



CUMIM – AULA 1

CUMIM – AULA 1



- **História dos restaurantes**
- **Atividades na brigada do restaurante**
 - **O profissional de A&B**
- **Postura ética e organização na cozinha**
 - **Mercado de trabalho**



O termo restaurante (do francês *restaurant*) surgiu no século XVI, com o significado de "comida restauradora", e se referia especificamente a uma sopa. O uso moderno da palavra surgiu por volta de 1765 quando um parisiense conhecido por *Boulangier* (sobrenome comum, mas que significa padeiro em francês) abriu seu estabelecimento.



No século XX, multiplicaram-se os restaurantes de todos os tipos, devido ao aumento da influência de vários segmentos da sociedade, ao crescimento das cidades e ao desenvolvimento da indústria de turismo e hotéis, sendo um dos setores mais complexos e se tornou um dos maiores desafios da hotelaria.

As despesas do A&B é aproximadamente 2,5 vezes maiores do que o setor de hospedagem e a receita cerca de 4 vezes menor. Porém este departamento representa cerca de 40%, ou mais, da receita do hotel.



Brigada

A equipe de um restaurante é formada por uma brigada de profissionais em que cada um tem sua tarefa bem definida dentro de sua especialidade, todos comandados pelo Chef. Não é incomum referir-se a cada um deles pelo nome de sua profissão no idioma francês.

O número de pessoas que integra a brigada da cozinha depende do tipo de estabelecimento, das instalações, da organização, do pessoal (a tempo parcial, em formação, ou já formado) e da seleção das ementas e tipos de confecção

Basicamente diferenciam-se 3 tipos de brigada:

- Brigada pequena (até 7 elementos)
- Brigada média (no mínimo 8 elementos)
- Brigada grande (no mínimo 15 elementos)



Chef

Curiosidade: ("chefe", em francês, por sua vez do latim *caput*, "cabeça", "líder") é o indivíduo que elabora os pratos e organiza toda a cozinha do restaurante além de supervisionar os serviços dos cozinheiros em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições.

Organização da Brigada



- Organizar a cozinha;
- Estabelecer os menus;
- Levantar o custo dos alimentos;
- Programação e folha de pagamento dos funcionários da cozinha inteira;
- Elaborar as fichas técnicas;
- Supervisionar a produção de alimentos.



Subchef ou sous-chef

- **Curiosidade:** O Sous-chef (ou subchef, pode entrar no lugar do Chef de partida que tem sob seu comando vários cozinheiros, mas o sous-chef não pode exercer cargos menores ou funções de menor responsabilidade

Organização da Brigada



- Dar apoio ao chef em todas as suas funções e o substitui em sua ausência;
- Exercer a função de instrutor juntos aos auxiliares;
- Supervisionar do desempenho dos “commis”.



Commis

Organização da Brigada



- **Curiosidade:** Essa posição é sempre mal colocada dentro dos restaurantes, sendo posicionado muito mais no salão; como ajudante de garçom; do que na cozinha, porém originalmente o commis é uma preparação para se tornar um cozinheiro e assistente do sous-chef.
- Aprendiz ou ajudante de cozinha
- Trabalhar sob supervisão do Sous-Chef



Outras funções dentro da cozinha

- **Curiosidade:** A nomenclatura utilizada para determinar as funções de cozinha normalmente são escritas na língua francesa, já que a França foi o berço da gastronomia. Esses termos são utilizados até hoje.

Aboyer : responsável pelos pedidos

Saucier: Molhos e ensopados

Garde-manger: cozinha fria

Entremetier: entradas

Rotisseur: forno, grelhas e frituras

Patissier: Sobremesas e massas

Poissonier: Peixes e frutos do mar

Boucher: Carnes e aves

Tournant: Substituir cada chef de praça

Chef de gard: Resp. pela cozinha enquanto o restaurante não está aberto

Chef steward: limpeza geral e louça

Plongeur: limpeza pesada



Outras funções dentro da cozinha

- **Curiosidade:** A nomenclatura utilizada para determinar as funções de cozinha normalmente são escritas na língua francesa, já que a França foi o berço da gastronomia. Esses termos são utilizados até hoje.

Aboyer : recebe as comandas, canta os pedidos para as diversas praças e controla a saída dos pratos.

Saucier: prepara molhos quentes, peixes (exceto fritos e grelhados), crustáceos quentes e carnes (exceto as assadas e grelhadas).

Garde-manger: desossa, limpa e corta carnes; ocupa-se com os preparos frios: molhos e buffet frio; supervisiona e guarda os alimentos nas camaras frias.

Entremetier: prepara sopas e guarnições, batatas (exceto as fritas); ovos e farináceos.

Rotisseur: cuida de todos os preparos em fornos, grelhas e fritadeiras

Patissier: Sobremesas e massas (doces e salgadas), monta o buffet de sobremesas.

Poissonier: Peixes e frutos do mar (preparo).

Boucher: Carnes e aves (preparo).

Tournant: Substituir cada chef de praça durante suas folgas.

Chef de gard: Resp. pela cozinha enquanto o restaurante não está aberto

Chef steward: limpeza geral e louça

Plongeur: limpeza pesada



O profissional de A&B

- Tolerância
- Organização
- Raciocínio rápido e lógico
- Disposição
- Criatividade
- Intuição
- Prática e prontidão
- Colaboração
- Honestidade e acessibilidade
- Higiene
- Trabalho em equipe
- Conhecimento



Que cuidados devem ser tomados com todos os funcionários para a produção de alimentos seguros?

Todos os funcionários devem ter boas condições de higiene, bons hábitos pessoais, boas condições de saúde e ser, continuamente, treinados em boas práticas de fabricação/manipulação



Porque a higiene pessoal adequada é importante?

Nós todos trazemos em nossa boca, mãos, nariz ou sobre a pele as bactérias causadoras de doenças. Essas bactérias podem ser levadas ao alimento. Mantendo-se saudável e limpo, o manipulador de alimentos pode ajudar a evitar uma doença por consumo de alimento contaminado.



O que os funcionários devem fazer para manter a higiene pessoal?

- 1) Tomar banho e fazer a barba diariamente (bigodes devem ser aparados);
- 2) Lavar a cabeça com frequência e escovar bem os cabelos;
- 3) Escovar os dentes após cada refeição;
- 4) Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmaltes ou bases;
- 5) Os funcionários uniformizados não devem sentar-se ou deitar-se no chão, sacarias ou outros locais impróprios;
- 6) Não se deve enxugar o suor com as mãos, panos de prato, panos de copa, guardanapos, aventais ou qualquer outra peça da vestimenta.



Quando as mãos devem ser lavadas?

- chegar ao trabalho;
- iniciar ou trocar de atividade;
- utilizar o sanitário;
- tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- usar esfregões, panos ou material de limpeza;
- remover lixo e outros resíduos;
- tocar em caixas, sacarias e garrafas;
- pegar em dinheiro;
- manipular alimentos não higienizados ou crus;
- antes de tocar em utensílios higienizados;
- antes de colocar, e após retirar, as luvas descartáveis;
- tocar os cabelos, o rosto ou o corpo;
- fumar ou mascar chiclete;
- tocar na roupa, avental ou nos sapatos;
- usar produto químico de limpeza;
- a toda interrupção de serviço.



Postura na cozinha

Um comportamento ético se faz necessário na cozinha, vejamos:

Um cozinheiro precisa ter disposição para aprender e estudar, e preparar-se para lidar com um ambiente muitas vezes comandado pelo estresse. É principalmente nesse momento que a equipe deve trabalhar unida para alcançar um mesmo objetivo e, para tomar suas decisões.



Mercado de trabalho em A&B

De acordo com a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA), os produtos provenientes das indústrias de alimentos e bebidas equivalem a 9% do Produto Interno Bruto (PIB) do Brasil, que além de criarem um número crescente de empregos, geram um saldo comercial superior àquele criado por todo o restante da economia. O faturamento das empresas do setor somou R\$ 431,6 bilhões em 2012, frente aos R\$ 383,3 bilhões do ano anterior.

Já quanto a oportunidades de vagas, empresas do segmento contrataram 3.637 profissionais no primeiro trimestre de 2016, só na Região Metropolitana de São Paulo, os salários nas áreas técnicas começam em R\$ 3 mil, porém faltam pessoas capacitadas no mercado.

O período entre setembro e março é o que concentra a maior parte de contratações no setor, graças à alta temporada nos hotéis, ou à época de festas e Páscoa na indústria alimentícia.



Atividade

- ✓ Assistir ao trecho do filme Sem reservas no seguinte link:
https://www.youtube.com/watch?v=ZS_IITGXdaM
- ✓ Em grupos crie outras situações possíveis de ocorrer no dia-a-dia da área de A&B e apresente uma solução ética para sua solução.
- ✓ Apresentar para a sala.

