste capítulo.



Agora é com você!

- 1) Pesquise junto aos seus familiares mais velhos como eram os equipamentos de cozinha do tempo deles, tais como fornos, panelas, métodos de conservação de alimentos etc.
- 2) Após a pesquisa, faça um analogia com os métodos modernos e constate se, de fato, houve mudanças e quais os impactos dessas mudanças nos hábitos de produção de alimentos.
- 3) A evolução também se dá no consumo ou não de certos alimentos ou práticas alimentares que, antes, não existiam, como alimentar-se sentado na frente da televisão. Quais as principais mudanças que seus pais relatam em relação ao tempo deles, comparativamente com o que existe hoje?
- 4) Discuta em grupo os principais pontos salientados nas questões 1 e 2, referentes a evolução dos equipamentos e utensílios usados, e como eles interferem no processo alimentar.

3

Globalização e Turismo

Para começar

Este capítulo tem por objetivo definir os conceitos de globalização, turismo e alimentação, partindo do princípio de que os capítulos anteriores já foram estudados. Também tem o intuito de demonstrar a junção de dois setores - turismo e gastronomia -, além de mostrar que hoje, dadas às características econômicas do mercado, a alimentação está cada dia mais globalizada e, ao mesmo tempo, centrada em valores culturais tradicionais.

3.1 Globalizações na alimentação

Após o descobrimento da América, e principalmente após a Revolução Industrial, com a modernização dos métodos de transporte, facilitando o acesso a alimentos do mundo todo, aliado ao grande êxodo humano, em especial no fim do século XIX e início do século XX, a diversificação de culturas nos países facilitou a troca de experiências e a miscigenação cultural em quase todo o mundo.

Com o fim da escravidão no Brasil, em 1888, tivemos a chegada dos imigrantes italianos, que trouxeram não apenas mão de obra, mas também sua bagagem cultural e seus hábitos alimentares. O movimento migratório ampliou-se no início do século XX, com a chegada dos primeiros imigrantes japoneses, que, com uma cultura muito diferente da estabelecida, trouxe novos hábitos, que, muito lentamente, foram sendo incorporados, principalmente no estado de São Paulo.

A evolução tecnológica advinda das duas grandes guerras também acelerou esse processo de globalização na alimentação, e a facilidade de comunicação, com a popularização do cinema e da televisão, despertou nas pessoas a curiosidade por novas culturas, diminuindo a distância entre essas realidades, antes tão separadas.

A evolução nos métodos de transporte e de conservação de alimentos também tem um papel deveras importante nessa situação. Hoje, por meio aéreo, um alimento pode ser transportado de um lado a outro do globo terrestre, mantendo suas características e seu frescor, facilitando assim o consumo e a preparação de pratos antes impossíveis de serem consumidos fora do local de origem de tal alimento.

Fique de olho!

Globalizar significa tornar global, difundir em todo o mundo. Hoje, você pode experimentar um prato típico de uma região em localidades totalmente dispares, mantendo as mesmas características e, muitas vezes, com insumos do local de origem.

3.2 Grandes centros urbanos

Nos grandes centros urbanos, principalmente, a globalização da alimentação se faz sentir com maior peso. Se tomarmos a cidade de São Paulo como referência, pode-se encontrar um grande leque multicultural. Em 1997, essa cidade recebeu o título de capital gastronômica por sua diversidade de restaurantes, tendo exemplares de cozinhas dos cinco continentes.

Outro fato que se pode destacar é a grande variedade de pratos que podemos encontrar nos cardápios dos restaurantes, independentemente do porte deste, com variações de culturas regionais e internacionais, dando ao consumidor a opção de encontrar um prato da gastronomia regional brasileira ou italiana, japonesa, árabe etc.

3.3 Alimentos globalizados

Vejamos, a seguir, alguns exemplos ilustrativos do processo de evolução da globalização dos alimentos:

- » **Macarrão:** trazido da China para a Itália por Marco Polo, no fim do século XIII, a massa hoje é conhecida e feita em diversas formas em todo o mundo.
- » **Trigo:** originário do Oriente Médio, o trigo é, hoje, a base da alimentação em todo o mundo; sua farinha e derivados estão presentes em todos os continentes.
- » **Milho:** de origem estimada na região onde atualmente temos o México, o cereal é usado na alimentação humana e animal e na fabricação de óleos comestíveis; seu cultivo também está espalhado por diversas partes do globo, principalmente para o fomento de ração animal.

- » **Uva:** com cultivo no Oriente Médio conhecido de 6000 a 8000 a. C., a uva é usada de diversas formas para o consumo, como *in natura*, passas, geleias, sucos e vinho; hoje é bastante popular o consumo do vinho pelo mundo
- » **Hambúrguer:** popularizado pelo mercado norte-americano, hoje presente em quase todos os países, principalmente por uma famosa cadeia de *fast-food*.
- » **Estrogonofe:** de origem russa, esse prato se popularizou na Europa, nos Estados Unidos da América e no Brasil, tendo variações em sua composição com ingredientes locais.
- » **Cana-de-açúcar:** originária do sudeste asiático, tem o seu principal uso na fabricação de açúcar e do álcool (etanol), dando origem à aguardente de cana-de-açúcar, conhecida como rum e, no Brasil, como a nossa famosa cachaça. As duas bebidas, apesar da origem comum, sofrem pequena mudança no processo de fabrico: o rum é produzido do melaço de cana e a cachaça, da garapa da cana-de-açúcar.
- » **Arroz:** por censo comum, é dada à China como primeiro produtor, há 12 mil anos; o arroz, hoje, é o terceiro cereal mais produzido no mundo, perdendo somente para o trigo e o milho; com diversas variedades, é produzido e consumido em todos os continentes, estando o Brasil entre os dez maiores produtores.

3.4 A influência do turismo na gastronomia

A Organização Mundial do Turismo (OMT), agência especializada da Organização das Nações Unidas (ONU), define turismo como atividade de visita a local de entorno não habitual, com prazo inferior a um ano, sem finalidade remunerada. Esse conceito não tem unanimidade entre os estudiosos da área, mas podemos usá-lo como base, já que alguns autores divergem quanto ao termo de “sem finalidade remunerada”, pois no Brasil de hoje o turismo de eventos constitui um grande mercado caracterizado por ser uma atividade em que há remuneração.

O universo do turismo é composto por um conjunto de setores: agentes de viagens, transportes, hospedagem, alimentação e atrativos turísticos.

A Figura 3.1 nos mostra a inter-relação entre os setores da área de hospitalidade. Mesmo que o empreender pense que se encontra isolado, ele não está. Todos os elos da cadeia são necessários para que o fluxo da hospitalidade se complete de forma plena. Se em uma localidade turística não houver um local em que o turista possa se alimentar, as chances de retorno serão menores; em contrapartida, se não houver um movimento de possíveis clientes em uma localidade não há razão para se montar um estabelecimento de alimentação. Não importa a razão do deslocamento do turista/cliente; todos os elos do sistema precisam funcionar com qualidade. É necessário que o fluxo seja constante.

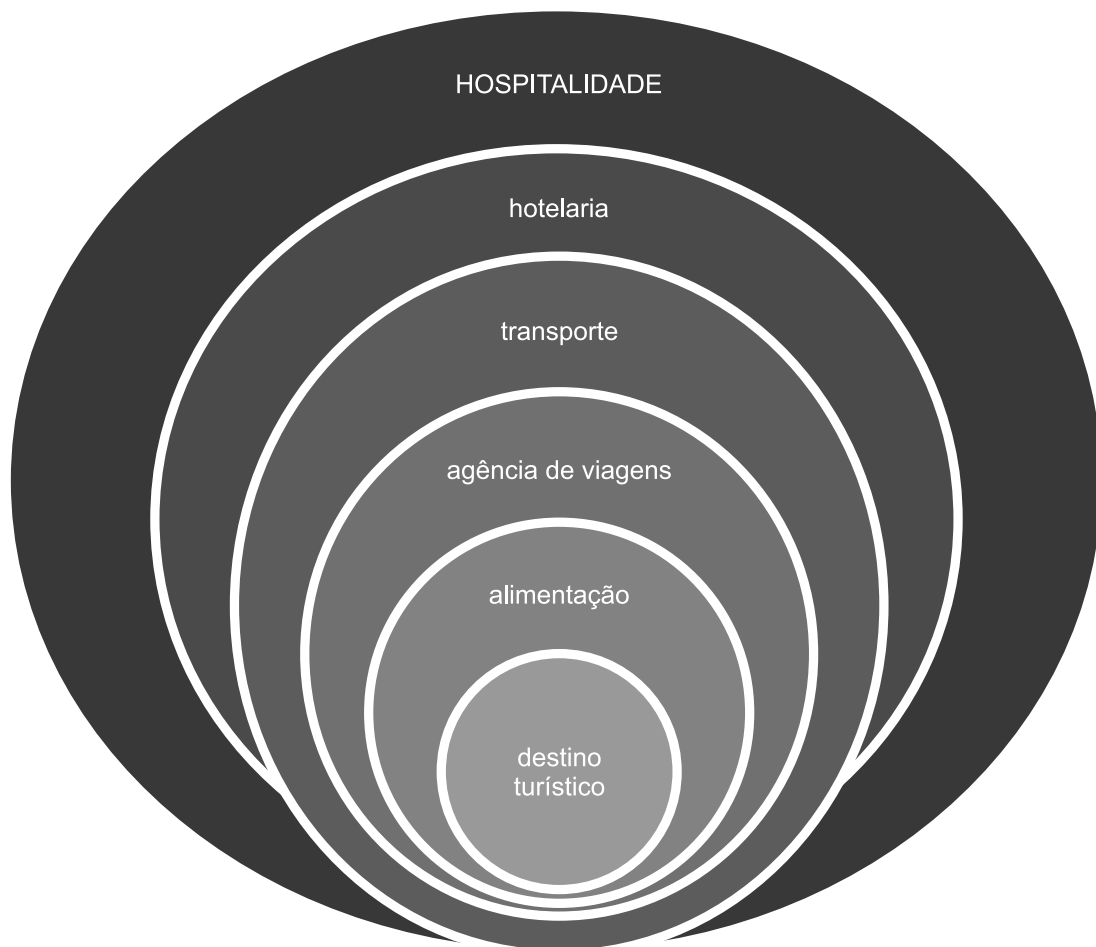


Figura 3.1 - Interação dos setores na área de hospitalidade.

Se levarmos em consideração a definição da OMT, uma vez estipulada e organizada a viagem, o turista necessita do meio de transporte apropriado para o deslocamento do seu local de origem até o destino escolhido. Nesse destino, ele talvez tenha também de se deslocar para poder aproveitar a viagem. Mesmo que se desloque por condução própria, é necessária que exista uma estrutura que permita esse deslocamento (estradas, postos de combustível, sinalização etc.); no seu local de destino, ele necessitará de um local para pouso e higiene (hospedagem); alimentação é uma necessidade básica do ser humano, o turista terá de encontrar um local em que possa satisfazer essa necessidade de uma forma que lhe seja prazerosa e segura.

Assim sendo, pode-se notar a interação e a interdependência entre os, já que, da mesma forma que o turista necessita de um local para alimentar-se, os estabelecimentos de alimentação necessitam da passagem do turista para obter seu lucro, pois este deixará recursos financeiros na localidade visitada e no estabelecimento gastronômico.

3.5 Interações entre os setores

Podemos pensar, como visto anteriormente, que as divisas deixadas pelo turista na localidade ampliarão a receita da localidade, dando assim maior possibilidade para que os habitantes possam se utilizar dos serviços dos restaurantes.

Em algumas localidades, há estabelecimentos que atendem preferencialmente a turistas, dadas as suas particularidades (principalmente preço); em outras, os restaurantes também atendem aos moradores, mas, para isso, é preciso do turismo, cuja receita irá gerar os recursos necessários a serem gastos nos estabelecimentos de alimentação.

3.6 Turismo gastronômico

Segundo a pesquisa de turismo doméstico do Ministério do Turismo, realizada pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (Fipe), com base nos anos de 2010 e 2011 e publicado em setembro de 2012, os gastos com alimentação estão entre as principais despesas do turista brasileiro, perdendo somente para os gastos com transporte, os quais, em média, correspondem a mais de 22% do volume total.

Eventos gastronômicos são possibilidades que são desenvolvidas como forma de atender a uma demanda crescente de turistas ou de criar essa demanda. O evento pode ser criado por uma cidade, explorando a produção local de algum tipo de insumo ou produção (Festa da Uva, Festa da Alcachofra, Festa do Milho, entre outras), trazendo assim uma maior demanda por meio de uma oferta criada.

Uma alternativa é o estabelecimento criar festivais usando insumos sazonais para atender uma situação local ou desovar excesso de estoque de determinado produto.

Festivais gastronômicos também podem ser associados a um calendário municipal, regional ou estadual, podendo, inclusive, associar-se ao consumo de determinado item estimulado pelo *marketing* de uma indústria de alimentos. São imensas as possibilidades de se explorar a união do turismo com a alimentação.

Vamos recapitular?

São descritos neste capítulo a influência da história e os fatores socioeconômicos que levaram a uma globalização da alimentação. Hoje, com variações ou não, é possível encontrar alimentos de diversas localidades, e com a facilidade de acesso à informação, podemos buscar receitas e efetuar novas leituras de pratos tradicionais, usando a criatividade e os insumos da localidade. No capítulo, vimos as características gerais do turismo e sua intimidade com os setores de alimentação, sendo que, muitas vezes, o turista só vai a determinadas regiões para poder experimentar a gastronomia local, que pode ser de um estabelecimento específico ou de toda uma região. O capítulo ensina, ainda, que esse setor pode ser ainda mais bem explorado, o que fica a cargo da criatividade e união com os demais membros do circuito turístico.



Agora é com você!

- 1) Você já parou para pensar o quanto gasta ou vê outras pessoas gastando com alimentação quando faz um passeio a uma região fora do seu habitat natural? Faça uma planilha de gastos com alimentação fora do lar e compare com seus outros gastos. Será que empreender na área gastronômica é uma boa oportunidade?
- 2) Faça uma análise do movimento nos estabelecimentos comerciais de alimentação de sua cidade e verifique se há ou não diferença de consumo em feriados ou períodos de maior fluxo de visitantes externos.
- 3) Pense no prato que você mais gosta de comer. Sabe de onde ele veio, qual a sua história? Faça uma pesquisa de pelo menos dois alimentos de que você mais gosta e saiba de onde eles vieram.
- 4) Pesquise sobre a origem dos seguintes alimentos e bebidas: macarrão instantâneo, chimarrão, *pizza*, saquê, uísque, café, chocolate, leite em pó, quibe, *yakisoba*, *baba ganoush*, galinha à cabidela.
- 5) Grandes eventos, quando têm repercussão mundial, como a Copa do Mundo, trazem ao país organizador a necessidade de adaptar-se ao fluxo turístico que chega com o evento. Entre essas necessidades está a de proporcionar alimentação para um grande número de pessoas de origens diversas. Quais medidas devem ou podem ser tomadas para facilitar esse processo? Discuta em grupo.

4

Evolução dos Restaurantes

Para começar

Este capítulo tem por objetivo definir os conceitos básicos de restaurante, incluindo sua definição legal e evolução, desde os primeiros restauradores até as casas mais sofisticadas da atualidade, bem como seus colaboradores de sala e de cozinha. As informações apresentadas são a base necessária para que se entenda, de forma gradual, os demais conceitos que serão apresentados, bem como suas respectivas definições e metodologias.

4.1 Definições

Segundo os principais dicionários da língua portuguesa, a palavra restaurante vem do francês e faz analogia a um estabelecimento aberto em 1767 em Paris, que levava esse nome. Até então, as casas de pastos (nome dado, até o final do século XIX, aos estabelecimentos que serviam almoços e jantares) não apresentavam praticamente nenhuma sofisticação; eram locais aonde as pessoas poderiam parar e restaurar suas forças por meio de uma refeição, e é daí que vem o termo “restauradores”.

4.1.1 Restaurantes

De forma moderna, podemos encontrar a definição de restaurante como estabelecimento comercial destinado à preparação e venda de alimentos. E, mais amplamente, temos de incluir nessa definição os bares, as casas de chás, as lanchonetes e demais tipos de estabelecimentos que iremos abordar.

Do ponto de vista histórico, a evolução dos restaurantes deu-se principalmente pelas mudanças econômicas pelas quais passou a moderna sociedade europeia.

De uma sociedade agrícola, em que as refeições eram feitas no seio da família, já que o trabalho era próximo à moradia, passando pelo período mercantilista, com acesso a novos produtos, sabores e cores e, posteriormente, pela revolução industrial, quando as pessoas tinham de ir atrás do trabalho, ficando longe de suas residências, surgiu a necessidade de estabelecimentos que fornecessem alimentação. Daí surgiram as “casas de pastos”, que, posteriormente, com o domínio da gastronomia francesa pelo mundo, ditando normas e sabores, levou o termo “restaurante” a se popularizar.

Amplie seus conhecimentos

O restaurante mais antigo em funcionamento é o Sobrino de Botín, fundado em 1725 e que fica na cidade de Madri, na Espanha.

Pesquise mais sobre este restaurante e outros há muito fundados em: <<http://www.bravemw.com.br/blog/2013/01/o-restaurante-mais-antigo-do-mundo-sobrino-de-botin-madrid/>> e <<http://revistaepoca.globo.com/Revista/Epoca/0,,EMI84697-15228,00.html>>.

4.2 Evolução

De estabelecimentos destinados a atender necessidades fisiológicas, os restaurantes se tornaram locais que atendem a necessidades de *status*.

Essa é a evolução dos restaurantes nos últimos 300 anos. Se, antes, os ricos senhores alimentavam-se em suas residências, pois trabalhar não era visto como atividade nobre, hoje, as reuniões de trabalho em sofisticados restaurantes ou pequenos cafés são cada vez mais comuns.

A Revolução Francesa, com a destituição da aristocracia, foi um dos marcos para os restaurantes se firmarem na França. Os serviços dos aristocratas, com grande habilidade no manuseio de alimento, então desempregados, mais o êxodo de um grande contingente de provincianos que chegavam aos grandes centros, precisando alimentar-se, possibilitou que a necessidade de trabalhar e a de alimentar-se gerassem uma nova atividade.

Os restaurantes passaram de estabelecimentos simples, destinados a atender a necessidade de alimentação de viajantes, tornando-se, nos tempos atuais, modernos restaurantes, nos quais são atendidos os desejos de conforto, requinte, *status*, sofisticação e também boa alimentação. A evolução dos hábitos sociais leva a novas necessidades, e os restaurantes devem estar preparados para atender ao público consumidor.

4.3 Classificação

Os restaurantes podem ser classificados por características ligadas a questões técnicas que envolvem seu processo produtivo, à forma como atendem, à área ocupada, à composição jurídica que a empresa adota. A seguir, uma explicação detalhada:

Tipicidade da cozinha

- » **Nacionalidade:** tipo de cozinha que servem pratos de uma nacionalidade específica, como brasileira, francesa, alemã, italiana etc.
- » **Internacional:** tipo de cozinha em que se apresentam pratos clássicos de diversas nacionalidades.
- » **Regionalismo:** tipo de cozinha em que se serve comida regional, como a mineira, a gaúcha, a baiana, etc.
- » **Tipo de alimento:** tipo de cozinha especializada em determinados tipos de alimentos, como *pizzas*, frutos do mar, pastéis etc.

Tipo de serviço

- » Tradicional.
- » Autosserviço.

Tamanho do restaurante

- » Grande.
- » Médio.
- » Pequeno.

Tipo de exploração

- » Cadeia (grupo, franquia).
- » Individual.
- » Misto.

Tipo de cardápio

- » **À la carte:** uma listagem, na qual a pessoa escolhe o que quer comer.
- » **Bufê:** uma grande mesa ou balcão em que a pessoa se serve ou é servida dos alimentos que mais lhe apeteçam.

4.4 Tipos de restaurantes

Em um restaurante, qualquer que seja a sua classificação, sempre haverá:

- » compra e armazenagem dos insumos e produtos;
- » produção dos alimentos;
- » comercialização e venda dos alimentos produzidos.

Conforme a característica de cada um, ou seja, de acordo com a sua especificidade, isso pode se dar de maneiras diferentes, em organizações mais simples, como um carrinho de cachorro quente, ou em organizações mais complexas, como um restaurante internacional de um hotel de luxo ou uma grande churrascaria com espaço para atender centenas de pessoas.

- » **Restaurante tradicional:** apresenta como principais características um cardápio extenso, com preparações tradicionais e de aceitação geral. São restaurantes que servem um público extremamente eclético, podendo atender desde as expectativas de uma criança até as de pessoas da terceira idade. Sua decoração costuma ser simples e tradicional e suas louças e enxoval (conjunto de acessórios) são, de maneira geral, sem muito luxo ou sofisticação.
- » **Restaurante internacional:** restaurante clássico, com instalações, equipamentos e utensílios de um bom nível qualitativo e visual, oferece um serviço requintado e serve pratos da cozinha internacional, incluindo alguns pratos mais conhecidos e consumidos da cozinha brasileira. A atenção aos detalhes dos utensílios, à decoração, à elaboração dos cardápios e à apresentação dos pratos são de extrema importância para garantir a qualidade e o diferencial do restaurante.
- » **Restaurante típico:** pode ser de várias categorias - requintado, moderno, simples etc. - e caracteriza-se pela decoração típica e pelos pratos que oferece. Esse tipo de restaurante origina-se de uma região, de um país ou de um gênero específico, como restaurante típico japonês, restaurante típico alemão ou restaurante típico baiano.
- » **Restaurante de especialidade:** pode ser de diversas categorias quanto ao padrão de atendimento, mas distingue-se sempre pela especialidade de seus produtos, esmerando-se na qualidade de suas preparações, como produtos do mar, cozinha vegetariana, cozinha macrobiótica, panquecas, suflês, crepes etc.
- » **Restaurante gastronômico:** é um restaurante sofisticado, que oferece pratos requintados da cozinha franco-italiana, em geral apresentados sob a forma de menu de degustação, um conceito em que os clientes experimentam diversos pratos, acompanhados de uma seleção de vinhos finos sugeridos pelo *maître*. Nesse tipo de estabelecimento, o próprio *chef* costuma receber seus clientes (com reservas obrigatórias) e sugerir o cardápio.
- » **Restaurante comercial:** em geral é um restaurante com instalações mais simples, mas de bom gosto, com um cardápio de pratos rápidos e de custos acessíveis à clientela, que costuma ser composta de pessoas que trabalham no comércio ou escritórios. Esse tipo de restaurante, para obter bons lucros, necessita vender mais para compensar os preços menores. Funciona normalmente em horário comercial e utiliza o sistema de bufê ou por quilo, com método *self-service*.
- » **Restaurante de autoestrada:** é um restaurante com serviço simples e rápido, situado à beira de grandes rodovias, e é muito procurado por motoristas que desejam fazer uma refeição ligeira ou simplesmente tomar um café ou uma bebida. No Brasil, alguns desses restaurantes são especializados em churrascos servidos pelo sistema rodízio.
- » **Restaurante empresarial:** é um restaurante situado dentro de uma empresa, com a finalidade de produzir e servir refeições aos funcionários desta. Os tipos de serviços variam de acordo com a filosofia da empresa, podendo ser um restaurante simples, com a distribuição dos alimentos em bandejas estampadas ou lisas com pratos, pelo método *self-service* ou porcionado. Muitas empresas, além do restaurante mais simples, têm também o mais sofisticado, destinado aos seus diretores, gerentes e convidados. A tendência, hoje em dia, é a empresa manter somente um tipo de restaurante, com muitas opções de pratos, adotando o método *self-service*, com as mais variadas formas de serviços e preparações. Dessa forma,

o restaurante consegue atender desde o funcionário mais simples até a diretoria e visitantes da empresa.

- » **Churrascaria:** restaurante especializado em churrasco, podendo ser de várias categorias, da mais simples à mais requintada. Seu cardápio apresenta diversos tipos de carnes assadas na brasa, além de guarnições e outros acompanhamentos. Existem basicamente três tipos de churrascarias: *à la carte*, rodízio ou espeto corrido e *self-service*. A maioria delas oferece um bufê com os mais variados tipos de saladas.
- » **Pizzaria:** caracteriza-se por ser uma casa especializada em *pizzas*, mas pode também oferecer outros tipos de produtos à base de carnes e pratos *à la carte*. Pizzarias podem ser simples ou sofisticadas e oferecem uma variedade grande de tipos e sabores de *pizza*, nos mais diversos tamanhos, assadas em fornos elétricos ou a lenha.
- » **Cantina italiana:** é um restaurante típico italiano, de categoria e tamanho médios, decorado com elementos típicos do sul da Itália, mais especificamente das cidades de Nápoles, Bari, Veneza e Roma, no qual se preparam e servem pratos típicos italianos e vinhos.
- » **Brasserie/coffee shop:** casa de origem europeia, de presença marcante na França, onde se originou; tipo de casa em que são servidas bebidas alcoólicas, cervejas, chope, além de petiscos, porções e *drinques*. *Coffee shop*, por sua vez, é um tipo de casa originalmente dedicada ao serviço de cafés, chás e lanches. Em razão da evolução desse tipo de casa de cafés, hoje, em seus diversos horários de funcionamento, encontramos em seu cardápio uma grande variedade de itens, como cafés, bolos, tortas e até mesmo pratos rápidos, massas e drinques.



Figura 2.1 - Brasserie't Paviljoen, em Berlar.

- » **Fusion food:** a culinária de fusão ou *fusion food*, a sua versão em inglês, como é mais conhecida, é a mescla de elementos de várias culturas, que podem ser diversos, como métodos de cocção, apresentação dos alimentos, molhos ou ingredientes. Todavia, faz-se necessário um conhecimento muito amplo das técnicas e das características dos diversos elementos, pois a diferença entre inventividade e exagero é muito tênue. Essa é, atualmente, a tendência mundial em restaurantes. Têm-se visto muitos restaurantes combinando, principalmente,

aspectos das culinárias orientais e ocidentais. Não se caracteriza como restaurante típico por não ser de regiões nem de países específicos, mas sim por utilizar alguns elementos de determinada região com maior intensidade.

- » **Lanchonete:** como o próprio nome diz, é uma casa especializada em lanches e pratos rápidos, além de bebidas. Simples ou sofisticada, é uma opção para quem quer comer depressa e gastar pouco.
- » **Casa de chá:** é uma casa especializada em chás e cafés, mas também serve salgadinhos, doces, bolos, tortas, lanches e outras bebidas. Seu maior movimento concentra-se em fins de tarde, e muitas dessas casas promovem chás beneficentes, como shows e desfiles de modas.
- » **Bufê:** empresa especializada em serviços de banquetes e *coquetéis*. Pode ser de grande ou pequeno porte, e mais ou menos requintado, o bufê, em geral, tem condições de comportar simultaneamente diversos eventos, tanto em seus salões de festa como em domicílio.

4.5 Brigadas de sala e de cozinha

Cada restaurante deve compor suas brigadas (equipe de funcionários) para o salão e para a cozinha de acordo com a sua realidade. O Cadastro Brasileiro de Ocupações (CBO), do Ministério do Trabalho, elenca as atribuições e responsabilidades de cada função com o nome exato ou como similaridade de função.

4.5.1 Equipe de Sala

Maître executivo e maître d'hotel

Para exercer essa função é necessário ter boa educação, boas maneiras e cortesia; além das funções de facilitador diante da brigada do restaurante, esse profissional deve manter a harmonia e o bem-estar no local de trabalho.

Veja a seguir as principais atribuições de um *maître*:

- » Tem como função principal supervisionar e controlar todo o trabalho executado no restaurante, garantindo a qualidade do serviço.
- » Juntamente com o *chef de cuisine*, participa da elaboração do cardápio.
- » Controla e distribui os horários de trabalho e de folga de sua equipe.
- » Educa profissionalmente o seu pessoal, desenvolvendo neles as habilidades e atitudes profissionais pertinentes.
- » Recepciona e dá as boas-vindas aos clientes na entrada do restaurante.
- » Está sempre atento e, em alguns momentos, pergunta ao cliente, durante a refeição, se tudo está correndo ao seu gosto.
- » Caso haja necessidade, auxilia o garçom em alguma dificuldade técnica na execução do serviço, mas, naturalmente, com muita discrição e naturalidade, sem que o comensal perceba, agindo como se estivesse disposto a participar do serviço, exercendo um trabalho de exclusividade.

- » Sempre aberto e sereno ao atender a uma reclamação, devendo resolvê-las imediatamente, lembrando-se do seguinte: o cliente sempre tem razão. E, caso não tenha, ele continua tendo razão.
- » Ao dar ordens, deve agir com discrição, mantendo-se bem sintonizado com sua equipe e comandando apenas com o olhar, sem gestos bruscos, sinais e diálogos longos com os garçons diante do comensal.
- » Deve ter em mente que todo cliente merece ser bem tratado, indistintamente.
- » No momento de saída do cliente, deve despedir-se, sempre com um sorriso aberto e discreto; deve ter um bom *feeling* para exercer a função, pois um sorriso amarelo e artificial denota falsidade e um quê de puxa-saquismo, o que incomoda a maioria das pessoas.

Sommelier

Profissional altamente especializado em vinhos; não se trata necessariamente de um enólogo, porém deve estar na vanguarda quando o assunto é vinho e também gastronomia. Tem de se especializar e deve gostar do que faz, exercendo suas funções com a excelência. As principais atribuições de um *sommelier* são:

- » Orientar o restaurante quanto à compra e o estoque de vinhos.
- » Conhecer os cuidados e a forma adequada de se conservar vinhos, orientando na estocagem e na rotatividade.
- » Há de ser um vendedor, orientando formas de melhor vender no restaurante ou em outros pontos de venda do hotel.
- » Quando de sua permanência no restaurante, sugerir e servir vinhos aos clientes, de forma a harmonizar a refeição escolhida com a bebida (quando o restaurante não dispuser de um *sommelier* permanente, essa função deve ser executada pelo *maitre* ou pelo chefe de fila, ou, em alguns casos, até por um garçom especializado).
- » Promover e organizar eventos especiais, como aqueles que associam o consumo de queijos e vinhos ou promovem a degustação de vinhos.
- » Elaborar a carta de vinhos (alguns hotéis contrataram profissionais *free-lance* para essa finalidade) de acordo com a cultura e o cardápio do restaurante, orientando os colegas sobre quais vinhos harmonizam com quais pratos do cardápio.
- » Controlar o inventário dos vinhos do estabelecimento.
- » Atender a reclamações pertinentes.

Chefe de fila

Profissional de apoio ao trabalho do *maitre*, que o substitui quando este se ausenta. As principais atribuições do chefe de fila são:

- » Dirigir, supervisionar e controlar atividades do pessoal do restaurante.
- » Cuidar da *mise-en-place* do restaurante.
- » Atender aos pedidos dos clientes.

- » Servir bebidas e alimentos aos clientes, quando for o caso.
- » Atender às reclamações, quando da ausência do *maître*.
- » Orientar a sua equipe de trabalho.
- » Zelar pelo bom estado dos equipamentos e utensílios em uso no restaurante.
- » Fechar o serviço do restaurante.
- » Substituir o *maître*, se necessário, principalmente quando não houver *maître* para turnos diferentes.

Garçom

As principais atribuições do garçom são:

- » Realizar a *mise-en-place*: sala, mesas, aparadores etc.
- » Preparar o bufê, se for o caso.
- » Atender aos pedidos dos clientes.
- » Servir os pedidos dos clientes de acordo com as técnicas de serviço: diplomata, francesa, inglesa direta, inglesa indireta etc.
- » Executar o serviço de vinho, na ausência do *maître* e do *sommelier*.
- » Apresentar a conta.
- » Atender às reclamações dos clientes, quando for o caso, e reportá-las ao *maître* ou chefe de fila.
- » Zelar pela manutenção dos materiais e equipamentos do estabelecimento.

Commis

As principais atribuições do *commis* são:

- » Auxiliar o garçom no serviço aos clientes.
- » Auxiliar na *mise-en-place*, antes e durante a refeição.
- » Encaminhar as comandas.
- » Transportar os pedidos da cozinha ao *guéridon*.
- » Manter o aparador em ordem.

Aprendiz

As principais atribuições do aprendiz são:

- » Colaborar com o trabalho executado pelo *commis*.

4.5.2 Equipe de cozinha

Chef de cozinha

As principais atribuições do *chef* de cozinha são:

- » Organizar a cozinha.
- » Estabelecer os menus.
- » Levantar o custo dos alimentos.
- » Elaborar as fichas técnicas.
- » Supervisionar a produção de alimentos.

Subchefe ou sous-chef

As principais atribuições do subchefe ou *sous-chef* são:

- » Dar apoio ao chefe em todas as suas funções e substituí-lo em sua ausência.
- » Exercer a função de instrutor juntos aos auxiliares.
- » Supervisionar do desempenho dos *commis*.

Commis

Na cozinha, as principais atribuições do *commis* são:

- » Aprender ou ajudar na cozinha.
- » Trabalhar sob supervisão do *sous-chef*.

Aboyer

As principais atribuições do *aboyer* são:

- » Receber as comandas.
- » Ordenar a marcha dos serviços.
- » Despachar o pedido, fazendo uma avaliação final.

Saucier

As principais atribuições do *saucier* são:

- » Exercer os trabalhos mais delicados, como molhos, carnes ensopadas, braseados e pequenas guarnições de acompanhamento.

Garde-manger

As principais atribuições do *garde-manger* são:

- » Manter em dia as provisões da despensa, que deve estar sempre seca e com as câmaras frias em controlada.
- » Porcionar os pescados, carnes e aves.
- » Supervisionar, renovar e repor diariamente o estoque da cozinha.
- » Preparar os pratos frios, saladas, antepastos.
- » Produzir o bufê frio.

Entremetier

As principais atribuições do *entremetier* são:

- » Preparar sopas, pratos com ovos e legumes frescos e secos.
- » Preparar *hors d'œuvre* quentes, como quiches, suflês etc.

Rotisseur

As principais atribuições do *rotisseur* são:

- » Assar todos os alimentos de forno, de grelha, de espeto e os que serão fritos.
- » Cortar batatas.

Patissier

As principais atribuições do *patissier* são:

- » Executar todas as sobremesas, sorvetes, *petit fours* e crepes.
- » Elaborar todos os tipos de massa para doces, como de bomba, de folhado e outras.

Poissonier

As principais atribuições do *poissonier* são:

- » Produzir os pratos à base de pescados em geral (exceto os assados e fritos), bem como os molhos de pescados.

Boucher

As principais atribuições do *boucher* são:

- » Cuidar do açougue e das carnes.
- » Limpar e posicionar carnes e aves.

Tournant

As principais atribuições do *tournant* são:

- » Substituir cada chefe de praça quando de sua folga.

Chef de gard

As principais atribuições do *chef de gard* são:

- » Responsabilizar-se pela cozinha, quando o restaurante ainda não está aberto ao público.

Chefe steward

As principais atribuições do chefe *steward* são:

- » Manter limpo todo o ambiente, incluindo materiais da cozinha, pias, bancadas, equipamentos e câmaras frias.
- » Solicitar material extra necessário para festividades.

Plongeur

As principais atribuições do *plongeur* são:

- » Realizar a limpeza pesada.

Vamos recapitular?

Neste capítulo, são descritas as características gerais dos restaurantes, sua história e sua evolução. O capítulo ensina ainda os restaurantes podem ser classificados e diferenciados de acordo com o que servem, com o seu tamanho, com a forma com servem, e também detalha as equipes de sala e de cozinha e suas respectivas atribuições.



Agora é com você!

- 1) Sabendo que um restaurante é um espaço destinado à preparação e à comercialização de alimentação, faça uma análise da sua experiência pessoal e descreva como são os estabelecimentos de alimentação que você frequenta. Como eles podem ser classificados? Quais são as suas particularidades? E as suas características?
- 2) Na cidade onde você mora, há restaurantes tradicionais, que têm uma história interessante? Essas características ajudam a tornar o restaurante mais conhecido?
- 3) Um restaurante pode apresentar características que o assemelham a tipos diferentes da formação clássica. Alguns adotam as características de determinado apenas para terem destaque no mercado, mas não as seguem. Portanto, conhecer as características e saber diferenciar os tipos de restaurante é um diferencial para um profissional do setor. Monte um quadro, em que determinará as principais características por tipo de restaurante.

5

Comportamento Cultural e Social

Para começar

Este capítulo tem por objetivo auxiliar no entendimento do que são usos e costumes e na compreensão da maneira como podemos fazer a interação desses dois elementos em gastronomia, mas também contribui para que, a partir desse conhecimento, se possa entender de que maneira o hábito de alimentar-se é influenciado pelo comportamento cultural e social do indivíduo e por seu grupo social.

As informações apresentadas são a base necessária para que se entenda, de forma gradual, os demais conceitos que serão apresentados, bem como suas respectivas definições e metodologias.

5.1 Influências culturais: tabus e crenças

Como vimos no Capítulo 1, o hábito alimentar-se é formado na infância; portanto, está associado a valores culturais familiares aprendidos desde a mais tenra idade.

O uso ou não de certos alimentos está associado, muitas vezes, à herança cultural ancestral do indivíduo: a pessoa, ao perguntar-se o motivo de não comer certo alimento, pode não saber responder.

Por maior que seja o grau de cultura do indivíduo, ele traz consigo, em algum grau, superstições que se projetam em seus hábitos alimentares. Só para recordar, relacionamos a seguir uma série de expressões que, certamente, todos conhecemos e, em alguns momentos, chegamos a ouvir ou a dizer:

- » **Leite com manga faz mal:** expressão relacionada à ingestão conjunta de certos alimentos.
- » **Banana de noite causa pesadelo:** expressão que estipula horários para a ingestão de alimentos.
- » **Laranjada provoca cólicas no bebê:** expressão que desestimula gestantes e lactantes de tomar suco de laranja - alimentos adequados ou inadequados a determinados estados fisiológicos.
- » **Comida forte não deve ser consumida por criança ou idosos:** expressão que associa a alimentação à faixa etária da pessoa.
- » **Pessoa resfriada não deve ingerir comida fria:** expressão que associa o alimento ao estado patológico da pessoa.
- » **É pecado comer carne na Sexta-Feira Santa:** expressão associada a dogmas religiosos.
- » **Alface é para coelho:** expressão pejorativa, que associa o valor de determinados alimentos a uma classe social.

Fique de olho!

A palavra **tabu** significa que algo é proibido por convenção imposta por tradição ou costume. Um tabu pode ser associado a certos atos, formas de se vestir, temas, palavras etc., e quem o violar pode ser considerado impuro e sujeito a perseguição social.

Quaisquer que sejam as razões dessas e de outras crenças, o fato é que muitas delas são associadas à herança histórica da nação, com fundamentação econômica, que hoje são contestadas e, às vezes, ridicularizadas por outros grupos sociais.

5.2 Comportamento social

O ato de comer, pelas características dinâmicas da sociedade contemporânea, é um ato social, e o alimentar-se fora de casa, longe dos familiares, é algo cada dia mais frequente.

A facilidade de comunicação e de transporte acaba por eliminar as fronteiras gastronômicas. Acompanhando a evolução social, a cozinha, hoje, mistura ingredientes, técnicas, usos e costumes que, antes, não eram tão acessíveis, e isso faz que se modifiquem os usos e costumes de muitas pessoas.

5.2.1 Fazer parte do grupo

O ser humano é gregário por natureza, e fazer parte de um grupo se faz necessário.

O “fazer parte de um grupo” começa com as afinidades sociais, e isso pode levar à mudança dos hábitos de alimentação de uma pessoa. Se, no grupo, a maioria as pessoas come determinado alimento, então, para fazer parte desse grupo, encaixando-se nele, a pessoa passa a adotar novos costumes.

Modismo, escola, religião, trabalho - seja qual for o motivo da mudança, ela irá interferir em seu dia a dia.

Segredos e técnicas culinárias que antes eram guardados hoje correm o mundo a uma velocidade vertiginosa. As modernas técnicas de conservação de alimentos dão ao consumidor a oportunidade de experimentar preparações típicas das mais remotas regiões. Dessa maneira, alimentos que estavam ligados a determinadas culturas ou grupos étnicos específicos, com localização geográfica distante, podem ser transportados e produzidos em outras regiões e experimentados por novos comensais.

5.3 Costumes

Pode-se definir costumes como as regras sociais que são praticadas de maneira contínua e por longo período, que resulta em uma obrigatoriedade junto à sociedade e à cultura local.

A obediência a uma conduta coletiva forma o uso e esse uso, quando feito de maneira repetitiva, passa a ser um costume local.

Cada sociedade e cultura preservam seus hábitos e costumes em relação às formas e aos hábitos de como servir o alimento e receber as pessoas para uma refeição. Ao longo da história, temos registros de como a sociedade dominante realizava essa solenidade.

No período de dominação Grega, em torno de 400 a. C., temos uma padronização, com estrutura de serviço de pratos e forma de serem servidos. Então, os convidados eram recebidos em salas com sofás e pequenas mesas de apoio, e a refeição era dividida em três partes:

- » Na primeira parte eram servidas porções pequenas e variadas, que podiam incluir frutas, aves, frutos do mar e carnes.
- » Na segunda, era servido o prato principal, com frutos do mar frescos e carnes assadas.
- » Na terceira, as mesas eram retiradas e substituídas por novas mesas, nas quais eram servidas as sobremesas, que podiam incluir frutas frescas e secas, queijos, pequenos doces e confeitos (nessa parte da refeição servia-se também vinho misturado com água).

No período de dominação romana, que herdou parte dos costumes da cultura grega, as salas de refeições também eram formadas por sofás de três lugares, em que o comensal ficava deitado, apoiado em almofadas pelo braço esquerdo, deixando assim a mão direita livre para se servir dos pratos que eram oferecidos em bandejas. O jantar romano, que era finalizado com entretenimentos acompanhados de muito vinho, também consistia de três partes:

- » Na primeira parte, eram servidas as entradas e vinho suave misturado com mel.
- » Na segunda, era servido o primeiro prato principal, acompanhado por vinho misturado com água.
- » Na terceira, era servido o segundo prato, a sobremesa, composta por frutas e doces, e começavam a ser servidos os vinhos não diluídos.

No período que se segue entre a Idade Média e o Renascimento, as refeições aconteciam nos salões principais dos castelos ingleses, aonde mesas eram montadas em formato de U, sendo que o chefe da casa e os convidados de honra se sentavam em plataformas elevadas. Nesse período, as mesas eram cobertas por toalhas brancas e cobre-mesas, e o primeiro item a vir à mesa era o saleiro, já que o sal era artigo de grande valor, que era colocado diante da pessoa de maior prestígio ali presente. O utensílio mais importante da refeição era a faca de trinchar, função esta destinada às pessoas de elevada posição social e, mais tarde, aos criados de posição mais elevada. Os convidados usavam suas próprias facas para cortar a comida em pedaços menores, a qual era consumida com as mãos ou levada à boca com as próprias facas.

Fique de olho!

A tradição de trinchar (que é dividir em partes) foi mantida nos séculos seguintes à Idade Média e ao Renascimento, inclusive nos países de colonização inglesa, como os Estados Unidos. Lá, cabia ao chefe da família a honra de trinchar o peru do Dia de Ação de Graças.

Na França, as mesas eram revestidas por grandes toalhas brancas, sendo que os lados que caíam em direção aos comensais eram usados para limpar as mãos. As refeições eram servidas em tigelas comuns ou pratos grandes de madeira ou metal, comumente eram compartilhadas por dois ou três convidados.

Entre os séculos XIV e XV surgem os primeiros tratados que discutiam as boas maneiras, a etiqueta e a arrumação da mesa.

Embora não seja consenso entre os historiadores, a mudança na forma de organização dos jantares se deve à união de Catarina de Médici com o futuro rei Henrique II da França, que trouxe, como acompanhamento de sua corte, um grande número de cozinheiros, *chefs*, criados e especialistas em vinhos. Seguidos nas próximas gerações na França e, posteriormente, espalhados pela Europa, esses requintes incluíam:

- » Lavar as mãos antes de sentar-se à mesa.
- » Usar o garfo para selecionar a comida da travessa.

- » Passar as melhores porções de comida aos outros convidados.
- » Não assoprar comida quente.

O serviço de mesa à francesa teve origem durante o reinado de Luís XIV (final do século XVII e início do século XVIII), com a refeição sendo dividida em três partes ou serviços, sendo que, entre um serviço e outro, os convidados deixavam a mesa para que os criados fizessem nova arrumação. Assim:

- » o primeiro serviço consistia de entradas, já dispostas à mesa;
- » o segundo, de sopas, caças e assados, que eram organizados na própria mesa;
- » e o terceiro serviço, de sobremesas.

A quantidade de pratos servidos fazia que os convidados se limitassem a um ou dois tipos, raramente conseguindo experimentar todos.

No final do século XVIII, principalmente em função da Revolução Francesa (1789), que repercutiu em toda a Europa, as refeições suntuosas estavam limitadas à aristocracia, o que levou os chefes de cozinha oferecerem seus serviços para outros mercados. Então, os reflexos da Revolução Francesa, com o crescimento da classe média e a necessidade de trabalhar, incrementaram a sofisticação dos restaurantes.

Se até o século XIX o anfitrião era o personagem mais importante de uma refeição, a partir de então esse papel passou para o convidado. O então convidado, que hoje podemos chamar de cliente, passou a ser o centro das atenções, e, com essa mudança de foco, houve também a introdução do serviço à russa, em que a comida era servida quente, direto da cozinha, garantindo maior prazer ao comensal. Com isso, o refinamento do setor foi crescente.

Com a Revolução Industrial na Europa, o cenário mudou. A imigração para a América e o surgimento das grandes fábricas fizeram que os trabalhadores de fazendas e os imigrantes se concentrassem em áreas urbanas, criando-se, assim, restaurantes e serviços para atender às necessidades desses trabalhadores. Um desses serviços foi a alimentação de balcão, criada para atender as necessidades de alimentação rápida das pessoas que trabalhavam em turnos, em que um único funcionário servia várias refeições individuais. Esse serviço foi um dos primeiros passos para a criação do *fast-food*, sistema de refeição rápida em que o alimento já está pré-preparado e se faz apenas a finalização para servir ao cliente.

5.4 Ritos e rituais

Seguindo as definições clássicas, ritos podem ser definidos como regras e cerimônias que devem ser observadas na prática de preceitos preestabelecidos, e rituais, como as normas que se devem observar de forma invariável em ocasiões determinadas.

E em que isso tem a ver com gastronomia?

Pois bem, você já parou para avaliar quantos gestos e regras relacionados à alimentação são usados no dia a dia sem que a gente perceba? Muitos deles são ligados à formação cultural e religiosa das pessoas, como o comer ou não comer certos alimentos ou a forma de comê-los. O judaísmo prescreve um conjunto de normas determinando o que pode ou não ser ingerido ou como deve ser feita a combinação entre certos alimentos. No islamismo, temos também restrições a certos alimentos. Alguns grupos cristãos obedecem a certas práticas judaicas, como o de não consumir carne ou derivados de suínos. Hindus e budistas seguem práticas do vegetarianismo, evitando o consumo de carnes.

Algumas culturas condenam o consumo de certos animais, por serem caracterizados como de estimação. A verdade é que, enquanto determinadas culturas designam certas carnes como impróprias para a alimentação, outras não têm restrições ao consumo das mesmas carnes, valendo, portanto, o respeito à cultura na qual se está inserido.

Vejamos, a seguir, alguns desses padrões culturais no que se refere a carnes:

- » **Cães da padaria e de esquilos:** nos Estados Unidos, o consumo desses animais era prática comum até a segunda metade do século XX.
- » **Cães e gatos:** em alguns países, como China e Coreia do Sul, certas raças de cães e gatos são criados em fazendas com o propósito alimentar.
- » **Camelos e cavalos:** pela lei mosaica (Lei de Moisés), o consumo de desses animais é proibido porque eles não têm as patas fendidas.
- » **Carne de macaco:** o consumo de carne de macacos e outros primatas é comuns entre os habitantes da Indonésia e da África subsaariana. Outros grupos consideram que essa prática é quase um canibalismo, por se tratar do consumo de animais que apresentam similaridade com a espécie humana.
- » **Carne de porco:** apesar de ser amplamente consumida em diversas regiões do mundo, é considerada inapropriada para o consumo pelas tradições judaicas, islâmicas e por alguns grupos cristãos.
- » **Coelhos e lebres:** são alimentos comuns a alguns grupos e considerados tabus para outras pessoas, que os consideram como de estimação. A lebre, por exemplo, é considerada impura para o consumo por judeus e cristãos, que seguem o livro de Levíticos, da Bíblia.
- » **Crustáceos e frutos do mar:** alimentos proibidos pela lei judaica e por alguns ramos do cristianismo por não possuírem escamas.
- » **Larvas e insetos:** de consumo comum entre alguns povos nativos de regiões tropicais, as larvas são coletadas em troncos de árvores; para o judaísmo, exceto alguns tipos de gafanhotos, esse consumo é considerado repulsivo. No Brasil, o consumo da parte traseira da iça ou da tanajura (espécie de formiga) é comum em ambientes rurais, assim como no México, onde faz parte da cultura gastronômica.

- » **Porquinhos-da-índia:** originalmente criados para fins alimentares, hoje são considerados animais de estimação exóticos, mas seu consumo ainda é comum no Peru.
- » **Ratos:** considerados impróprios para o consumo pela imensa maioria das pessoas, são consumidos em Gana, na Tailândia, no Vietnã, no Laos e no Camboja. Historicamente, na cultura ocidental, há relatos do consumo de ratos em função da fome, em tempos de guerras.
- » **Renas:** são alimentos populares em lugares como o Alasca, a Noruega, a Suécia, a Finlândia, a Rússia e o Canadá, embora algumas pessoas vejam isso com restrição, já que, popularmente, renas são ajudantes do Papai Noel.
- » **Sangue:** apesar de ser comum no Brasil, em alimentos como o chouriço, o sarapatel e a galinha à cabidela, e na Tanzânia, onde o sangue de vaca é consumido com leite, trata-se é um alimento com grandes restrições pelas tradições religiosas: judeus, islamitas, Testemunhas de Jeová e Adventistas do Sétimo Dia não podem beber nem consumir produtos feitos com sangue.
- » **Vaca:** considerada animal sagrado para alguns grupos hindus, embora algumas castas inferiores possam consumir o búfalo.

5.5 Rituais gastronômicos

Várias práticas gastronômicas e eventos relacionados à alimentação estão repletos de rituais, os quais, muitas vezes, são considerados a forma correta de se comer ou consumir certos alimentos.

Podemos usar como exemplo o serviço de vinhos e espumantes em um jantar formal: o rigor com que se deve servir o vinho leva muitas pessoas a considerá-lo uma bebida para ocasiões especiais e não para o consumo no dia a dia.

- » O ritual começa na escolha do vinho, que será mais bem aproveitado se este combinar com o alimento escolhido.
- » Ao trazer a garrafa, o *sommelier* (ou escansão, na língua portuguesa), deverá apresentar o rótulo ao anfitrião, momento que este deve conferir se o vinho está correto (tipo de uva, safra).
- » O profissional desenvolverá a garrafa ao lado do anfitrião e se servirá de uma pequena dose para verificar se o vinho não está estragado; comprovada a qualidade, então servirá o vinho ao anfitrião da mesa, que autorizará ou não o serviço.
- » Feita a aprovação, o *sommelier* servirá todos à mesa: primeiro as mulheres, depois os homens e, por último, o anfitrião.
- » Sempre que uma garrafa for aberta, todo esse processo se repetirá.

Existem rituais relacionados ao consumo de diversos outros alimentos e bebidas, ou formas cerimoniosas de se degustar alguns itens.

A ritualização não é apenas em relação ao consumo de alimentos sofisticados, mas começa bem antes, com a preparação para a alimentação, que passa pelo mesmo processo: arrumação da mesa com toalhas e cobre-manchas, escolha de louças e talheres, montagem da mesa dentro de padrões tradicionais, decoração da mesa, escolha dos acessórios de galheteiro - tudo envolve um ritual, em que o foco principal é o prazer de degustar o alimento.

5.6 Organização e ornamentação da mesa

A organização das mesas e sua ornamentação são feitas em virtude do tipo de cardápio e de serviço escolhido. De modo geral, podem-se seguir as seguintes diretrizes:

- » **Disposição dos talheres:**
 - a) Facas de mesa à direita, com o fio para dentro.
 - b) Garfos à esquerda.
 - c) Talheres de sobremesa diante do prato de mesa: colher (cabo voltado para a direita), garfo (cabo voltado para a esquerda) e faca (cabo voltado para a direita).
 - d) Não colocar talheres para mais de quatro serviços.
 - e) Não colocar talheres do mesmo tamanho e da mesma forma para um mesmo serviço.
- » **Disposição dos copos:** são colocados à direita do prato de mesa, do menor para o maior, de forma que não incomode nem o cliente nem o serviço de bebidas.
- » **Copos e pratos:** com o logotipo do restaurante voltado para o cliente.
- » **Borda do prato:** deve coincidir com a borda mesa ou pouco acima (o restaurante deve estabelecer o seu padrão).
- » **Prato de pão:** à esquerda do prato de mesa, com faca para manteiga sobre ele.

Quando se for fazer a preparação com o cliente sentado à mesa, é preciso tomar os seguintes cuidados:

- » O garfo é colocado pelo lado esquerdo.
- » A faca colocada pelo lado direito.
- » Deixar espaço suficiente para o prato, que deverá ser servido pelo lado direito.

Nas Figuras 5.1 e 5.2 temos a montagem mais simples, em que é possível efetuar uma rápida adaptação ao tipo de alimento que o cliente solicitar ou ao serviço de bufê, com sistema autosserviço. Composta de prato base, faca de mesa, garfo de mesa e copo de água, essa arrumação pode ser usado em restaurantes, como churrascarias ou pizzarias, em que o cliente não terá uma variedade de pratos nem a necessidade constante de mudança de talheres. É um serviço de rápida execução, não necessitando de um profissional com muita experiência.

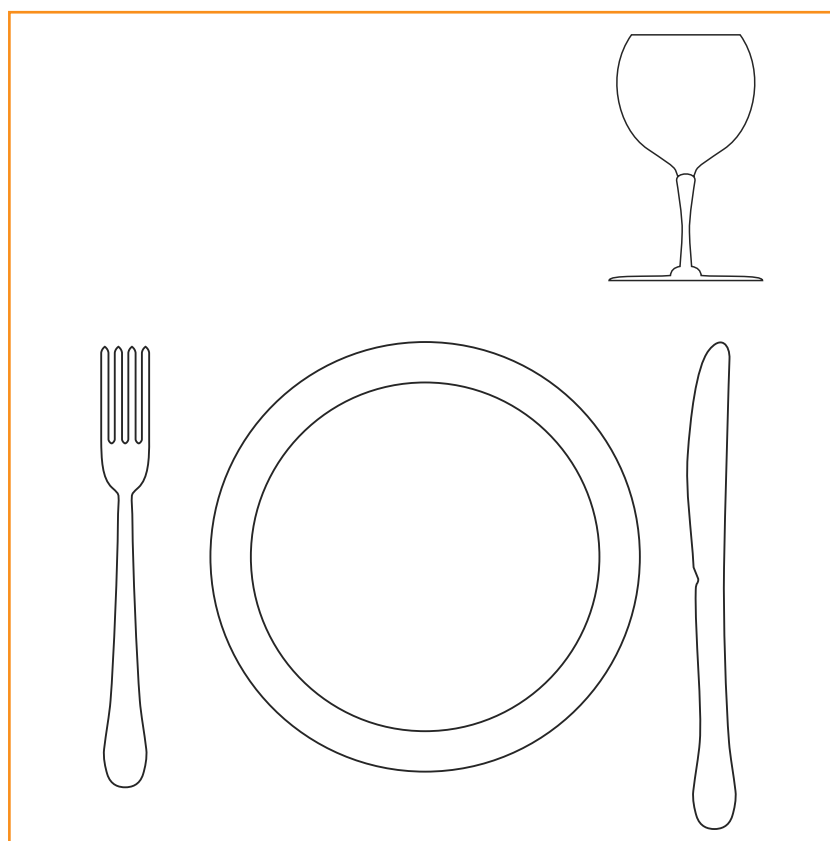


Figura 5.1 - Base para a arrumação de mesa simples.



Shebeko/Shutterstock.com

Figura 5.2 - Base para a arrumação de mesa simples, sem prato.

As Figuras 5.3, 5.4 e 5.5 apresentam o serviço para banquete, no qual já estão previstos os pratos que serão servidos; trata-se de um serviço montado somente em restaurantes mais sofisticados ou em banquetes para ocasiões diversas. É composto de prato base (ao centro), tendo, à direita, a faca de mesa, a colher para *consomé* e a faca de sobremesa para a entrada; à esquerda, o garfo de mesa e o de sobremesa para a entrada; e, acima do prato, os garfos e a colher de sobremesa. As taças para água, para vinho tinto e para vinho branco são colocadas acima e à direita, na sequência da maior para a menor.

Por ser um serviço sofisticado, não é habitualmente usado, já que necessita uma grande quantidade de louças e talheres, além de demandar uma quantidade de tempo considerável, necessitando de profissionais com experiência para uma montagem adequada.

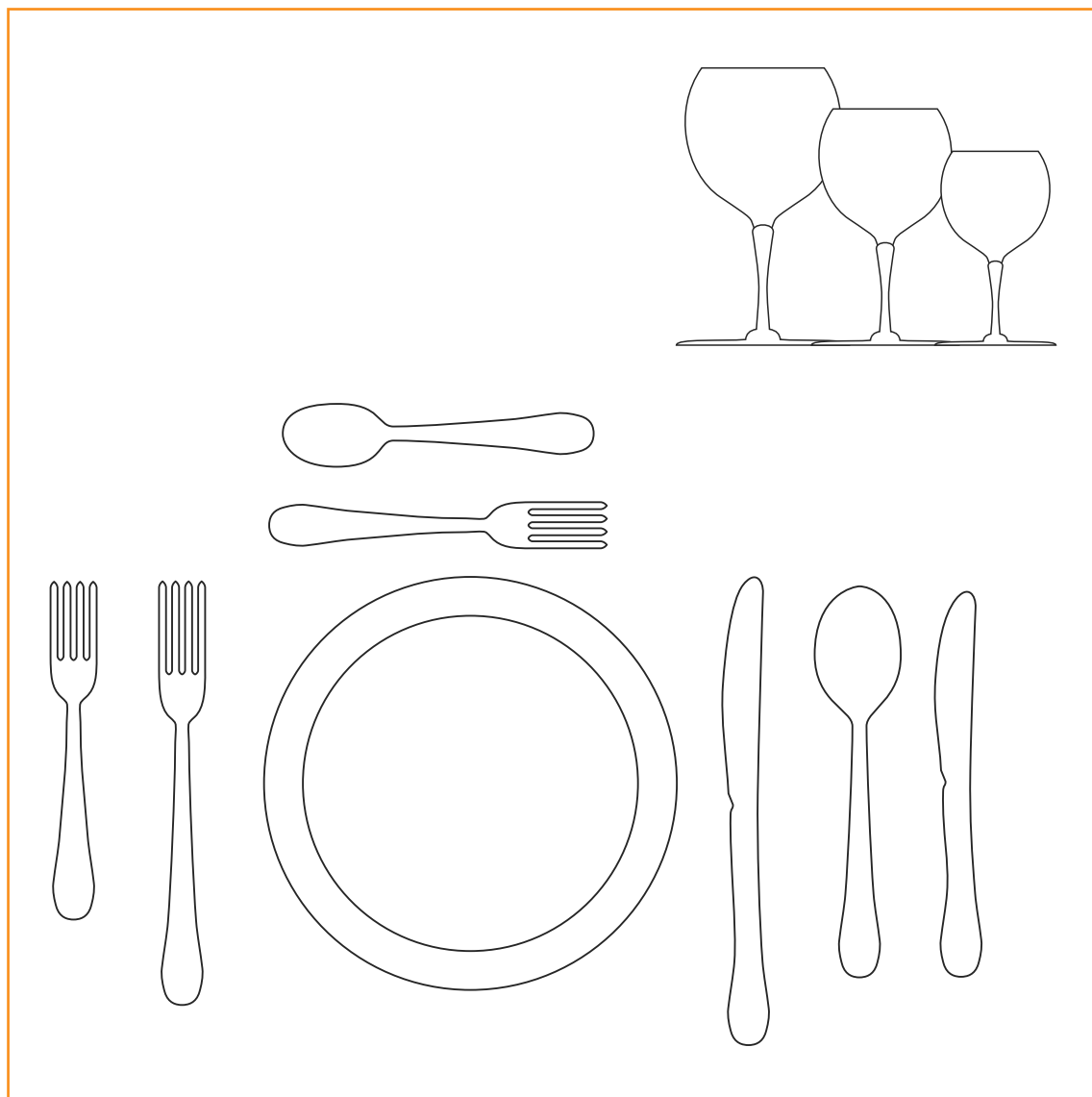


Figura 5.3 - Base para arrumação de mesa para serviço de banquete.



Photographie au/Shutterstock.com

Figura 5.4 - Mesa montada para banquete.



Figura 5.5 - Detalhe de uma mesa de banquete.

Nas Figuras 5.6 e 5.7 temos a montagem tradicional para restaurantes que trabalham com serviço *à la carte* ou *table d'hôte*, em que o cliente pode escolher qualquer tipo de refeição que esteja à disposição no cardápio. O serviço é composto de prato base, colher de mesa e garfo de mesa, tendo ao lado esquerdo o prato de pão e o garfo de sobremesa, usados para o serviço de *couvert*, e, acima, as taças de água e de vinho tinto. Em geral, nesse tipo de estabelecimento, o cliente será servido dos antepastos de entrada para aguardar o preparo da refeição escolhida, serviço esse que pode ou não ser cobrado, ficando a critério de cada estabelecimento definir isso.

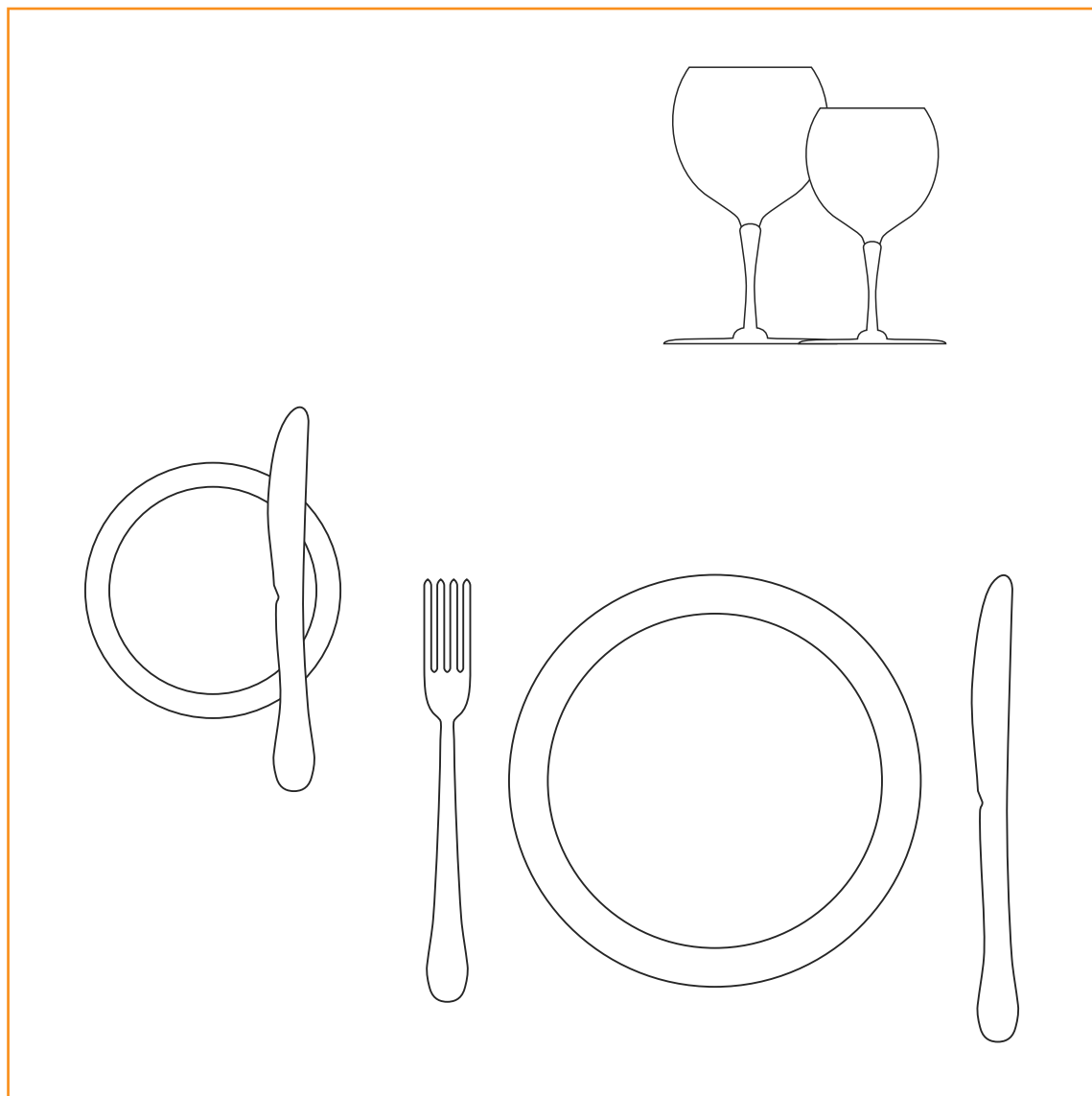


Figura 5.6 - Base para arrumação de mesa para serviço *à la carte*.



Shutterstock.com

Figura 5.7 - Mesa para serviço *à la carte*.

Amplie seus conhecimentos

Couvert pode ser tanto o conjunto de peças e artefatos que se põe à mesa para se servir uma refeição (como toalha, pratos, talheres, copos etc.) como as diversas iguarias, como azeitonas, pães, manteiga, pastas etc., que se costuma servir antes do primeiro prato, ou, ainda, em restaurantes, o que se paga por essas iguarias e/ou pelo serviço de atendimento à mesa.

Pesquise sobre como funciona o couvert em restaurantes brasileiros e sobre a cobrança desse serviço. Consulte: <<http://www.procon.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=603>>

5.7 Modalidades ou tipos de serviço

Modalidade de serviço é a forma como os serviços são executados, ou seja, maneira como servimos os alimentos aos clientes.

Dá-se o nome de serviço toda atividade a ser desenvolvida em um restaurante para se efetivar o ato de servir um comensal e às normas segundo as quais se desenvolvem essas atividades, apesar de as mesmas variarem de estabelecimento a estabelecimento segundo motivos diversos e, em especial, conforme o estilo do restaurante: típico, formal, simples e outros.

O tipo de serviço deve ser compatível com o tipo de refeição a ser servida; por exemplo: chá, desjejum, almoço, jantar, almoço formal, jantar formal e tantos outros deverão, cada um, ter sua forma e suas regras de serviço.

Existem várias modalidades de serviço, isto é, várias formas como as pessoas podem ser servidas ou se servirem. Vejamos algumas dessas modalidades:

- » Serviço à inglesa direto.
- » Serviço à inglesa indireto/*guéridon*.
- » Serviço à francesa/diplomata.
- » Serviço empratado/prato pronto.
- » Serviço de travessas sobre a mesa.
- » Serviço à russa.

5.7.1 Serviço à inglesa

Nessa modalidade de serviço, o garçom serve o alimento diretamente da travessa para o prato colocado diante do cliente.

É um tipo de serviço rápido, utilizado em restaurantes finos. Foi muito utilizado na década de 1980, mas hoje é raro encontrar restaurantes que pratiquem essa modalidade de serviço, que exige pessoal bem treinado e com habilidade profissional, porque é preciso muito cuidado. O garçom deve usar critérios preestabelecidos para a disposição dos alimentos nos pratos e jamais colocar quantidade excessiva de comida, a fim de garantir sempre que o prato tenha um aspecto agradável e apetitoso.

- » **Etapas de execução do serviço à inglesa direto**
 - a) Retirar as travessas da cozinha.
 - b) Transportar as travessas até a mesa, aproximar-se, pedir licença e apresentá-las ao cliente pelo lado esquerdo, quando for possível, ou pela posição mais viável, para que o cliente aprecie e confira seu pedido e o trabalho do cozinheiro.
 - c) Colocar-se à esquerda do cliente, pedir licença e servi-lo com a mão direita, utilizando os talheres de serviço na forma de alicate.
 - d) Desejar “bom apetite” ou “bom proveito”, pedir licença e retirar-se.
- » **Etapas de execução do serviço à inglesa indireto**
 - a) Retirar as travessas da cozinha.
 - b) Retirar da estufa os pratos vazios quentes necessários para esse serviço.
 - c) Transportar as travessas com os alimentos à esquerda, na mesa auxiliar (*guéridon*), que já deve estar preparada ao lado da mesa do cliente.
 - d) Colocar os pratos vazios quentes à direita e as travessas com os alimentos à esquerda do *guéridon*, a fim de facilitar a montagem do prato.
 - e) Retirar os pratos de mesa vazios da frente do cliente.
 - f) Aproximar-se da mesa, pedir licença e apresentar as travessas com os alimentos ao cliente pelo lado esquerdo, quando for possível, ou pela posição mais viável, para que este aprecie e confira seu pedido e o trabalho do cozinheiro.
 - g) Fazer a montagem do prato no *guéridon*, utilizando uma colher de mesa na mão direita e um garfo de mesa na mão esquerda.
 - h) Aproximar-se da mesa, pedir licença e colocar os pratos montados diante do cliente, pelo lado direito.
 - i) Desejar “bom apetite” ou “bom proveito”, pedir licença e retirar-se.
- » **Observações**
 - a) Deve-se servir em primeiro lugar o alimento principal (carne, frango, peixe etc.), colocando-o na parte do prato mais próxima do cliente, para, em seguida, servir as guarnições.
 - b) Devem-se calcular as quantidades para distribuí-las aos vários clientes à mesa, de forma que não falem ingredientes para os últimos a serem servidos.
 - c) O prato do cliente deve ser montado sem exagero nas quantidades, com ingredientes separados e em harmonia com a disposição em que estavam na travessa.
 - d) Nesse tipo de serviço, o garçom poderá voltar com a mesma travessa para oferecer repetição, utilizando as mesmas técnicas já citadas, exceto no serviço à inglesa indireto, em que a repetição é feita pelo sistema à inglesa direto.

- e) Para trabalhar com eficiência e rapidez no sistema de serviço à inglesa indireto, é necessário que o garçom seja auxiliado por um *commis*.
- f) Sempre que o cliente pedir peixe ou outro produto que exija talher especial, é necessário fazer a substituição ou o acréscimo, dependendo do caso, antes do serviço dos alimentos.
- g) Ao trabalhar no *guéridon*, nunca voltar às costas ao cliente, que deve ver o que está sendo preparado pelo garçom.

5.7.2 Serviço à francesa ou diplomata

Esse serviço caracteriza-se pelo próprio cliente poder servir-se da comida, trazida em travessas pelo garçom. É muito utilizado em pequenos banquetes muito requintados, em jantares de gala e também em pequenos jantares de diplomatas, daí o nome.

É um serviço muito lento, em que cada garçom poderá servir no máximo seis clientes.

Em razão de sua característica de luxo, requinte e sofisticação, essa modalidade de serviço requer móveis, utensílios e roupas especiais na montagem e serviço de mesa, assim como uniformes de gala para garçons, *maitre* e mordomos.

» Etapas de execução

- a) Substituir os pratos vazios da mesa dos convidados por outros quentes, pelo lado direito.
- b) Retirar as travessas com os alimentos da cozinha e colocar sobre elas os talheres de serviço (colher e garfo) voltados para o cliente.
- c) Aproximar-se da mesa, pedir licença e apresentar a travessa com os alimentos aos convidados, para que estes possam apreciar o prato e a arte do cozinheiro.
- d) Dirigir-se ao primeiro convidado, de acordo com o protocolo, pelo lado esquerda, inclinar-se ligeiramente para a frente, de modo que a travessa fique o mais próximo possível do prato do cliente, a fim de que ele possa servir-se confortavelmente.
- e) Servir os outros convidados em seguida.
- f) Desejar “bom apetite” ou “bom proveito”, pedir licença e retirar-se.

Fique de olho!

- » Se for necessário, o garçom pode convidar o cliente a servir-se.
- » Sempre que se mudar de serviço (entrada, prato principal, sobremesa), é necessário fazer a substituição dos pratos.

5.7.3 Serviço empratado

Esse serviço, também conhecido como serviço à americana, consiste na montagem e decoração dos pratos na cozinha e em sua apresentação, já prontos, ao cliente.

Embora pareça simples e fácil, a modalidade sofisticada desse serviço, para ser benfeita, exige do garçom muita classe, destreza, técnica profissional e certa dose da arte da representação, para poder fazer o *show* do serviço à mesa, em que os espectadores são os clientes.

Existem basicamente dois tipos de serviço empratado: o simplificado, em que são usados pratos de tamanho normal, redondos ou de outros formatos, e o sofisticado, em que se usam pratos de tamanho maior, cobertos com uma tampa denominada *cloche*.

» Etapas de execução do serviço simplificado

- a) Retirar os pratos da cozinha.
- b) Colocar os pratos na bandeja e transportá-los até o aparador, mesa auxiliar ou mesa do cliente, dependendo da ocasião e do sistema da empresa.
- c) Aproximar-se da mesa pelo lado direito do cliente, pedir licença e colocar os pratos à sua frente.
- d) Desejar “bom apetite” ou “bom proveito”, pedir licença e retirar-se.

» Etapas de execução do serviço sofisticado

- a) Retirar os pratos da cozinha.
- b) Colocar os pratos cobertos com as *cloches* na bandeja e transportá-los até o aparador, mesa auxiliar ou mesa do cliente, dependendo da ocasião e do sistema da empresa.
- c) Aproximar-se da mesa pelo lado direito do cliente, pedir licença e colocar os pratos à sua frente.
- d) Desejar “bom apetite” ou “bom proveito”, pedir licença e retirar-se.

» Observações

- a) Para executar o serviço empratado sofisticado com eficiência, em mesas de mais de dois clientes, o garçom precisa da ajuda de outros profissionais para que possa servir todos os pratos e levantar todas as *cloches* simultaneamente, como manda a técnica de servir nessa modalidade.
- b) Sempre que o cliente pedir peixe ou outro produto que exija talher especial, é necessário fazer a substituição ou o acréscimo, dependendo do caso, antes do serviço dos alimentos.

- c) Em virtude de os pratos virem cobertos, deve-se ter o maior cuidado para não trocar os pedidos dos clientes na hora de servi-los, assim como se deve atentar para a posição correta dos logotipos da empresa nos pratos, que devem estar voltados para o cliente. As *cloches* devem ter uma marca para identificar o ponto exato do logotipo no prato.

5.7.4 Serviço de travessas sobre a mesa

O serviço de travessas sobre a mesa, modalidade utilizada em muitos restaurantes populares das cidades do interior do Brasil e mesmo nas capitais, é um tipo de serviço mais simples e mais antigo.

Consiste em preparar as travessas de comida na cozinha, conforme os pedidos, cabendo ao garçom a tarefa de transportá-las até o salão do restaurante e colocá-las no meio da mesa, para que os clientes possam servir-se à vontade, com ou sem a ajuda do profissional.

Esse serviço ainda faz sucesso pelo fato de os clientes gostarem de ver pratos fartos, que podem ser divididos por duas ou mais pessoas, e também pela informalidade que oferece aos clientes, características muito apreciadas pela população das cidades do interior, de maneira geral.

5.7.5. Serviço à russa

Essa modalidade de serviço, como o próprio nome diz, deve sua origem aos imperadores russos, também conhecidos como czares, e foi introduzida na Europa Ocidental pelos diplomatas russos e por alguns *chefs* de cozinha e *maitres d'hôtel* que trabalhavam nessas cortes.

Como consiste em apresentar aos convidados ou clientes as travessas com peças inteiras de carnes, peixes ou aves, que devem ser trinchados e servidos na frente deles, o que é totalmente inadequado aos tempos modernos, esse tipo de serviço encontra-se praticamente extinto.

5.7.6 Regras básicas de serviços de garçons

À esquerda do cliente

- » Apresentação de todos os pratos.
- » Serviço de refeições à inglesa direta e à francesa.
- » Serviço e desembaraço dos pratos de pão.
- » Limpeza das mesas.

À direita do cliente

- » Serviço de todas as bebidas.
- » Serviço de todos os pratos prontos ou empratados.
- » Serviços de desembaraço de todos os pratos, à exceção do pratinho de pão.
- » Serviço de desembaraço de todos os copos e talheres.
- » Apresentação dos acessórios (sal, pimenta, azeite etc.).
- » Apresentação da nota.
- » Limpeza da mesa.

Vamos recapitular?

De forma sucinta, este capítulo apresentou uma noção dos usos e costumes na gastronomia, bem como os rituais e ritos de serviços na alimentação. Vimos também as formas de serviço e seus tipos e como a influência cultural, assim como a social, pode interferir nos hábitos alimentares - de onde você veio, com quem você anda, para onde deseja ir: o que você come e como come pode falar um pouco de você!



Agora é com você!

- 1) Faça uma pesquisa sobre os tabus e crenças relacionados à alimentação na sua região, com a sua família e o seu grupo social; procure saber as razões dessas crenças, qual a origem, se têm fundamentação científica etc.
- 2) Você conhece alguém que modificou seus hábitos alimentares por influência de novos grupos?
- 3) Você já ouviu falar em alimentos exóticos? Cite pelo menos cinco exemplos de alimentos exóticos e suas respectivas origens.
- 4) Simbolismos na alimentação: alguns alimentos estão ligados a práticas ou preceitos diversos. Comer ou deixar de comer certos alimentos é um conflito que passa de geração para geração. Promova uma discussão em grupo com o resultado da questão número 1 e verifique se há mudanças culturais nos grupos dos quais você participa.
- 5) Restaurantes que trabalham no sistema à *la carte* têm a facilidade na montagem das mesas no salão de refeição. Quais outras vantagens se pode obter desse sistema?
- 6) Cite outros rituais relacionados a alimentação de que você tenha conhecimento. Eles são comuns ao seu grupo social?

6

Tipos de Cardápios e Mesas

Para começar

Este capítulo tem por objetivo fornecer informações para o reconhecimento e a identificação dos diferentes tipos de cardápios e serviços de mesa, dando a possibilidade para a composição de projetos iniciais.

As informações apresentadas são a base necessária para que se entenda, de forma gradual, os demais conceitos que serão apresentados, bem como suas respectivas definições e metodologias.

6.1 Tipos de cardápios

Cardápio, carta, ementa ou menu é a listagem na qual consta a descrição dos alimentos ou bebidas disponíveis para consumo, seja esse consumo pago ou não.

Essa listagem pode conter nome, descrição, forma de preparo e preços. Também é possível encontrar cardápios em que constem a quantidade de calorias dos pratos/produtos oferecidos, dando assim a oportunidade do comensal equilibrar a quantidade de calorias do alimento desejado.

Também é designado como cardápio a refeição servida, dando alusão às preparações que serão apresentadas. Deve-se ter claro a situação em que se apresenta a palavra cardápio, pois tanto poderá designar a listagem de itens em que alguém pode algo, como pode designar o conjunto já estipulado de alimentos que serão servidos em uma refeição.

O cardápio, em estabelecimentos comerciais, pode ser apresentado em outros idiomas, e hoje deve ser oferecida pelo menos uma cópia do cardápio em Braille, como se vê na Figura 6.1.

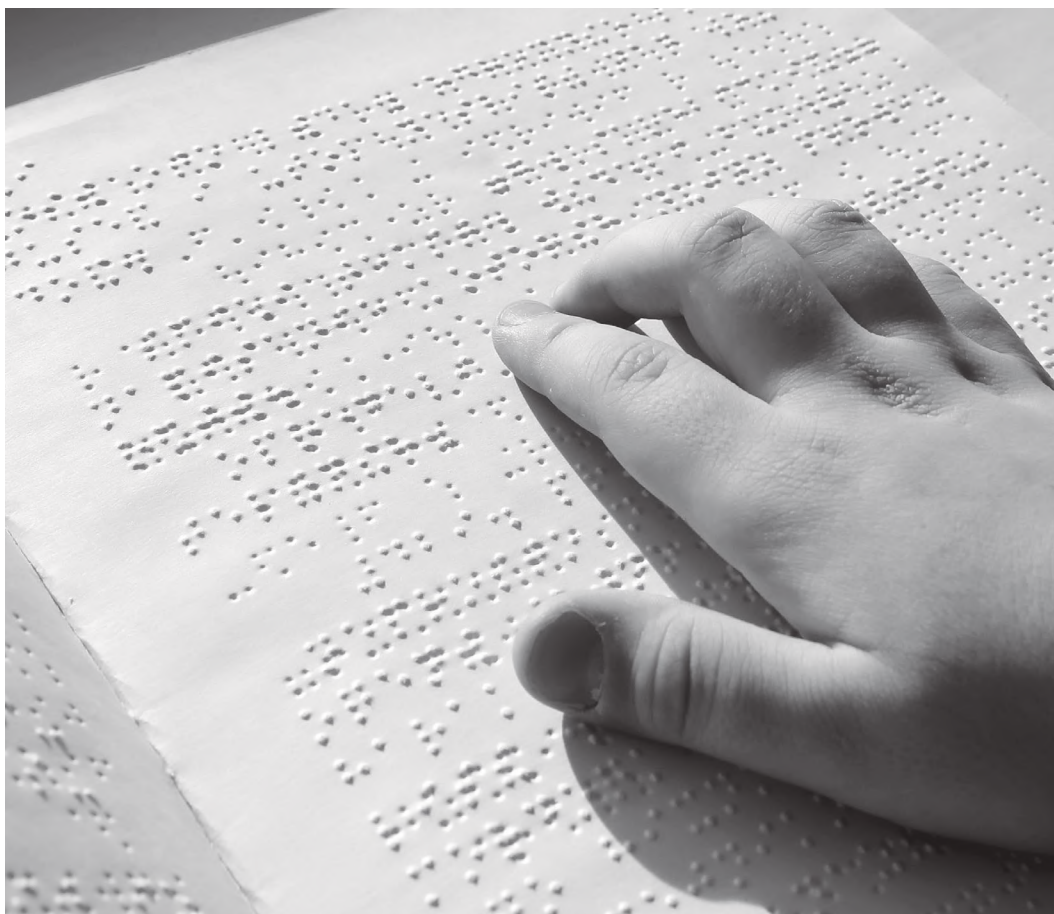


Figura 6.1 - Cardápio em Braille.

Amplie seus conhecimentos

Braille é o sistema utilizado para a leitura e a escrita por pessoas cegas. Foi inventado na França, por Louis Braille, um jovem cego, reconhecendo-se o ano de 1825 como o marco dessa importante conquista para a educação e a integração dos deficientes visuais na sociedade.

O PLC 48/2011 é o Projeto de Lei da Câmara que dispõe sobre a obrigatoriedade de cardápio em Braille em restaurantes, bares e lanchonetes. Em diversas cidades e estados brasileiros já existe legislação sobre essa obrigatoriedade.

Veja o que muda com a aprovação do PLC 48/2011 em <http://www.adpesp.org.br/noticias_exibe.php?id=3868>.

Os tipos de cardápios podem ser divididos pelos seus usos ou finalidades de serviços:

- » *À la carte*: cardápio com vários tipos de pratos, escrito de forma sequencial, do qual constam entradas frias e quentes, sopas, cremes, pratos principais, guarnições, sobremesas e, em alguns casos, conforme o tipo de estabelecimento, a listagem de bebidas.
- » *Table d'hôte*: cardápio pré-fixado, dividido em entradas, pratos principais e sobremesas, que pode ser o menu do dia ou uma sugestão do chefe.
- » *Self-service*: o cardápio é composto de itens variados, que contemplem carnes, guarnições e entradas frias e quentes, permitindo que o comensal sirva-se sozinho ou com auxílio de um atendente. É livre a combinação dos diversos alimentos expostos.
- » *Institucional*: cardápio apresentado nas unidades de alimentação de empresas.

A seguir, estudaremos em detalhes a montagem de cardápios, analisando as técnicas e os principais fatores determinantes para essa montagem, mas só para dar um gostinho...

Esses são alguns dos aspectos que precisam ser definidos para a elaboração de um cardápio:

- » Público-alvo.
- » Equipamentos e utensílios disponíveis.
- » Disponibilidade de insumos.
- » Disponibilidade de mão de obra qualificada.
- » Horário das refeições.
- » Espaço físico.
- » Custo de produção.
- » Preço de venda.

Quando se fala em cardápio, é preciso lembrar que o serviço envolvido está diretamente ligado à quantidade de pratos que serão servidos em uma refeição.

As modificações na forma dos cardápios acompanharam a evolução dos hábitos alimentares das pessoas. Seguem as quatro formas mais importante: clássica, moderna, simplificada e requintada.

6.1.1 Forma clássica

- » *Hors-d'oeuvre froids*: entradas frias.
- » *Potages*: sopas.
- » *Hors-d'oeuvre chauds*: entradas quentes.

- » *Poisson*: pescados.
- » *Groses pieces*: pedaços inteiros de carne.
- » *Entrées*: pedaços de carne porcionados.
- » *Sorbets*: sorvete de frutas.
- » *Rôtis chauds, salades*: assados quentes, saladas.
- » *Rôtis froids*: assados frios.
- » *Légumes*: legumes.
- » *Entremets*: produtos de confeitaria.
- » *Savouries*: especialidades apimentadas.
- » *Desserts*: sobremesas.

6.1.2 Forma moderna

- » *Hors-d'oeuvre froids*: entradas frias.
- » *Potages*: sopas.
- » *Hors-d'oeuvre chauds*: entradas quentes.
- » *Poisson*: pescados.
- » *Entrées*: pedaços de carne porcionados.
- » *Plats du jour*: pratos do dia.
- » *Rôtis*: assados.
- » *Légumes*: legumes.
- » *Entremets*: produtos de confeitaria.
- » *Desserts*: sobremesas.

6.1.3 Forma simplificada

- » Entradas frias.
- » Sopas.
- » Entradas quentes ou massas e ovos.
- » Pescados, aves, carnes.
- » Queijos.
- » Sobremesa.

6.1.4 Cardápio requintado

- » Entradas frias.
- » Entradas quentes.
- » Pratos intermediários.
- » *Sorbet*.
- » Pratos principais.
- » Sobremesas.

No Brasil, em razão de aspectos culturais, as refeições se apresentam com a seguinte composição: uma entrada (no máximo duas), prato principal e sobremesa.

A forma clássica de cardápio trabalhava a quantidade de comida, independentemente da qualidade, e os pratos não se misturavam, sendo servidos os insumos separadamente.

Com a forma moderna, em razão da mudança dos hábitos alimentares, houve a junção de algumas formas de preparo e a mudança da ordem de serviço, como:

- » os assados, antes servidos separados, passaram a ser servidos juntos ou limitados a apenas um tipo;
- » o gelado (*sorbet*) passou a ser servido depois das refeições;
- » e houve a inclusão do prato do dia.

Já na forma simplificada de cardápio, as carnes todas passaram a pertencer ao mesmo grupo e relacionadas das mais leves para as mais consistentes, os legumes passaram a ser usados como guarnições e os queijos, servidos a qualquer momento da refeição.

6.2 Mesas e serviços

A ordem dos serviços era a seguinte:

- 1) *Hors d'oeuvre* frio (entrada fria).
- 2) Sopa.
- 3) *Hors d'oeuvre* quente (entrada quente).
- 4) Pescado.
- 5) Prato principal.

- 6) *Entrée* (pedaços de carne porcionados).
- 7) *Sorbet* (sorvete de frutas).
- 8) Assado.
- 9) *Entremet* (produtos de confeitaria).
- 10) Queijos.
- 11) Doces.

Nota-se que, dessa forma, uma refeição com todos esses serviços, destinava-se apenas a grupos seletos; dada a quantidade e variedade de itens, só mesmo uma classe com privilégios financeiros poderia usufruir dela, porque, além de recursos para arcar com o custo da refeição, também era preciso dispor de um bom tempo para aproveitá-la.

De forma mais atualizada, a ordem dos serviços foi simplificada, dadas as mudanças sociais ocorridas desde o período da Revolução Industrial até os dias de hoje. Atualmente, o período destinado às refeições foi bastante reduzido; muitas vezes, reduzido ao tempo suficiente apenas para uma refeição frugal, além do que, em muitos casos, o comensal aproveita o momento da refeição para fazer reuniões de trabalho, por exemplo.

Ordem dos serviços de forma atual:

- 1) Entrada.
- 2) Pescado.
- 3) Prato principal.
- 4) Sobremesa.

6.3 Montagem de cardápio

Para montar o cardápio ou a lista de venda, não basta simplesmente escolher os pratos ou bebidas que desejamos colocar. O estudo de implantação deve ser sério e levar em consideração alguns pontos:

- » **Consumidores:** qual o público a que se destina o cardápio? Variáveis como poder aquisitivo, idade, sexo, tempo disponível, tipo de ocasião, horário de serviço, atividade etc. Quando o grupo for muito amplo, deve-se buscar uma diversificação para que se possa atender a todo o público-alvo.

- » **Regionalismo:** cada localidade, pelas suas características históricas culturais, possui realidades e hábitos que já estão dentro da preferência do consumidor; é preciso oferecer produtos que sejam incorporados, sem o risco de rejeição. A não ser que o estabelecimento seja caracterizado por uma cozinha típica, ele deverá atentar-se a esse cuidado.
- » **Localização geográfica e períodos turísticos definidos:** a localização de um empreendimento e a temporada em que se encontra deve ser alvo de cuidados; restaurantes isolados e em localidades com população sazonal devem cuidar para não ter no cardápio de baixa temporada produtos de alto custo e difícil estocagem.
- » **Variação climática:** levar em consideração a estação do ano na implantação de um cardápio; a sensação oferecida pelos alimentos relacionados no cardápio devem ser compatíveis com a época do ano.
- » **Localização física:** a facilidade de acesso do cliente interferirá no desejo de consumo; em razão disso, o cardápio deve estar em acordo com a disponibilidade de tempo e financeira do público em questão.
- » **Espaço físico do estabelecimento:** deve existir conforto para o cliente esperar e consumir o seu pedido, ao mesmo tempo, e também deve haver conforto na área de trabalho para os funcionários desenvolverem os pedidos.
- » **Decoração:** a caracterização do ambiente interferirá na qualidade do serviço; então, deve haver uma harmonia entre o cardápio e as peculiaridades decorativas do estabelecimento.
- » **Orçamento:** o objetivo de todo estabelecimento comercial é a obtenção de lucro; então, os pratos oferecidos devem estar em acordo com o perfil do público, a fim de que o preço a ser cobrado satisfaça as necessidades de lucro do empreendimento.
- » **Tipo de serviço:** o tipo de cardápio deve seguir o tipo de serviço oferecido pela casa; o tipo de serviço deve ser proporcional aos produtos ofertados.
- » **Capacidade de atendimento:** devem-se oferecer no cardápio produtos compatíveis com a capacidade de atendimento do estabelecimento, tanto em quantidade quanto em variedade.
- » **Horário de atendimento:** estabelecimentos com horários amplos de atendimento devem estar preparados para atender o cliente a qualquer momento; desse modo, seu cardápio deve ser dinâmico a ponto de não causar prejuízos em horários de pouco movimento nem gargalos em horários de pico.
- » **Equipamentos, utensílios e mão de obra:** a qualidade deve ser extrema em todos os momentos da produção, e o cardápio deve conter pratos que realmente possam ser produzidos e servidos com a qualidade esperada; afinal, a aparência física do produto apresentado ao cliente é fundamental. Para isso, a mão de obra é outro item fundamental, que irá determinar o sucesso ou não do cardápio.

- » **Sistema adequado de compras e estocagem:** não se deve iniciar o planejamento do cardápio sem saber se há produtos na praça ou se o estabelecimento tem condições de estocar a matéria-prima pelo tempo necessário, mantendo a sua qualidade.

Quando todas essas informações estiverem à mão, é o momento de começar a planejar o cardápio. O ideal é que participem desse planejamento os responsáveis pelas brigadas de cozinha e de sala, pois o primeiro conhece a capacidade produtiva dos equipamentos e da equipe, enquanto o segundo conhece a capacidade de venda e o gosto da clientela. Outro profissional importante nesse planejamento é o responsável por compras, pois ele é quem conhece melhor o mercado fornecedor, sabendo se é possível ter ou não determinados produtos em virtude, principalmente, de sazonalidade ou se existem fornecedores na região.

De posse dessas informações e do histórico de vendas dos cardápios anteriores, basta sentar-se e planejar um cardápio que atenda ao estabelecimento em todos os pontos anteriormente listados, dentro de uma margem de custo que possa projetar o lucro almejado pela empresa.

6.3.1 Aspectos da composição do cardápio

O cardápio projetado deve prever os seguintes aspectos:

- » **Cor:** os alimentos devem ter cores contrastantes e vivas, dando uma aparência estimulante ao prato.
- » **Formas:** devem ser planejadas para que haja harmonia na apresentação e na montagem do prato.
- » **Sabores:** devem ser oferecidos pratos com sabores destacados: ácido doce, salgado, amargo, picante etc., com variedade para que os sabores não se repitam no decorrer da refeição.
- » **Texturas:** o cardápio deve oferecer pratos com a maior variedade possível de texturas: macia, cremosa, líquida, crocante, áspera, fibrosa etc.
- » **Temperos:** além de sabor, os temperos dão características a uma cozinha, por isso devem se harmonizar com a proposta da casa.
- » **Ingredientes:** além das características anteriormente mencionadas, a diversificação de ingredientes ao longo de uma refeição mostrará a criatividade e o cuidado com o planejamento; além disso, deve-se prever a possibilidade de o cliente encontrar todos os grupos da pirâmide alimentar em uma refeição ou de poder montar seu prato de acordo com esse guia nutricional, a fim de compor uma refeição saudável. E quando se tratar de refeição fechada, deve-se ater à diversificação não só em relação ao mesmo ingrediente, mas também em relação a ingredientes semelhantes.
- » **Formas de preparo:** oferecer variedades nos métodos de preparo da refeição.

- » **Temperatura:** os alimentos devem ser servidos em temperaturas adequadas à sua apresentação.
- » **Viabilidade de compra:** às vezes, o mercado local não oferece um determinado produto na qualidade e quantidade desejada; procurar alternativas de compra é uma tarefa importante.
- » **Conhecimento:** nomenclaturas clássicas e preparações básicas devem ser respeitadas para que se possam avaliar o aspecto, sabor e a textura, que estarão presentes naquela sugestão.

Observados todos esses aspectos, os pratos devem ser testados e suas fichas técnicas de produção e custos, montadas. Deve-se avaliar friamente se haverá rentabilidade nas sugestões que serão acrescentadas no cardápio. Quando se tratar de um estabelecimento que já tenha uma clientela fixa e tempo no mercado, não é aconselhável mudar de repente todos os pratos do cardápio; tenha em mãos os históricos de vendas e mantenha os pratos com boa aceitação.

6.3.1 Aparência física do cardápio

O cardápio é um cartão de visitas do estabelecimento; portanto, deve ser bem elaborado. Seu aspecto visual deve ser condizente com o estabelecimento, harmonizando-se com o tipo de cliente visado, com a decoração do local e com o tipo de cozinha e de serviço; entretanto, tem de ser original e criativo para marcar o cliente.

- » O tamanho do cardápio deve ser proporcional ao espaço disponível ao comensal, para que ele possa manuseá-lo: nada exageradamente grande nem muito pequeno.
- » A redação deve ser ortograficamente perfeita, observando-se com extremo cuidado a grafia de palavras em outro idioma.
- » Os subtítulos devem ser elencados conforme a ordem básica de serviço, exemplo:
Entradas frias
Sopas
Entradas quentes
Pescados
Aves
Carnes
Sobremesas
- » Cada sugestão deve ser acompanhada por uma descrição o mais detalhada possível, facilitando, assim, a escolha e agilizando o atendimento.
- » Pratos clássicos devem ter sua composição respeitada.

- » O material de impressão do cardápio deve ser de boa qualidade, facilitando a leitura, bem como a escolha do tipo, do tamanho e da cor da letra deve ser adequada à luminosidade do ambiente.
- » O cardápio não deve conter rasuras nem correções a caneta e deve ser mantido sempre limpo.
- » O projeto gráfico e os textos devem ser feitos de forma cuidadosa.
- » Os preços devem ser informados com bastante clareza.
- » O número de cópias deve ser proporcional à clientela e ao tipo de serviço.
- » A capa do cardápio deve conter as informações básicas do estabelecimento, afinal é um material de vendas.
- » Em estabelecimentos com diversos pontos de vendas de alimentos e bebidas, como é o caso de hotéis, cada ponto de venda deve ter seu próprio cardápio, respeitando as características de cada local.

Tradicionalmente, mas não como regra, os cardápios de restaurantes *à la carte* costumam ter 46 cm de largura × 32 cm de altura (formato aberto), como se vê na Figura 6.2.

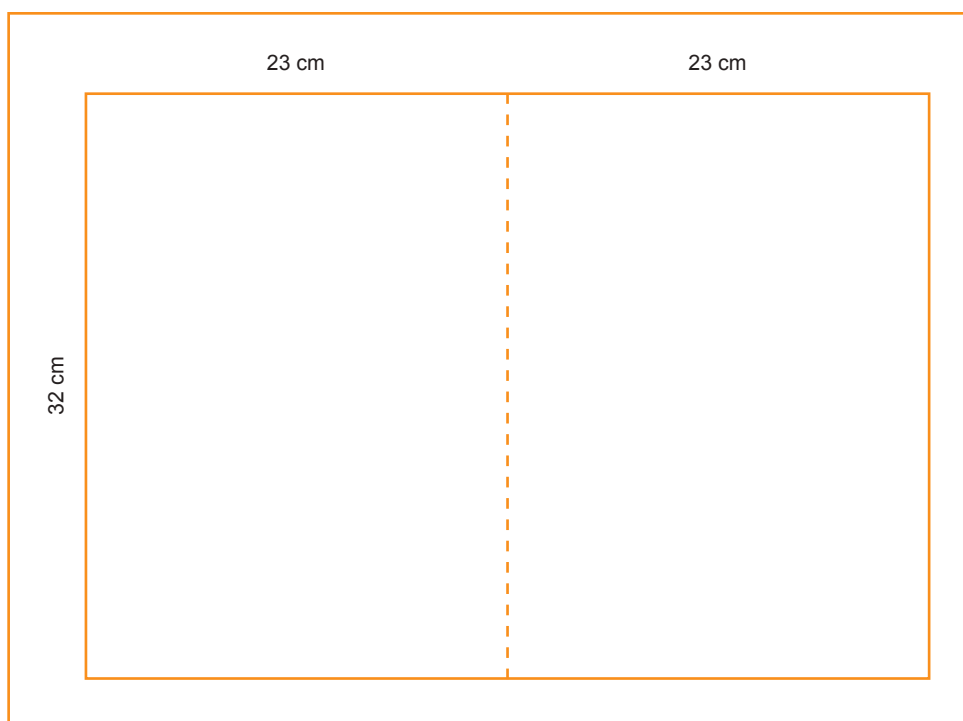


Figura 6.2 - Tamanho usualmente adotado para cardápio de restaurante *à la carte*.

Já lanchonetes, *coffee shop* e bares, assim como serviços de andares em hotéis (*room service*, costumam ter cardápios de 21 cm de largura × 30 cm de altura (formato aberto), como se vê na Figura 6.3.

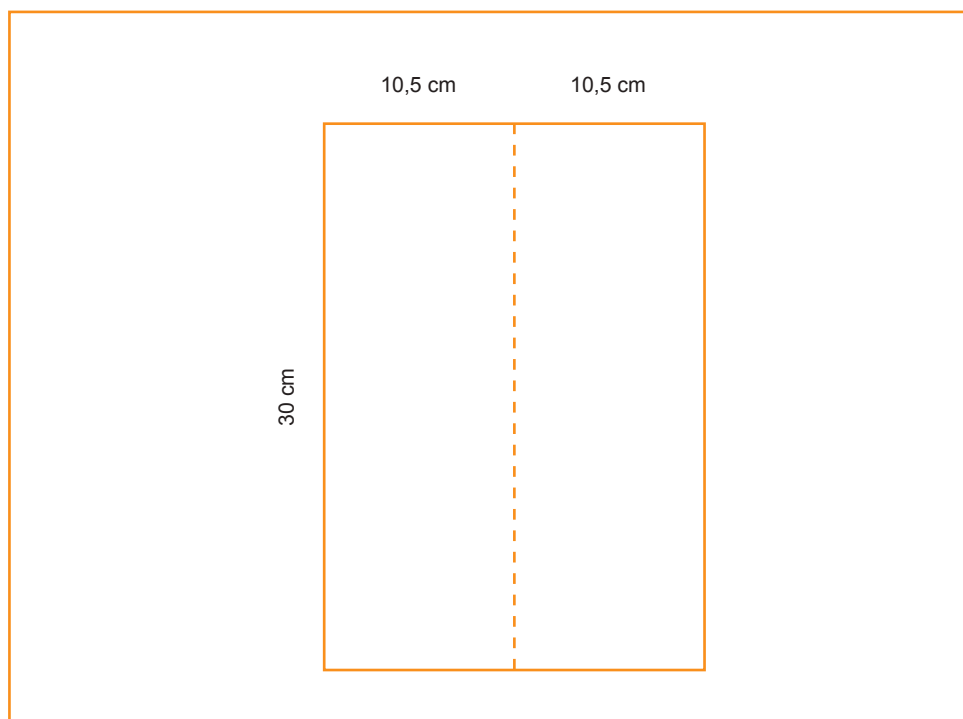


Figura 6.3 - Tamanho de cardápio usualmente adotado por de lanchonetes, *coffee shop*, bares e *room service*.

6.4 Carta de vinhos e bebidas em geral

Esse é um elemento de grande importância no cardápio de um restaurante, pois demonstra o cuidado que o empreendimento tem com seus clientes e com seus produtos. O serviço de bebidas deverá ser harmônico e salientar a qualidade da alimentação. Alguns cuidados básicos:

- » Apresentação gráfica e ortográfica rigorosa.
- » Clareza.
- » Ordem condizente com o serviço de pratos.
- » Facilidade para a escolha e o manuseio.
- » Os preços dos vinhos devem ser variados, com preços baixos, médios e altos.
- » A carta não deve oferecer vinhos muito parecidos, facilitando a escolha do cliente.
- » Todos os vinhos ofertados no cardápio devem estar disponíveis.

- » Os vinhos devem harmonizar-se com os pratos ofertados em sabor e em preço.
- » O serviço de vinho deve ser rápido, corretamente e com a temperatura certa para o tipo de bebida.

No cardápio de vinhos, é interessante manter a seguinte ordem:

- » Espumantes nacionais e importados.
- » Vinhos brancos nacionais.
- » Vinhos tintos nacionais.
- » Vinhos brancos importados.
- » Vinhos tintos importados.
- » Vinhos fortificados.

O cardápio com as demais bebidas e drinques devem ser oferecidos à parte, não em conjunto com os vinhos. É aconselhável seguir uma ordem que facilite a escolha:

- » Aguardentes de cana - primeiro as nacionais e depois as importadas.
- » Aguardentes de cereais - primeiro as nacionais e depois as importadas.
- » Aguardentes de planta de babosa - Mescal, Tequila etc.
- » *Bitters* - primeiro os nacionais e depois os importados.
- » Fermentados - primeiro os nacionais e depois os importados.
- » Anisados - primeiro os nacionais e depois os importados.
- » Aguardentes de vinho.
- » Licores.
- » Vinhos fortificados.

6.5 Cardápios para eventos

Em geral, empresas que trabalham com serviço de encomenda devem organizar o cardápio de acordo com cada evento contratado, mas nada impede que se tenham algumas sugestões prontas. Esse procedimento ajuda a contornar situações imprevistas.

Deve-se dar ao cliente a possibilidade de escolher o que deseja no evento, atribuindo assim uma característica personalizada ao serviço. Para conseguir oferecer um atendimento de qualidade, a empresa precisa determinar o número mínimo e o máximo previstos para cada modalidade de serviço prestado.

Vamos recapitular?

Neste capítulo, foram descritas as características gerais da formação clássica de cardápios, sua evolução histórica e seus usos, bem como os fatores determinantes e as características que se devem considerar na montagem de um cardápio, lembrando que a criatividade é um diferencial que pode determinar o sucesso de um empreendimento.

A partir desse ponto é possível fazer uma análise da composição de cardápios variados e verificar em quais grupos pode ser enquadrado.



Agora é com você!

- 1) Usando o seu gosto pessoal como base, monte uma sugestão de cardápio *à la carte*, com entrada, prato principal e sobremesa, sendo três opções de cada.
- 2) Analise o cardápio montado por um de seus colegas com base na pirâmide alimentar, vista no Capítulo 1, e verifique se contempla os grupos alimentares necessários.
- 3) Quais aspectos deve-se considerar para o planejamento de cardápio?

7

Abordagem ao Cliente e Etiqueta à Mesa

Para começar

Este capítulo tem por objetivo definir os conceitos básicos sobre a abordagem ao cliente e como portar-se à mesa. Deve-se levar em consideração que o cliente é uma das principais figuras para a existência do estabelecimento comercial, e uma correta abordagem pode aperfeiçoar a venda e fidelizar o cliente.

As informações apresentadas são a base necessária para que se entenda, de forma gradual, os demais conceitos que serão apresentados, bem como suas respectivas definições e metodologias.

7.1 Primeiro contato

Desde o momento em que o cliente chega à porta do estabelecimento até a sua saída, o atendimento deve ser perfeito, superando sempre as expectativas do cliente. Para isso, se deve conhecer o perfil da clientela e montar uma equipe preparada para atendê-la, o que se dá por meio de treinamento adequado e de motivação profissional.

Existem alguns conceitos básicos relativamente a montagem e treinamento de equipes, mas cada empreendimento deve fazer isso de acordo com a sua realidade, descobrindo a sua maneira de cativar e conquistar o cliente todos os dias.

7.1.1 Técnicas de atendimento

O atendimento na unidade de serviço de alimentação deve se dar em razão do tipo de cliente e do usuário do sistema, mas alguns existem alguns pontos básicos que todo profissional que presta esse serviço deve cumprir:

- » **Educação:** a forma de tratamento respeitosa e polida deve ser constante, sem gestos ou atitudes de intimidade.
- » **Atenção:** o cliente deve sentir-se único, tendo a impressão de que o atendente está ali pronto a ajudá-lo em suas dúvidas e solicitações.
- » **Confiança:** o atendente deve auxiliar as escolhas do cliente de uma forma honesta, dando-lhe a impressão de que deseja atender aos seus anseios e não apenas vender os produtos mais caros do estabelecimento.
- » **Discrição:** o atendente deve dar a sua opinião somente quando esta for solicitada pelo cliente, e não deve ouvir nem comentar os assuntos tratados na mesa de refeição.
- » **Rapidez no atendimento:** mantendo as características de qualidade de atendimento e profissionalismo, o atendente deve sempre estar atento aos serviços nas mesas, para que o cliente não fique esperando além do tempo necessário para ter um serviço de qualidade.
- » **Profissionalismo:** independentemente de qualquer situação, todos os clientes devem ser tratados com atitudes éticas e profissionais.

Regras gerais para um atendimento profissional:

- » Deixar o cliente à vontade, mas estar sempre pronto a fazer-lhe sugestões.
- » Participar da escolha dos pratos, sem imposições.
- » Ser gentil, educado e tranquilo em suas colocações.
- » Manter a postura e a aparência tranquilas.
- » Observar a reação do cliente; se perceber algum sinal de negatividade, sugerir outras variações.
- » Respeitar a opinião do cliente.
- » Falar somente o necessário.
- » Ganhar a confiança do cliente.

7.1.2 Técnicas de atendimento de reclamações

Antes de ter que solucionar qualquer tipo de reclamação, o ideal é que se tenha no estabelecimento programas de treinamento que previnam situações geradoras de reclamações; todavia, como os produtos consumidos em restaurantes seguem algumas peculiaridades, as reclamações acabam por existir, e as principais são:

- » Alimento ou bebida que não corresponde a expectativa do cliente.
- » Erro na entrega do pedido.
- » Demora na execução do serviço.
- » Problema de reserva de mesas.
- » Preços errados e outros erros na nota de despesas.

As reclamações devem ser tratadas de forma receptiva, aceitando-as com calma e escutando o que o cliente tem a dizer, ou seja, deixando-o terminar de falar antes de se manifestar. Então, o erro deve ser reconhecido, sem procurar justificativas externas, e a solução conveniente deve ser apresentada.

Levando em consideração os tipos de reclamações citadas, a melhor forma de evitá-las é mantendo um serviço de alto padrão de qualidade, o que se consegue com algumas medidas básicas, como:

- » Não fazer propaganda falsa, tendo à disposição os serviços e produtos ofertados.
- » Oferecer somente produtos em excelente estado.
- » Usar fichas técnicas de produção, a fim de que alimentos ou bebidas sejam apresentados sempre da mesma forma.
- » Manter os setores de produção sob supervisão rigorosa.
- » Manter a equipe treinada e aperfeiçoada profissionalmente.
- » Manter o bom relacionamento profissional entre os membros da equipe.
- » Criar políticas de incentivo profissional.

7.2 Técnicas de vendas

Vender consiste em ofertar um produto ou serviço com o objetivo é satisfazer a necessidade do cliente pelo produto e proporcionar retorno financeiro a quem vende.

O vendedor deve ter pleno conhecimento dos três elementos envolvidos na venda: o produto, o cliente e a concorrência.

Por se tratar de venda de alimentos ou de bebidas, ou de ambas, o vendedor deve estar atento a aspectos como:

- » **Aparência do local de venda:** localização, higiene, conforto térmico e acústico, local de estacionamento.
- » **Aparência do produto ofertado:** deve-se despertar no cliente o desejo de consumir o produto e que outros clientes se estimulem com a visão do produto.
- » **Apresentação do cardápio:** o aspecto físico do cardápio deve ser convidativo e estimulante, com letras, tipo de material e cores certas.
- » **Apresentação da brigada:** uniformes, higiene, apresentação pessoal e vocabulário adequado são fatores que podem estimular de forma positiva ou negativa a venda.
- » **Serviços feitos em outras mesas:** a apresentação dos pratos e os serviços feitos em outras mesas podem ser fator de estímulo ao cliente em escolher um prato ou bebida chamativa.

7.3 Política de vendas

Conhecer o perfil do público é essencial para se estabelecer uma boa política de vendas. Entender o que o cliente busca, facilitará em muito o processo de venda.

- » **Cardápio:** as apresentações do cardápio são interessantes ao cliente, seja por serem clássicos ou inovadores, da culinária regional ou internacional.
- » **Estilo:** essa é uma questão muito subjetiva, pois o cliente pode encantar-se por um estilo mais despojado ou por um mais clássico, assim como por um atendimento mais formal ou por um mais familiar. A casa pode oferecer um estilo clássico ou inovador, adotando padrões que combinem decoração, música e outros atrativos; pode ser uma casa em que o público frequentador busque ver pessoas que estão em destaque nas mídias ou desejem ser vistos em um ambiente que lhes traga prestígio.
- » **Preço:** fator totalmente subjetivo; alguns clientes podem querer o mais barato enquanto outros podem achar que se for caro é melhor. Deve-se encontrar o meio-termo em razão das vantagens competitivas relativamente à concorrência, ou seja, encontrar o preço justo.
- » **Curiosidade:** pode ser despertada por matérias de jornais e revistas especializadas ou pela opinião de amigos ou formadores de opinião pública.
- » **Chef de cozinha:** o cliente pode ter interesse em conhecer o trabalho de um *chef* que seja destaque na mídia ou que já seja conceituado no mercado gastronômico.

Saber qual a expectativa e as motivações do cliente facilitará para que o empreendimento possa superá-las, gerando, assim, formas de cativar e de fidelizar a clientela.

7.4 Etiqueta à mesa

A etiqueta à mesa se dá de acordo com o perfil do público, ou seja, conforme sua classe socioeconômica e seu padrão cultural. São fatores que podem variar de cliente para cliente, mas nunca para quem está prestando o serviço. O atendente deve conhecer as regras de serviço para poder suprir o comensal de todos os utensílios e equipamentos necessários para o serviço de mesa.

Desde o período renascentista, saber portar-se à mesa passou a fazer parte da formação dos jovens. Ainda hoje, saber portar-se em uma reunião de negócios ou durante um almoço ou jantar é um fator de destaque profissional. Para o profissional da área de hospitalidade, conhecer essas regras é fundamental para o sucesso profissional.

1. Guardanapo:

- » Deve ser colocado sobre o colo, com a dobra voltada para a mesa.
- » Ao término da refeição, colocá-lo sobre a mesa, sem dobrá-lo.
- » Limpar sempre os lábios antes de beber, para não deixar marcas de gordura na borda das taças.
- » Quando a comida vier acompanhada de molho, usar constantemente do guardanapo.
- » Nunca polir copos, talheres ou pratos com o guardanapo.
- » Se o guardanapo cair no chão, não recolhê-lo. O atendente deve providenciar outro.

2. Cotovelos, braços e mãos:

- » Os cotovelos devem ser mantidos junto ao corpo, não necessariamente colados a ele.
- » Nunca apoiar os cotovelos sobre a mesa; em refeições informais, isso pode ser feito ocasionalmente.
- » Quando só uma mão estiver ocupada, a outra deve ficar apoiada sobre a mesa.
- » Não gesticular com as mãos, principalmente segurando talheres.

3. Talheres:

- » Os talheres são usados de acordo com a ordem do cardápio, de fora para dentro, daí a importância de a arrumação da mesa já ser feita de acordo com o uso.
- » A faca deve ser segura com os dedos polegar, indicador e o médio, sem, contudo colocar o dedo na lâmina.
- » O garfo, geralmente, é seguro com a mão esquerda, exceto no caso de massas, quando é usado na mão direita. Desaconselha-se ficar trocando constantemente o garfo de mão; é um procedimento deselegante, apesar de bastante praticado. É preciso criar o hábito de usar o garfo sempre na mão esquerda, mas se a pessoa não sentir firmeza em fazê-lo, é melhor comer o tempo todo como o garfo na mão direita e a faca na esquerda.

- » Sempre cortar os alimentos um pedaço de cada vez.
- » As colheres de *consomé*, cafezinho e sorvetes são colocadas sobre o pires após seu uso.
- » Os talheres em descanso são colocados junto à borda do prato e não com os cabos apoiados na mesa. Isso sempre acontece quando for beber algo durante a refeição.
- » Os talheres (garfo e faca) colados em paralelo ou na vertical sobre o prato indicam que o comensal terminou de comer. Nesse caso, o atendente pode recolher o prato.
- » Nunca levar a faca ou utensílio similar à boca para degustar um alimento, isso deve ser feito apenas com o garfo ou a colher.
- » Evitar o ruído de talheres durante a refeição.

4. Generalidades:

- » Discrição é sinal de educação.
- » Iniciar qualquer diálogo ou responder a indagações somente após ter engolido os alimentos.
- » Mastigar os alimentos com a boca fechada; alimentos cortados em pequenas porções facilitam essa tarefa.
- » Entre um bocado e outro, manter conversação com os comensais, se for o caso.
- » Quando chegar a um restaurante no qual se encontrem pessoas conhecidas, cumprimentá-las apenas com um aceno de mão ou de cabeça, pois elas já estarão com as mãos higienizadas para a refeição.
- » Não se palitam os dentes à mesa; se necessário, faça-o no toalete.
- » Não abuse da quantidade de alimento posta no prato nem da quantidade que coloca no garfo ou na colher.
- » Não se deve assoprar alimentos quentes, mas esperar que esfriem.
- » Lavanda é uma tigelinha de metal ou de cristal que contém água e é usada somente para molhar os dedos após o uso das mãos em alimentos como frutas ou frutos do mar.
- » Ao sentar-se à mesa, manter uma boa postura.
- » Não cruzar as pernas sob a mesa nem estendê-las em demasia.
- » Não brincar com talheres ou com outros objetos sobre a mesa.
- » Não comer muito rápido nem muito lentamente.
- » Não assoar o nariz à mesa; em caso de extrema necessidade, fazê-lo discretamente, com o corpo longe da mesa, e pedir desculpas. As demais pessoas devem ignorar o fato.
- » Homens sentam-se à mesa somente após as mulheres estarem acomodadas.

- » Copos de vinho ou de champanhe são seguros pelas hastes. Nunca deixar o copo muito cheio ao término da refeição.
- » Nunca exceder-se na bebida ou no alimento.
- » É o talher que deve levar o alimento à boca; portanto, uma leve inclinação da cabeça é suficiente.
- » Certos alimentos exigem técnicas especiais para serem degustados; caso não as conheça, observe como os demais comensais o fazem e faça igual.

Vamos recapitular?

Neste capítulo, você aprendeu sobre os cuidados na relação atendente *versus* cliente, dando destaque ao fato de que, mais importante que vender muito em uma única vez é cativar o cliente para que ele retorne e se torne um assíduo frequentador do estabelecimento. Também foi dado destaque aos cuidados e à etiqueta à mesa, dois fatores que o atendente deve conhecer para poder servir os clientes com esmero.

Conhecer as regras de etiqueta à mesa só vai facilitar o trabalho do profissional de atendimento, pois possibilitará que antecipe seu serviço, desde antes da chegada do comensal, durante o serviço de alimento e no desembaraço das louças usadas; afinal, se houver utensílios e louças em demasia sobre a mesa, apenas gerará trabalho desnecessário.



Agora é com você!

- 1) Etiqueta à mesa é algo que se aprende em casa, na escola e no dia a dia. Algum dos itens apresentados pareceu estranho para você? Qual a influência do regionalismo na prática da etiqueta clássica?
- 2) Faça um levantamento entre os seus grupos naturais e verifique quais aspectos de gentileza e de etiqueta são encarados com naturalidade e quais causam estranheza ao grupo.
- 3) Quais os pontos básicos que o profissional de atendimento deve demonstrar no restaurante?
- 4) O atendente deve ser um vendedor por excelência. Quais os pontos que ele deve sempre conhecer?

8

Armazenagem, Controle e Custos

Para começar

Este capítulo tem por objetivo abordar os conceitos e as técnicas de armazenagem, controle de estoque e custos de alimentos. Serão abordados aspectos dentro das normas legais e práticas comumente aceitas.

As informações apresentadas são a base necessária para que se entenda, de forma gradual, os conceitos apresentados, bem como suas respectivas definições e metodologias.

8.1 Técnicas de armazenagem de alimentos

A correta armazenagem do alimento é um importante fator econômico para o empreendimento comercial. A Resolução Diretoria Colegiada (RDC nº 216) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, dando-nos as bases para montar o Manual de Boas Práticas que irá regular como deve ser a estocagem e a conservação correta de alimentos *in natura* e processados.

O processo de estocagem é delicado, e devemos levar em consideração que, ao estocar alimentos, estamos, na verdade, armazenando ativos financeiros da empresa, os quais deverão ser aplicados de forma a gerar bons resultados financeiros ao proprietário do estabelecimento, resultado esse que será decorrente do cruzamento de diversos fatores, como manipulação correta, adequação do espaço de estocagem às necessidades específicas do restaurante e documentação correta dos produtos.

Todos os produtos devem ser estocados de forma apropriada, de acordo com suas características de perecibilidade, devendo analisar as necessidades de armazenagem para as estocagens de matérias-primas perecíveis, principalmente as que necessitem de refrigeração adequada.

Outros aspectos aos quais devemos estar atentos no processo de estocagem:

- » Acesso controlado às áreas de estocagem.
- » Controles efetivos de movimentação de produtos.
- » Iluminação, ventilação e monitoramento adequado das áreas de estocagem.
- » Compra adequada de produtos.
- » Rotatividade de estoque.

8.1.1 Estocagem

De forma simplificada, podemos dizer que as condições de armazenagem por perecibilidade são divididas em três grupos:

- 1) **Produtos perecíveis:** considerados frescos, *in natura*, pois se deterioram com facilidade, como ovos, carnes, leite, frutas e legumes, entre outros. Esses alimentos devem ser acondicionados em embalagens próprias e submetidas a refrigeração adequadas:
 - a) Câmaras frias ou frigoríficas - com acabamento impermeável e prateleiras de material antioxidante, bem iluminadas e sem o acúmulo de água. A temperatura deve ser regulada conforme o tipo de alimento a ser guardado, os quais podem ser refrigerados ou congelados.
 - b) *Freezers* ou congeladores - horizontais ou verticais, esses contêineres devem manter o alimento entre as temperaturas de 0 °C até -20 °C, e são usados para produtos que devem ser mantidos congelados.
 - c) Refrigeradores - horizontais ou verticais, eles devem manter a temperatura entre 0 °C e 18 °C, conforme a necessidade de estocagem de diferentes produtos alimentícios.
- 2) **Produtos semiperecíveis:** são alimentos que possuem algum tipo de processamento ou seu nível de água varia de médio a baixo, como: enlatados, defumados, salgados, embutidos e cereais, entre outros. Esses produtos devem ser conservados em ambientes ventilados, com boa iluminação e protegidos de insetos e roedores. O local também deve ter baixa umidade e os produtos, armazenados em prateleiras afastadas das paredes, para facilitar a ventilação.
- 3) **Produtos não perecíveis:** são produtos com baixíssimos níveis de água e, conseqüentemente, com maior vida útil, como farinhas, açúcares e massas secas, entre outros. A estocagem pode ser feita da mesma forma que para os produtos semiperecíveis.

Produtos de higiene e limpeza devem ser estocados separadamente dos produtos de alimentação; mesmo que ocupem a mesma área física, devem ser mantidos separados, a uma distância segura, pois produtos dessa natureza podem exalar odores capazes de fixar-se em alimentos ou em utensílios que terão contato com os alimentos.

Cada estado ou município pode ter regulamentação específica para a conservação e estocagem de alimentos em estabelecimentos do gênero; por exemplo, no Estado de São Paulo, tem-se o Código de Vigilância Sanitária nº 5 (CVS-5), de 09 de abril de 2013, do estado de São Paulo, que estabelece regras mais rigorosas para a estocagem de alimentos, como:

- 1) Área para armazenamento em temperatura ambiente (estoque):
 - a) Estabelecendo altura mínima para estrados;
 - b) Ventilação adequada;
 - c) Embalagem íntegra e com identificação visível (nome do produto, nome do fabricante, endereço, número de registro, prazo de validade etc.)
 - d) Etiquetagem para produtos que forem abertos.
- 2) Área para armazenamento em temperatura controlada:
 - a) Adequação do alimento à temperatura.
 - b) Se forem instaladas câmaras, estas devem ter as seguintes características:
 - i) Antecâmara para proteção térmica;
 - ii) Revestimento com material lavável e resistente;
 - iii) Nível do piso igual ao da área externa;
 - iv) Termômetro permitindo a leitura pelo lado externo;
 - v) Interruptor de segurança localizado na parte externa com lâmpada piloto indicadora - “ligado” - “desligado”;
 - vi) Prateleiras em aço inox ou outro material apropriado;
 - vii) Porta que permita a manutenção da temperatura interna;
 - viii) Dispositivo de segurança que permita abrir a porta por dentro.

8.1.2 Estocagem de produtos manipulados

Quando as mercadorias chegam às áreas de manipulação, nem sempre são usadas em sua totalidade, tendo suas embalagens originais violadas ou, em alguns casos, como no exemplo de carnes, são puncionadas ou preparadas para o uso em preparações específicas.

Esses produtos manipulados devem seguir as mesmas normas de segurança para armazenamento, mas, uma vez que sofreram manipulação, devem ser estocados em temperatura adequada e etiquetados com as seguintes informações:

- » Número de registro do fornecedor e da respectiva nota fiscal.
- » Nome do produto, marca e origem.
- » Dados de conservação:
 - a) Prazo de validade: anotar de acordo com a rotulagem do produto;
 - b) Utilizar até: a data a ser anotada deve estar de acordo com os critérios de uso do produto.

Tabela 8.1 - Critérios para a elaboração de etiquetas

Item	Temperatura	Prazo
Pescados e seus produtos manipulados crus	Até 4 °C	24 horas
Carne bovina, suína, aves e outras e seus produtos manipulados crus	Até 4 °C	72 horas
Hortifrúti	Até 10 °C	72 horas
Alimentos pós-cocção	Até 4 °C	72 horas
Pescados pós-cocção	Até 4 °C	24 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	Até 8 °C	24 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	Até 6 °C	48 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	Até 4 °C	72 horas
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Até 6 °C	24 horas
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Até 4 °C	48 horas

Os itens sobremesas, frios e laticínios manipulados, bem como maioneses e misturas de maioneses com outros alimentos, terão sua validade condicionada à temperatura de armazenamento, por isso o controle deve ser rígido.

8.1.3 Sistema de etiquetas de identificação

Todos os alimentos pré-preparados ou prontos mantidos em armazenamento devem ser devidamente identificados por etiquetas. Para isso, é importante conhecer alguns conceitos relacionados a armazenamento:

- » Alimentos prontos congelados que foram descongelados não devem ser congelados outra vez.
- » Alimentos crus semiprontos preparados com carnes descongeladas podem ser congelados, desde que sejam utilizados diretamente na cocção, atingindo no mínimo 74 °C no centro geométrico.
- » Alimentos que foram retirados da embalagem original, manipulados e armazenados crus sob refrigeração, devem ser devidamente identificados por etiquetas, respeitando os critérios de uso.
- » Alimentos industrializados que não tiverem sido utilizados totalmente e que tiveram de ser retirados da embalagem original, devem ser colocados em embalagens adequadas e identificados por etiquetas, respeitando-se os critérios de uso.

8.2 Controles de estoque de alimentos

O processo de controle de estoque deve ser iniciado no momento em que a mercadoria chega à empresa. Seguem-se algumas orientações iniciais ao processo de estocagem:

- » Observar a data de validade e de fabricação dos produtos.

- » Fazer a avaliação sensorial a partir das propriedades organolépticas dos alimentos: cor, odor, aroma, aparência, textura, sabor e cinestesia (neste caso, fazemos uma alusão a alimentos vivos ou recém-abatidos; por exemplo, a maneira como se encontram as escamas ou os olhos de um peixe podem indicar o estado de adequação do produto).
- » Observar as condições das embalagens: devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento, lembrando que alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclados, jornais, revistas e similares), papelões ou plástico reciclado.
- » Observar as condições do entregador: deve estar com uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado, proteção para o cabelo ou mãos (rede, gorro ou luvas, quando necessário).
- » Conferir a rotulagem: nos rótulos devem constar nome e composição do produto, número do lote, data de fabricação e de validade, número de registro no órgão oficial, condições de armazenamento, quantidade (peso), dados completos do fabricante do distribuidor (razão social, CNPJ e endereço).
- » Observar o certificado de vistoria do veículo de transporte.
- » Realizar os controle microbiológico e físico-químico, quando necessário, em laboratório próprio ou terceirizado.
- » Medir a temperatura tanto do veículo quanto do produto, que deve estar adequada e ser registrada no ato do recebimento.

Os perecíveis devem cumprir os seguintes critérios de temperatura, tanto no transporte quanto na armazenagem:

- » Congelados: – 18 °C, com tolerância até –12 °C.
- » Resfriados: 6 a 10 °C, conforme especificação do fabricante.
- » Refrigerados: até 6 °C, com tolerância a 7 °C.

Uma vez que esses critérios tenham sido seguidos, podemos dizer que o produto recebido apresenta as qualidades necessárias para não haver perdas durante a estocagem.

A documentação do processo de estocagem é muito importante, pois determinará a alocação de custos dos materiais diversos em seus devidos setores. Independentemente do porte do estabelecimento, esse processo é importante, já que dele virá o suporte para estabelecer o real parâmetro de custos dentro da empresa. A utilização de sistemas informatizados pode facilitar todo esse processo; porém, se não se dispuser deles, podem-se criar sistemas manuais para a documentação da estocagem. Vejamos o que é necessário para isso:

- 1) **Ficha de controle de produto:** será usada para acompanhar a entrada e a saída do produto e seu destino (Tabela 8.2).

Tabela 8.2 - Ficha de controle de produto

Produto:				
Código:			Unidade consumo	
DATA	N.º DOC	ENTRADA	SAIDA	SALDO

É por meio dessa ficha que se fará o controle da movimentação e o histórico de movimentação do produto, podendo ser usada em conjunto com as fichas de estoque para a averiguação de eventuais discrepâncias.

- 2) **Ficha de estoque:** acompanha as entradas e saídas dos produtos, bem como sua evolução de preços, e deve conter os seguintes indicadores:
 - a) Descrição do produto.
 - b) Unidade de consumo.
 - c) Código de registro.
 - d) Estoque máximo, estoque mínimo e ponto de pedido.
 - e) Custo médio.
 - f) Histórico de consumo por período (geralmente, mensal).
 - g) Data das movimentações.
 - h) Destino e procedência.
 - i) Saldos de entrada, saída e saldo em estoque.
 - j) Custo unitário.

A correta utilização dessa ficha dará instrumentos para um efetivo controle da movimentação do produto, servindo também para auxiliar no planejamento do cardápio, quando for preciso fazer alguma mudança.

- 3) **Inventário periódico:** documento de extrema importância, contribui não apenas para o efetivo controle da empresa, mas também surte efeito psicológico junto aos colaboradores, que, por meio dele, estarão cientes de que a empresa mantém um rígido controle sobre os produtos com os quais trabalha. Esse relatório deve mostrar, basicamente, os seguintes itens (Tabela 8.3):
 - a) Nome do produto.
 - b) Unidade de consumo.
 - c) Custo unitário.
 - d) Estoque inicial.

- e) Valor do estoque inicial.
- f) Estoque final.
- g) Valor do estoque final.
- h) Quantidade de compras no período.
- i) Valor das compras no período.
- j) Valor do consumo.

A periodicidade do inventário deverá ser estipulada no planejamento estratégico da empresa e efetivamente cobrada dos funcionários responsáveis.

Tabela 8.3 - Inventário de estoque

Produto	Unid.	Custo unitário	Estoque inicial	Valor estoque	Estoque final	Valor estoque	Quantidade compras	Valor compra	Valor consumo

- 4) **Controle de requisição interna:** Maneira de controlar o que é entregue nos setores e seu real consumo
- 5) **Comandas de venda:** toda venda realizada no estabelecimento deve ser efetivamente registrada em comandas; essa informação pode ser usada para avaliar se há ou não discrepâncias de saldos nos diversos estoques do estabelecimento
- 6) **Ficha técnica:** em muitos casos, essa ficha, exemplificada na Tabela 8.4, é subaproveitada; porém, quando usada da forma adequada, ela nos fornece dados sobre:
 - a) Consumo de matéria prima.
 - b) Processos de produção.
 - c) Padronização do processo de produção.
 - d) Identificação de custos.
 - e) Manutenção do histórico das preparações.
 - f) Informações de consumo e de venda, permitindo que se façam comparações.
 - g) Controle das especificações das mercadorias.
 - h) Projeção de compras.

Tabela 8.4 - Ficha técnica

Ficha técnica								
Rendimento da receita			Custo receita		foto			
Numero de porções			Custo unitário					
Ingrediente	Peso líquido	Peso bruto	Fator correção	Custo bruto	Custo líquido	% rendimento	K Cal	Custo Final
Modo de Preparo:						Total		
						ICMS	%	
						Custo total		
						Custo por porção		

Sendo:

- » **Rendimento da receita:** o total de peso final da receita.
- » **Número de porções:** sugestão do número de comensais atendidos.
- » **Peso bruto:** total de insumos comprados para a receita.
- » **Peso líquido:** total de insumos efetivamente usados na receita.
- » **Fator de correção:** resultado da divisão do peso bruto pelo peso líquido.
- » **Percentual de rendimento:** resultado da divisão do peso líquido pelo peso bruto.
- » **Custo bruto:** quanto foi pago pela mercadoria.
- » **Custo líquido:** quanto efetivamente custou a mercadoria usada na receita.
- » **Kcal:** quantidade de quilocaloria que o alimento possui.
- » **Custo final:** valor efetivamente gasto para a montagem do prato, levando-se em consideração a quantidade usada na receita, o valor do produto e o fator de correção ou o percentual de rendimento.

Fique de olho!

Fator de correção: alguns produtos, dadas as suas características, não são aproveitados em sua totalidade na composição de uma receita; o fator de correção, então, é usado para sabermos quanto efetivamente temos de comprar do produto para poder atender a quantidade desejada na receita.

Percentual de rendimento: é justamente o inverso do fator de correção, ou seja, serve para sabermos quanto, efetivamente, a quantidade comprada do produto vai render ou ser aproveitado na preparação específica.

8.3 Custos de alimentos ou bebidas

O efetivo controle de custos de um estabelecimento de alimentação está condicionado a fatores ao mesmo tempo simples e complexos. Não basta planilha em uma ficha de custo, ou seja, a ficha técnica do prato, se não se respeitar essa ficha e os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) estabelecidos para o setor. O bom controle de custos começa no planejamento adequado do setor de compras, que deve comprar produtos de boa qualidade a bons preços, passando pelos setores de recebimento e de estocagem que deve garantir a qualidade, o frescor, o peso e a estocagem que mantenha essas características pelo maior tempo. Depois, vamos para o setor de pré-preparo, que deve ter padronizado o porcionamento, controlando as aparas, as perdas e os resíduos descartados no lixo, e, finalmente, o setor de produção, que deve seguir os métodos de cocção estabelecidos nas Fichas Técnicas para evitar devoluções por parte da clientela, o que ocasionaria gastos desnecessários.

8.3.1 Definições

Custo, de modo geral, é o gasto que a empresa tem para produzir um bem ou serviço; no caso da gastronomia, é o gasto com insumos para a produção do alimento, somados ao preço da mão de obra direta e os custos indiretos de produção.

Mão de obra direta refere-se aos profissionais envolvidos diretamente na preparação do prato.

Nos custos indiretos, temos o somatório de todas as demais despesas que a empresa tem para se manter aberta, tais como: mão de obra dos outros setores operacionais e administrativos, despesas de manutenção do empreendimento, custos operacionais e impostos, entre outros.

Cada estado e cidade têm particularidades em relação aos impostos estaduais e municipais, devendo ser consultado um escritório contábil para se criar um correto e eficiente sistema de controle e rateio de custos. Porém, sem dúvida alguma, um dos instrumentos mais importante para a aferição dos custos e da composição do preço de venda de um prato ou de uma bebida é a Ficha Técnica de Produção, que, em conjunto com outros indicadores, facilitarão a definição de forma técnica do preço de venda.

Entre esses indicadores temos:

- » **Custo da mercadoria vendida (CMV):** representa o percentual da receita que está comprometido com os custos da matéria-prima.

$$\text{CMV} = \text{Consumo de Matéria-Prima} \div \text{Receita}$$

Em que:

$$\text{Consumo} = (\text{Estoque inicial} + \text{Compras}) - \text{Estoque Final.}$$

Desse modo, temos:

$$\text{CMV} = \frac{(\text{Estoque inicial} + \text{Compras}) - \text{Estoque Final.}}{\text{Receita}}$$

- » **Custo de mão de obra (CMO):** apura-se um valor percentual em relação ao total da receita gerada.

$$\text{Custo da Mão de obra} = \text{Custo da folha de pagamento} \div \text{Receita.}$$

- » **Prime cost:** é a denominação, em inglês, para custos primários da produção, que estão compreendidos entre matéria-prima e mão de obra.

$$\text{Prime cost} = \frac{\text{Custo de matéria-prima (CMV)} + \text{Custo de mão de obra (CMO)}}{\text{Receita}}$$

Como se vê, manter um controle eficiente de estoque, além de evitar o desperdício e perda de mercadoria, também auxilia na elaboração de uma eficiente política de preços de venda.

8.3.2 Composição do preço de venda

Para a composição do preço de venda de um produto pode-se usar basicamente dois métodos: o informal ou o formal.

- 1) **Método informal:** nesse método, que não leva em conta os custos de produção, os fatores determinantes do preço são os seguintes:
 - a) *Intuição:* estabelece-se o preço de venda com base na percepção de valor que se tem.
 - b) *Competidores:* usa-se o mesmo preço utilizado pelos concorrentes.
 - c) *Psicológico:* estabelece-se o preço com base na expectativa de gasto do cliente.
 - d) *Tentativa e erro:* estabelece-se o preço por um período e avaliam-se os resultados.
- 2) **Método formal:** nesse método, consideram-se os custos de produção diretos e indiretos:
 - a) Método de indexação usando o CMV absoluto, ou seja, o custo direto de matéria-prima para a produção de determinado produto.
 - b) Método de indexação usando o CMV, a folha de pagamento, os gastos operacionais e a margem de lucro.

8.3.3 Apuração de preços em situações variadas

Tomemos como exemplo um restaurante que trabalhe seis dias por semana em um centro comercial de uma grande cidade, no sistema de bufê *self-service*, em que a cobrança é pelo sistema de peso do que o cliente consome de alimento.

O restaurante usa os formulários como os exemplificados nas Tabelas 8.3 e 8.4, e no mês de janeiro de 2014 apresentou os seguintes resultados:

Tabela 8.5 - Base de dados 1

Descrição	Valor
Saldo de mercadoria inicial	7.500,00
Saldo de mercadoria final	9.300,00
Compras do mês	16.400,00
Folha de pagamento	12.000,00
Gastos operacionais	4.500,00
Receita bruta	65.000,00
Custo de produção refeição	13,50

Tendo essa realidade, usamos a Tabela 8.5 como objeto de estudo para definirmos o preço de venda do quilo da refeição nesse restaurante, e podemos tirar as seguintes conclusões:

$$\text{CMV} = (\text{Estoque inicial} + \text{compras}) - \text{estoque final} / \text{receita}$$

$$\text{CMV} = (7.500,00 + 16.400,00) - 9.300,00 / 65.000,00$$

$$\text{CMV} = (23.900,00) - 9.300,00 / 65.000,00$$

$$\text{CMV} = 14.600,00 / 65.000,00$$

$$\text{CMV} = 0,2246 \text{ ou } 22,46\%$$

$$\text{CMO} = \text{custo da folha de pagamento} / \text{receita}$$

$$\text{CMO} = 12.000,00 / 65.000,00$$

$$\text{CMO} = 0,1846 \text{ ou } 18,46\%$$

$$\text{Prime cost} = (\text{custo da matéria-prima} + \text{custo da mão de obra}) / \text{receita}$$

$$\text{Prime cost} = (\text{CMV} + \text{CMO}) / \text{RECEITA}$$

$$\text{Prime cost} = (14.600,00 + 12.000,00) / 65.000,00$$

$$\text{Prime cost} = 0,4092 \text{ ou } 40,92\%$$

$$\text{Participação dos gastos operacionais} = \text{gastos operacionais} / \text{receita}$$

$$\text{PGO} = 4.500,00 / 65.000,00$$

$$\text{PGO} = 0,0692 \text{ ou } 6,92\%$$

Tendo essas informações, podemos remontar a Tabela e teremos as bases para calcular o preço de venda, Tabela 8.6.

Tabela 8.6 - Índices percentuais

Descrição	Valor %
CMV	22,46%
CMO	18,46%
PRIME COST	40,92%
Gastos operacionais (GO)	6,92%
ICMS	12,0%
Receita bruta	100%
Custo de produção refeição	13,50

Se o dono de um restaurante quiser formular seus preços pelo método informal, ele raciocinará mais ou menos da seguinte forma:

- » **Intuição:** “Vou cobrar quanto acho que meu produto vale”.
- » **Competidores:** “Cobro um valor semelhante aos meus concorrentes”.
- » **Psicológico:** “Acho que meu cliente pagará até determinado valor”.
- » **Tentativa e erro:** “Vou estipular um valor e, conforme o resultado, aumento ou diminuo o preço”.

Já para a formulação dos preços de venda pelo método formal, deverá proceder de uma dessas duas maneiras:

1) Método de indexação usando o CMV absoluto

Preço de venda = custo de produção / fator percentual de custo (CMV)

Preço de venda = 13,50 / 22,46%

Preço de venda = 60,11

O custo de produção é o valor retirado da Tabela 8.6, apurado no mês do exercício Janeiro; o CMV é o apurado da Tabela 8.5.

O preço de venda é o resultado do preço de venda dividido pelo índice percentual do CMV. Se achar mais fácil transforme o número percentual em número decimal que facilitará a divisão, ou seja, 22,46% é igual a 0,2246.

2) Método de Indexação usando o CMV, a folha de pagamento, os gastos operacionais e a margem de lucro

Continuando a usar os dados da Tabela 8.6:

Preço de venda = custo de produção / indexador (100 – CMV – CMO – GO – ML – ICMS)

em que:

CMV = 22,46%

CMO = 18,46%

GO = 6,92%

ML (Margem de Lucro) = 15%

ICMS = 12% (Esse percentual varia de acordo com o produto e com o Estado; no exemplo, foi usado um valor hipotético.)

Logo, temos:

$$\text{Preço de venda} = 13,50 / (100\% - 22,46\% - 18,46\% - 6,92\% - 15\% - 12\%)$$

$$\text{Preço de venda} = 13,50 / 25,16\%$$

$$\text{Preço de venda} = 53,66$$

Observação: o ICMS varia de produto a produto e de estado para estado, foi usado valor hipotético.

Vamos recapitular?

Neste capítulo, são descritas as características gerais e os conceitos aplicados em armazenagem de alimentos, bem como suas particularidades em razão da perecibilidade. Aqui, aprendemos a importância do efetivo controle de estoques e sua inter-relação com o levantamento de custos e apuração de preços de um cardápio. Também aprendemos a fazer uma ficha técnica e seus principais usos.



Agora é com você!

- 1) A correta estocagem é um fator que pode agregar lucro ao empreendimento. Estoque bem planejado e controlado de forma eficiente evita perdas e desvios. Quais instrumentos podem ser usados para otimizar o controle do estoque?
- 2) Monte em seu caderno uma ficha técnica de custo e o preço sugerido para venda, considerando CMV de 32%, CMO de 17,5%, gastos operacionais de 7% e margem de lucro de 12% para uma receita de Kitsune Udon, um prato da cozinha japonesa que renderá 3 porções.

INSUMOS	Unidades	Preço base	Fator de correção
100 mL de <i>shoyu</i> (molho de soja)	Litro	16,00	1
100 mL de água	Litro	4,00	1
30 mL de saque culinário	Litro	30,00	1
40 g de açúcar	Quilo	2,50	1
2 g de sal	Quilo	2,00	1
40 g de <i>hondashi</i> (peixe serra ou bonito em pó)	Quilo	100,00	1
5 g de Aji No Moto®	Quilo	50,00	1
3 unidades de <i>aguê</i> (tofu frito industrializado)	Un	10,00	1
250 mL de <i>dashi</i>	Litro	60,00	1
100 g de <i>udon</i>	Quilo	40,00	1,05
25 g de cebolinha verde	Quilo	20,00	1,15

Bibliografia

- ADPESP - Associação dos Delegados de Polícia do Estado de São Paulo. **Saiba o que muda com aprovação do PLC 48/2011**. Disponível em: <http://www.adpesp.org.br/noticias_exibe.php?id=3868>. Acesso em: 30 dez. 2013.
- ANVISA. **Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação**. Resolução-RDC n. 216/2004. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf>. Acesso em: 12 jan. 2014.
- BRASIL. Ministério do Trabalho. **Cadastro brasileiro de ocupação** <http://www.mtecbo.gov.br/cbsite/pages/downloads.jsf>
- _____. Ministério do Turismo. **Caracterização e dimensionamento do turismo doméstico no Brasil - 2010/2011** <www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/demanda_turistica/downloads_demanda/Demanda_domxstica_-_2012_-_Relatxrio_Executivo.pdf>
- BRAVEMENSWORLD. **O restaurante mais antigo do mundo: Sobrino de Botín - Madrid**. Disponível em: <<http://www.bravemw.com.br/blog/2013/01/o-restaurante-mais-antigo-do-mundo-sobrino-de-botin-madrid/>>. Acesso em: 11 jan. 2014.
- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.
- CASTELLI, G. **Gestão hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2006.
- FERREIRA, A. B. H. **Novo dicionário da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2010.
- FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Editora Senac, 2000.
- LEAL, M. L. M. S. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Editora Senac, 1998.
- PHILIPPI S.T.; LATTERZA A.R.; CRUZ A. T. R.; RIBEIRO L.C. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. **Rev. Nutr.**, Campinas, 1999;12(1):65-80.
- PROCON-PR. **Cobrança de couvert por restaurantes: saiba quais são seus direitos!** Disponível em: <<http://www.procon.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=603>>. Acesso em: 11 jan. 2014.
- REVISTA ÉPOCA. **Os restaurantes mais antigos**. Disponível em: <<http://revistaepoca.globo.com/Revista/Epoca/0,,EMI84697-15228,00.html>>. Acesso em: 11 jan. 2014.
- TEICHEMANN, I. T. M. **Cardápio técnicas e criatividade**. Caxias do Sul: Educs, 1987.
- _____. **Tecnologia culinária**. 2. ed. Caxias do Sul: Educs, 2009.
- VASCONCELOS, F; CAVALCANTI, E; BARBOSA, L. **Menu: como montar um cardápio eficiente**. São Paulo: Roca, 2002.
- WRIGHT, Jeni; Treuille, Eric. **Todas as técnicas culinárias**. 6. ed. São Paulo: Marco Zero, 2007.

Marcas registradas

Todos os nomes registrados, marca registradas ou direitos de uso citados neste livro pertencem aos seus respectivos proprietários.