

INICIAÇÃO AO ESTUDO DE ALIMENTOS E BEBIDAS

TECNOLOGIA EM HOTELARIA



Ministério da Educação - MEC
Coordenação de Aperfeiçoamento
de Pessoal de Nível Superior
Universidade Aberta do Brasil
Instituto Federal de Educação,
Ciência e Tecnologia do Ceará

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Aberta do Brasil
Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará
Núcleo de Tecnologias Educacionais e Educação a Distância

Tecnologia em Hotelaria
Iniciação ao Estudo de Alimentos e Bebidas

Armando Matos Fontenele Júnior

Fortaleza, CE
2007

CRÉDITOS

Presidente

Luiz Inácio Lula da Silva

Ministro da Educação

Fernando Haddad

Secretário da SEED

Carlos Eduardo Bielschowsky

Coordenador SEED

Hélio Chaves Filho

Diretor Geral do CEFETCE

Cláudio Ricardo Gomes de Lima

Diretor de Ensino

Gilmar Lopes Ribeiro

Coordenadora NTEAD/UAB

Cassandra Ribeiro Joye

Vice-Coordenadora UAB

Régia Talina Silva Araújo

Coordenador do Curso de

Tecnologia em Hotelaria

José Solon Sales e Silva

Coordenador do Curso de

Licenciatura em Matemática

Zelalber Gondim Guimarães

Elaboração do conteúdo

Armando Matos Fontenele Júnior

Colaboradora

Dina Mara Pinheiro Dantas

Equipe Design Instrucional

Cristiane Borges Braga

Dina Mara Pinheiro Dantas

Jane Fontes Guedes

Luiza Santos Pontello

Tereza Cristina Valverde

Equipe Arte, Criação e Produção Visual

Diemano Bruno Lima Nóbrega

Hommel Almeida de Barros Lima

Marco Augusto M. Oliveira Júnior

Paulo Victor Barbosa de Sousa

Roland Gabriel Nogueira Molina

Equipe Web

Antonio Wendell Rodrigues

Fabrice Marc Joye

Lucas do Amaral Saboya

Ricardo Duarte Taveira

Revisão Ortográfica

Nukácia Meyre Araújo de Almeida

Teresa Lúcia Lima Fontele

Secretário

Breno Giovanni Silva Araújo

Auxiliar

Jessyca Lage Melo

Catálogo na Fonte: Etelvina Marques (CRB 3 – Nº 615)

F683i Fontenele Junior, Armando Matos

Iniciação ao estudo de alimentos e bebidas / Armando Matos
Fontenele Junior; Coordenação Cassandra Ribeiro Joye. Fortaleza:
CEFETCE/UAB, 2007.
59p. : il. ; 27cm.

ISBN 978-85-475-0030-6

1. HOSPEDAGEM – ENSINO A DISTÂNCIA 2. ALIMENTOS E
BEBIDAS 3. GASTRONOMIA 4. RESTAURANTE I. Joye, Cassandra
Ribeiro (Coord.) II. Centro Federal de Educação Tecnológica do
Ceará - CEFETCE III. Universidade Aberta do Brasil IV. Título

CDD – 641

Apresentação	6
Referências	60

SUMÁRIO

AULA 1

- Tópico 1
- Tópico 2
- Tópico 3
- Tópico 4

Gastronomia 7

- Gastronomia 8
- Revoluções alimentares 11
- Início da gastronomia 17
- Influências gastronômicas entre culturas 20

AULA 2

- Tópico 1
- Tópico 2
- Tópico 3

Restaurantes e diversidade gastronômica 24

- Surgimento dos restaurantes 25
- Gastronomia mundial 29
- Gastronomia brasileira 33

AULA 3

- Tópico 1
- Tópico 2

Comercialização gastronômica 39

- Empresas de alimentação 40
- Motivação dos clientes 45

AULA 4

- Tópico 1
- Tópico 2

Alimentos e bebidas 47

- Estrutura de alimentos e bebidas 48
- Organização de cozinha 52

APRESENTAÇÃO

Iniciação ao Estudo de Alimentos e Bebidas, como o próprio nome indica, propõe-se a mostrar uma série de informações iniciais sobre o vasto assunto da alimentação a você, caro aluno, que ingressa na área de hotelaria. São mostrados vários ângulos e possibilidades sobre o assunto, a fim de prepará-lo para estudos mais aprofundados sobre as técnicas e procedimentos de produção, atendimento e gestão em Alimentos e Bebidas.

O objetivo da disciplina é fornecer uma base cultural sobre o assunto que permita a você se aprofundar nas disciplinas específicas sobre o assunto.

Nesse primeiro contato com o tema, trabalharemos com o conceito amplo de Gastronomia, sua evolução e a presença das principais culturas gastronômicas no mercado de alimentação. Será apresentado também o contexto do surgimento dos primeiros restaurantes e a evolução do setor até as empresas de alimentação da atualidade, em toda a sua diversidade.

Outro assunto a ser abordado nesse momento é a visão geral de como as empresas de alimentação se organizam operacionalmente, quais os cargos e funções presentes nesse ramo de atividades e o espaço que ele ocupa no complexo hoteleiro e na atividade do turismo.

Espera-se que você tenha percepção da necessidade e importância da empresa de alimentação para a sociedade e para o turismo em particular, e que tenha habilidade para reconhecer a diversidade da oferta de alimentação e das possibilidades desse vasto e crescente mercado, assim como conheça as diferentes atividades desenvolvidas nessas empresas para atingir seus objetivos comerciais e os profissionais que participam dessa atividade.

Prof. Armando Matos Fontenele Júnior

AULA 1

Gastronomia

Olá!

Nesta disciplina, vamos falar de alimentos e bebidas. Para começar a entender o assunto, vamos iniciar com o significado de gastronomia. Esse é um termo amplo que vai muito além das receitas e panelas. Gastronomia, na verdade, não é a mesma coisa que culinária. Gastronomia é a combinação de história, cultura, arte e religião. É uma mistura de tradição e criação. A tradição está no saber do povo, é ligada à terra e à exploração dos produtos da região e das estações, e a criação está relacionada com a invenção, a renovação e as experimentações.

Objetivos

- Compreender o conceito ampliado de gastronomia
- Perceber a presença marcante de ingredientes históricos e culturais em cada receita tradicional
- Conhecer a influência dos hábitos alimentares na evolução do homem e da sua sociedade
- Perceber a transformação da necessidade de alimentação em um ato de prazer
- Entender como se proporcionou a evolução do paladar e da gastronomia.
- Perceber como as culturas gastronômicas sofrem influência umas das outras enriquecendo-se mutuamente

TÓPICO 1

Gastronomia

OBJETIVOS

- Compreender o conceito ampliado de gastronomia
- Perceber a presença marcante de ingredientes históricos e culturais em cada receita tradicional

Falar sobre a gastronomia é falar da história da humanidade e tratar de aspectos que revelam a sua própria evolução e mudanças culturais e sociais. Para que você entenda melhor esse conceito, falaremos sobre um prato tido como o símbolo da gastronomia brasileira: a feijoada.

A feijoada surgiu no Brasil Colônia, em uma situação específica que proporcionou a junção de ingredientes diversos. Essa mistura foi fruto das necessidades e disponibilidades da ocasião. Nessa época, os colonizadores portugueses controlavam as terras e o poder. Criavam porcos domesticados que tinham trazido da Europa, pois não existiam no Brasil. As melhores partes do animal abatido iam para a Casa Grande, que era a sede da fazenda e a moradia do fazendeiro e de sua família. As sobras eram destinadas aos escravos africanos que ocupavam a senzala.



SAIBA MAIS

Gastronomia, é mais que receitas e formas de preparo; no conceito moderno de gastronomia, ingredientes como história e cultura enriquecem a mesa e alimentam também a alma.



Imagem 1: Feijoada



Imagem 2: Casa Grande

Os escravos, por sua vez, eram vistos como propriedades, coisas. Estavam, então, no mesmo patamar de importância que outro animal qualquer de criação. O alimento que lhes era dado era o que sobrava da mesa dos colonizadores que a eles não interessava, como o feijão preto, que era rejeitado pelos portugueses.

Com os ingredientes disponíveis (sobras de porco e feijão preto), os escravos aplicavam suas ancestrais técnicas de preparo e faziam um cozido

que era servido junto com frutas tropicais e farinha de mandioca, essas últimas de origem indígena. Por muito tempo, esse prato foi consumido somente por escravos africanos e rejeitado por indígenas e colonizadores. Posteriormente caiu no gosto de todos e é um dos pratos mais tradicionais da gastronomia brasileira, símbolo da origem do povo brasileiro.

Provavelmente você reconheceu na história acima uma série de informações de nossa história e cultura: colonizadores portugueses, escravos africanos vivendo precariamente de sobras, os índios e frutas tropicais. Não é surpresa, pois o surgimento de qualquer grande receita está ligado aspectos histórico-sociais de uma comunidade. Isso é gastronomia; não simplesmente a receita e seu modo de

preparo, mas toda a força cultural e histórica presente no prato.

Um olhar mais atento e detalhado sobre qualquer receita pode revelar muitas informações sobre uma comunidade. Pode-se contar a história de qualquer povo falando só sobre comida! Isso é gastronomia.

A gastronomia tem relação direta com:

- O quadro socioeconômico
- O quadro geopolítico
- Produtos disponíveis em determinadas

épocas e estações

- Técnicas de cozinhar
- Evolução dos modos e maneiras à mesa
- Influência da medicina
- Influência da dietética

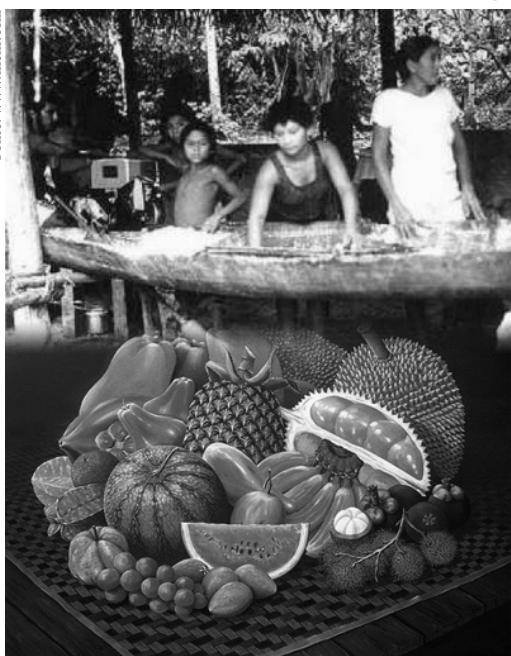


Imagem 3: Alimentos indígenas

- Influência da moda gastronômica
- Decoração de ambientes, pinturas e arquiteturas da época em questão.

TÓPICO 2

Revoluções alimentares

OBJETIVO

- Conhecer a influência dos hábitos alimentares na evolução do homem e da sua sociedade

Agora que já sabemos que a gastronomia vai além de receitas e panelas, vamos acompanhar como a constante busca por alimentos e a evolução das estratégias para consegui-lo modificou a organização da sociedade humana através da história.

Desde os primórdios da humanidade, a alimentação é a principal preocupação de sobrevivência do ser humano e cada passo na evolução da alimentação foi acompanhado de importantes mudanças sociais.

Inicialmente, a alimentação do homem pré-histórico era baseada na coleta de frutas, vegetais e raízes disponíveis na natureza. Posteriormente evoluiu para a caça. O homem da pré-história, então, desenvolveu sua tecnologia e criou armas como arpões, lanças, flechas, redes de pesca, machadinhas, clavas etc., que

possibilitaram que ele saísse da sua condição de vegetariano para carnívoro.

Esse homem ancestral reunia-se em pequenos grupos a fim de emboscar e matar animais, como lebres, renas, cabras, aves, entre outros. As refeições ocorriam sem local ou horário próprio, comia-se quando tivesse fome e houvesse o que comer. O alimento era ingerido cru no local da coleta e o “cardápio” bastante repetitivo. Os

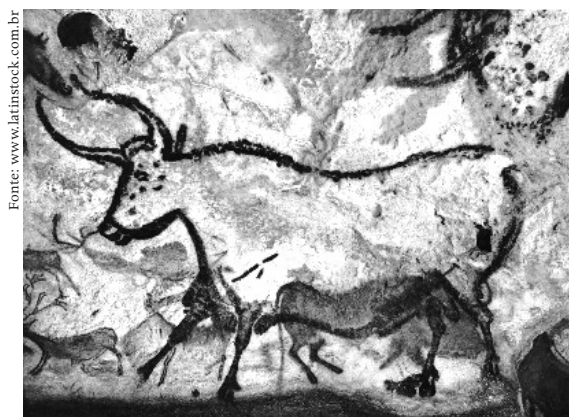


Imagem 4: Pintura rupestre

Fonte: www.latinstock.com.br

grupos eram nômades e se deslocavam de uma região para outra conforme os alimentos ficavam difíceis ou o clima os forçava a se mudarem.

A prática da caça e a cultura alimentar de comer carne tornou-se tão forte que praticavam canibalismo, caso tivessem dificuldade de encontrar caça. O sal e a proteína natural da carne provocam dependência no organismo e acredita-se que a ausência destes nutrientes fez com que se iniciassem os rituais de canibalismo. A caça fez do homem um ser mais agressivo e competitivo.

À medida que o tempo foi passando, o homem foi mudando sua relação com os alimentos. Sendo assim, tivemos algumas revoluções alimentares. Vejamos como ela aconteceram.

1ª REVOLUÇÃO ALIMENTAR – A DOMINAÇÃO DO FOGO

Há cerca de 500 mil anos, o homem dominou o fogo. Uma de suas primeiras e mais importantes utilidades era para assar o alimento.

Mais que melhorar o sabor do alimento, pois ainda não havia adição de tempero ou mistura alguma, o fogo propiciou formas de sociabilidade. Pinturas rupestres encontradas em rochas e cavernas mostram que as refeições ao redor da fogueira transformaram-se em uma importante atividade integrativa e social. Isso fortaleceu o vínculo dos grupos e criou um hábito que sobrevive até hoje: a família se reunir para as refeições.

Os primeiros encontros do homem primitivo com o fogo ocorreram naturalmente, ao serem observadas as árvores atingidas por raios ou assistirem ao fogo surgir na superfície de jazidas de petróleo ou proveniente das atividades vulcânicas. Nestes encontros casuais, o homem aprendeu quais são as propriedades inerentes ao fogo: calor e luz, e conheceu a capacidade de alguns materiais, como a madeira, pegarem fogo.

O homem levou, então, a chama incandescente até sua habitação por meio de uma tocha de madeira e o fogo foi levado de seu lugar natural até a caverna ou acampamento, onde poderia ser mantido indefinidamente, como uma fonte constante de calor, luz e proteção.

Foi a partir do uso do fogo para cozinhar que aumentou o número e a variedade de alimentos disponíveis para os homens primitivos. O fogo teve papel decisivo na conservação de alimentos: os cereais passaram a ser torrados sobre brasas nas pedras e as carnes eram defumadas ou secas em exposição ao calor do fogo.

O fogo teve ainda uma outra utilidade, menos útil hoje em dia, mas talvez a mais importante de todas: oferecia proteção contra os animais selvagens que atacavam os homens primitivos. Uma fogueira ardendo constantemente em um acampamento mantinha os predadores afastados.

Essa primeira revolução nos hábitos do homem primitivo trouxe bem mais que mudança na alimentação, trouxe também modificações em seu comportamento e no seu cotidiano.

2ª REVOLUÇÃO ALIMENTAR – DOMESTICAÇÃO DE ANIMAIS E PLANTAS

Inicialmente, o homem caçava e matava logo sua presa para garantir que ela não escapasse. Mas com o tempo, começou a perceber que se ele capturasse o

animal sem matá-lo poderia levá-lo para seu acampamento e assim não precisaria caçar nos dias seguintes, pois a comida estava garantida, era só abater o animal quando fosse necessário.

Essa prática diminuiu o número de vezes que o grupo precisava sair para caçar e possibilitou a dedicação a outros trabalhos manuais, como a melhoria de utensílios e da habitação. Passado mais tempo, o homem aprendeu a manejar os animais e a mantê-los presos por períodos maiores, inclusive procriando seus rebanhos, como o javali e o búfalo domesticados.

Procedimento similar foi adotado com as plantas, e o homem primitivo aprendeu a transferir, cultivar e multiplicar as plantas perto de seu acampamento, com significativa redução nas jornadas de coleta desses vegetais,

principalmente cereais. Os principais alimentos cultivados eram o trigo, centeio, cevada, milho, batata, feijão, mandioca e arroz. Fundou-se, assim, a base de toda a nossa alimentação tradicional.

Nesse período, formaram-se acampamentos próximos aos cultivos e desenvolveram-se técnicas de plantio, observando os estágios da natureza, o

Fonte: www.latinstock.com.br



Imagem 5: Búfalo



SAIBA MAIS!

As abelhas foram um dos primeiros animais a serem criados a fim da apropriação do mel produzido.

ciclo da chuva. Os homens e também vigiavam as plantações a fim de evitar que animais, como roedores e pássaros, e homens de tribos rivais consumissem ou se apoderassem das plantações.

Além da evolução alimentar proporcionada pela oportunidade de escolha dos alimentos, pois haviam vários deles cultivados e disponíveis nas proximidades, a maior transformação, consequente da preocupação alimentar, veio na transformação social e conceitual da sociedade rural. O homem tomou posse da terra, criou territórios e privatizou a terra, deixando de ser nômade e tornando-se sedentário, ou seja, passando a morar no mesmo lugar por muito tempo.

A partir da posse da terra, o homem desenvolveu estilos de moradias fixas, saindo dos abrigos da natureza. A partir daí, as primeiras aldeias foram formadas e com elas novos princípios e hierarquias de convivência em grupo. Surgiu, então, a divisão do trabalho.

3ª REVOLUÇÃO ALIMENTAR – TECNOLOGIA DA CERÂMICA

A garantia do alimento possibilitava uma margem maior de segurança e permitia que o homem se dedicasse a outras atividades que não fossem necessariamente ligadas à estrita sobrevivência: a fabricação dos trançados de cipó e palha, que levou à criação dos tecidos; a fabricação dos objetos de cerâmica, que possibilitava guardar e conservar os alimentos; a produção de ferramentas mais aperfeiçoadas, como as de pedra polida, ou mais delicadas, como as agulhas e os pequenos anzóis; a construção de moradias que o protegessem melhor do frio e dos outros perigos.

O homem desenvolveu técnicas de construção de utensílios de cerâmica como os potes de barro, que resistem ao fogo. O fogo passou, então, a ser utilizado para cozer alimentos em água fervente. Essa mudança foi uma grande evolução gastronômica, pois a partir daí a mistura e combinação de diferentes ingredientes passou a ser experimentada e o paladar do homem experimentou evolução nunca imaginada. Foi o ponto de partida para o florescimento da gastronomia.

O alimento passou a ser preparado com antecedência e com diversas combinações, não mais necessariamente era assado na brasa. Os potes de cerâmica também serviam para armazenar alimentos e para rituais religiosos.



Imagem 6: Potes de barro

Fonte: www.latinstock.com.br

A cocção e os caldos abriram espaços para as mais elaboradas produções da época, como sopas, papas, pirões, mingaus, purês e bebidas aquecidas. Surgiram as bebidas fermentadas a partir de raízes e tubérculos. Foram encontradas inscrições a respeito de bebidas à base de framboesas e uvas (vinho) e de trigo e cevada (cerveja). Começou-se a retirar o sal de pedras que eram lambidas por animais para temperar a comida, era a evolução do paladar.

4ª REVOLUÇÃO ALIMENTAR – REVOLUÇÃO VERDE

Chegando à contemporaneidade, observa-se um crescimento acelerado da população mundial e avanço estonteante da tecnologia, da ciência e da indústria. Apesar deste avanço, milhões de pessoas sofrem de fome no mundo. Para diminuir este problema, buscou-se criar uma nova ordem social, aumentando a produção de alimentos, através dos prodígios da engenharia química e genética. Esses progressos tecnológicos, por sua vez, tiveram início a partir do século XX, por volta da década de 50, com a criação dos pesticidas agrícolas, os fertilizantes químicos e as plantas transgênicas.

O século XXI é marcado pela engenharia genética, que consiste em técnicas de modificação dos alimentos geneticamente a fim de que se obtenha maior produtividade, maior resistência a pragas e assim como o crescimento mais acelerado de alguns alimentos. Todas essas foram grandes conquistas. Esses progressos, a rigor, deveriam servir para resolver grandes problemas da humanidade, como a fome no mundo.

Por outro lado, tanto a Revolução Verde como qualquer outra estratégia para estimular a produção de alimentos depende das regras econômicas, políticas e culturais, que determinam quem se beneficia da incrementada produção, e quem se beneficia do consumo dessa produção e quem obtém os alimentos e a que preço. Foi justamente essa dependência da complexidade econômica e da estrutura de poder da nossa era que transformou a Revolução Verde numa ameaça mais do que numa salvação.

Dessa forma, empresas químicas e fazendeiros ansiosos por lucros crescentes transformaram essa possibilidade de erradicação da fome na possibilidade de extinção da raça humana no planeta. A produção e utilização em larga escala de perigosos

Fonte: www.latinstock.com.br



Imagem 7: Cesta de Frutas

compostos químicos para agricultura, além de não trazer benefícios significativos para redução da fome no mundo, consequência nefasta das desigualdades sociais, trouxe uma perigosa contaminação ambiental sem precedentes. Os venenos da lavoura contaminam solos, rios, lençóis d'água, lagoas. Em decorrência disso, todo o meio ambiente está vulnerável a esse uso desmedido de compostos químicos.

Os consumidores desses alimentos em geral e trabalhadores rurais que lidam com essas substâncias tóxicas estão expostos a esses compostos, e a saúde das pessoas vai ficando cada vez mais comprometida.

A Revolução Verde está em curso e ainda não trouxe benefícios visíveis aos homens, somente o excelente lucro a alguns fazendeiros e grupos empresariais de tecnologia química e genética. As consequências dos transgênicos, por exemplo, ainda são um mistério, e o resultado até o momento não parece positivo. A contaminação ambiental e o envenenamento lento dos consumidores parecem ser o único resultado previsível para essa transformação alimentar.

Como se vê, os progressos tecnológicos na área de alimentação trouxeram-nos, infelizmente, algumas consequências negativas. Nos tempos atuais, a globalização parece ser a única a influenciar positivamente a gastronomia, uma vez que disponibiliza para as pessoas acesso a informações sobre cultura e culinária de diversas culturas gastronômicas, ampliando o conhecimento sobre receitas e costumes de diversos países diferentes e possibilitando às pessoas aprofundamento.



SAIBA MAIS

Lembrem-se do caso do cantor sertanejo Leandro, ex-plantador de tomates que aplicava agrotóxicos e que, anos depois, já famoso e rico, não escapou de um câncer causado por esses compostos químicos. Nem todo o dinheiro e o melhor da medicina americana foram suficientes para salvá-lo. Leandro morreu vítima da contaminação por agrotóxicos, os mesmos a que estamos todos expostos, de uma maneira, ou de outra.

TÓPICO 3

Início da gastronomia

OBJETIVOS

- Perceber a transformação da necessidade de alimentação em um ato de prazer
- Entender como se proporcionou a evolução do paladar e da gastronomia

No tópico anterior, vimos como a evolução dos métodos para se obter e preparar o alimento influenciaram na evolução da sociedade humana. No momento em que a questão do abastecimento passou a ficar sob relativo controle, o homem passou a escolher o que comer e a procurar obter o melhor possível dos alimentos.

Para conhecer a evolução da gastronomia, vamos fazer uma viagem pelo passado e conhecer os principais acontecimentos e fatos ligados à evolução da cultura gastronômica, desde o antigo Egito até a Europa Medieval.

No Egito, além dos grãos cultivados, criou-se a produção do pão, óleos e alimentos a base de leite. O pão ázimo, sem fermento, foi criado pelos hebreus quando saíram do território egípcio. Os egípcios eram tidos como os panificadores da Idade Antiga.

Gregos, por sua vez, apreciavam misturas, como o doce com ácido e especiarias exóticas nos pratos. Homero, o escritor, falava a respeito de uma bebida preparada com vinho, farinha, queijo de cabra e maçã. Homero ainda menciona que, para melhor apreciar a mistura, deveria-se acompanhá-la de uma cebola.

A pastelaria grega era à base de trigo, mel, azeite, pinhões, tâmaras, amêndoas e sementes



COMPLEMENTO

Homero foi o primeiro e grande poeta grego cuja obra chegou até nós. Teria vivido no século VIII a.C., período coincidente com o ressurgimento da escrita da Grécia. Consagrou o gênero épico com as obras *Ilíada* e *Odisséia*.

Para saber mais sobre Homero, acesse a página <http://pt.wikipedia.org/wiki/Homero>

de papoula. Os utensílios de cozinha eram feitos, em sua maioria, de bronze e decorados com temas marítimos.

Ainda na Grécia, foi fundada a primeira escola de cozinha de que se tem notícia (séc. V a.C). As festas gregas e romanas, que duravam dias, originaram os banquetes, festas fartas com comidas variadas. Nesta época, surgiu a figura do cozinheiro especializado: o *chef* de cozinha.

Em Roma, foi escrito o primeiro livro de receitas pelo romano Apício. Ele incentivou o consumo dos alimentos em pequenas quantidades, com os pratos lindamente decorados. Um dos métodos de cocção dos romanos era cozinhar a carne antes de assar, a fim de amaciá-la. As receitas dos romanos difundiram-se por quase toda a Europa influenciando os hábitos alimentares do Ocidente.

Os romanos utilizavam ainda um molho chamado *garum*, que era um líquido preparado da maceração e fermentação de víceras de peixes e crustáceos, óleo de oliva, sal, pimenta e especiarias. Este molho forte e picante temperava quase todas as receitas.

Os romanos ricos, por sua vez, apreciavam muito a carne de porco, principalmente se acompanhada de figos. Também eram adeptos de carnes exóticas como a de papagaios, flamingos, pássaros silvestres, entre outros. Os romanos pobres comiam, em geral, polenta acompanhada de farinha de grão-de-bico.

O hábito de comer carne de porco perpetuou-se até a Idade Média, época em que, por influência da igreja, o consumo de carne suína foi intenso e até a economia agropecuária passou a ser medida em “porcos”.

A carne de porco teve papel fundamental não só na cultura alimentar, como na cultura religiosa e política. Os judeus e muçulmanos, povos eram inimigos, não consumiam porcos por acreditarem que a carne deste animal era impura para o consumo humano. Para marcar seu poder em relação aos judeus e muçulmanos, a Igreja Católica medieval determinou, então, o consumo desta carne.

A aristocracia da época (eclesiásticos, nobreza e exército) desprezava os legumes, pois os julgava um alimento “de pobre”, por isso essa classe social ingeria praticamente só carne em suas refeições. Além dos porcos, consumia-se largamente: cabritos, cordeiros, boi, aves e caças selvagens. O consumo anual era de 26 kg por habitante, conforme Lima (1999).



COMPLEMENTO

Os escravos da antiguidade que eram cozinheiros tinham posição de destaque entre os demais escravos.

Já o povo (camponeses, vassalos, servos e comerciantes), ao contrário da nobreza, alimentava-se basicamente dos legumes, de pão e da pouca carne de alguns animais que criavam, uma vez que os nobres proibiam os camponeses de caçar em seus feudos. Se flagrados caçando, poderiam pagar com a vida.

Agora, falemos um pouco do que se bebia na Idade Média. O vinho, já

muito apreciado e consumido na Idade Antiga, foi aprimorado nos mosteiros, onde os monges e padres cultivavam e testavam videiras nobres. O vinho era muito utilizado na eucaristia e muito comum nas tavernas e casas de senhores feudais.

Foi nos mosteiros ocupados por beneditinos ou cistercienses e franciscanos que a arte gastronômica teve maior ênfase durante a Idade Média. Os monges herdaram dos romanos os legados da culinária e reproduziram esses hábitos alimentares pela Europa.

Os monges desenvolveram uma agricultura com produção sistemática em fazendas-modelo nas terras da Igreja. Exploraram a pecuária,

curtiram couro, aprimoraram a conservação dos alimentos e revolucionaram a panificação. As padarias públicas, comuns na Idade Antiga entre gregos e romanos, deixaram de existir, uma vez que se mudou o eixo econômico das cidades para o campo, e o pão passou a ser produzido apenas de forma doméstica para o consumo familiar. Apenas nos mosteiros, conventos e casas de nobres é que havia panificação variada e de maior volume.

O peixe também teve papel importante na mesa da Idade Média, era barato e

popular e o clero incentivava o seu consumo nos dias santos. O salmão e a truta eram os peixes mais apreciados.

Fonte: www.latinstock.com.br



Imagem 8: Vinhos

Fonte: www.latinstock.com.br



Imagem 9: Peixe

TÓPICO 4

Influências gastronômicas entre culturas

OBJETIVO

- Perceber como as culturas gastronômicas sofrem influência umas das outras, enriquecendo-se mutuamente

No tópico anterior vimos como a alimentação transformou-se, gradativamente, de simples necessidade para um ato de prazer, através da melhoria das técnicas e receitas. Agora vamos ver como a troca de experiências e costumes entre as diferentes culturas gastronômicas contribuiu para a intensificação desse processo.

SURGIMENTO DA GASTRONOMIA

No início do período das Grandes Navegações, no século XIV, eram trazidas receitas e temperos de todo lugar que se visitava, especialmente da Ásia. Esses temperos ganharam muito destaque na sofisticação de pratos e eram experimentados em diversas receitas. As especiarias, como noz-moscada, pimenta-do-reino e também o açúcar, no entanto, eram raras e seu preço era dispendiosos, por isso não eram encontradas na mesa do povo. Já na Baixa Idade Média (séc. XV), as especiarias foram mais difundidas em função das Cruzadas, a chamada Guerra Santa entre os europeus e mouros muçulmanos do Oriente Médio.

Também neste período, por influência dos hábitos alimentares dos povos do Oriente Médio, tornou-se comum a prática do cozimento em água fervente com especiarias, ervas aromáticas e outros condimentos que amaciam a carne e realçam o sabor.

Os medievais comiam com voracidade e sem modos à mesa. Os seus hábitos lembravam muito os grandes festins e orgias romanas. Em geral, os alimentos eram

servidos em tábuas ou pratos feitos de estanho, cobre, cerâmica ou madeira. Os copos também eram confeccionados nesse material. Os talheres, quando utilizados, eram a colher e a faca. O vinho era a única bebida presente nas refeições e considerado ideal para isso.

Esses banquetes realizados pelos medievos eram realizados em volta de uma mesa, que assim que surgiu era composta de numa prancha de madeira rústica apoiada em cavaletes. Posteriormente a pompa da nobreza fez evoluir para mesas com madeira mais bem acabada e pés fixos. A forma de preparação dos alimentos, por sua vez, também mudou na Idade Média: os guisados, comuns entre os romanos, foram quase esquecidos, e passou-se a utilizar grandes lareiras onde as carnes assavam e também se penduravam os caldeirões para os ensopados.

COMIDAS E HÁBITOS ALIMENTARES NA IDADE MÉDIA

Na Idade Média houve uma série de modificações, invenções e adaptações que modificaram definitivamente os hábitos alimentares europeus e, conseqüentemente, de boa parte da gastronomia mundial. Listamos algumas delas:



SAIBA MAIS!

É interessante perceber que muitas das invenções culinárias e receitas foram criadas inicialmente como forma de conservação dos alimentos. Aos poucos as técnicas de conservação e aproveitamento dos alimentos aprimoradas por monges se propagaram, como os queijos, que surgiram nas regiões montanhosas em função da escassez de carne, assim como a carne salgada e os embutidos, que surgiram para diminuir a falta de carne durante o inverno.

- Os queijos atingiram um dos pontos mais altos no que se refere à higiene. As ordens religiosas ganhavam reputação devido à qualidade dos seus queijos, a qual era medida em função de rígidas regras de higiene previstas em sua manufatura.

- O ovo, antes só consumido no campo, passou a ser consumido também nas cidades. Surgiu acompanhado de novas práticas, como a fritura em banha de porco ou óleo de peixe. Aliás, o peixe não era muito consumido nas cidades, uma vez que considerado carne inferior, só era ingerido em épocas determinadas por motivos religiosos ou em vilas costeiras. Junto com o ovo também surgiu a produção de bolos e tortas salgados, que não passavam de um pão mais caprichado.

- Ainda no séc. XIV, surgiram os molhos, promovendo melhoria dos pratos preparados e também ampliando os utensílios de cozinha.

- O vinagre veio de Constantinopla, atual Istambul, na Turquia, e era utilizado para preparar conservas de pepino, pimentão, cebola e aspargo. Além disso, passou-se a utilizar o mel como base para adoçar e produzir doces diversos. Também iniciaram-se as técnicas da destilação de bebidas.

- Com o desenvolvimento da agricultura, acrescentou-se à culinária as frutas cítricas, avelãs, a azeitona e a pimenta.

- Receitas e técnicas de preparo foram trazidas da Ásia e influenciaram muito a gastronomia europeia, como o macarrão, por exemplo.

- Os pratos eram fortes devido às especiarias. Muitas vezes eram ácidos, pois se usava bastante o vinagre e também crescia o gosto pelo doce. Não se apreciava o amargo.

Houve novidades também em relação aos utensílios e à forma de levar os alimentos à mesa. Vejamos algumas delas.

O garfo só surgiu no século XV, na Itália, em função de uma profunda renovação da culinária italiana ocorrida sob influência ibérica. Nessa fase surgiu também a utilização das “pastas” (massas) como o espaguete. Muitos anos depois o uso do garfo foi se espalhando pelos países vizinhos chagando a toda a Europa Medieval.

Nessa época (1533), a nobre italiana Catarina de Médicis casou-se com o futuro rei francês Henrique II e trouxe consigo seus renomados cozinheiros e confeitadores para atuarem na cozinha real, introduzindo assim alguns novos elementos à culinária francesa, que já estava ficando bastante desenvolvida.

Uma outra mudança na forma de lidar com os alimentos à mesa foi a introduzida pelo rei francês Luiz IV, um comilão incorrigível, que promoveu uma marcante mudança na



SAIBA MAIS

Existem controvérsias a respeito da origem do macarrão. Há opiniões que atribuem sua invenção aos babilônios, aos chineses e, a mais comum, aos italianos. O fato é que a partir do século XIII, quando Marco Pólo publicou um livro em que contava suas viagens exploratórias ao Oriente, divulgou-se a fabricação dessa massa, que segundo o editor do livro sugeria, seria de origem chinesa.

A diferença entre o macarrão consumido pelos chineses e o consumido pelos italianos é que a massa chinesa é ingerida em pequenos pedaços numa espécie de sopa. Já a italiana é bastante comprida, sem caldo e acompanhada por molho, receita que faz sucesso ainda hoje, no mundo inteiro.



SAIBA MAIS

No Brasil Colônia, o garfo era uma raridade e seu uso só foi generalizado no séc. XIX.

gastronomia francesa ao ordenar que os pratos fossem servidos separados e em sequência nas suas refeições, pois não queria que a comida fosse servida toda de uma vez e esfriasse. Essa prática acabou sendo adotada por toda a nobreza e virou costume em toda a França. A prática chegou a um absurdo exagero de se dividir uma refeição em 13 serviços.

BEBIDAS NO MUNDO COLONIAL

Com as Grandes Navegações, a possibilidade de se consumirem novas bebidas, além daquelas já conhecidas na Europa, aumentou. Nessa época ingeria-se bebidas coloniais, produtos e receitas vindas das colônias. O chocolate, o café e o chá passaram a ser o assunto da vez na gastronomia europeia. Todas essas bebidas coloniais eram consumidas inicialmente com açúcar de beterraba e posteriormente com açúcar produzido da cana-de-açúcar, vindo do Brasil.

As culturas influenciam e são influenciadas. Um exemplo disso ocorreu na relação Brasil-Europa. A introdução de bebidas coloniais na Europa, vindas de países colonizados, gerou uma grande demanda por açúcar. O produto, então,

passou a ser produzido no Brasil e enviado às metrópoles europeias. Esse fato trouxe modificação nos hábitos alimentares também no Brasil, que inicialmente desconhecia o açúcar e não apreciava comidas adocicadas. Com a larga produção e a disponibilidade do produto, o açúcar passou então a ser utilizado em receitas tradicionais e em novas receitas, como no mungunzá, por exemplo, em que donas-de-casa portuguesas, acostumadas a fazer doces, usaram o milho, tradicional da alimentação indígena, o

leite de coco, um ingrediente que se tornou tradicional brasileiro e, claro, o açúcar, para criar esse prato que configura-se como um verdadeiro encontro de culturas e etnias.



SAIBA MAIS!

Apesar de a cana-de-açúcar ter sido trazida da Ásia pelos portugueses, o açúcar, produto derivado da cana, é tipicamente brasileiro, uma vez que a sua larga produção iniciou-se aqui e daqui era exportada para a Europa.

AULA 2

Restaurantes e diversidade gastronômica

Na aula passada, vimos o surgimento e consolidação da gastronomia e como as culturas gastronômicas sofreram influências e benefícios umas das outras. Nessa aula veremos como a gastronomia francesa ganhou fama de gastronomia sofisticada, assim como outras culturas gastronômicas se destacaram em várias partes do mundo. Concluiremos essa aula falando dos ingredientes da formação da gastronomia brasileira.

Objetivos

- Explicar a origem dos restaurantes e a evolução
- Comentar o destaque que a criação de restaurantes causou à gastronomia francesa
- Mostrar as culturas gastronômicas de maior destaque mundial
- Apresentar motivos de destaque de culturas gastronômicas
- Conhecer as origens e influências que formaram a base da gastronomia brasileira
- Conhecer alguns pratos típicos da gastronomia brasileira

TÓPICO 1

Surgimento dos restaurantes

OBJETIVOS

- Explicar a origem dos restaurantes e a evolução
- Comentar o destaque que a criação de restaurantes causou à gastronomia francesa

Na aula passada, vimos como as culturas gastronômicas sofreram influências e benefícios umas das outras, em menor ou maior grau. Nesta aula, veremos como a gastronomia francesa ganhou grande impulso e consequente destaque e prestígio internacional. Ao contrário do que aconteceu em outras épocas, na França do século XVIII, não foi a alimentação que trouxe modificação social, mas justamente o contrário.

RESTAURANTE: CONTEXTO HISTÓRICO DO SURGIMENTO

Parece que eles sempre existiram, mas na verdade os restaurantes surgiram na segunda metade do século 18, há 250 anos. Esse empreendimento relativamente recente é, pois, fruto do capitalismo e do desenvolvimento da tecnologia. Antigamente as pessoas trabalhavam perto de suas residências e sempre almoçavam ou jantavam em casa. Com a Revolução Industrial isso mudou, pois as pessoas do campo se mudaram para trabalhar nas indústrias da capital e passaram a precisar de um local para comer, pois já não tinham suas “roças” e criações, nem tempo para cozinhar.

Em 1765, no início da Revolução Industrial, surgiu em Paris o primeiro restaurante de que se tem notícia, o “*Boulangier débite des restaurants divins*”.

A Revolução Francesa forneceu o cenário ideal para o surgimento e crescimento dos restaurantes em Paris por dois motivos: primeiro, porque ao produzir a fuga ou execução dos aristocratas, que tinham *chefs* de cozinha a seu

serviço, provocou o desemprego desses profissionais, que foram obrigados a se estabelecerem por conta própria, democratizando o acesso dos plebeus às delícias até então exclusivas da mesa dos nobres. O segundo motivo seria o fato de que, com a abolição das guildas - associação de auxílio mútuo constituída na Idade Média entre as corporações de operários, artesãos, negociantes ou artistas -, e a instituição do livre comércio, qualquer um passou a ter direito de montar seu estabelecimento e vender sua comida, sem restrições.

SURGIMENTO DO RESTAURANTE

O restaurante como um espaço social urbano surgiu do caldo/sopa/consomê. Entrava-se em um restaurante ou, como eram inicialmente chamados, na “sala de um *restaurateur*”, para beber caldos restaurativos, assim como se ia a uma cafeteria para beber café. Os primeiros *restaurateurs* serviam poucas refeições sólidas e anunciavam seus estabelecimentos como sendo especialmente adequados àqueles que tinham estômago muito sensível para fazer uma refeição à noite.

A palavra “restaurante” era usada como um “termo médico” e servia-se conhaque, grão-de-bico e chocolate como substâncias “restaurativas”. Muitos livros franceses de receitas do século XVIII continham extensas receitas à base de caldo chamadas *restaurants*, que prometiam restabelecer a saúde de pessoas que padeciam de doenças crônicas.

As iniciativas precursoras do que se conhece hoje como restaurante surgiram nas proximidades das fábricas. Começou com as viúvas que vendiam, aos trabalhadores das novas fábricas, sopas preparadas em caldeirões instalados em algumas esquinas. O francês Boulanger (Mathurin Roze de Chantoiseau) teve a ideia de melhorar esse serviço se instalando em uma lojinha, que contava com mesas - ao redor das quais as pessoas se sentavam para comer - e algumas opções de pratos que as pessoas compravam num guichê. O sucesso da empreitada foi tamanho que Boulanger precisou se mudar para um local maior. Ele aproveitou para ampliar as opções com um menu mais extenso e colocou um cartaz na entrada enumerando os pratos com um preço fixo para cada um. Mais uma vez um grande sucesso.



SAIBA MAIS

A palavra restaurante vem de *bouillon restaurant*, caldo restaurador. Séculos antes de um restaurante ser um lugar onde se ia para comer, um *restaurant* era algo de comer, uma sopa nutritiva.

A palavra Menu vinha do hábito de comprar um “pacote” de pequenos pedaços variados de carnes diferentes (*menus moceaux*) para fazer as sopas vendidas.

Boulangier viraria um símbolo da nova ordem gastronômica ao ser processado pela corporação dos *traiteurs*, por ter servido pés de carneiro com molho, extrapolando assim os limites de seus caldos medicinais, pois somente os *traiteurs* poderiam preparar e servir cozidos. Ele alegou que o molho era colocado depois sobre os pés de carneiro, portanto não era um cozido. Ganhou a causa e com isso abriu caminho para que os restaurantes fossem pouco a pouco ampliando suas ofertas culinárias, ao mesmo tempo em que mantinham suas vantagens de conforto e privacidade.

Com o tempo a ideia proliferou por toda a Paris e o nome original, “*Boulangier débite des restaurants divins*”, ficou famoso, dando origem ao nome genérico “*restaurant*”, usado nos novos estabelecimentos similares da época e ainda hoje.

RESTAURANTE: EVOLUÇÃO PARA OS DIAS ATUAIS

Inicialmente os restaurantes eram populares, voltados ao número cada vez maior de trabalhadores das novas fábricas e serviam pratos baratos sem sofisticação alguma. Nessa época, alguns intelectuais iam a esses restaurantes para “se misturar com o povo”. No início eram poucos, mas com o tempo a moda “pegou” e alguns restaurantes começaram a melhorar os pratos e o serviço, transformando-se em ponto de encontro e atraindo pessoas de camadas sociais mais altas.

Esse movimento propiciou o surgimento de um tipo diferente de restaurante, cada vez mais sofisticado com pratos bem elaborados e instalações mais luxuosas. Os restaurantes de luxo caprichavam na preparação de pratos e por isso deram grande impulso à gastronomia francesa.

Em 1820, os restaurantes da capital francesa, com seus cardápios em quatro colunas, comensais confusos e garçons de educação instável, haviam se tornado uma verdadeira mania local entre os mais conhecidos lugares parisienses.

Até boa parte da segunda década do século XIX, os restaurantes permaneceriam um fenômeno quase exclusivamente parisiense. Em Paris, turistas americanos e ingleses maravilhavam-se com os restaurantes, destacando-os entre as atrações “mais peculiares” e “mais notáveis” da cidade.

Entretanto, um fato acontecido em Paris dos anos 1870 propiciou a criação de um restaurante fora da França: surgiu em Paris o primeiro hotel vertical e o proprietário, César Ritz, convidou Auguste Scofieer para assumir a cozinha.

A aristocracia francesa ficou muito impressionada com o trabalho desse *chef* de cozinha. O hotel teria um restaurante com o melhor da gastronomia francesa. Alguns anos depois, César Ritz inaugurou outro hotel de luxo, esse em Londres, e o restaurante manteve a tradição da culinária francesa, fato que passou a se repetir em todos os novos hotéis de luxo que foram surgindo, até mesmo nas Américas.



Fonte: www.latinstock.com.br

Imagem 10: Hotel de luxo

Com os hotéis de luxo virando ponto de encontro dos mais ricos e se multiplicando pela Europa e América do Norte, a gastronomia francesa ganhou prestígio e evoluiu ainda mais. Foi o primeiro grande movimento gastronômico do mundo ocidental moderno. Consagrada, a culinária francesa mantém sua fama até hoje.

TÓPICO 2

Gastronomia mundial

OBJETIVOS

- Mostrar as culturas gastronômicas de maior destaque mundial
- Apresentar motivos de destaque de culturas gastronômicas

No tópico anterior, vimos como a gastronomia francesa ganhou fama e prestígio de gastronomia sofisticada. Nessa aula, veremos que, apesar de nenhuma outra ter atingido o mesmo prestígio, gastronomias de outras culturas também se destacaram e até já superaram a gastronomia francesa por terem conquistado o gosto e entrado nos hábitos alimentares das pessoas. Essas gastronomias, pois, ganharam destaque em várias partes do mundo.

Com o passar do tempo, as pessoas foram se cansando da gastronomia francesa e passaram a buscar novidades. Apesar de continuarem frequentando os mesmos restaurantes franceses, mostravam-se abertas a inovações. Surgiu, então, espaço para outras culturas culinárias se apresentarem. Na Europa, a culinária do Mediterrâneo conseguiu algum espaço e na América do Norte, a culinária Creole e Mexicana mostraram sua variedade e riqueza. Eram vistas, por outro lado, apenas como curiosidades, novidades que não ameaçavam em nada a hegemonia da gastronomia francesa. Façamos agora um passeio pela gastronomia mundial.

BEM-VINDO(A) À ITÁLIA

No mesmo caminho das sopas de Boulanger, as pastas italianas popularizavam-se pela praticidade e baixo custo. A Itália sempre foi um país muito visitado e tem atrações turísticas inigualáveis, como Veneza e Roma, para citar só duas delas.

Na Itália, os visitantes conheciam a gastronomia e levavam, além de boas lembranças, algumas receitas para casa. Também houve forte migração de italianos por conta das guerras mundiais. Silenciosamente a gastronomia italiana se espalhou pelo ocidente e, mesmo não ameaçando o prestígio da consagrada culinária francesa, instalou-se de forma definitiva, influenciando a cultura de todos os povos ocidentais. A constatação é simples, ou você já viu alguém que não conhece pizza e macarrão? Hoje a gastronomia italiana influencia muito hábitos alimentares no Brasil e em outros países e já se faz muito mais presente que a gastronomia francesa.



Fonte: www.latinstock.com.br

Imagem 11: Pizza

CHEGAMOS À REFEIÇÃO RÁPIDA

Fato semelhante ocorreu com a disseminação do consumo de hambúrguer, *hot-dog*, *cheesecake*, *marshmallow*, *brownies* e a Coca-Cola. Não se pode, no entanto, admitir que houve propriamente uma evolução e expansão da gastronomia norte-americana. Na verdade, ao contrário, no cenário gastronômico os americanos se comportam muito mais como consumidores de culturas gastronômicas, fato facilmente observado pela enorme quantidade e variedade de restaurantes de culturas gastronômicas variadas existentes nos Estados Unidos e pela facilidade de se encontrarem *tortillas*, pizzas e comida chinesa no dia-a-dia do americano.

O fato é que o modelo comercial de *fast-food* aliado a algumas receitas básicas como *hot-dog*, *cheeseburger* e Coca-Cola ganharam o mundo e, apesar de não representarem o melhor da rica gastronomia americana, presente somente nas cidades do interior, faz-se presente em todas as grandes cidades do mundo. O Mc Donald's e a Coca-Cola levaram a *junk-food* para todo o mundo civilizado, mesmo assim não podemos dizer que houve uma expansão da gastronomia americana, mas sim a expansão de um modelo comercial ligado à alimentação.



Fonte: www.latinstock.com.br

Imagem 12: Hot-dog

O ORIENTE

Ao traçarmos um cenário gastronômico mundial, não podemos nos esquecer da enorme riqueza da gastronomia oriental, principalmente a culinária chinesa,



Imagem 13: Comida oriental

de onde vem o arroz, o frango xadrez, o pastel, o *sushi*, o macarrão e inúmeros outros pratos. O americano, por exemplo, consome bastante comida chinesa comercializada no formato *delivery*. A culinária japonesa, por sua vez, também merece atenção especial com seus *sushis*, *sashimis* e *yakisobas*. A cultura milenar desses países é extremamente rica, inclusive no aspecto gastronômico. Não é à toa que seus pratos conquistam cada vez mais espaço, principalmente

nos dias de hoje, em que a comida *light* é cada vez mais procurada. Acrescente-se ainda o apelo de ser uma gastronomia exótica e inusitada, que consegue ser ao mesmo tempo ancestral e atual.

Não nos esqueçamos também que muito da culinária europeia incorpora ingredientes, temperos e especiarias originais da cultura oriental. Na época das grandes navegações, ainda na Idade Média, quando a gastronomia francesa ainda engatinhava, o caminho para as Índias era estratégico para o tráfego desses produtos, e as especiarias orientais eram importadas às toneladas.

OUTRAS CULTURAS

Podemos citar ainda outras culturas gastronômicas cheias de riquezas, mas que por um motivo ou outro não chegaram a ganhar grande destaque no mundo moderno. Falamos da culinária árabe, da culinária polinésia, da comida tailandesa, da gastronomia mexicana e das várias culturas africanas. Há ainda a culinária grega, a alemã, a portuguesa, a espanhola e até a culinária esquimó, baseada na carne de foca. Todas elas possuem seus atrativos, mas nenhuma chegou ainda ao ponto de se expandir mundialmente e maciçamente, como fizeram as gastronomias francesa, chinesa, italiana e japonesa.

Apesar da hegemonia francesa, a verdade é que através dos séculos as várias correntes migratórias levaram as diversas culturas gastronômicas a se influenciarem mutuamente e a se espalharem pelo mundo.

Atualmente, no cenário globalizado, podemos encontrar diferentes representantes dessas culturas gastronômicas praticamente no mundo todo, apesar de a maioria delas não conseguir manter totalmente inalteradas suas características originais.

TÓPICO 3

Gastronomia brasileira

OBJETIVOS

- Conhecer as origens e influências que formaram a base da gastronomia brasileira
- Conhecer alguns pratos típicos da gastronomia brasileira

Na aula sobre gastronomia, abordamos a história da feijoada. Nessa aula, vamos conhecer melhor a origem e as influências sofridas na formação da gastronomia brasileira.

A rica gastronomia brasileira é baseada, principalmente, na influência dos índios, primeiros ocupantes do território; dos portugueses, que colonizaram e dominaram o território originalmente dos índios, e dos africanos trazidos pelos portugueses como escravos. Além desses elementos principais, ainda encontramos influências de imigrantes italianos, alemães, judeus e árabes.

Aos primeiros índios avistados, Pedro Álvares Cabral ofereceu vinho, presunto

defumado, pão, figos em passa e doces diversos. Fez nascer, assim, a relação entre a alimentação lusitana e a nativa brasileira. É certo que os índios estranharam muito o gosto dos alimentos oferecidos e, ainda depois de muito tempo, não se adaptaram muito a eles. Em contrapartida, o costume indígena de comer palmito foi muito bem aceito pelos portugueses. Assim, não só os hábitos alimentares portugueses influenciaram o Brasil, como os hábitos alimentares indígenas influenciaram Portugal e outros países europeus.

A batata, originária da região dos Andes, na América do Sul, despertou a atenção e a curiosidade dos primeiros exploradores europeus e até hoje faz mais sucesso lá do que no continente sul-americano. A

Fonte: www.latinstock.com.br

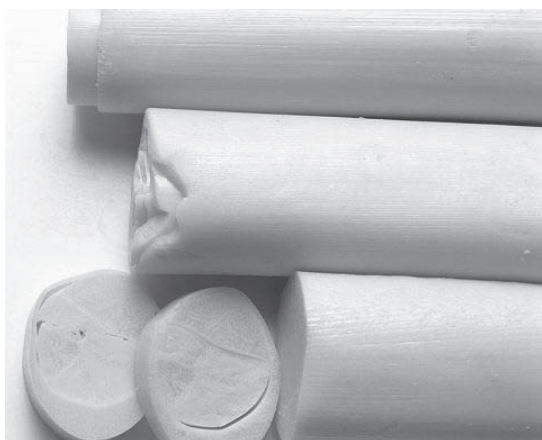


Imagem 14: Palmito

batata é hoje a principal fonte de carboidrato dos ingleses, formando a base da sua alimentação. A abóbora, milho, feijão, fava, amendoim e cará (tipo de tubérculo) também caíram no gosto português.

INFLUÊNCIAS INDÍGENAS NA GASTRONOMIA BRASILEIRA

Além de muitas frutas, cereais, como o milho, legumes e verduras diversas, os índios têm uma gastronomia rica, balanceada, saudável e variada.

Da mandioca, os índios produzem a farinha, o beiju e o pirão. O beiju é o pão dos índios. A mandioca constitui a principal fonte de carboidratos dessa etnia e é indispensável na sua alimentação diária. Além disso, os índios preparam mingau de banana-da-terra e consomem peixes cozidos e assados.

Os índios usam um buraco na terra para assar. Colocam, além do alimento envolto em folhas de bananeira, brasas ou pedras quentes e as enterram para, horas depois, desenterrar e recuperar os alimentos.

Usam, assim, uma espécie de forno ancestral.

As mulheres índias é que cozinham para a tribo e também fabricam as panelas e utensílios de cozinha. Elas também preparam bebidas alcoólicas a partir da mandioca fermentada, do aipim, da batata-doce ou do milho. Fazem também “vinho” do caju, jenipapo e abacaxi, entre outras frutas.



VOCÊ SABIA?

Quando assam peixes, os povos indígenas não costumam limpá-los. Sendo assim, não retiram escamas nem as vísceras, o que lhes garante importantes nutrientes que fazem muito bem à saúde.

INTEGRAÇÃO DE ALIMENTOS NO PERÍODO DA DESCOBERTA DO BRASIL

Apesar da grande variedade de frutas, legumes e verduras nativas brasileiras, muito do que consumimos no dia-a-dia não são alimentos nativos do Brasil, foram trazidos da Europa e da Ásia pelos portugueses e passaram a integrar a alimentação brasileira.

Os portugueses trouxeram para o Brasil: figo, laranja, limão, melão, uva, cenoura, pepino, espinafre, chicória, mostarda, coentro, manjerição, alho, gengibre, arroz e cana-de-açúcar, estes dois últimos de origem asiática. Também trouxeram animais, como bois, vacas, touros, ovelhas, cabras, carneiros, porcos e galinhas.

Da gastronomia portuguesa também veio o hábito de preparar e consumir doces. O paladar indígena não era acostumado ao sabor doce. Também dos

portugueses vieram as técnicas de salgar a carne, que originou posteriormente a carne-de-sol e o charque, assim como a técnica de destilação, que originou posteriormente a cachaça.

Já a interação com a cozinha africana veio com a chegada de escravos africanos no Brasil. Os negros acabaram acostumados com os hábitos alimentares dos índios,

mas também introduziram em suas receitas ingredientes e técnicas culinárias no Brasil.

Os negros faziam um pirão escaldado especial que era comido com pimenta malagueta. Foi chamado de pirão massapé. Da África vieram quiabo, inhame, erva-doce, melancia, banana e coco. Do leite de coco e do próprio coco ralado, faziam o cuscuz. Dos restos de carne de porco, os negros criaram a feijoada. Da palmeira, produziram o dendê.

Veja a seguir alguns fatos curiosos sobre a culinária brasileira.

Fonte: www.latinstock.com.br



Imagem 15: Inhame



VOCÊ SABIA?

O coco e o coqueiro não são nativos do Brasil, são originários da Ásia e vieram para o Brasil da África, junto com os escravos africanos trazidos pelos portugueses.

O ovo era muito apreciado pelos portugueses, que o preparavam de diversas formas. O ovo foi acrescentado a pratos indígenas como mingaus, canjicas, papas e também em doces.

Do milho, os negros criaram o angu (água e fubá). E também do milho, a mulher portuguesa criou a canjica e pudins.

O arroz caiu no gosto de negros e brancos. Inicialmente era preparado com a consistência de um pirão. Mais tarde, nas cozinhas dos hotéis, passou a ser feito de maneira “solta”, do modo contemporâneo. O arroz ganhou várias produções culinárias diferentes, como o arroz-doce, arroz-cuxá, arroz de piqui e arroz-carreteiro.

Do cultivo da cana-de-açúcar, muito fácil de se expandir em território brasileiro, fez-se a garapa e a cachaça.

Os doces/açúcar foram conhecidos pelos índios e negros através dos portugueses. Devido à fartura e boa propagação de certas frutas, nasceram aqui a marmelada, a cajuada, a bananada, a goiabada, etc.

MIGRAÇÃO DA GASTRONOMIA MUNDIAL PARA O BRASIL E SURGIMENTO DA GASTRONOMIA REGIONAL

Depois do Brasil Colônia, a gastronomia brasileira se firmou recebendo influência de outros povos que para cá imigraram no final do século XIX e começo do século XX, como os italianos, alemães, japoneses, árabes e judeus. Isso aumentou as diferenças das gastronomias regionais brasileiras de acordo com as influências sofridas, como é o caso da influência alemã no sul do Brasil, italiana no sul e sudeste, árabe no sudeste e centro-oeste e africana em parte do nordeste, notadamente na Bahia.

Essas influências regionalizadas, de acordo com os fluxos migratórios e a evolução natural advinda disso, fez da gastronomia brasileira um mosaico de possibilidades extremamente rico, diversificado e saboroso. A gastronomia brasileira hoje tem enorme potencial turístico.

A tendência atual da gastronomia é a mistura de estilos e contrastes, feitos de maneira artística e com formato bem comercial. Exemplo disso são as praças de alimentação dos shoppings com seus restaurantes formatados e suas *fast-foods* padronizadas.

Na contramão desse movimento, outra tendência que vem crescendo no Brasil é a valorização da cultura tradicional regional, procurando resgatar, com a maior fidelidade possível, receitas tradicionais antigas.

Assim como no Brasil, também ocorreram processos semelhantes em todas as culturas. Na gastronomia italiana, por exemplo, existem verdadeiras pérolas surgidas no período pós-guerra, época em que a carne era extremamente escassa e os legumes passaram a ser a principal matéria-prima. Impelidos pela necessidade, novos pratos foram surgindo e posteriormente tornaram-se notórios, como o risoto, massas diversas e toda sorte de preparações à base de legumes.

CURIOSIDADES GASTRONÔMICAS DE ALGUMAS REGIÕES DO BRASIL

A maioria das grandes receitas normalmente teve origem na necessidade e na escassez. Um grande exemplo disso é a nossa feijoada. Na época da escravidão, o senhor do engenho ficava com as partes mais nobres do porco, e o que restava (pé, orelha, rabo, língua, costela, etc) era destinado aos escravos. Daí surgiu a feijoada, que era um cozido dessas partes acrescido de feijão preto, pouco azeite na época.

Também foi assim com a nossa peixada nordestina. Os pescadores voltavam famintos do mar e vendiam os peixes de maior valor comercial; os menores (que não

eram vendidos), junto com a cabeça e vísceras dos outros que eles limpavam antes de vender, eram postos para ferver num caldeirão em que se acrescentavam alguns legumes. Estava feita a peixada. Ainda aproveitavam parte do caldo do cozido para misturar farinha de mandioca e fazer o pirão.

O arroz de carreteiro, uma mistura de carne com arroz e verduras, surgiu da necessidade que os caminhoneiros tinham de preparar uma refeição com pouquíssimos apetrechos (basta uma boca de fogo, uma panela e uma faca) e com simplicidade e rapidez. Essa mistura lhes servia de almoço.

Assim também foi com o feijão tropeiro, prato que é preparado a partir de sobras de carnes assadas em churrasco (normalmente feito em um dia anterior), acrescidas de feijão e farinha.

TABUS NA HISTÓRIA DA GASTRONOMIA

- Na época do Brasil Colônia, mulheres em período menstrual eram impedidas de cozinhar, pois acreditava-se que elas “perdiam a mão”: os bolos queimavam de um lado, os ovos batidos desandavam, a canjica perdia o ponto. Além dessas comidas, as mulheres também não podiam também fazer assados.

- Já as mulheres grávidas, seriam boas para baterem bolos, pois a massa crescia, porém não podiam pôr para assar. Não podiam fazer linguiça, pois esta apodreceria; não podiam fazer sarrabulho ou panelada para não abortar e não provavam comida, pois acreditava-se que seu paladar ficava alterado.

- Os banquetes são tidos como grande encontro social. Tradições milenares acompanham as práticas dos banquetes, tais como: comer ou beber junto significa aliar-se; comer pão ou provar sal é irmanar-se; comer no mesmo prato é fraternidade; vinho derramado é alegria; farinha que cai no chão significa fartura.

- Segundo a credence popular, deve-se comer sal ao lado da pessoa que se pretenda conhecer/namorar. Além disso, sal simboliza conservação e em quase todos os rituais aparece como elemento antimágico, afasta malefícios.

- Um tabu, que surgiu na Europa, é o de que deve-se evitar 13 pessoas à mesa. Acredita-se que 13 pessoas à mesa traz a infelicidade e morte dos anfitriões, ou mesmo de algum convidado. Morreria, segundo a lenda, o primeiro que se levantasse da mesa e também o último. A explicação para esta crença está na Santa Ceia, Jesus e seus 12 apóstolos. Judas, o traidor, foi o primeiro a deixar a mesa e mais tarde, depois de delatar Jesus, suicidou-se.

- Há ainda costumes civilizados em relação à gastronomia, como o que prega que ninguém deve terminar refeição em casa alheia sem agradecer. Há outros curiosos, como o de alguns povos árabes que emitem sonoros arrotos para expressar a satisfação com a refeição.

- O hábito de palitar os dentes é tipicamente brasileiro, mas teve origem com o costume dos portugueses de confeccionarem os palitos. Dom Pedro I só conversava após o jantar, palitando os dentes. Atualmente é uma prática questionável em restaurantes.

- Beber/brindar é um ato formal, indispensável nos protocolos sociais.



VOCÊ SABIA?

A sesta, que consiste em dormir um pouco depois do almoço, é um costume quase mundial, mas não muito arraigado nos centros urbanos no Brasil.

AULA 3

Comercialização gastronômica

Já sabemos que o restaurante surgiu na França em virtude de uma necessidade alimentar, mas veremos que os clientes revelaram novas necessidades, e o mercado de alimentação evoluiu e se diversificou. Como cada vez mais as pessoas procuram as diferentes empresas de alimentação, elas criam diferenciais adaptados a cada tipo de cliente, proporcionando uma grande diversidade de tipos de empresas de alimentação e uma grande concorrência entre elas. Estudaremos que critérios, consciente ou inconscientemente, os clientes usam para escolher onde comer diante de tantas possibilidades.

Objetivos

- Apresentar a abrangência do termo restaurante
- Descrever a motivação de clientes na escolha de restaurantes

TÓPICO 1

Empresas de alimentação

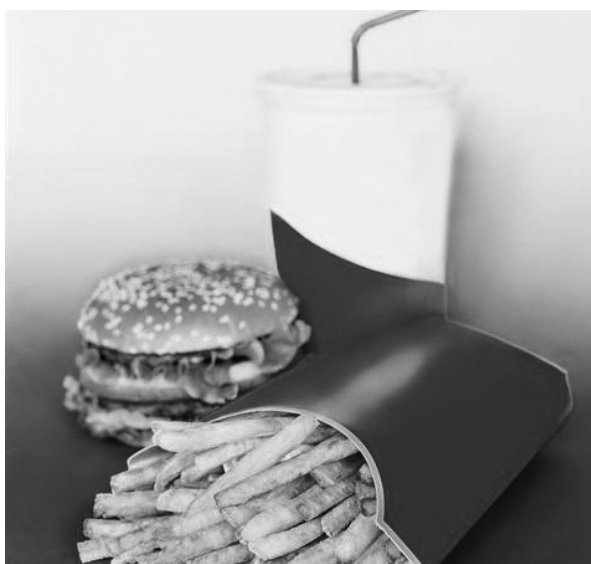
OBJETIVO

- Apresentar a abrangência do termo restaurante

Neste tópico, perceberemos que restaurante é um nome genérico que engloba ampla diversidade de empreendimentos diversos destinados a vender o serviço de alimentação. Vejamos como isso se configura.

Conforme visto na aula anterior, o termo restaurante surgiu em Paris, na França, para nomear lugares em que generosos pratos de sopa servidos a trabalhadores braçais tornaram-se famosos por serem considerados excelentes para restaurar as forças. Com a evolução dos serviços, esses lugares passaram a se chamar *restauranter*. O *restauranter* se transformou em atrativo turístico de Paris. De lá para cá quase 250 anos se passaram, os clientes revelaram novas necessidades e o mercado de alimentação evoluiu e se diversificou.

Quando se fala em restaurante, hoje em dia, logo imaginamos um ambiente com mesas cobertas com toalhas brancas e garçons de calça preta carregando bandejas. Na realidade, nos condicionamos a esta imagem, a esse estereótipo, e não nos damos conta de que, com a evolução dos tempos e a exigência de praticidade e economia, surgiram outras



Fonte: www.lainstock.com.br

Imagem 16: Fast-food

formas de restaurante, como o *self-service* e o *fast-food*, em que os funcionários são treinados a agir de forma padronizada e usam um uniforme estilizado, mais prático e adequado ao ambiente.

A palavra restaurante é muito complexa. Guarda dezenas de segmentações e agrega vários significados, tais como: qualidade, diversidade, economia, praticidade, descontração, sofisticação, satisfação, etc.

INDÚSTRIA DE ALIMENTAÇÃO

A segmentação de restaurantes e similares está se tornando cada vez mais presente nos nossos dias, devido à indústria da alimentação. Esta, por sua vez, fornece alimentos, bebidas e outros serviços relacionados nas mais variadas formas, de acordo com as necessidades e expectativas de cada tipo de cliente.

Na indústria de alimentação estão incluídos, além dos restaurantes, os fabricantes e fornecedores de alimentos. Entretanto, nesta exposição trataremos apenas dos estabelecimentos que, além de preparar, também prestam um serviço ao cliente.

A história da indústria da alimentação é relativamente recente, começou há cerca de três séculos e ainda está em fase evolutiva. Inicialmente nas estalagens e tavernas, lugares de festa, bebida e diversão, servia-se refeição e bebida. A mais tradicional das festas eram a da sopa e a do vinho. Esses serviços foram se desenvolvendo lentamente, de forma diferenciada em cada país e região, até chegar aos bares e restaurantes de hoje que promovem festas.

Hoje em dia, as pessoas utilizam cada vez mais os serviços de alimentação, e observa-se que quanto maior o centro urbano, mais as pessoas se alimentam fora de casa. Pesquisas do IBGE (2003) detectaram um gasto cada vez menor na compra de alimentos para preparo, mas em contrapartida há gastos crescentes em serviços de alimentos prontos. É a vida moderna.

TIPOS DE EMPRESAS

Há vários tipos de empresas de alimentação. Cada um com características próprias. Dentre eles, destacamos os principais tipos, como se vê a seguir.

RESTAURANTE TRADICIONAL

- É um restaurante quase que imutável apesar do tempo. Sua decoração é clássica e sóbria.

- Costuma ser “*a la carte*”, com serviço tradicional à inglesa direto.
- Seu cardápio é sofisticado e há variedade de pratos finos.
- Sua mão-de-obra é especializada, há *maitre* e garçons alinhados e uniformizados conforme tradição da gastronomia francesa.

RESTAURANTE POPULAR

- Fornece alimentos e bebidas a um preço baixo.
- Há limitação na qualidade do serviço e dos produtos.
- Serve prato feito ou “comercial”, ou seja, mesmos alimentos básicos do PF, porém servido em pequenas travessas e não já amontoados no prato.

RESTAURANTE TEMÁTICO / TÍPICO:

- Tanto a decoração como o cardápio seguem um tema específico.
- Proporciona serviço variado, conforme o tema e a comida servida.
- Em alguns casos, os garçons vestem roupas típicas.

SELF-SERVICE

- São *buffets* e restaurantes quase sempre com o sistema de comida por quilo.
- O cliente se serve à vontade e quantas vezes quiser, pagando um preço único ou por peso.
- O cliente se serve com relativa rapidez, logo que chega, e paga só pelo que pôs no prato.

FAST-FOOD

- Serve alimentos padronizados e pré-preparados.
- Oferece serviço rápido e sem cerimônia (descontraído).
- Os funcionários têm comportamento padronizado, conforme o treinamento que recebem.
- É uma tendência atual de lanchonetes e *coffee shops*.
- Geralmente os *coffee shops* funcionam 24h e são localizados em hotéis, *flats* e aeroportos.

CATERING

Vende refeições prontas para consumo em local diverso (externo) do lugar em que foram produzidos os alimentos. Essas refeições são consumidas em lugares, como meios de transporte (avião, por exemplo); empresas com refeitório, mas sem cozinha; buffets, festas, entre outros.

COZINHA INDUSTRIAL

São os refeitórios de empresas, quartéis, indústrias e hospitais.

BARRACAS DE PRAIA

- Apresenta estrutura típica para praia com decoração rústica e ambiente descontraído.
- Funcionários vestem-se com uniformes leves: bermudas, boné ou camisetas com nome da barraca.
- Oferece pratos típicos e praianos. Vendem principalmente frutos do mar e bebidas refrescantes.

PIZZARIAS

- Vendem pizza. Geralmente são especializadas apenas em pizzas ou massas em geral.
- Podem ser sofisticadas ou populares.

CHURRASCARIA

- Oferece como produto principal diversos tipos de carne.
- Serviço pode ser *a la carte* ou rodízio, ou seja, opção pelo cardápio ou pelos espeto corrido.
- Pode ser sofisticada ou popular.

BAR (*SNACK BAR* / *BOATE* / *BARZINHO* / *CLUBE*)

- Lugar voltado para a diversão e o entretenimento, geralmente com música.
- Oferece como produto principal a bebida.
- A comida é secundária, geralmente há apenas petiscos e tira-gosto.

A ALIMENTAÇÃO NA HOTELARIA

O Departamento de A&B, alimentos e bebidas, ocupa posição importante na hotelaria por três motivos principais: geralmente possui muitos funcionários (de 20 a 50% do total), movimenta muitos recursos na estrutura e operacionalização e funciona como diferencial ou atrativo do hotel.

Os grandes hotéis de antigamente mantinham uma cozinha clássica. Este modelo deve-se à prosperidade e à exigência de qualidade nos serviços prestados pelos hotéis de luxo. A partir dos anos 80, um novo modelo de restauração

começou a ser incorporado pelos hotéis, com uma característica mais prática e menos sofisticada e cara. Hoje, a maioria dos restaurantes de hotel disputa clientes com outros restaurantes da cidade. A ideia é ser competitivo e atrair público da própria cidade, ou seja, os não-hóspedes.

O serviço de alimentos e bebidas passa constantemente por uma série de mudanças e novas tendências, mas o segredo de qualquer estabelecimento é a habilidade de conciliar a operação dos seus serviços com as necessidades dos clientes, ou seja, estabelecer o casamento perfeito entre a qualidade do serviço que fornece e a qualidade demandada pelos seus usuários.

TÓPICO 2

Motivação dos clientes

OBJETIVO

- Descrever a motivação de clientes na escolha de restaurantes

Neste tópico, perceberemos que os clientes escolhem seus restaurantes não exclusivamente pelas comidas, mas por um complexo de serviços e condições que atingem suas necessidades.

Vejamos como isso acontece.

Como visto no tópico anterior, as pessoas procuram cada vez mais as empresas de alimentação, que, por sua vez, se especializam e criam diferenciais cada vez mais adaptados a cada tipo de cliente. Isso gera grande diversidade de tipos de empresas de alimentação e uma grande concorrência entre elas para atrair os clientes.

Diante de tantas possibilidades, as pessoas utilizam uma série de critérios para escolher onde comer, o que pode, de certa forma, definir quem fica e quem sai do mercado de alimentação. Entre esses critérios, de forma consciente ou inconsciente, os clientes levam em consideração inicialmente aspectos básicos e fundamentais, como localização e preço, e vão subindo na escala de exigência conforme aumenta a disponibilidade de estabelecimentos.

As pessoas se alimentam fora de casa e fazem sua escolha de lugar basicamente por três motivos ou por uma mistura deles.

1. NECESSIDADE DE SE ALIMENTAR

Principalmente na hora do almoço, é o momento em que o organismo dá o alerta de que é necessário repor calorias. Normalmente quem almoça fora durante a semana é quem trabalha ou estuda longe de casa e, por falta de tempo ou por outros motivos, se vê obrigado a frequentar os estabelecimentos disponíveis na região. Nesse caso, o preço é um fator predominante na escolha, seguido da qualidade e da variedade. Por ser uma atividade rotineira, o consumidor varia muito de estabelecimento, portanto é um cliente muito mais difícil de se regularizar.

Nesse item, necessidade de se alimentar, o segmento de “comida por quilo” vem crescendo muito em função exatamente da junção dos componentes: preço, rapidez e variedade.

Existem também muitas pessoas que não querem ou não sabem cozinhar em casa, não têm cozinha bem aparelhada ou abastecida e precisam comer, seja no almoço, seja no jantar.

2. PRAZER DE SE ALIMENTAR

Além de as pessoas se alimentarem para saciar a fome, elas podem comer por prazer. Isso ocorre principalmente na hora do jantar. Nesse momento, a procura é por um lugar agradável para se divertir e saborear algo especial. Nesse caso, o consumidor deseja momentos agradáveis e descontraídos. Ele busca o que não tem ou não pode preparar em casa, uma comida diferente, caprichada, sofisticada ou até mesmo exótica. Normalmente não tem pressa, quer aproveitar bem e apreciar o momento.

3. EXERCÍCIO DA VAIDADE

Frequentar restaurantes é também exercitar a vaidade, em qualquer nível sócio-econômico. É onde as pessoas se “socializam”, exibem suas roupas, carros, acompanhantes, etc. As pessoas querem ver e ser vistas. Procuram por locais bem frequentados, chiques, famosos ou novidades do mercado, para poder comentar depois. Todo profissional do ramo deve estar ciente disto para poder satisfazer melhor as expectativas e necessidades de seus clientes.

AULA 4

Alimentos e bebidas

Nessa aula veremos como é organizada uma empresa de alimentação e as funções ocupadas por colaboradores, tanto na parte de atendimento e serviço, como na área de preparação dos alimentos.

Objetivos

- Identificar a organização de uma empresa de alimentação e seus colaboradores
- Identificar a organização operacional e as funções especializadas de uma cozinha profissional

TÓPICO 1

Estrutura de alimentos e bebidas

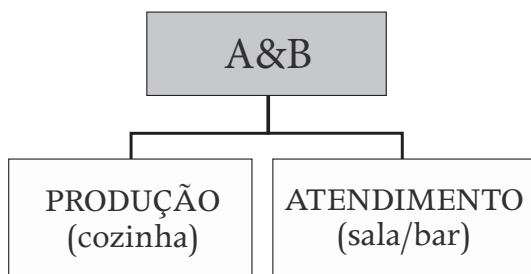
OBJETIVO

- Identificar a organização de uma empresa de alimentação e seus colaboradores

Numa empresa de alimentação, trabalham unidos produção e atendimento, dentro de uma estratégia comum, para satisfazer as necessidades dos clientes. Observemos como isso se configura.

Até aqui vimos e estudamos sobre gastronomia e hábitos alimentares e sociais das pessoas associados à alimentação. Agora veremos como é organizada uma empresa de alimentação atual e quais são as funções ocupadas pelos colaboradores.

As operações do Departamento de Alimentos e Bebidas (A&B) são divididas em dois grupos de atividades: PRODUÇÃO (cozinha) e ATENDIMENTO (sala/bar).



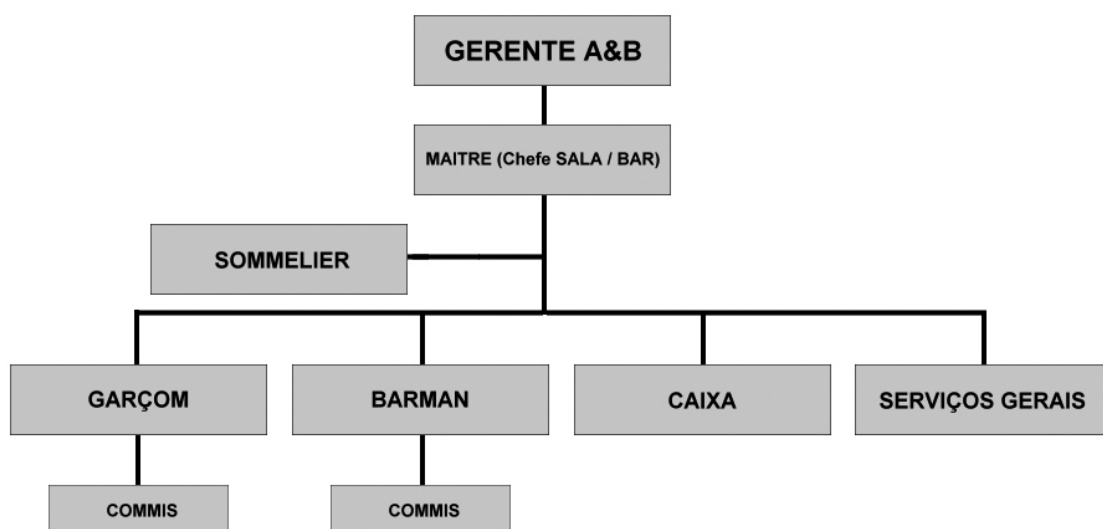
Quadro 1 - Operações do Departamento de Alimentos e Bebidas (A&B)

- **COZINHA:** os profissionais desta atividade cuidam de toda a parte técnica da **PRODUÇÃO** dos alimentos, ocupando-se com atividades, como abastecimento de geladeiras, conservação, manipulação, preparação e finalização, além da apresentação e da qualidade final dos pratos.

- **SALA / BAR:** aqueles que cuidam do atendimento, ocupam-se em preparar o ambiente, receber os clientes e fazer todo o atendimento e serviço de bebidas e dos alimentos preparados pela equipe da cozinha, sem esquecer da cortesia e do bem-estar dos clientes.

Para entender melhor os dois grupos de atividades, vamos estudá-los separadamente e conhecer sua estruturação. Vejamos primeiramente como funciona o atendimento.

A seguir vemos a estrutura organizacional do atendimento de um restaurante sofisticado.



Quadro 2 - Estrutura organizacional do atendimento de um restaurante sofisticado

FUNÇÕES E CARGOS NA EQUIPE DE ATENDIMENTO

GERENTE DE A&B (*FOOD AND BEVERAGE MANAGER*) OU **GERENTE DO RESTAURANTE:**

- Organiza e planeja todos os setores dentro de A&B.
- Estuda os custos de produtos junto ao departamento de compras.
- Faz planejamento, alterações e cancelamento de cardápios.
- Promove treinamentos entre todo seu pessoal.
- Supervisiona o “bom andamento” dos serviços.

- Mantém contato direto com os clientes para a análise de necessidades, reclamações, etc.
- Apresenta relatórios à Diretoria ou Gerência geral ou Proprietário do restaurante.
- Assegura as margens de lucro pretendidas de acordo com a política financeira do proprietário.
- Assegura a qualidade dos produtos e serviços em relação aos preços cobrados.
- Seleciona e demite funcionários.

MAITRE (MÉTRE)

- Dependendo da estrutura pode existir 1º e 2º *maitre*.
- É subordinado ao Gerente de A&B ou Gerente do Restaurante.
- É a pessoa que dirige o serviço do restaurante em parceria com os seus subordinados.
- Também é responsável pelos serviços de Banquete, *Room Service* e muitas vezes pelo Bar.
- Deve ser um profundo conhecedor de técnicas e tarefas de A&B.
- Deve possuir certa cultura e diplomacia ao falar com os clientes. O bom *maitre* aprende a “ler” o pensamento do cliente.
- Segue normas de etiqueta sem chegar ao esnobismo.
- Observa atentamente os procedimentos e atitude de seus subordinados, orientando-os constantemente.

GARÇOM

É o responsável pelo serviço de mesas do restaurante, bem como pelo serviço de Banquetes, *Coffee Breaks* e *Room Service*.

COMMIS (COMI)

- Tem a função de ajudar o garçom.
- Traz e recolhe travessas da/para a cozinha.
- Serve o *Couvert*.
- Faz a limpeza, arrumação e reposição das mesas.
- É o responsável pela arrumação do aparador.

SOMMELIER (*SOMELIÊ*)

- É responsável pelo serviço de bebidas.
- Deve possuir profundos conhecimentos de enologia.
- Deve conhecer a procedência, qualidade e caráter dos vinhos que recomenda.
- Apresenta a carta de vinhos aos clientes e pode aconselhar a escolha, descrevendo detalhes.
- Verifica e faz reposição de estoque de bebidas.

TÓPICO 2

Organização de cozinha

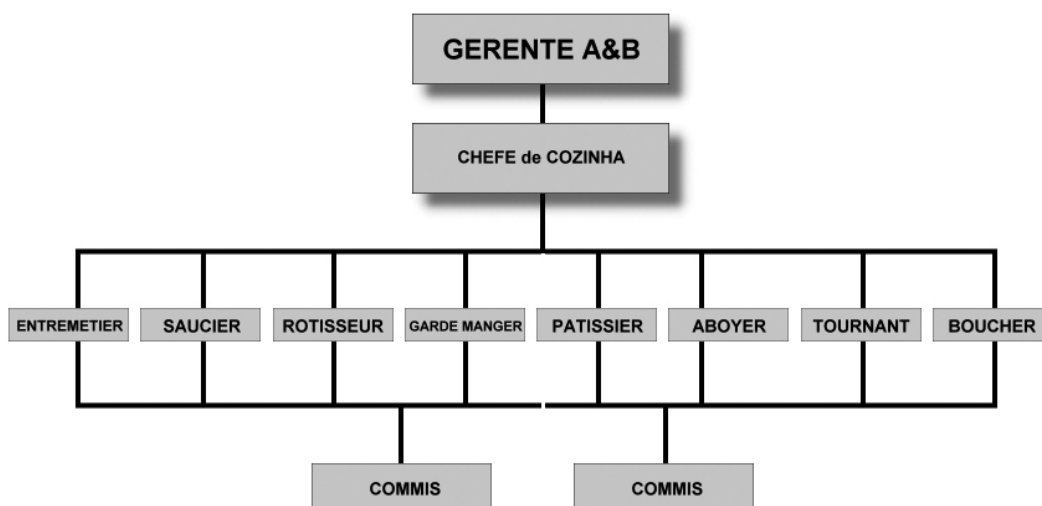
OBJETIVO

- Identificar a organização operacional e as funções especializadas de uma cozinha profissional

No tópico anterior, vimos o organograma e as funções da equipe de atendimento. Nesse tópico veremos o organograma e as funções da equipe de produção.

A equipe que trabalha na cozinha é chamada de brigada de cozinha. Encontramos duas formas diferentes de se organizar uma brigada de cozinha, dependendo da sua “filosofia de trabalho”, ou mesmo de uma mistura dessas duas formas.

A brigada de cozinha clássica da gastronomia francesa é uma organização horizontal, com muitos chefes especializados que desempenham funções específicas e não contam com muitos ajudantes, como no organograma abaixo. Como o custo da mão-de-obra especializada não é substancialmente superior à não especializada e há boa quantidade de chefes especializados, compensa ter chefes especializados e não ajudantes. A especialização de cada chefe será detalhada posteriormente.



Quadro 3 - Organograma funcional da brigada de cozinha (Hotel / restaurante de grande porte)

No Brasil e em alguns outros países, algumas circunstâncias fazem com que essa organização seja mais vertical, com um ou dois chefes especializados e muitos ajudantes, conforme o organograma no quadro 3. Essa organização vertical ocorre basicamente por dois motivos: a escassez de chefes especializados e a diferença do custo da mão-de-obra especializada para a não especializada, o que faz com que poucos chefes especializados gerenciem muitos ajudantes pouco qualificados. Os ajudantes fazem o trabalho mais bruto sob a supervisão dos chefes e repassam aos chefes para que eles finalizem ou conduzam as etapas mais delicadas do processo de produção.

ORGANOGRAMA BÁSICO DA COZINHA



Quadro 4 - Organograma básico da cozinha

É o conjunto de pessoas, qualificadas ou não, que trabalham em uma cozinha. As brigadas clássicas eram compostas por profissionais especializados com atribuições e tarefas bem definidas seguindo a divisão tradicional das cozinhas francesas. As cozinhas eram enormes e bem subdivididas. Hoje em dia, em função dos custos, a tendência é otimizar os espaços, equipamentos e mão-de-obra.

- **Chefe de cozinha executivo:** é o responsável pela cozinha. Tem cuidado com pessoal, o menu, a gestão, os equipamentos, as folgas, os custos e a qualidade do alimento.

- **Cozinheiro:** ajuda o chefe a dirigir a cozinha e o substitui em sua ausência. Cuida da parte operacional da cozinha e deve ter conhecimentos, práticos e teóricos, ou muito aproximados aos do Chefe executivo.

- **Commis (comi) (ajudante):** limpa a área de trabalho, as máquinas da cozinha, as câmaras frigoríficas, descasca e corta os alimentos *in natura* e ajuda o cozinheiro na preparação.

- **Steward (estuard) (Lavador de pratos):** responsável pela limpeza dos utensílios, panelas, equipamentos e também do ambiente.



SAIBA MAIS!

O *chef* usa chapéu alto enquanto os ajudantes usam bibico (boinas). O tamanho do chapéu define a hierarquia na cozinha. Atualmente muitas cozinhas não seguem essa distinção.

CONHECIMENTOS PRÁTICOS E TEÓRICOS DO CHEFE DE COZINHA

- Verifica o consumo dos gêneros alimentícios, controlando as existências e simultaneamente o seu aproveitamento.

- Inspecciona as câmaras frigoríficas, geladeiras e depósitos de gêneros, de forma a controlar a conservação dos alimentos.

- Tem excelente conhecimento de todos os produtos e de seu uso, podendo fazer o cálculo diário do que necessita.

- Deve ter um controle perfeito das existências, escolhendo os produtos mais indicados, tendo especial cuidado na variedade dos mesmos. Se tiver prato do dia, deve procurar introduzir alterações nele, de forma a dar saída aos produtos mais indicados ou atrasados. Procurar dar um cunho nacional ou regional aos pratos que faz, para que estes possam ser recomendados como característicos. Nos pratos especiais, dá uma nota pessoal e original. Deve conhecer bem a cozinha nacional e internacional.

- Faz os pedidos de compra dos gêneros, tendo a seu encargo a verificação da qualidade e peso quando os recebe.
- Sabe as quantidades médias de consumo por pessoa e organiza os pratos, segundo os tipos de clientes e as épocas.
- Distribui os utensílios de trabalho, dando normas de sua arrumação e utilização, não deixando de apontar as regras para determinados utensílios que requerem cuidados especiais, pois podem ser frágeis ou tóxicos, tais como o cobre, aço, etc.
- Distribui o serviço. Portanto deve ter grande sentido de organização sobre o pessoal, sabendo distribuir os turnos em função das necessidades, pondo cada pessoa no seu lugar e verificando a sua produção.
- Supervisiona a arrumação, higiene e limpeza do ambiente de trabalho.

ATIVIDADES DO CHEFE DE COZINHA

Depois de distribuídos os serviços, o Chefe faz a sua supervisão. Este serviço pode ser feito por um substituto, que deverá ter grandes qualidades de chefia, sentido de organização.

Esta supervisão destina-se fundamentalmente à observação do desenvolvimento dos trabalhos e ao mesmo tempo à solução de qualquer problema que possa surgir.

Deve o Chefe, ou quem o substitua, controlar a distribuição (saída) dos pratos. Os pratos saem pelo balcão ou “boqueta”, ponto de serviço onde são atendidos os pedidos do salão. Nesse local pode existir um balcão aquecido. Cada pedido que chega à cozinha é colocado em ordem de chegada, exceto a pedido especial do garçom. Quando os pratos ficam prontos são encaminhados à “boqueta” acompanhados da comanda, para identificar a origem do pedido. Na saída, estes são verificados quanto a sua apresentação e decoração.

A cozinha não deve fornecer nenhum prato ou alimento sem uma comanda emitida por qualquer seção do estabelecimento, sob o risco de desvio ou consumo indevido. No final das refeições, as comandas são reunidas pelo Chefe, checadas e enviadas à controladoria, a fim de serem contados e confrontados com as outras vias de outras seções que também são remetidas.

Vamos agora conhecer as funções especializadas desempenhadas na cozinha:

ENTREMETIER (ENTREMETIÊ)

O termo *entremetier* é originário do francês *entremets*, que significa “entre pratos”. Na culinária clássica, entre os assados principais serviam-se pratos doces. Hoje o *entremetier* refere-se ao responsável pelo “acompanhamento”, guarnição do prato.

- **Tarefas operacionais** - produções culinárias, como sopas, guarnições, legumes, batatas assadas, *souté*, produções culinárias simples à base de ovos, arroz, cereais.

- **Tarefas administrativas** - supervisionar e assistir os ajudantes durante o seu turno; determinar os produtos a serem requisitados; receber e controlar os produtos recebidos; estocar e conservar os alimentos; preparar a cozinha para o início da atividade (refere-se ao espaço designado para o trabalho operativo, pode ser de fato uma pequena cozinha ou um balcão de serviço com os equipamentos e utensílios necessários); fechar o serviço de cozinha.

SAUCIER (SOCIÊ)

Deriva da palavra *sauce*, que é molho em francês.

- **Tarefas operacionais** - produções culinárias, como fundos e caldos básicos, molhos quentes que acompanham as carnes, aves e peixes. O *saucier* pode, eventualmente, substituir o *entremetier* e o sub-chefe (caso a brigada comporte).

- **Tarefas administrativas** - tomar o conhecimento do cardápio do dia, para fazer as produções adequadas; treinar e assistir o ajudante do seu turno; determinar os produtos a serem requisitados para a produção dos molhos; responsável pela abertura e fechamento da cozinha (refere-se ao espaço designado para seu trabalho operativo, pode ser de fato uma pequena cozinha ou um balcão de serviço com os equipamentos e utensílios necessários).

ROTISSSEUR (ROTISSÊ)

O termo substantivado vem do verbo *rotir* que significa assar.

- **Tarefas operacionais** - é responsável pelos assados de forno, espeto ou grelha e também pelas produções culinárias a base de fritura (carnes, aves, peixes, caças). O *rotisseur* pode também preparar as refeições dos funcionários, é chamado neste caso de “cozinheiro familiar”.

- **Tarefas administrativas** - supervisionar e assistir o ajudante de seu turno; tomar conhecimento do cardápio do dia para articular suas produções; determinar os produtos a serem requisitados para a produção dos assados; estocar e conservar

os alimentos; ser responsável pela abertura e fechamento da cozinha (refere-se ao espaço designado para seu trabalho operativo, pode ser de fato uma pequena cozinha ou um balcão de serviço com os equipamentos e utensílios necessários).

GARDE-MANGER

Garde-manger também é o nome do armário que guarda comida. O termo no meio profissional é usado tanto para o armário, quanto para o espaço físico da cozinha, como para o profissional responsável pelo setor, também conhecido como cozinha fria.

- **Tarefas operacionais** - é responsável pelas produções culinárias frias, charcutarias, saladas, molhos frios, bufês e peças moldadas no gelo ou manteiga com o auxílio de um utensílio chamado *noisete* (noázete) e facas pequenas para cortes precisos.

PATISSIER (PÁTISSIÊ)

Significa confeitoiro. O *chef patissier* tem tanta responsabilidade quanto o chefe de cozinha. A *patisserie* é relativamente independente dos outros setores da cozinha. A *patisserie* também é chamada de pastelaria, pelos portugueses, e confeitaria, pelos brasileiros.

- **Tarefas operacionais** - responsável pela padaria e confeitaria. Elaborar fichas técnicas das suas produções culinárias; estar apto a treinar sua equipe; acompanhar as tendências; ser criativo; ter bom gosto; ter conhecimento da cozinha *light*.

- **Tarefas administrativas** - supervisionar e assistir seus ajudantes; determinar os produtos da confeitaria a serem requisitados; estocar e conservar os alimentos; responsável pela abertura e fechamento da cozinha, onde acondiciona suas produções culinárias (refere-se ao espaço designado para seu trabalho operativo, pode ser de fato uma pequena cozinha ou um balcão de serviço com os equipamentos e utensílios necessários) e pela câmara frigorífica.

BOUCHER (BUCHÊ)

Vem de “escudeiro”. Designa aquele que fica à frente. É uma figura pouco encontrada hoje em dia. Ajudava a todos os cozinheiros, experimentando os pratos para opinar sobre os temperos (condimentos em geral) e o estado de cozimento dos alimentos. Basicamente não era responsável por nenhuma produção culinária.

ABOYER (ABOIÊ)

É também uma figura desaparecida da cozinha moderna. “Cantava” os pedidos para as praças. Controla a saída dos pedidos. Auxiliava no andamento dos pratos. Hoje em dia, quem incorporou esta posição foi o chefe de cozinha. Basicamente não era responsável por nenhuma produção culinária.

TOURNANT (TURNANT)

É um polivalente, cobre a ausência e férias de qualquer um dos chefes da cozinha.

- **Tarefas operacionais** - faz produções culinárias da cozinha clássica nacional e internacional, bem como produções culinárias da cozinha moderna e produções menos elaboradas.

- **Tarefas administrativas** - substitui a todos os “colegas” cozinheiros. Elabora os cardápios junto ao chefe da cozinha.

ESTRUTURA FÍSICA DA COZINHA



Fonte: www.latinstock.com.br

Imagem 17: Área de produção



Imagem 18: Área da Copa (lavagem)

REFERÊNCIAS

BARRETO, Ronaldo. **Apostila de Alimentos e Bebidas do CEATEL**. São Paulo: Editora SENAC, 1994.

_____. **Apostila: Breve Histórico da Gastronomia CEATEL**. São Paulo: Editora SENAC, 1994.

CAMPOS, Eduardo. **A Descoberta do Sabor Selvagem: a culinária brasileira do cozinheiro nacional**. Fortaleza: UFC, 2000.

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. Caxias do Sul: EDUCS, 1999.

COUTO, Cândido Filho. **Tempero do Sol: culinária cearense**. Fortaleza: CCF Editora, 2004.

FERNANDES, Caloca. **Viagem Gastronômica Através do Brasil**. São Paulo: Editora SENAC, 2000.

FERRETTI, Lya e Piero. **Cucina Operativa**. Bologna-Itália: Cappeli Editore, 1996.

GENTILI, Paolo. **Laboratorio di Cucina**. Davida Editore. Vol 2. 1998.

JARDIM, Jorge. **Apostila de Alimentos e Bebidas do CEATEL**. São Paulo: Editora SENAC, 1995.

KINTON, Ronald. **Enciclopédia de Serviços de Alimentação**. São Paulo: Livraria Varela, 1998.

LEAL, Maria Leonor M. Soares. **A História da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Editora SENAC, 1998.

LIMA, Claudia. **Tachos e Panelas: Historiografia da alimentação brasileira**. 2. ed. Recife: Ed. da Autora, 1999.

MACEDO, Maria Leonor. **A História da Gastronomia**. São Paulo: Editora SENAC, 1998.

SPANG, Rebecca L. **A Invenção do Restaurante**. Rio de Janeiro: Editora Record, 2000.

