

Escola Técnica e Profissional da Moita
Ano Lectivo 2013/2014

Curso: Técnico de Restauração – Restaurante/Bar

Disciplina: Serviços de Restaurante e Bar

Formador: Ivan Figueiredo

Módulo: 1 – O Técnico de Restaurante/Bar

1



Introdução Histórica à Hotelaria

A Hotelaria é uma das mais antigas atividades humanas, tendo evoluído significativamente através dos tempos. Segundo consta, as primeiras **hospedarias** apareceram por volta do **século IV a.C.**, tinham como objetivo prestar serviços correspondentes às mais elementares necessidades humanas – Alimentação e Abrigo.

Devido à evolução, os Homens foram levados a viajar para fazer negócios, por vezes bastante longe das suas áreas de residência, tendo a necessidade de se alimentar e abrigar. Assim nasceu a hotelaria nas suas formas originais.

2

Alguns povos tiveram ligados a esta evolução.

Os Gregos, embora não possuindo qualquer tipo de hospedarias, eram muito hospitaleiros, recebiam em suas casas naturalmente quaisquer passantes.

Os Persas, possuíam um sistema rodoviário razoável para a época, e assim ao longo das suas estradas construíram algumas hospedarias já com algum requinte.

Os Romanos, na antiga Roma, denominavam as suas hospedarias de maior qualidade por *mansiones*, estando estas espalhadas por todo o Império.

Mas o acontecimento social que influenciou o Mundo e a Hotelaria não foi exceção, foi a **Revolução Industrial e Ferroviária**, estimulando assim a construção de hotéis. A **Inglaterra** vê assim os seus estabelecimentos hoteleiros serem padrão para o Mundo, baseando-se na qualidade da comida, no conforto, na limpeza e no acolhimento.



Origem Restaurante

Até ao séc. XVIII o termo “**restaurant**” apenas designava um caldo de carne que restaurava as forças.

Em 1765 na Rua Des Poulis, atual Rua do Louvre, o Champ D’Oiseau, propriedade de um senhor de nome Boulanger, propõe não só “restaurants”, mas também outros pratos à dose, colocando na porta do seu estabelecimento uma placa dizendo que na sua casa, para além de uma escolha de pratos, oferecia mesas individuais, diferenciando-se sobretudo das tabernas que serviam apenas pratos simples para acompanhar os consumos de bebidas, assim como só tinham mesas corridas que os diversos clientes tinham de partilhar.

Os estabelecimentos que passaram a proporcionar este serviço seriam em breve apelidados “Restaurants”.

Em Portugal surgem por esta altura os primeiros botequins: o Martinho (1780) e o Nicola (1783).

O primeiro grande restaurante abre em Paris, corria o ano de 1782, de menos de uma centena até 1789, a partir daí os restaurantes parisienses passam para mais de quinhentos no início do séc. XIX. Esta progressão deve-se à importância que estes restaurantes tiveram na vida social. França estará assim intimamente ligada ao aparecimento dos estabelecimentos de Restauração e Bebidas tal como os conhecemos hoje.



1.Restaurante antigo

O Profissional

Perfil:

Toda a atividade profissional deve ser exercida por pessoas qualificadas, com formação específica de forma a executar as tarefas que levem à melhor prossecução dos objectivos estabelecidos.

No entanto, essa formação técnica do profissional, apesar de fundamental, por si só não será suficiente para o exercício desta atividade.

4

Carece de uma série de outras qualidades. As que, obviamente, se adquirem com o tempo, com a experiência e treino, outras que farão parte da formação para a cidadania de cada um, o que não invalida que também possam ser potenciadas com a vivência profissional ou formativa.

Vejamos, então, algumas dessas qualidades:

- Saúde
- Rapidez de raciocínio
- Boa memória
- Vocação
- Sentido de responsabilidade
- Autodomínio
- Disciplina e Respeito pelas hierarquias
- Discrição
- Simpatia natural
- Cortesia
- Fluência na conversação
- Boa apresentação / Imagem
- Brio profissional

A posse destas qualidades (e porventura outras), juntamente com as capacidades técnicas, determina, de forma absolutamente inequívoca, a diferença entre um verdadeiro profissional e um mero executante de tarefas.

Higiene:

A higiene é além de um preceito, um dever que jamais deve ser esquecido, por quantos exercem esta profissão e pretendem valorizar-se dentro da mesma.

- Higiene física, exigidas aos profissionais:
- O corte da barba diariamente.
- Cabelo devidamente limpo e penteado.
- Banho diário e uso de desodorizante que não seja demasiado ativo.
- Tratamento geral da boca e dentes.
- Tratamento e limpeza das unhas.
- Não fumar durante as horas de serviço, nem ingerir alimentos fortes em odor.
- As empregadas de mesa, quando usam cabelos compridos, devem além de limpos e tratados, usar um gancho ou elástico que os segure.

Hierarquia – Elementos de uma Brigada.

A hierarquia profissional consiste em definir os deveres e direitos de cada componente da equipa de trabalho.

Brigada (conjunto de profissionais que compõem a equipa de trabalho.)

A brigada é composta por profissionais de diversas categorias que asseguram as diferentes tarefas de acordo com o nível de competência e conhecimentos que possuem.

Tendo em conta as necessidades e recursos existentes, a constituição de uma brigada pode variar na forma (categorias) e quantidade de profissionais.

Atualmente são raros os estabelecimentos de restauração e bebidas que possuem uma brigada completa, ou seja com todas as categorias profissionais.

5

Brigada Restaurante

Director de Restaurante - Elementos de ligação entre a Direcção - Director de F & B; Asseguram a gestão do sector de Restauração e Bebidas, supervisionando o funcionamento das diversas secções; (...)

Chefe de mesa - Elaboram os horários de pessoal, organizam e orientam todos os serviços do restaurante/bar e secções anexas (cave do dia, cafetaria e copa); Instruem os seus colaboradores sobre a forma como deverão efetuar os respetivos serviços; Recebem os clientes, à entrada do restaurante / bar, e depois de saudar cortesmente, acompanha-os à mesa que lhes é destinada; (...)

Subchefe de mesa - Coadjuva o chefe de mesa em todos os serviços; Substitui o chefe de mesa na sua ausência; Orienta o serviço de pequenos-almoços, bem como fiscaliza mise-en-places; Nas refeições de almoço ou jantar, ausculta os desejos preferências dos clientes e aconselha-os na escolha de iguarias (Restaurante) e bebidas (Bar); (...)

Escanção - Dotado de formação especial é o responsável pelo serviço de vinhos e outras bebidas no restaurante; Durante o serviço sugere bebidas aperitivas / digestivas, aconselha os vinhos ou bebidas adequadas às iguarias solicitadas; (...)

Empregado de mesa de 1ª - Executa a pré-preparação da sala (mesas); Durante as refeições é responsável pelo turno que lhe for atribuído, servindo os clientes; Orienta o serviço do seu ajudante; (...)

Empregado de mesa de 2ª - Prepara os carros do restaurante, aparadores, limpa copos/loja/talheres, faz a troca de roupa; Faz o levantamento de requisições e arruma bebidas/géneros para o serviço; Durante as refeições coadjuva o seu chefe de turno no serviço das iguarias/bebidas aos clientes; (...)

Aprendiz/Estagiário - Segundo designação da própria palavra, o aprendiz vai tomando conhecimento dos trabalhos atribuídos aos ajudantes.

Farda:

A farda dos empregados de mesa varia de harmonia com a categoria do estabelecimento. Uma grande parte dos estabelecimentos hoteleiros escolhe as fardas dos seus empregados de acordo com o estilo, a decoração e a categoria do serviço e do estabelecimento. No entanto o básico do fardamento consiste nas seguintes peças de vestuário: Calças, sapatos e peúgas pretas, camisa branca e laço ou gravata.

Para além do que foi dito, existe uma farda tradicional que é pertença dos empregados de mesa.

Conforme a **categoria profissional do empregado**, a **farda clássica e tradicional** que este possui é a seguinte:

Director de Restaurante – Casaco preto, tipo smoking, calça cinzenta e colete cinzento, com camisa branca e gravata clara ou de cor adequada. O Director do Restaurante, nalguns casos poderá vestir fato normal, apenas com a preocupação de que o mesmo seja de cor e tecido que não choque com a missão de quem tem que exigir sobriedade a outros.

Chefe de Mesa – Pode variar segundo a apresentação do superior hierárquico, por exemplo: se o Director de Restaurante se apresentar com fato normal, o Chefe deverá usar casaco preto, calça cinzenta ou de fantasia, camisa branca, laço preto ou gravata adequada. Se o Director usar este traje, o Chefe deverá usar smoking preto, calça preta, camisa branca e laço preto.

Sub Chefe de Mesa – Esta categoria apresenta-se com indumentária semelhante à do Chefe de Mesa, sendo usual distinguirem-se pelo laço, pela calça (fantasia para o primeiro e pretas para o segundo).

Escanção – Casaco ou jaleca “Grenat” (cor de vinho), calça preta, avental de tecido forte ou de pele com bolso largo para a colocação de alguns utensílios de trabalho. Deve usar como distintivo o tradicional cacho de uvas, preso na gola ou bolso no lado esquerdo do casaco ou jaleca. Deve usar a Tambuladeira e sendo sócio da Associação de Escanções, substituindo o cacho de uvas por este emblema.

Empregado de Mesa – Casaco branco, camisa branca, calças pretas, laço ou gravata preta. É muito variável a farda da empregada de mesa, porém, o fardamento tradicional, consista em vestido preto de avental branco ou saia preta, blusa branca e avental branco, sapatos pretos e meias de cor preta.



Bibliografia:

- Manual de Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas, Turismo de Portugal.
- Manual de Restaurante e Bar, J. ALBANO MARQUES.