



## História e Evolução da Hotelaria

### Restaurante

Um restaurante é um estabelecimento destinado à preparação e comércio de refeições e bebidas. O termo abrange uma variedade de locais e estilos culinários.

### História

O termo restaurante (do Francês restaurer, restaurar) surgiu no século XVI, com o significado de "comida restauradora", referindo-se especificamente a uma sopa.

O uso moderno da palavra surgiu por volta de 1765 quando um parisiense conhecido por Boulanger (padeiro em francês) abriu o seu estabelecimento. O primeiro restaurante como o conhecemos (com clientes que escolhem porções individuais numa carta, aguardando nas suas mesas, com horários fixos) foi o Grand Taverne de Londres, fundado em 1782 por Beauvilliers.

Apesar das pousadas e tavernas serem conhecidas desde a antiguidade, estes estabelecimentos eram voltados para viajantes e, em geral, para o povo das suas cidades que raramente se alimentavam lá. O restaurante fixou-se na França após a Revolução Francesa excluir a aristocracia, deixando um contingente de serviçais hábeis no tratamento dos alimentos, ao mesmo tempo que muitos provincianos chegavam à cidade sem pessoas para cozinhar para elas, nem cartas de apresentação às famílias locais. O encontro desses dois públicos deu origem ao hábito de se fazer refeições fora de casa. Neste período, o Chef Antonin Carême, segundo muitos o fundador da moderna culinária francesa, progrediu, tornando-se conhecido como o "cozinheiro dos reis e o rei dos cozinheiros".

Os restaurantes surgiram rapidamente nos Estados Unidos, com a abertura do primeiro Jullien's Restarator em Boston, em 1794, e espalharam-se posteriormente. Contudo, muitos continuaram com a abordagem habitual do Service à la française, providenciando uma refeição partilhada na mesa onde os clientes se serviam a eles próprios, o que os encorajava a comer com rapidez. O estilo moderno formal de jantar, onde os clientes são servidos com a comida já preparada num prato consta-se ter sido introduzido em França pelo Príncipe Russo Kurakin em 1810, espalhando-se por Inglaterra e outros países.



## **Tipos de restaurante**

### Clássico

Os restaurantes clássicos ou tradicionais, são estabelecimentos incluídos no Grupo 1 e cuja atividade consiste no fornecimento de refeições principais (almoços e jantares) bem como ceias, banquetes e outros serviços.

O termo Restaurante implica a obrigatoriedade de determinados requisitos de instalação e prestação de serviços segundo a categoria requerida e aprovada para os mesmos.

A definição de clássicos ou tradicionais, é atribuída aos estabelecimentos que dentro dos condicionalismos legais, prestem serviços de alimentação e bebidas (restauração) sem o sentido definido de tipicismo ou regionalismo, quer se trate de implantação, decoração ou prestação de serviços, não estando no entanto impedidos de confeccionar e servir qualquer prato ou vinho típicos e regionais.

### De Hotéis

São Restaurantes clássico, como também o poderão ser típicos, segundo aquilo que for definido pela empresa em função da sua política de vendas.

Quando o restaurante de hotel, é o mesmo que a sala de jantar do mesmo, este será considerado restaurante clássico, porém são vários os casos em que o mesmo hotel dispõe de sala de restaurante ou de mesa para os hóspedes e de restaurante típico para passantes, onde também podem ser servidos os hóspedes mas em regime de passagem, mesmo que as suas contas sejam debitadas na conta do respetivo aposento.

### Sala de Jantar

É geralmente destinada aos clientes internos do hotel, assim como aos grupos. O preço do menu é estabelecido com antecedência e duas soluções podem ser consideradas:

- Menu que não permite escolha
- Menu com opção



## **Organização e Gestão – Aula 1**

As horas são para tomar essas refeições devem ser regulamentadas. São, particularmente, os hotéis de media importância assim como as pensões que oferece esse tipo de restauração aos seus clientes.

### De Turismo

São restaurantes geralmente situados em locais turísticos, para prestar serviços aos turistas e visitantes do referido local.

### Típicos ou Regionais

Ao contrário do que atrás ficou escrito como definição de restaurante clássico, os restaurantes típicos, vinhos típicos ou regionais, trajes do seu pessoal e eventualmente e exibição de folclore, constituindo um ambiente característico típico de uma região.

Todo este conjunto característico típico ou regional é independente da maior ou menor categoria, do maior ou menor luxo que porventura sejam exibidos.

Além das ementas compostas por pratos regionais e respetivos vinhos, servem-se ainda diversas iguarias tradicionais e internacionais.

### Grill-Room

É um tipo de restaurante que funciona com base e grelhados, cuja confeção é efetuada em cozinha que, regra geral, esta instalada à vista dos clientes.

Dispõe de uma carta (lista) não muito extensa e composta por sopas, acepipes, peixes, carnes e sobremesas, em que predominam (exceto nas sopas e acepipes), as confeções com base em grelhados (cozinha) e flamejados ou à mesa, (sala).

Este tipo de restaurante, tanto existe instalado independente e, nesse caso é quase inevitável a existência duma secção de bar anexa, dado o tipo de clientela que o frequenta, como existe em hotéis de maior dimensão e categoria (5 e 4 estrelas), sendo nesse caso garantida a assistência por um dos bares do hotel.

Dispõe também, salvo raras exceções, de aparatosos expositores adequados para: marisco, peixe, carne e sobremesas, geralmente instalados a entrada ou local bem visível, por razões que dispensam explicação. Também os vinhos devem estar em local e temperatura adequados e deve ser cuidado o seu serviço de acordo com o requinte da sessão.



## Organização e Gestão – Aula 1

A capacidade de um grill, não devia exceder os 40 lugares, dado que como é sabido a quantidade prejudica a qualidade, e o lema dos serviços de grill é a qualidade.

O grill não dispõe de ementa fixa, mas sim de uma carta (lista) com base no atrás mencionado.

Quer a decoração, equipamento e até as próprias indumentárias do pessoal devem ser algo das atenções necessárias para um serviço requintado e de preços elevados.

### Sala de Banquetes

As grandes casas estão concebidas para receber uma clientela importante de banquetes (recepções, casamentos, buffets frios etc.). Estas casas dispõem de salas polivalentes com divisórias amovíveis, permitindo assim organizar vários banquetes ao mesmo tempo. O serviço de banquetes não se improvisa pois necessita de um material funcional e o pessoal altamente qualificado. Estas salas de banquetes serão estudadas mais à frente.

- Novas formas de restauração

- Pub;
- Self-service;
- Snack-bar;
- Coffe shop;
- Restouroutes (restaurante de estrada);
- Restaurantes diabéticos;
- Fast-food;
- Cervejaria;
- Bar de estação;
- Drive-in;
- Café;



- São de chá;
- Cave de prova;
- “vending-machines” (maquinas automáticas)
- Cantinas;
- Refeitórios;

### PUB

Este tipo de restaurante deriva do Inglês “publie- house” e já está hoje bastante divulgado no nosso país.

Inicialmente foi criado para prestado serviços a uma camada média ou mesmo modesta população, (especialmente homens) e nele se serviam essencialmente, cerveja, toda a classe de bebidas alcoólicas especiais principalmente devido à sua decoração tipicamente inglesa, com base em madeiras e em que predominam as cores escuras.

Com o decorrer do tempo este tipo de restaurante tem-se imposto com o um estabelecimento acolhedor e requintado muito na moda com ambiente íntimo e quente.

Hoje já existem PUB’s em quase toda a parte do mundo, fornecendo refeições requintadas, com base em grelhados, boas saladas, boas sobremesas, vinhos e outras bebidas da mesma escolha, em conclusão, o inverso da sua função primitiva.

Os horários prolongam-se geralmente até depois das 24.00, mais ou menos até as 2.00 da madrugada ou mais.

Servem-se ainda pequenos- almoços reforçados à inglesa e lanches durante a tarde, além de manterem um constante serviço de bar.

Como nota curiosa, o facto de ser normal efetuarem-se a compra do estabelecimento em Inglaterra e recebe-lo em Portugal ou noutro país, em módulos ou peças separadas absolutamente ajustadas ao local a que se destinam sem necessidades de adaptação.



### Self-service

O self-service, é o mais americanizado tipo de restaurante com vista a prestar um serviço simples e rápido a um tipo específico de clientela, concretamente aqueles que dispõem de tempo limitado para fazer as suas refeições, e de recursos limitados, com exceções que confirmam esta regra.

Tal como o nome indica, todas as iguarias, sobremesas, bebidas, recipientes e material, estão dispostos pela ordem de utilização, em balcão adequado, onde os clientes em ordenada fila indiana se servem segundo as suas preferências, de tudo quanto desejem encaminhando-se naturalmente para a caixa, que se encontra no fim da respetiva linha de exposição e onde é passado o ticket da respetiva refeição e bebidas colocados pelo consumidor, no tabuleiro ou bandeja.

A conta será paga à saída mediante apresentação do referido ticket de consumo, havendo exceções em que a mesma é paga na mesma caixa instalada no fim da linha de escolha, onde é passado o ticket de consumo.

Neste tipo de restaurante, a escolha de produtos e iguarias é feita pelo cliente consumidor segundo o aspeto dos ditos produtos, pois tudo se encontra exposto.

### Café

É a loja de bebidas mais conhecida. Lá fora são servidas bebidas alcoólicas ou não, o café reflete exatamente os costumes de um país. É um local de reunião e descontração. O ambiente é geralmente familiar.

### Snack-Bar

Tipo de restaurante de características distintas, apontando para uma clientela que necessita de rapidez e algo de simplicidade nos serviços, devido aos poucos recursos financeiros, bem como ao tempo limitado de que dispõe em especial à hora do almoço, refeição em que a afluência é maior pois a dita clientela é na maioria composta por empregados de escritório, bancos, comércio, oficinas etc.

Existe uma pequena lista de pratos, de confeção simples e rápida, além de pratos do dia ou ditas sugestões do chefe, que geralmente já estão prontos a servir.



## Organização e Gestão – Aula 1

Os serviços vêm empratados da cozinha, quer se trate de pratos frios ou quentes, pratos confeccionados ou a confeccionar ao momento.

As sobremesas, quer doces, queijos ou frutas, estão sempre ou quase sempre expostos para facilitar a escolha e ainda pela necessidade de rapidez na execução dos serviços.

As bebidas em que geralmente predomina a cerveja, mas também com preferência por vinhos de adegas cooperativas e outros que não demasiados caros como garrafeiras ou vinhos estrangeiros, etc.

### Coffe-shop

É muito semelhante ao snack, embora de conceção mais moderna e existente em hotéis de 4 e 5 estrelas que já dispõem de um ou mais restaurantes, bem como em centros comerciais, aeroporto, etc.

É constituído por um balcão ou conjunto de balcões e mesas interligadas entre si e com as secções de preparação.

As refeições de preparação ligeira são escolhidas de uma lista (carta) reduzida e podem ser tomadas regra geral entre as 7.00 e as 24.00 horas, nalguns casos até as 2.00 e em locais mais requintados, durante 24 horas diárias.

Na parte da manhã servem pequenos- almoços e qualquer outro tipo de comida ligeira, durante as restantes horas do dia serve comidas ligeiras, como sandes, tostas, hamburguers, etc e bebidas à escolha com base em café, cerveja, refrigerantes, sumos, etc.

À noite serve refeições mais completas embora que ligeiras. Nos coffe-shops o serviço é, regra geral assegurado por empregadas.



### Restoroutes (restaurantes de estrada)

São restaurantes instalados na beira das várias estradas para dar assistência em termos de restauração, aos automobilistas em trânsito.

O serviço neste tipo de restaurantes, tem como características a simplicidade de confeção e de serviços, a fim de facilitar a tarefa quotidiana daqueles que constituem a maior percentagem de clientela, os automobilistas.

Embora não constitua regra rígida, também os preços são um pouco inferiores aos praticados nos restaurantes clássicos e é dada preferência à cozinha da região ou especialidades da casa, bem como os vinhos regionais.

( em certos casos, estes restaurantes encontram-se instalados junto aos postos de abastecimentos, estações de serviço, etc.)

### Restaurantes Dietéticos

Como o nome indica, são restaurantes destinados à prática de refeições de regime ou dieta para os diversos casos de doença.

Não estão muito divulgados no nosso país, porém já vão aparecendo aqui e além de entre os quais se destacam os de macrobiótica que têm na clientela jovem, o maior numero de apreciadores.

### Fast- food

Tipo de restaurante de origem Americana é um local de restauração que permite comer – sentado ou de pé – ou levar produtos embalados. Os alimentos são apresentados sobre a forma de sandes. Pode igualmente haver batatas fritas, frango, bolos, tudo isto acompanhado de bebidas sem álcool.

### Cervejaria

È um restaurante e uma loja de bebidas ao mesmo tempo. A particularidade deste tipo de estabelecimento tal como o nome indica é a cerveja. Podemos encontrar lá uma restauração variada – à lista ou á ementa - e especialidades que se podem servir com cerveja. Uma cervejaria esta normalmente aberta das 7.00 Às 24.00 horas.



Bar de Estação

Este local de restauração encontra-se nas estações de caminho de ferro. Pode-se lá beber e comer a qualquer hora, sandes e outras refeições rápidas. Certos bares têm grande fama a nível gastronómico e organizam refeições e pequenos banquetes.

“Drive-in”

È muito difícil neste momento, prever as hipóteses de desenvolvimento destes restaurantes na Europa, estes são muito conhecido sobretudo nos Estados Unidos. Lá, come-se e trás um tabuleiro que é fixado na porta do automóvel do lado do motorista. O cliente come sentado no seu carro.

Salão de chá

Como o nome indica, é um lugar de reunião e onde se tomam sobretudo chá e bebidas quente como leite chocolate e sandes, tem apoiar um pequeno serviço de pastelaria. Encontra-se nas cidades ou estâncias de repouso.

Cave de prova

Certas regiões, turísticas e ao mesmo tempo produtoras de vinhos, abriram caves d prova, situadas nos sítios de passagem dos turistas, para assim promover os seus produtos.

“vending-Machines” (Maquinas automáticas)

Estes locais de venda são muito populares nos estados unidos. Estes estão a aparecer neste momento em França e noutros países da Europa.

Ex: Mini-bares nos quartos de hotéis;

Maquinas automáticas diversas.



*Cantinas*

As cantinas são restaurantes em tudo semelhantes aos self-services, tendo em conta que são indicados em especial a uma classe essencialmente trabalhadora.

As cantinas, ou estão instaladas na própria empresa ou no exterior. Os seus serviços, são prestados às expensas da empresa ou subsidiados pela mesma ou pelo estado, conforme os casos, como se vê no exposto este tipo de restaurantes existem sem fim lucrativos outros iguais existem com cantinas de hospitais prisões, etc.

*Refeitórios*

São restaurantes instalados nas empresas para fornecer alimentação aos trabalhadores das mesmas. Funcionam exclusivamente ao almoço e nalguns casos, após esta refeição são utilizados como sala de convívio para os empregados e seus familiares.

O funcionamento embora de norma referida, pode variar de empresa para empresa segundo regulamento interno da mesma.

P.S – A diferença entre este tipo de restaurante é que este serve só refeições de almoço.