



GOVERNO DE
PORTUGAL

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
E CIÊNCIA

DIREÇÃO DE SERVIÇOS REGIÃO NORTE



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS
D. AFONSO SANCHES
VILA DO CONDE

ESCOLA SECUNDÁRIA D. AFONSO SANCHES

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO-BAR

Serviços de Restaurante-Bar

Módulo 12 Refeições Principais

TURMA – 11ºN

Ano Lectivo 2014-2015

Formador – Joana Miranda



QUADRO
DE REFERÊNCIA
ESTRATÉGICO
NACIONAL



UNIÃO EUROPEIA



Governo
da Região do Norte

DIRECÇÃO DE SERVIÇOS REGIÃO NORTE
ESCOLA SECUNDÁRIA D. AFONSO SANCHES - VILA DO CONDE

Curso Profissional de Técnico de Restauração e Bar
Serviço de Restaurante e Bar
[Módulo 12] Refeições Principais

Turma: 11ºN

Manual do módulo

Ano Letivo: 2014/15

Introdução

Pretende-se neste módulo que os alunos compreendam a importância da constituição das refeições principais a realizar em estabelecimentos hoteleiros e de restauração e bebidas.

Assim, os objectivos de aprendizagem são, mais concretamente os seguintes:

- Identificar as refeições servidas num estabelecimento de restauração;
- Indicar as iguarias que compõem cada refeição;
- Identificar e preparar as *mise-en-place* específicas para cada iguaria.

O presente manual deve ser complementado com os conhecimentos adquiridos ao longo das aulas.

1. Refeições servidas num estabelecimento de restauração

Entende-se por refeição uma porção de alimentos consumida de uma vez, a fim de garantir o sustento de um ser humano por uma grande quantidade horas. Os nutricionistas, em geral, aconselham a realização de três refeições diárias, podendo ou não ser completadas com lanches nos intervalos entre cada uma. Não se deve passar mais de três horas e meia sem comer.

As refeições que podem ser realizadas num estabelecimento de restauração e bebidas são:

- Pequeno-almoço;
- *Brunch*;
- Almoço;
- Lanche (Chá da Tarde);
- Jantar;
- Ceia.

Pequeno-Almoço/Café da Manhã/Desjejum



É a primeira refeição do dia, precedendo o almoço, sendo consumido logo pela manhã.

A composição varia muito com as culturas e tem variado com as modificações da sociedade, devido ao contínuo desenvolvimento e novas maneiras de viver.

No mundo rural, a primeira refeição era composta dos restos do jantar ou de uma sopa feita com eles. Na cidade, já era geralmente mais simples - café ou chá, acompanhando algum tipo de pão com manteiga e doce de fruta, ou, por vezes, algum tipo de suco. Outro componente desta refeição são os cereais, às vezes na forma de *müesli*.

Esta refeição varia com os países e isto reflete-se na hotelaria, sendo normal, num hotel, ser oferecida a opção entre desjejum continental e desjejum americano, britânico ou inglês.

Brunch



O "brunch" foi criado pelos americanos e, na verdade, serve para definir uma das boas invenções para convidar os amigos para um encontro quase matinal. Depois, virou moda nos hotéis e até mesmo em casa.

É uma mistura de breakfast (pequeno almoço) com lunch (almoço). Funciona com todas as vantagens destas duas refeições, sendo uma solução mais prática e - sem dúvida - mais original do que o velho e bom almoço de domingo.

Serve para todas as ocasiões: batizados (que, em geral, acontecem pela manhã), casamentos, primeiras comunhões, aniversários de pessoas mais velhas (que gostam de almoçar cedo, assim não precisam esperar todos chegarem por volta de duas da tarde). Em empresas: apresentação de propostas, pré-lançamentos de produtos, inaugurações ou para fechamento de negócios.

Não existe um horário certo para servir o brunch. Este tipo de reunião geralmente começa por volta das 10 da manhã e pode durar até o início da tarde. A mesa fica colocada e quem for chegando pode se servir a medida que der vontade ou fome.

Na hora de organizar um brunch deve-se ter em mente o perfil dos convidados. O bom brunch deve atender a três tipos de convidados: os que não tomaram pequeno-almoço ainda; os que já tomaram, mas querem fazer um lanche no meio da manhã e a aqueles que não pretendem almoçar. O gosto do anfitrião também deve ser levado em conta na hora de organizar o evento.

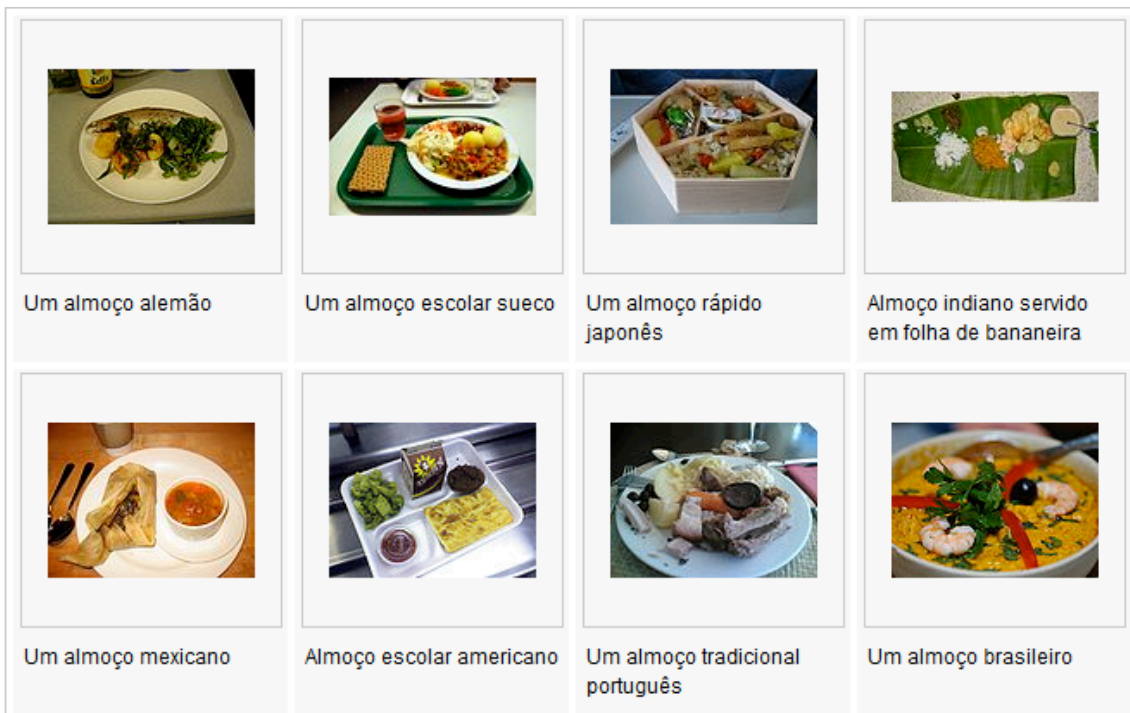
O menu é variado e pode apresentar ovos mexidos com bacon, cereais, salada de frutas, saladas vegetais, panquecas com geleia, sumo de frutas, chá e café, tortas doces e salgadas, carnes frias, pães, biscoitos, bolos etc.

Em Portugal, esta é uma opção para quem acorda mais tarde e é feita normalmente fora de casa, em estabelecimentos preparados para o efeito.

Almoço

O almoço é a segunda refeição do dia, ou a primeira substancial depois do desjejum, sendo normalmente feita por volta do meio dia.

O seu formato pode variar de acordo com as diferenças culturais.



Lanche



Na cultura ocidental, o lanche é uma refeição composta por uma pequena porção de alimentos, ingeridos no período da tarde - entre o almoço e o jantar.

Serve para saciar temporariamente a fome, prover uma pequena quantidade de energia ou mesmo apenas para satisfazer o paladar.

Jantar



O jantar é uma refeição da noite - normalmente a última do dia.

Em países de língua inglesa como a Grã-Bretanha, o Canadá, e os Estados Unidos, a refeição da noite em geral é servida no começo da noite, entre as seis e nove da noite.

Os jantares podem ainda ser realizados para se desfrutar da companhia de amigos, para celebrar um evento tal como um casamento ou aniversário, como uma reunião da comunidade, como entretenimento oficial ou como um evento para colecta de fundos.

Ceia

Refeição realizada à noite, após as 22h, depois do jantar ou mesmo em substituição deste. Os costumes da ceia variam nas culturas europeias:

- ➡ Na Espanha, a ceia pode ser servida pelas dez/onze horas da noite, embora isso seja em parte porque a usa um fuso horário que tem quase duas horas de diferença para o horário local verdadeiro.
- ➡ Os jantares comidos fora de casa, ou servidos a convidados ("jantares festivos"), podem durar até tarde em países falantes de língua inglesa também e acabam por constituir por si só uma ceia.

Cleveu



Nome dado a uma refeição a meio da noite (entre as quatro e as cinco da manhã) e que é normalmente caracterizada por uma peça de fruta e/ou um copo.

2. Serviço de Pequeno Almoço, chá da tarde e ceia

O pequeno-almoço, o chá da tarde e a ceia são as refeições subsidiárias quando comparadas com as refeições principais – almoço e jantar. Contudo, estas refeições subsidiárias têm a possibilidade de se tornar substanciais e de substituir qualquer uma das principais, pois embora sejam refeições ligeiras, preenchem uma necessidade nutritiva entre as duas refeições principais e também tornam o dia mais interessante do ponto de vista gastronómico.

Por exemplo, num dia começado a horas normais é possível passar 3h30 à mesa:

- 30 minutos para o pequeno-almoço,
- 15 minutos para um *break*,
- 45 minutos para o almoço,
- 30 minutos para o chá da tarde ou lanche,
- 1 hora para o jantar e
- 30 minutos para a ceia.

Na sua totalidade, estas refeições dividem o dia em sessões aproximadamente iguais.

Servir estas refeições de uma forma correcta é tão importante como servir uma refeição principal de 3 ou 4 pratos. As refeições subsidiárias tendem a ser mais rentáveis do que as completas pois os custos do pessoal e da comida são menores e, em muitos restaurantes, empregam-se funcionários em *part-time* para servi-las.

2.1. Serviço de Pequeno Almoço

O pequeno-almoço é a primeira refeição do dia, sendo, na sua essência, como qu um tónico que atua no cliente, provocando-lhe uma boa ou má disposição para o resto do dia.

Não só a sua composição, mas a forma como se apresenta, a frescura dos produtos, a higiene dos materiais, a própria estética com que se apresentam os tabuleiros ou mesas, podem contribuir para que aquele cliente a quem servimos comece bem o dia, enquanto o contrário pode dar origem a várias complicações motivadas pela sua má disposição.

O pequeno-almoço, que entre nós é, regra geral, uma refeição ligeira e simples, não é o mesmo quando se trata de outras nacionalidades, nomeadamente, ingleses, americanos, alemães, franceses e outros.

Geralmente, os portugueses dispensam pouca importância ao pequeno-almoço, embora tal seja completamente errado, pois é uma das refeições mais importantes do dia. Contudo, tal deve-se em primeiro lugar aos maus hábitos alimentares, por questões de princípios e, por outro lado, existe a falta de vontade de modificá-los, aliado a questões económicas.

A população dos países do norte da Europa e dos Estados Unidos da América costumam fazer uma refeição substancial ao pequeno-almoço, quer seja em casa, quer em estabelecimentos que sirvam este tipo de refeição.

Os pequenos-almoços mais usuais são:

- Pequeno-almoço continental;
- Pequeno-almoço inglês.

Pequeno-almoço Continental

O pequeno-almoço continental, embora obedecendo a legislação adequada, segundo a categoria do estabelecimento, é, na sua base, composto de:

- Café com leite ou chá ou chocolate ou qualquer infusão;
- Pão e/ou torradas;
- Brioche e/ou croissant;
- Manteiga;
- Compotas;
- Mel e açúcar.

Na Grã-Bretanha, quando um cliente pede este tipo de pequeno-almoço, dão-lhe a versão francesa do mesmo, mas de facto, cada país do continente tem o seu género tradicional de pequeno-almoço, sendo a ementa geral a referida anteriormente.

Os extras estão à escolha e podem incluir sumo de fruta frio, cereais, iogurte ou até um ovo cozido, mas nesse caso corresponde a um intermédio entre o pequeno-almoço continental e inglês.

Muitas pessoas em França não tomam pequeno-almoço continental, mas sim um *Café Complet*, ou seja, o equivalente a um pequeno-almoço continental mas tomado a qualquer hora do dia.

Segundo o Despacho Normativo nº. 240/80, os hotéis em Portugal têm de servir o pequeno-almoço, de preferência no quarto ou no restaurante e deve conter o que está descrito na tabela a seguir apresentada.

Tipo de Hotel	Composição
Hotéis 5 estrelas	Um sumo de fruta, natural ou fruta da época; Café (ou café solúvel, com ou sem cafeína) ou chá ou chocolate, conforme a escolha do hóspede; Leite em quantidade para 2 chávenas; 2 Variedades de pão natural e torrado; 1 Brioche e 1 croissant ou 2 unidades de qualquer 1 dos tipos; 2 Variedades de doce; Mel 2 Porções ou embalagens de manteiga; 3 Embalagens de açúcar (ou açúcar em quantidade equivalente).
Hotéis 4 estrelas e estalagens 5 estrelas	Um sumo de fruta; Café (ou café solúvel, com ou sem cafeína) ou chá ou chocolate, conforme a escolha do hóspede; Leite em quantidade para 2 chávenas; 2 Variedades de pão natural e torrado; 1 Brioche e 1 croissant ou 2 unidades de qualquer 1 dos tipos; 2 Variedades de doce ou 1 variedade de doce e uma porção de mel; 2 Porções ou embalagens de manteiga; 3 Embalagens de açúcar (ou açúcar em quantidade equivalente).
Hotéis 3 estrelas, Estalagens 4 estrelas e Albergarias	Café (ou café solúvel, com ou sem cafeína) ou chá ou chocolate, conforme a escolha do hóspede; Leite em quantidade para 2 chávenas; Pão (natural ou torrado); 1 Brioche ou 1 croissant; 1 Porção de doce ou de mel; 2 Porções ou embalagens de manteiga 2 Embalagens de açúcar (ou açúcar em quantidade equivalente)
Hotéis 2 estrelas e Pensões 4 estrelas	Café ou chá ou chocolate, conforme a escolha do hóspede; Leite em quantidade para 2 chávenas; Pão (natural ou torrado); 1 Brioche ou 1 croissant; 1 Porção de doce ou de mel; 1 Porção ou embalagem de manteiga; 2 Embalagens de açúcar (ou açúcar em quantidade equivalente).
Hotéis 1 estrela e Pensões 3 estrelas	Café ou chá ou chocolate, conforme a escolha do hóspede; Leite; Pão (natural ou torrado); 1 Brioche ou 1 croissant ou equivalente; 1 Porção de doce ou de mel; 1 Porção ou embalagem de manteiga; 2 Embalagens de açúcar (ou açúcar em quantidade equivalente).
Pensões de 2 estrelas e de 1 estrela	Café ou chá, conforme a escolha do hóspede; Leite; Pão (natural ou torrado); 1 Porção ou embalagem de manteiga; 2 Embalagens de açúcar (ou açúcar em quantidade equivalente).

Pequeno-almoço à Inglesa

Algumas pessoas sentem-se bem quando acordam de manhã, enquanto outras se sentem fragilizadas e/ou irascíveis. Tanto umas como outras necessitam de uma boa refeição para aliviar a fome e fazer subir o nível de açúcar no sangue que baixou por ter estado sem comer bastantes horas durante a noite. As pessoas irascíveis precisam não só de uma boa refeição para poder ajudá-la a recuperar mas também de um bom serviço, realizado com paciência e compreensão para que o cliente não se irrite de qualquer forma.

As tradições do *English breakfast* tiveram a sua origem nos tempos medievais quando só se consumiam grandes refeições – uma entre as 8 e as 9h da manhã e outra pelas 4h da tarde. Este padrão durou até ao início do século XIX. A refeição da manhã era constituída por carnes quentes e frias com pão e acompanhada de *ale*, uma cerveja não muito forte, pois o chá e o café só foram introduzidos na Grã-Bretanha nos fins do século XVII.

Porridge, papa de farinha de aveia feita com leite ou água, há muito que era o alimento principal da dieta escocesa. A farinha de aveia é muito benéfica para a saúde pois ajuda a baixar o colesterol do sangue para níveis razoáveis. Em Inglaterra, em vez de *porridge*, comia-se *frumenty*, que se fazia mergulhando trigo na água quente para ser mais fácil de descascar, depois secando-o e fervendo-o em leite com açúcar e especiarias. Cerca de ½ litro de *frumenty* com pão e queijo era o dejejum típico para as pessoas que se encontravam nos albergues durante o século XVIII e que tinham de trabalhar imenso para ganhar o sustento.

Esta refeição, tal como se serve hoje, é muito mais pequena do que na maioria das casas de classe alta até ao começo da Segunda Guerra Mundial, quando aves de caça frias e grandes peças de carne frias se encontravam dispostas na mesa para fazer um prato adicional aos pratos quentes que eram obrigatórios.



O pequeno-almoço à inglesa tem a mesma composição do continental, acrescido de uma ou mais iguarias, segundo o gosto do cliente.

Uma ementa tradicional desta refeição é estereotipada e não varia muito de um estabelecimento para outro, variando geralmente somente a qualidade dos ingredientes, de acordo com o preço pedido nos diferentes restaurantes.

O pequeno-almoço inglês completo é habitualmente constituído por dois pratos, com pão de várias espécies e uma bebida.

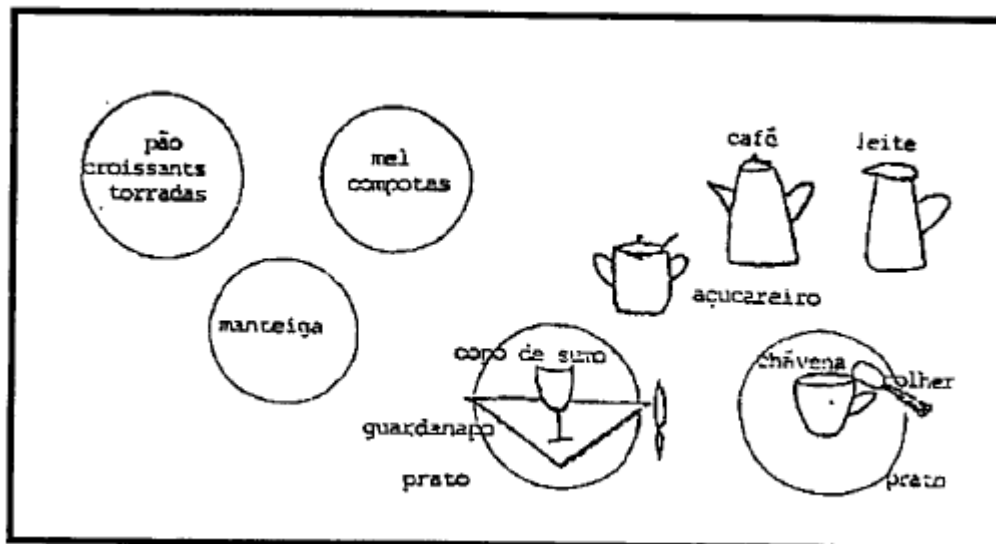
Mise-en-place do serviço de pequeno-almoço

A *mise-en-place* para o pequeno-almoço, seja em mesa ou em bandeja, segue os mesmos princípios.

- Por exemplo, por cada pessoa deve colocar-se:
- Prato de sobremesa ou de pão;
- Pires de pequeno-almoço;
- Chávena aquecida e colocada apenas no momento de servir o pequeno-almoço;
- Colher de chá;
- Faca de sobremesa;
- Guardanapo de chá;
- Açúcar.

Para o pequeno-almoço à inglesa, acrescenta-se um prato para iguaria de cozinha e os respectivos talheres. Coloca-se também o saleiro e o pimenteiro.

A disposição dos materiais no tabuleiro deve ser a que está apresentada na figura abaixo apresentada.



Serviço de Pequeno-almoço no Quarto

Muitos hotéis encorajam os clientes a tomarem o seu pequeno-almoço no quarto, oferecendo este serviço entre as 7h00 e as 10h30 ou mesmo até mais tarde, dependendo do estabelecimento.

O cliente pode pedir o pequeno-almoço no quarto de diferentes maneiras:

- Utilizando o telefone interno e solicitando o serviço de *room-service*;
- Fazendo o pedido na recepção;
- Utilizando o impresso disponível para o efeito.

Os hotéis têm em cada andar ou em andares alternados um escritório, no qual os empregados reúnem os pedidos. Assim, antecipadamente reúnem-se os tabuleiros, postos por ordem da hora solicitada para o serviço e com o número do quarto e cópia do pedido em cada um.

Os pedidos para alimentos cozinhados são passados à central do *room service* para o cozinheiro de serviço preparar as iguarias e as por nos pratos a enviar para cima no elevador de serviço aproximadamente à hora pedida.

O tabuleiro prepara-se cobrindo-o com uma pequena toalha, juntando um prato com um guardanapo dobrado, uma faca pequena, um pires com uma colher e chá pronto para receber uma chávena aquecida no momento do serviço.

As bebidas quentes podem ser feitas numa máquina instalada em cada andar se assim se justificar ou então serão enviadas directamente da central. O chá deve ser feito mesmo antes de se servir, tirando a água fervente de uma chaleira. As torradas também se devem fazer na altura, se possível numa torradeira do escritório.

Assim, é necessária uma distribuição de artigos por cada andar/ofício e controlar a sua utilização. As existências devem incluir desde saquetas de chá, pacotes de açúcar, manteiga embalada, frascos individuais de compotas, entre outros, assim como devem receber diariamente pãezinhos, croissants e brioches.

O serviço de bebidas quentes provenientes do *room service* principal tem de ser executado com rapidez. O pedido escrito do número necessário dos respectivos recipientes é enviado por mão própria ou por sistema de tubo pneumático, se este existir. De outro modo, os pedidos podem ser feitos directamente pelo telefone. O processo de entrega pode ser feito pelo elevador do *room service* ou num monta-cargas de serviço.

Na devida hora, o empregado leva o tabuleiro do pequeno-almoço para o quarto, equilibrando-o na palma da mão esquerda e no ombro esquerdo, deixando a mão direita livre para bater na porta antes de entrar. Deve ouvir o cliente dizer-lhe para entrar e usar então a chave mestra para abrir a porta, dizer “bom dia” ou fazer um comentário sobre o tempo e, com ambas as mãos, colocar na mesa-de-cabeceira, na cómoda ou na cama, o tabuleiro. O empregado de mesa não deve descuidar a maneira de transportar o tabuleiro ou a mesa de pequeno-almoço. Deve colocar 1 ou outro sobre a palma da mão esquerda, apoiando uma ponta sobre o ombro do mesmo lado; a posição do braço é em V, ficando a ponta dos dedos da mão a indicar para trás. Esta maneira de transportar o tabuleiro proporciona um equilíbrio total do mesmo, visibilidade absoluta e liberdade de movimentos da mão direita.

Como preparar a bandeja para o pequeno-almoço

Primeiramente é forrada com naperão de tamanho apropriado (de pano ou de papel) que além de a cobrir, deixe pendente dos rebordos 2 a 3 centímetros. A meio de um dos lados maior coloca-se um pires de chávena almoçadeira (capacidade dupla da de chá) com uma colher de chá do lado direito (a chávena só será colocada no momento de servir e devidamente aquecida) ; ao lado do pires à esquerda, um prato de doce para o pão, com um guardanapo de chá, de pano ou papel absorvente, e uma faca para a manteiga ou, na sua falta, uma faca de sobremesa. Em frente da chávena colocar-se-ão a manteigueira, as doceiras com doce de frutas ou mel e o açucareiro com o açúcar em pó ou em quadrados, com colher ou pinça. Actualmente utiliza-se o açúcar em pacotinhos, que se colocam num pires pequeno. A direita, serão colocadas a cafeteira e a leiteira, com café e leite, ou o bule com chá ou qualquer infusão, acompanhado duma «carioca» ou jarrinho de água quente, e leite frio; à esquerda, para além do prato de doce, um prato ou recipiente com pãezinhos ou, torradas (conforme o pedido do hóspede), um brioche e um crescente (croissant) ou outro bolo apropriado. Se o hóspede desejar ovos quentes à inglesa (à la coque — 2 a 5 minutos) ou à portuguesa (só aquecidos em água a ferver) leva-se o respectivo oveiro ou copo. Não esquecer neste caso, de colocar, também, o saleiro e pimenteiro, sendo os ovos transportados num recipiente com água quente, para não arrefecerem.

Quando se sirva o primeiro almoço à inglesa, que consiste no primeiro almoço à continental, acrescido de um prato de ovos, carne ou peixe, coloca-se um prato, geralmente de sobremesa, com o respectivo talher, no local acima indicado para o pires e chávena, passando estes para a direita e o prato para o pão à esquerda. A travessa ou prato, com a carne ou peixe põe-se numa das extremidades mais livres; se forem ovos, estes podem vir já servidos no próprio prato. O pequeno-almoço à inglesa, tanto quanto o serviço o permita, deve ser apresentado numa mesa, para os diversos elementos não ficarem demasiado juntos e o hóspede se possa servir mais à vontade.

Exemplos de mise-en-place para o room-service

SERVIÇO NO QUARTO (Lugares paralelos)

(pequeno-almoço, café com leite para 2 pessoas):

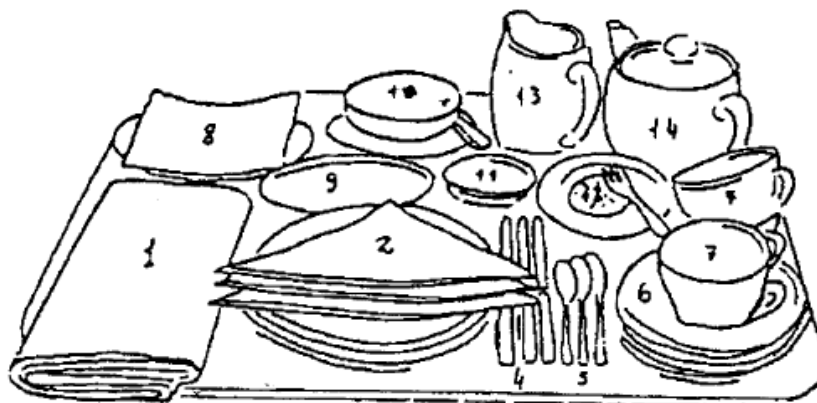
1 - Guardanapos; 2 - Pratos de sobremesa ou de pão; 3 - Facas pequenas; 4 - Pires pequeno-almoço; 5 - Chávenas pequeno-almoço; 6 - Colheres de chá; 7 - Pão, Brioches, Croissants ou outros; 8 - Manteiga; 9 - Confitureira com pires e colher; 10 - Leite quente; 11 - Café quente; 12 - Açúcar.



SERVIÇO NO QUARTO

(pequeno-almoço, chá com limão para 3 pessoas):

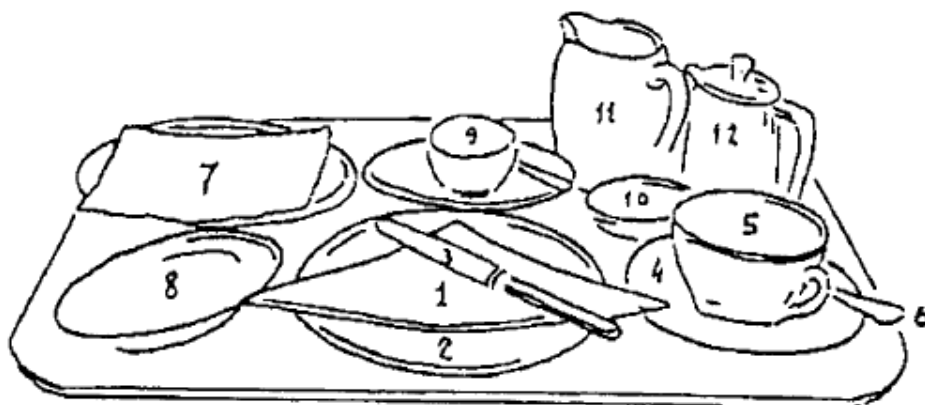
1 - Toalha; 2 - Guardanapos; 3 - Pratos de sobremesa ou de pão; 4 - Facas pequenas; 5 - Colheres de chá; 6 - Pires pequeno-almoço; 7 - Chávena pequeno-almoço; 8 - Pão; 9 - Manteiga; 10 - Confitureira com pires e colher; 11 - Açúcar; 12 - Pires com rodela de limão e pequeno garfo; 13 - Água quente; 14 - Bule (de preferência de louça), com infusão de limão.



SERVIÇO NO QUARTO

(pequeno-almoço, café com leite para 1 pessoa):

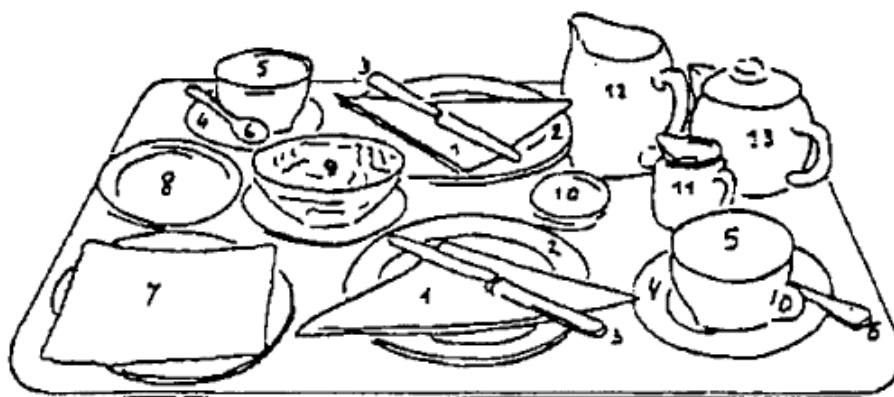
1 - Guardanapo; 2 - Pratos de sobremesa ou de pão; 3 - Faca pequena;
4 - Pires pequeno-almoço; 5 - Chávena pequeno-almoço; 6 - Colheres de
chá; 7 - Pão, Brioches, Croissants ou outros; 8 - Manteiga; 9 - Confitureira;
10 - Açúcar; 11 - Leite quente; 12 - Café.



SERVIÇO NO QUARTO

(pequeno-almoço, chá completo para 2 pessoas):

1 - Guardanapos; 2 - Pratos de sobremesa ou de pão; 3 - Facas pequenas; 4 - Pires pequeno-almoço; 5 - Chávenas pequeno-almoço; 6 - Colheres de chá; 7 - Pão, Brioches, Croissants ou outros; 8 - Manteiga; 9 - Confitureira; 10 - Açúcar; 11 - Leite frio; 12 - Água quente; 13 - Bule com chá.



Serviço de Pequeno-almoço no Restaurante

É habitual por as mesas para o pequeno-almoço na noite anterior, pondo um talher¹ completo para estar preparado para todos os pedidos possíveis constantes na ementa:

- Facas – a carne, a peixe, a pão;
- Garfos – a carne, a peixe, a sobremesa;
- Colheres – a chá, a sobremesa, a compota;
- Louça – chávena de pequeno-almoço (3dl), pires, prato a pão, pratos rasos para a cafeteira e para a leiteira;
- Outros – saleiro e pimenteiro, polvilhador de açúcar, passador de chá, cinzeiro, número de mesa, porta-saquetas de açúcar.

Quando o cliente chega à mesa, o empregado de mesa deve trazer o prato de manteiga embalada, leiteira, prato de compota, cesto de pão ou *croissants* quentes e porta-torradas quentes. A bebida quente que o cliente pediu vem diretamente da cafetaria logo que o prato de cereal ou outro esteja terminado.

A rotina do serviço desta refeição varia consoante o restaurante, pois em alguns o cliente vai a uma mesa buffet escolher o 1º prato e leva-o para a mesa indicada pelo chefe de mesa. O empregado de mesa apresenta a ementa, toma nota do prato principal e da bebida e serve os mesmos. Tem, portanto, de escrever um talão que é enviado para a cozinha e/ou para a cafetaria, no qual figura o número do quarto do cliente, caso se trate de um hóspede, ou o preço a pagar se for um cliente.

Os serviços de pequenos-almoços Buffet são, hoje em dia os mais utilizados. Estão disponíveis numa mesa todos os produtos que a entidade oferece, que deverão ser o mais variados possíveis. O cliente tem na mesa uma *mise-en-place* simples com chávena e pires almoçadeiros, colher de chá e guardanapo, devendo este dirigir-se à mesa afim de se servir do que desejar. A nossa tarefa é apenas a de desembarcar as mesas quando são abandonadas pelos clientes e repor a *mise-en-place* se for necessário.

O serviço de pequeno-almoço continental no restaurante é fácil de realizar e, sendo o talher a colocar na mesa constituído por chávena de chá, pires, colher a chá, prato a pão e faca a pão, pratos rasos para as bebidas quentes, guardanapo, saquetas com açúcar.

Logo que o cliente se sente, o empregado deve trazer um prato com manteiga embalada, pão e *croissants* quentes, prato de compota e a bebida pedida. Coloca tudo isto à disposição do

¹ *Talher* – palavra usada para indicar as peças necessárias para se tomar uma refeição.

cliente com as pegadas voltadas para dentro. O pequeno-almoço continental varia de país para país, mas inclui sempre uma bebida quente ou fria e pão com manteiga ou compotas.

Por vezes, bares nocturnos que funcionam até altas horas da noite, também servem este tipo de refeição. O serviço de pequeno-almoço no restaurante tem de terminar cedo para se poder preparar a sala para o almoço.

Assim, na sala o pequeno-almoço exige maiores cuidados. Os empregados escalonados para servir esta refeição preparam a sala dos pequenos-almoços ou sector da própria sala de jantar destinado a este serviço, arrumando o mobiliário e verificando que tudo se acha limpo e em boa ordem. As mesas são postas em número suficiente para atender e servir o máximo previsível de convivas, geralmente muito maior, ou bastante menor, que nas outras refeições, porquanto a maioria da clientela portuguesa e muitos estrangeiros, exceptuados os turistas de passagem, preferem tomar o pequeno-almoço no quarto, sobretudo nos meses de tempo frio. Estendidas as toalhas, coloca-se um prato de sobremesa em cada lugar, com um guardanapo pequeno, de pano ou de papel absorvente. À direita do prato, e no alinhamento do seu centro, dispõe-se um pires de chávena almoçadeira, com uma colher de chá, à direita do espaço que irá ser ocupado pela chávena, devidamente aquecida; uma faca para manteiga deverá ser colocada em cima do prato, a segurar o guardanapo quando este for de papel, em direcção oblíqua no sentido do movimento da mão direita que a irá utilizar, ou ao lado do prato, no sentido perpendicular ao rebordo da mesa, especialmente, quando o guardanapo for de pano. Deve-se também colocar um saleiro para os clientes que gostam de salgar a manteiga.

Para o serviço do pequeno-almoço à inglesa o arranjo da mesa inclui a colocação dos utensílios para as iguarias cozinhadas. O prato para o pão é colocado à esquerda; no seu lugar põe-se um prato grande ou de sobremesa, segundo as iguarias a servir, com o respectivo talher, assente na toalha, a faca a direita e o garfo à esquerda e, em cima, um guardanapo grande.

Se é servida fruta e, consoante a mesma for consumida no princípio ou no fim da refeição, coloca-se um prato de sobremesa, com a respectiva faca e garfo e um lavabo para os dedos.

2.2. Serviço de chá da tarde

Esta refeição é tradicionalista e está em conformidade com uma ementa que é praticamente a mesma em todos os estabelecimentos e inclui variadas iguarias numa série de secções ou pratos para servir todos estes imediatamente pondo um prato de cada na mesa baixa para permitir que os clientes se sirvam. Possivelmente, os clientes consumirão o pão com manteiga antes do bolo.

O chá da tarde é normalmente servido num *foyer* ou salão de estar, de maneira a proporcionar um ambiente informal. Pode haver um pianista ou um pequeno grupo de músicos a tocar peças melódicas. Vende-se habitualmente a um preço estabelecido por pessoa e não é necessário o empregado tomar nota do pedido, mas simplesmente escrever no talão quantos chás, depois trazer a quantidade pedida de produtos, colocá-los na mesa e deixar o cliente servir-se. Os pratos cheios das variadas sanduíches, bolos e biscoitos ficam na mesa do chá para os clientes se servirem e não se espera que seja o empregado de mesa a deitar o chá.

O material necessário é o seguinte: chávena a chá e pires, prato a pão, colher de chá, faca pequena, garfo de bolo, porta pacotes de açúcar, taça com pacotes de manteiga e compotas, bule de chá, recipiente de água quente, leiteira de quente frio, passador de chá, guardanapo pequeno, possivelmente uma taça de rodela de limão, mais uma série de produtos de ementa em porções razoáveis.

O empregado de mesa deve perguntar ao cliente que tipo de chá deseja e deve ir buscá-lo à cafetaria onde se terá acabado de fazer com água fervente num bule previamente aquecido. Caso se use saquetas de chá individuais não há necessidade do passador de chá, mas serão necessários 5 minutos para o chá ficar na perfeição, quer se use chá avulso quer se use saquetas.

Para além das marcas mais conhecidas, existe uma série de chás que são apreciados pelos clientes conhecedores e o empregado de mesa deve procurar conhecer a qualidade desses chás, tais como:

- **Earl Grey** → chá de lata qualidade, ligeiramente aromatizado com bergamota; muito utilizado no chá-da-tarde;
- **Assam** → provém das melhores plantações de chá do norte da Índia e é lotado para ter um aroma agradável e rico de ligeiro sabor a malte. Excelente para beber ao pequeno-almoço;
- **Darjeeling** → é considerado como o mais fino de todas as espécies de chás, pelo seu aroma de uvas moscatel que o enriquece para os conhecedores de uma boa chávena de chá.

O chá é uma bebida nacional britânica, sabendo os britânicos distinguir uma boa chávena de chá quando a bebem. Os clientes têm a sua própria preferência e o empregado de mesa deve certificar-se de que o pedido é cumprido à risca, pois algumas espécies de chá não sabem bem se forem servidas com leite e alguns, como a camomila e o jasmim, não precisam nem de leite nem de limão e só se tomam para aliviar, por exemplo, uma dor de cabeça.

Um programa de *Chá Dançante* é uma forma popular de entretenimento que combina o ritual do chá da tarde com a dança de salão. Faz-se um preço que inclui o chá ou os clientes pagam a entrada e encomendam e pagam o chá em separado. Um grupo toca música apropriada para criar uma atmosfera calma e relaxante. Um *Garden Party* (festa de jardim) é realizado durante a tarde, pelo que o chá-da-tarde é a refeição ideal para ser servida.

“High Tea”

Esta refeição é mais substancial do que o vulgar chá-da-tarde, sendo constituída pela adição de peixe quente ou frio, carne, ovo ou prato de queijo. Também se pode descrever como a combinação de um chá com uma ceia pois para algumas pessoas, particularmente os mais jovens e os mais velhos, é a última refeição do dia.

Muitos hotéis organizam este tipo de serviço por exemplo para as crianças, de modo a que os pais gozem em paz a sua refeição da noite. Pode também ser servido num tabuleiro, no quarto, das 18h às 19h.

A ementa pode incluir algumas especialidades para crianças, sendo este sistema também muito utilizado em cruzeiros, nos quais tem de existir uma série de empregados de mesa, com paciência para crianças, de forma a poderem executar esta tarefa.

Tratando-se de uma refeição formal, a mesa tem de ser posta como a do almoço de *table d'hôte*, com saleiro e pimenteiro e mostarda, chávena de chá, pires, colher de chá.

O planeamento desta refeição não é fácil, pois pode tratar-se da última refeição do dia e haverá um intervalo de 12h ou mais até ao dia seguinte. Alimentos indigestos, como mariscos, não se devem servir nesta refeição, uma vez que podem perturbar o sono.

O padrão normal de serviço quando há doce é o cliente comer as sanduíches primeiro, depois o empregado serve o prato principal, seja quente ou frio, e a bebida. Depois de retirar os pratos usados, serve-se o doce. Caso não haja doce, o prato principal é servido primeiro, podendo os bolos e as sanduíches ser colocados em cima da mesa para os próprios clientes se servirem.

2.3. Serviço de ceia e refeições da noite

A ceia e as refeições da noite são mais um tipo de refeição doméstica do que uma refeição de restaurante e só se servem comercialmente em lugares como bares, casinos, *night-clubs*, que ficam abertos até horas mais tardias.

A ementa normal é *à la carte*, com um número limitado de pratos que se podem fazer razoavelmente depressa e com pouca preparação.

Nestes locais, a refeição, embora de importância e preço elevado, não é a razão principal que motiva o cliente, pois muitas vezes o cliente desloca-se ao estabelecimento para jogar, dançar, ver um espectáculo, pela companhia ou até para somente tomar uma bebida e não por motivos gastronómicos.

À medida que a noite avança, é natural que o pensamento dos clientes se volte para o pequeno-almoço, portanto, a mesma ementa deve conter uns tantos pratos tradicionais desta refeição.

O serviço deve ser altamente profissional porque a clientela é habitualmente conhecedora e cosmopolita e espera que todos os seus caprichos sejam satisfeitos.

Os restaurantes localizados perto de teatros das grandes cidades podem fornecer jantares para antes da sessão teatral e ceias para depois da mesma. A ementa para uma ceia pós-teatro é usualmente a normal *à la carte* com a sua larga variedade de pratos para cozinhar na altura.

3. Serviço de Almoço e Jantar

Tal como já foi referido anteriormente, as principais refeições realizadas em estabelecimentos de restauração e bebidas são o almoço e o jantar. São estas refeições que correspondem aos picos máximos de trabalho deste tipo de estabelecimentos. Aliás, muitos deles apenas funcionam nestes momentos.

Estas refeições principais podem ser divididas em diferentes momentos:

- ➡ *Hors d'oeuvre*
- ➡ Sopa
- ➡ Prato de ovos ou farináceo
- ➡ Prato de peixe
- ➡ Prato de carne
- ➡ Sobremesa

Na maior parte das refeições realizadas, apenas se realiza parte dos momentos referidos anteriormente, optando-se a maior parte das vezes entre um prato de carne e um prato de peixe, ou entre entradas e uma sopa, etc.

Almoço é o título que em França foi consagrado para a refeição do meio dia. Tal título data da primeira metade do século XIX, exatamente na Assembleia Constituinte de 1848, na qual também foi confirmado o título jantar. O almoço é, regra geral, servido entre as 12 e as 15 horas, variando o início entre as 12h e as 13h e, em alguns casos, até mesmo às 14h. o horário é escolhido pela entidade dirigente, em função do mercado local e das suas próprias conveniências. A composição da ementa do almoço/jantar tem sofrido várias alterações através do tempo e orientadas pelos organismos legislativos adequados.

Em termos de nutrição, ao almoço, nunca deve faltar um alimento rico em hidratos de carbono, como o arroz, a massa, as batatas, as leguminosas ou o pão. Os vegetais devem estar presentes no prato como guarnição, uma vez que completam as necessidades, oferecendo vitaminas, minerais e fibras alimentares. Também podem ser servidas como entrada, na sopa ou em saladas. Como fonte de proteínas, pode-se optar pelas carnes, de preferência brancas ou magras, peixes ou ovos. As sobremesas também têm o seu lugar numa alimentação equilibrada: as frutas são a melhor opção, já que vêm completar os elementos que faltam.

Quase tudo o que se diz para almoço pode ser adaptado ao jantar que, geralmente, é servido entre as 19 e as 22h. a composição do jantar é, de certo modo, semelhante à do almoço, sendo no entanto (regra geral) mais requintada e com base em cremes, consommés ou acepipes ricos, peixes de confecção requintada, carnes com base em assados ou grelhados, doces, etc. é ao jantar que na sua quase totalidade são preparadas iguarias e sobremesas à vista dos clientes (confecção de sala).

Assim, este é o momento do dia em que se deve complementar ou equilibrar a dieta, tendo em conta o que se comeu ao almoço. À semelhança do almoço, o jantar deve contar sempre com legumes, um alimento rico em hidratos de carbono (batatas, massa, arroz, pão) como guarnição e um alimento proteico. Neste último caso, convém alternar com o almoço: se comeu carne, prefira peixe ou ovos à noite.

Sendo assim, estas refeições podem ser compostas por várias e diferentes iguarias, desde as entradas até às próprias sobremesas. Dentro de cada um das famílias de pratos, existem também várias de hipóteses de iguarias.

Tal como já estudado no *Módulo 7 – Iguarias I* – existem vários processos de confecção possíveis para cada tipo de iguarias e, como tal, os *mise-en-place* para cada uma das situações, tal como se verificará a seguir, serão diferentes.

4. Mise-en-place das iguarias servidas nas refeições de almoço e jantar

4.1. Revendo algumas noções de mise-en-place

Na língua portuguesa não temos uma palavra que designe *mise-en-place*, pois traduzido seria “colocar no lugar”, mas esta frase define toda a pré preparação que se tem que fazer antes de se abrir a porta do restaurante, de forma que todo o serviço decorra da melhor maneira. Uma *mise-en-place* feita como deve ser é na maioria dos casos metade de um serviço feito, pois sem ela seria o descalabro. A *mise-en-place* consiste em preparar tudo quanto é possível antecipadamente, seja no restaurante ou nas secções que lhe servem e dão apoio, para uma melhor e mais correcta execução dos serviços ao cliente.

Sendo assim, a *mise-en-place* para uma refeição é a arrumação dos pratos, talheres, copos, etc., que serão utilizados pelos comensais.

Show-plate ou Sousplate

O primeiro item a ser arrumado na mesa é o *show-plate* (termo inglês) ou *sousplat* (termo francês), que consiste num prato onde não é servida nenhuma comida, servindo apenas como suporte para todos os pratos de cada serviço da refeição. Dependendo do estabelecimento, o *show-plate* pode ser de vários estilos, formatos e feitos de vários materiais, desde os mais luxuosos (de prata ou porcelana trabalhada, etc.) até a linha rústica (artesanato em bambu, palha, etc.).

A posição do *show-plate* deve ser exatamente na frente do comensal e um dedo para dentro da borda da mesa. O *show-plate* não sai da mesa durante toda a refeição; como foi dito ele é um suporte para todos os pratos que serão servidos.



Pratos

Dependendo do tipo de serviço que será executado há duas situações a ter em conta:

- ➡ O prato da primeira entrada apresenta-se vazio em cima do *show-plate*, fazendo parte do *mise-en-place*, antes da chegada do comensal.
- ➡ O prato da primeira entrada será servido pelo garçom, já com a comida, após a chegada do comensal. Nesse caso apenas o *show-plate* fará parte do *mise-en-place*.

Em qualquer um dos dois casos, ao final de cada serviço, o prato vai sendo retirado e os subsequentes vão sendo servidos, sempre em cima do *show-plate*.

Talheres

Os talheres costumam assustar um pouco, pois se apresentam todos que serão usados até o fim da refeição, já na *mise-en-place*. A sua disposição vai depender do cardápio que será servido na refeição.

As facas de mesa e de entradas ficam sempre ao lado direito do prato com a serra voltada para o prato. As colheres de sopa também estarão sempre dispostas à direita do prato. Os garfos de mesa e de entradas ficam ao lado esquerdo do prato. Esses talheres devem sempre estar alinhados pela base, na mesma direção da base do *show-plate*. Os cabos ficam de 1 a 1,5 cm do bordo da mesa

Os talheres de sobremesa devem apresentar-se, na horizontal, acima do prato. Sendo que a faca fica mais perto do prato, com a serra para dentro e o cabo voltado para o lado direito; o garfo em seguida, com o cabo voltado para o lado esquerdo e, por último, a colher acima do garfo, com o cabo voltado para o lado direito.

Prato e faca de pão

O prato de pão por norma é um prato um pouco menor que o de sobremesa e um pouco maior que o pires de chá. A sua função, tal como o nome indica, é aparar o pão que acompanha todos os serviços de uma refeição, hábito muito comum entre os europeus. A sua posição é à esquerda e acima do *show-plate*, ou seja, ao lado do garfo, de 6 a 10 cm do bordo da mesa.. A faca de pão é igual a uma faca de sobremesa e deve ser colocada na vertical sobre o pratinho de pão com a serra voltada para a esquerda, pois quando o comensal for fazer uso dela, deverá pegá-la com a mão direita, já com a serra posicionada para o uso.

Copos

Os copos, assim como os talheres, também estarão todos presentes desde o início. No entanto, a sua colocação também segue um sentido coerente. Da mesma forma que os talheres, eles irão sendo retirados conforme não forem sendo mais úteis na refeição, com exceção do copo de água, que fica presente da primeira entrada à última sobremesa.

Os copos a serem colocados dependerão das bebidas que serão servidas. Normalmente, são sempre quatro copos, no máximo, a serem utilizados que devem estar assim organizados: O copo de água (que é sempre o maior de todos) ocupa o local próximo à ponta da faca de mesa e ao lado dos talheres de sobremesa. Ao lado dele, se posiciona o copo de vinho tinto (o médio) e em seguida o de vinho branco (o menor). No caso de serviço de vinho espumante, a taça flute deve ficar acima dos demais copos.

Guardanapo

O guardanapo deve ir dobrado sobre o prato de mesa ou sobre o *show-plate*, quando o prato de mesa não fizer parte da *mise-en-place* inicial. Se houver espaço na mesa, ele pode vir também em seguida dos talheres dispostos do lado esquerdo.

É de referir que há pouco tempo, muitos restaurantes ainda se dedicavam à arte de dobras de guardanapo, numa tentativa de sofisticar o serviço. No entanto, hoje com o crescimento do conceito de higiene e manipulação de alimentos, convém dobrar o guardanapo de forma que ele seja o mínimo manuseado possível. A dobra mais comum é a chamada “envelope”, que o garçom pode fazer com uma pinça de colheres sem nem mesmo tocar a mão no tecido.

Se o guardanapo tiver o logótipo, ele deve ser colocado na mesa sem se efetuar alguma dobra, a abertura a esquerda, a um centímetro do bordo da mesa. No caso de o guardanapo não ter um logotipo ele pode ser dobrado simplesmente a fim de dar um elemento suplementar à decoração da mesa, com uma vaga na horizontal ou diagonal para a esquerda ou para a direita.

Vejamos, então, como fica uma *mise-en-place* completa, com tudo o que citamos:



4.2. Mise-en-place das iguarias servidas nas refeições

O arranjo das mesas para as refeições e a execução dos serviços preliminares que apoiam este serviço, constituem um dos trabalhos mais importantes do pessoal da sala. Conforme as refeições a que se destinem e a composição das ementas a servir, assim as mesas são postas. Variam, por isso, a disposição e os utensílios a aplicar.

Na colocação das várias peças deve-se atender, sempre, às razões funcionais do seu emprego, isto é, à maneira como o conviva se utilizará delas e à sua ordem ou sequência temporal, não esquecendo o equilíbrio estético do conjunto, porquanto a beleza tem influência psicológica na boa ou má disposição de quem come.

Embora haja talheres específicos para certas iguarias é sabido que em grande parte dos casos a experiência nos diz que nem sempre o estabelecido é o mais correcto, serve pois a experiência do profissional em ter que adaptar os mesmos conforme a ocasião e necessidade. Com isto não quer dizer que inventem de qualquer forma, mas sim que procurem dar resposta ao serviço de modo a que o cliente não se sinta desconfortável com uma situação embaraçosa.

Apresentam-se a seguir alguns exemplos de mise-en-place para determinadas refeições/iguarias em específico.

Cardápio 01:

- Salada Verde ao Vinagrete (com vinho branco)
- Consommé de Camarão (com vinho branco)
- Filé grelhado com Legumes (com vinho tinto)
- Mousse de Maracujá ao Molho de Chocolate



Cardápio 02:

- Bisque de Lagosta (com espumante)
- Linguado ao Molho de Ervas Finas (com vinho branco)
- Lombinho à Pimenta Rosa (com vinho tinto)
- Baked Alaska



Cardápio 03:

- Salada verde com *croutons* (com vinho branco)
- Filé ao molho de pimenta rosa (com vinho tinto)
- Torta de chocolate com calda de amora



Cardápio 04:

- Carpaccio de salmão* (com vinho branco)
- Minestrone de legumes (com vinho branco)
- Penne ao molho pesto (com vinho tinto)
- Tiramissu



*O carpaccio de salmão como entrada permite duas montagens: talheres de entrada como mostram a ilustração, ou talheres de peixe, por se tratar de uma entrada à base de peixe.

Cardápio 05:

- Sopa de lagosta (com vinho branco)
- Carré de porco com legumes (com vinho tinto)
- Sorvete de frutas silvestres

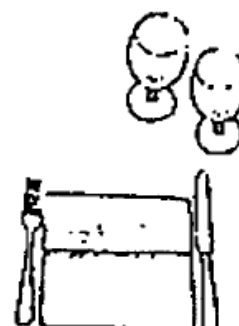


Cardápio 06:

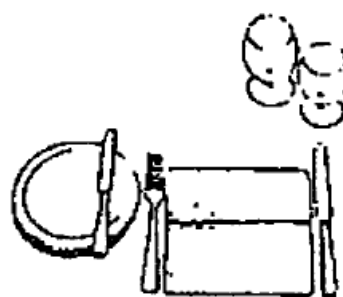
- Salada Caprese (com espumante)
- Creme de frutos do mar (com vinho branco)
- Badejo ao molho de palmito (com vinho branco)
- Salada de frutas com chantilly



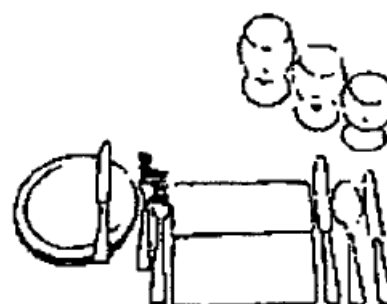
Talher de base simples



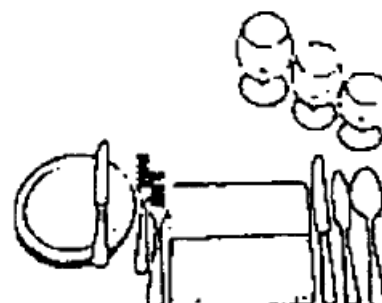
Talher de base à lista



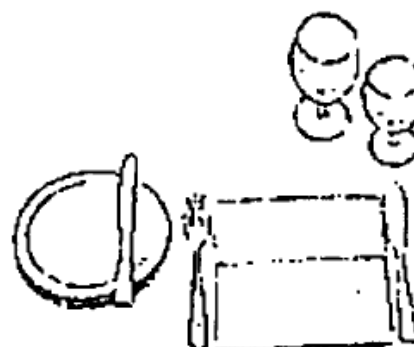
Acepipes, consommé e carne



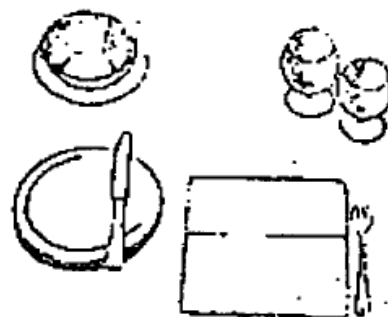
Sopa, peixe e carne



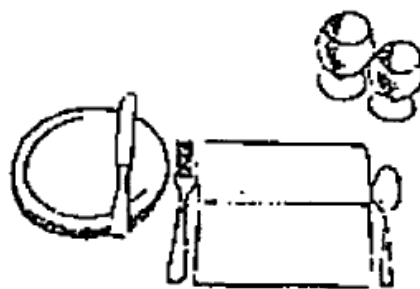
Peixes diversos



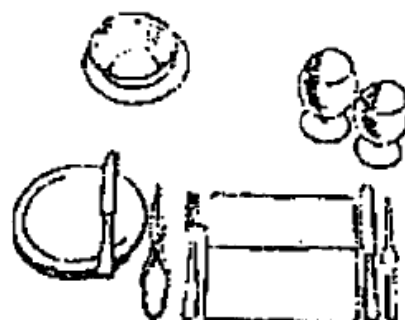
Ostras



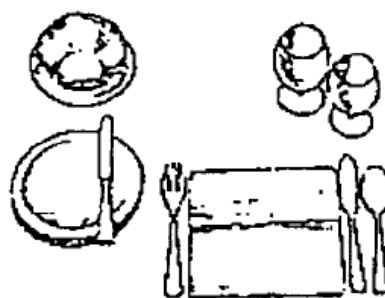
Cocktail de marisco



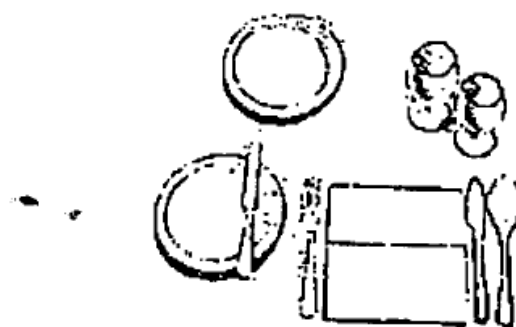
Lavagante ou lagosta frios



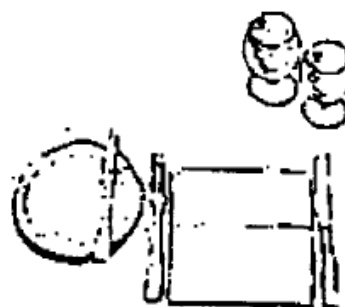
Mexilhões ou amêijoas à
Marinheira



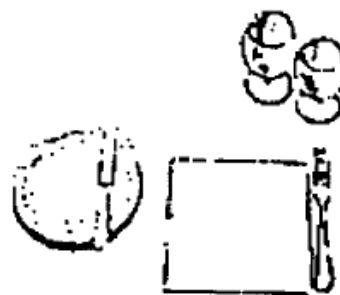
Caldeirada de peixes



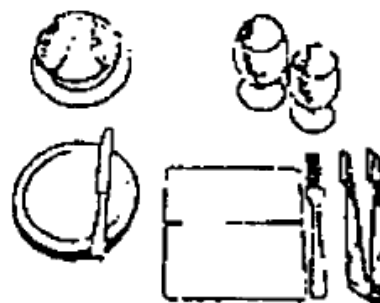
Cozido à Portuguesa



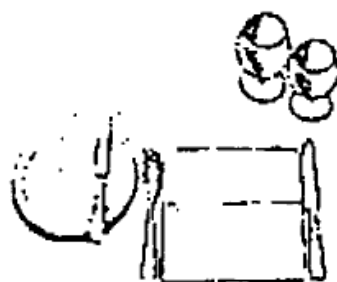
Omeletes, massas e legumes



Espargos ao natural



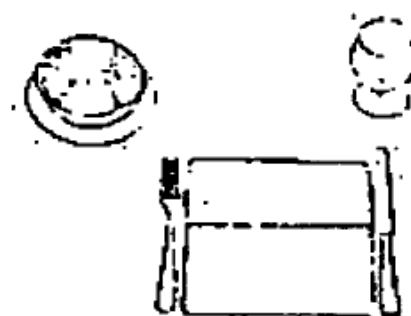
Espargos com presunto



Queijos diversos



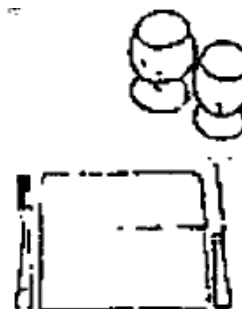
Frutas sortidas ao natural



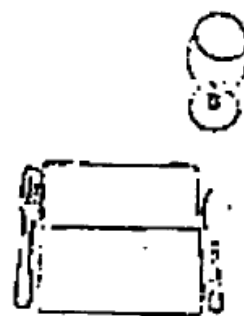
Meia meloa



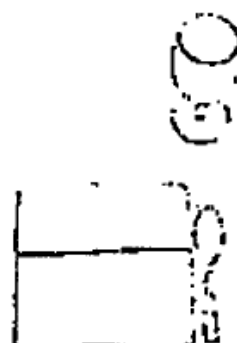
Melão fatiado



Pêssego melba servido em taça



Outros doces servidos em taça



Salada de frutas, morangos, framboesas (servidas em prato);
se forem servidas em taça, colocar
colher de chá



Iguaria	Mise-en-place
Acepipes variados	Prato raso frio, faca e garfo de sobremesa
Alcachofras em rama	Prato apropriado sobre prato raso, garfo e faca de sobremesa, lava-dedos com água morna e limão
Caldeirada	Prato de sopa quente sobre prato raso, talher de paixe e colher de sopa
Caracois	Prato especial sobre prato raso forrado, pinça de caracois à esquerda, garfo de caracois à direita e colher de chá
Carne	Prato raso quente, talher de carne
Caviar (porção)	Prato de sobremesa frio, faca especial ou faca de sobremesa, torradas à inglesa de pão escuro, manteiga e limão, folhas de blinis e natas azedas
Caviar sobre tosta	Prato de sobremesa frio, garfo e faca de sobremesa
Cestos de fruta	Prato de sobremesa frio, faca e garfo para frutas, lava-dedos ou, nalguns casos, saladeira com água para frutas
Cocktail de crustáceos	Taça apropriada sobre prato de mesa forrado, colher de sobremesa e garfo de sobremesa
Consommés	Chávena de consommé sobre pires adequado, colher de sobremesa
Doces servidos ao lache	Prato de sobremesa, garfo especial de bolos ou garfo de sobremesa colocado à direita
Espargos ao natural	Prato raso, garfo de carne à direita ou pinça própria. Lava-dedos com água quente e limão.
Esparguete e outros	Prato de sopa quente, garfo de carne à direita (colher à esquerda facultativa ou a pedido do cliente) e queijo ralado
Foie gras	Prato de sobremesa frio, garfo e faca de sobremesa, manteiga e torradas
Fondue de carne	Prato ladeiro quente, faca e garfo de carne e espeto especial de fondue

Fondue de chocolate ou queijos	Prato de sobremesa quente, faca e garfo de sobremesa e espeto especial de fondue.
Frutas ao natural	Prato de sobremesa frio, faca e garfo de sobremesa
Gelado com frutas	Taça colocada sobre prato de sobremesa forrado, colher de sobremesa e garfo de sobremesa
Lagosta fria	Prato raso frio, faca e garfo de sobremesa, pinça à esquerda, alicate à direita e lava-dedos com água morna e limão
Meia meloa	Prato de sobremesa frio, colher de sobremesa e lava-dedos
Melão com presunto	Prato de sobremesa frio, faca e garfo de sobremesa, o presunto colocado ao lado da fatia de melão
Melão em fatia	Prato de sobremesa frio, garfo e faca de sobremesa
Mexilhões	Prato de sopa quente sobre ladeiro, talher de peixe e prato para as conchas e lava-dedos
Mexilhões à Marinheira	Prato de sopa quente sobre prato raso, talher de peixe, colher de sobremesa, prato para cascas e lava-dedos
Omelete simples	Prato raso quente, garfo de carne à direita
Oos estrelados com bacon, presunto ou fiambre	Prato de ovos sobre prato raso forrado, faca e garfo de sobremesa
Ostras	Prato especial com cavidades ou prato raso com guardanapo de pano ou ainda prato de sopa com gelo, garfo de ostras, torradas de pão escuro, gomos de limão, moinho de pimenta, e lava-dedos com água tépida e limão
Outros gelados em taça	Taça colocada sobre prato de sobremesa forrado, colher de sobremesa
Ovos à « la coque » (ovos quentes)	Oveira sobre pires, colher de chá, sal e pimenta
Ovos em cocote	Cocote colocado sobre prato de sobremesa forrado, colher de sobremesa

Ovos estrelados simples	Prato de ovos (frigideira), sobre prato raso forrado, colher e garfo de sobremesa
Ovos mexidos	Igual ao anterior.
Ovos sobre torrada	Prato raso, faca e garfo de sobremesa
Queijos	Prato de sobremesa frio, garfo e faca de sobremesa, torradas, bolachas de água e sal, manteiga, sal e pimenta
Salada de frutas	Taça colocada sobre prato de sobremesa forrado, colher de sobremesa
Sobremesas frias	Prato de sobremesa fria, garfo e colher de sobremesa
Sobremesas quentes	Igual ao anterior mas com o prato aquecido
Sopas	Prato de sopa sobre prato raso, colher de sopa à direita
Sumo de laranja ou toranja	Copo sem pé sobre prato a pão forrado de guardanapo
Sumo de tomate	Igual ao anterior, acrescido de sal, pimenta e molho inglês
Sumos de fruta	Copos sem pé, em pires forrado, colher de chá e açúcar
Tartes de fruta	Prato de sobremesa frio, colher e garfo de sobremesa
Toranja	Meia toranja, colocada em taça própria sobre prato de sobremesa forrado, colher de chá, açúcar fino e lava-dedos

Bibliografia

- Janeiro, J.A., *Guia Técnico de Hotelaria: A arte e a Ciência dos modernos serviços de restaurante*, 3ª edição, Edições CETOP, Mem Martins, 1997;
- Cracknell, H.C., Nobis, G., *Manual Prático do Serviço de Restaurantes*, 4ª edição, Edições CETOP, Mem Martins, 1996;
- Marques, J.A., *Manual do Restaurante e Bar*, Livraria Civilização Editora, 2008
- Pacheco, A., *Manual do Maître D'Hotel*, SENAC, 1995.
- Marques, J.A., *Manual de Hotelaria*, Livraria Civilização Editora, 2007.