



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Profissionais da restauração em acção





FICHA TÉCNICA

Autores

1. Sanja Ferencevic
2. Beáta Orješková
3. Benjamin Shimko
4. Zuzana Soucikova
5. Adelina Maria Alves Oliveira

Título

Fornecedores em fuga

Editado por

Sanja Ferenčević, Escola Secundária de Economia Sombor

Revisor

Goran Gorjanac

Suporte de TI

Stevan Zelić

Este projeto ("2019-RS01-KA202-000847") foi financiado e apoiado pela Comissão Europeia. Esta publicação Caterers on the Run apenas reflete os pontos de vista dos autores e, em nenhuma circunstância, a União Europeia deve ser responsabilizada por qualquer utilização de informações que esta brochura contenha.



PREFÁCIO

A **Escola Secundária de Economia** Sombor da Sérvia, Agrupamento de Escolas de Barcelos de Portugal e *Stredna odborná škola* da Eslováquia participaram com sucesso no projeto Erasmus+ 2019 KA2 - Cooperação para a inovação e intercâmbio de boas práticas, KA202 - Parcerias Estratégicas para o ensino e formação profissional.

O projeto Conjunto foi aprovado para estas três escolas com o título '**Profissionais da restauração em ação**'

Número de identificação do projeto: 2019-1-RS01-KA202-000847

Duração do Projeto: 1 de outubro 2019 a 31 de agosto de 2022.

Os parceiros envolvidos no projeto são:

Principal candidato SRB: Sombor High School of Economics, Sérvia

Parceiro SVK: Escola secundária do Comité *Stredna*, Banská Bystrica, Eslováquia

Parceiro PRT: Agrupamento de Escolas de Barcelos, Barcelos, Portugal

Profissionais da restauração em ação teve origem na cooperação entre três escolas, com a intenção de que os alunos do perfil do ensino profissional, como cozinheiro, *garçon*, padeiro, chefe de confeitaria e empreendedor, tenham a oportunidade de aprender as bases do serviço de catering e reforçar as suas principais competências em teoria e prática.

Este manual é dividido em três partes que permitem aos utilizadores adquirir conhecimentos e competências em áreas específicas de restauração e empreendedorismo.

Gostaríamos de agradecer a todos os participantes no Projeto De Negócio de Catering – professores, formadores principais e dar o nosso agradecimento especial a associados especialistas externos, representantes de catering e outras instituições pelo seu contributo de qualidade. Devido ao seu envolvimento e apoio durante a realização de todo o projeto, foi possível ter um impacto no conteúdo de qualidade deste manual.

O manual serve professores, alunos, representantes de catering, bem como todos os que queiram participar neste promissor ramo da indústria de serviços alimentares - o catering.

INTRODUÇÃO

A indústria de serviços alimentares, enquanto ramo da Economia, tem vindo a desenvolver-se rapidamente nos últimos anos, especialmente a parte da atividade de serviços que se refere ao Catering Business. Tendo em conta este estilo de vida acelerado e a falta de tempo crónico, há uma maior procura na contratação de equipas especializadas que realizam o serviço de catering de forma criativa e profissional.

Com base nas suas principais competências, as três escolas tiveram uma missão, criar uma parte do Manual de Serviço de Catering:

- ❖ **1ª parte - cozinhar e servir aspeto do negócio de catering como parte do serviço de catering**
- Escola Secundária de Economia de Sombor, Sérvia
- ❖ **2ª parte - aspeto da padaria e doçaria como parte do serviço de catering**
- Escola Secundária de Escola de Direção de Stredna, Banska Bystrica, Eslováquia
- ❖ **3ª parte - aspeto empreendedor do serviço de catering**
- Agrupamento de Escolas de Barcelos, Portugal

O objetivo é reforçar e melhorar as competências dos professores profissionais nas escolas de Gestão de Serviços Alimentares e Empreendedorismo e permitir, através do ensino adicional, a possibilidade de os alunos adquirirem os conhecimentos e competências e proporcionarem-lhes melhores competências na procura de emprego ou na criação do seu próprio negócio.

Acreditamos que o manual pode ajudá-lo a prestar apoio educativo à maioria dos seus alunos que pretende ganhar novos conhecimentos, a aderir ao mercado de trabalho, bem como a quem gostaria de iniciar o seu próprio negócio.

PRIMEIRA PARTE

ASPETO DE COZINHA E SERVIÇO

COMO PARTE DO NEGÓCIO DE CATERING



O SIGNIFICADO DO TERMO CATERING E O SEU DESENVOLVIMENTO ATRAVÉS DA HISTÓRIA

O termo foi cunhado do verbo inglês para servir, para fornecer comida e bebida num evento. O catering implica a preparação, distribuição e serviço de alimentos de acordo com o desejo do cliente num local escolhido, num estabelecimento ou fora dele, ou seja, num local de escolha do cliente.

Além de preparar, distribuir e servir alimentos para várias ocasiões, os serviços de catering também podem alugar equipamentos, inventários e servidores profissionais, iluminação, música, etc. Todos estes serviços podem ser parte integrante do serviço de catering. Os serviços de catering precisam de ter sistemas modernos de preparação, armazenamento, serviço e distribuição.

O catering remonta ao século IV a.C quando os chineses organizaram celebrações para grandes grupos de pessoas onde serviam comida. Ao mesmo tempo, os escravos no Egito prepararam comida e bebidas para as festas dos seus governantes.

As leis e regulamentos relativos ao catering foram trazidos no século XIV e XV na Alemanha. Em 1778, Caesar Cranshell organizou um baile que foi o primeiro grande evento de catering por ocasião da inauguração do general britânico William Howe.

Os gregos antigos ofereciam serviço gratuito de comida e bebida nas suas estalagens, que mais tarde foram transferidas também para o Império Romano. Este período é famoso pelas suas luxuosas festas com abundância de comida e bebidas.



Após a Revolução Francesa, quando a necessidade de servir comida e bebidas estava em ascensão, os gastronomistas encontraram uma nova forma de vender os seus serviços aos aristocratas e os primeiros restaurantes foram abertos (por volta de 1799)

- ❖ **1820 a primeira empresa de catering foi fundada em Philadelphia**
- ❖ **Restaurante "Sobrino de Botin" de 1822 oferece serviços de catering**
- ❖ **Em 1930, na União Soviética, os primeiros restaurantes públicos de catering foram fundados em Moscovo e São Petersburgo.**

Wholesale and Retail Ice Cream Manufacturer.

J. L. LEGEIN, TAKES FULL CHARGE, FURNISHES REFRESH-
MENTS AND SERVICE.
Also caters for Lodges, Kettledrums, Balls,
Dinners, Card and other Small Parties.

CATERER,

Wedding Collations a Specialty. 38 WEST STATE ST.,
SPRINGFIELD, MASS.

Formerly Chef de Cuisine
Massasoit House.

Best of References. TELEPHONE No. 6-2.

A DIFERENÇA ENTRE SERVIÇO DE CATERING E RESTAURANTE

Quando olhamos para as diferenças entre o catering e o serviço de restauração, o que inicialmente se vê na literatura científica são as características técnicas dos locais onde o evento se realiza.

Enquanto os restaurantes são estabelecimentos construídos e equipados especificamente para fornecer serviços de catering clássicos, os serviços de catering podem ser prestados fora do restaurante em vários locais fora do restaurante.

Os restaurantes geralmente têm o gerente do restaurante, bussers, garçons e bartenders (em estabelecimentos mais proeminentes), e outros servidores, enquanto os serviços de catering geralmente têm gestores e servidores.

Os uniformes são os mesmos para todos os empregados.

No serviço de catering, as rajadas não são dadas ao menu, menu de bebidas ou listas de vinhos, que são típicas de restaurantes. A oferta no serviço de catering é única e pré acordada com o cliente.

Os tipos de serviço (francês, inglês, vienense, americano ou russo) não estão presentes no catering. Os alimentos são frequentemente servidos em pequenos pedaços de tamanho mordido e são comidos como tal. Todos os hóspedes se ajudam a si mesmos, não há nenhuma sensação distinta de ter uma refeição, a comida é posicionada de forma discreta, e o objetivo está em reunir, socializar e conversar.

O serviço de restauração baseia-se na reserva de mesa, recepção de hóspedes, recepção de encomendas, serviço às encomendas e pagamento do serviço prestado. No serviço de catering, tudo depende do cliente. O serviço pode ser prestado dentro de um estabelecimento ou fora dele. Os hóspedes são recebidos pelo anfitrião (o cliente), não há encomendas individuais, e tudo é definido com antecedência. O pagamento é feito no final do evento ou com antecedência. .(Govedarica,2015,str.7)



Spot, especificar e explicar as diferenças básicas



Imagem (fonte: https://splavakapulko.rs/wp-content/uploads/2017/09/DAC_0844-630x315.jpg)

PROCESSO DE SERVIÇO DE CATERING

Como resultado de um estilo de vida moderno e acelerado, o número de serviços de catering disponíveis no mercado tem crescido nos últimos anos.

Existem várias formas de prestação de serviços de catering:

- ❖ **A comida preparada é entregue ao cliente, enquanto as decorações e utensílios são purgados pelo próprio cliente;**
- ❖ **O cliente contrata o pessoal de servo, bem como a comida;**
- ❖ **O cliente é do serviço completo: comida, equipe de serviço, decoração, utensílios e iluminação.**

O serviço de catering depende completamente dos desejos dos clientes: a escolha da comida (tradicional, orgânica, vegan...); sobre o orçamento disponível e o tipo de evento (aniversários, casamentos, banquetes, coquetéis, batizados, promoções, exposições, concertos).

Os serviços de catering e os clientes consultam o tipo de menu e serviço necessários, ou seja, se a comida é servida ao ar livre ou dentro de casa, quer a comida seja servida como mesa de buffet ou em várias estações. Se é um grande evento com um grande número de convidados, é feito um plano detalhado com os arranjos de assentos, organização de bares, divisão de emprego, etc.

Um dos pré-requisitos para entregar alimentos em segurança num local acordado é que o negócio da restauração seja dono de um veículo especializado, sanitário aprovado e de pratos adequados para servir diferentes tipos de alimentos.

Nos serviços de catering, a comida é mais frequentemente servida como mesa de buffet. Toda a comida preparada é servida numa mesa, e os convidados ajudam-se a si mesmos.

Uma das características básicas do serviço de catering é a diversidade e criatividade na preparação e serviço de alimentos. Colocar a mesa, a comida e a decoração tornaram-se uma espécie de arte, com o objetivo de atrair visualmente o cliente.

Por muito boa que seja a qualidade dos alimentos, os detalhes também se tornaram igualmente importantes:

- ❖ **estilos e modos de colocar a mesa,**
- ❖ **a escolha de louças e copos,**
- ❖ **servindo pratos e cores.**

Os alimentos em cima da mesa devem ser facilmente acessíveis a todos os convidados para que possam ajudar-se sem quaisquer dificuldades.

Para um consumo mais fácil, os alimentos são preparados em pedaços pequenos.

Pratos, talheres, guardanapos e copos também devem estar disponíveis para os hóspedes.

Os objetivos do serviço de catering são a funcionalidade, rapidez, praticidade e qualidade.

Quando falamos de serviço completo de catering, o fornecedor deve por vezes fornecer iluminação, música e decoração: flores, peças centrais, velas, etc.

O preço do serviço de catering pode ser formado a partir de diferentes preços base, consequência de muitos fatores. Mais comumente, é determinado por um quilo de alimentos preparados, ou por pessoa. Depende fortemente da qualidade dos ingredientes necessários para a preparação de alimentos e desertos, distância do recinto e número de funcionários contratados.

PARÂMETROS DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

QUALIDADES SENSORIAIS

As qualidades sensoriais dos alimentos representam um dos fatores mais importantes na definição da qualidade global do produto.

Do ponto de vista do consumidor, os produtos cozinhados devem ter aparência apelativa (cor, brilho, textura e forma), firmeza adequada à temperatura ambiente, estalo característico, aroma e sabor agradáveis, bem como capacidade de manter bem o armazenamento.

Para uma análise sensorial, ou definindo qualidades sensoriais específicas e dominantes para produzir resultados objetivos, é vital possuir um alto nível de conhecimentos especializados, equipamentos adequados (bem calibrados), condições de trabalho ideais e métodos bem escolhidos (Radovanović & Popov-Raljić, 2000/2001) Especificamente, deve-se ter conhecimento dos termos gerais, termos relacionados com os sentidos, termos que definem qualidades sensoriais e os relacionados com métodos de teste imediatos (JUS ISO 5492:2000E).

É de grande importância definir três qualidades sensoriais: aparência (visual), consistência/textura (visual, tátil, gustativa) e aroma (olfativo e gustativo).

O efeito visual (aparência) inclui a observação das características dos alimentos à vista, e estes são cor, forma, superfície, estrutura (Mac Dougal, 1998)

A análise sensorial é uma ciência que mede os traços sensoriais de qualidade, tais como aparência, consistência/textura e aroma dos alimentos utilizando os sentidos. As primeiras noções da qualidade dos alimentos são criadas através da observação, ou seja, utilizando o sentido de visão.

Dentro das impressões visuais, podemos distinguir o seguinte:

- ❖ **Impressões visuais (aparência, cor, superfície e brilho)**
- ❖ **Avaliação do aroma**
- ❖ **Avaliação do gosto**
- ❖ **Avaliação da estrutura/consistência**

O sabor humano pode registrar e distinguir não só as quatro categorias básicas (doce, salgada, azeda e amarga), mas centenas de sabores diferentes. Na prática, encontramos principalmente a mistura destes e combinações bem sucedidas dos quatro gostos básicos.

A qualidade técnica inclui uma variedade de características dos ingredientes, procedimentos de preparação, normas e métodos de servir alimentos e bebidas. Na maioria dos estabelecimentos, o pessoal e a administração conhecem este aspeto da qualidade.

As leis e regulamentos de hotelaria e os costumes de hospitalidade especiais devem ser respeitados por todos os estabelecimentos de hotelaria, que necessitem de estabelecer as suas normas ou normas relativas a despesas de alimentação e bebidas e outros recursos, e que devem ser dados a conhecer a pedido do cliente. Vale a pena notar que cada estabelecimento decide sobre as suas próprias normas, estas não são de modo algum restringidas pelo governo, e cada estabelecimento cria as suas próprias normas com base na prática, mas a aplicação dessas normas é controlada pelas autoridades. (Tešanović, 2007).

O aspeto microbiológico da qualidade diz respeito ao facto de os alimentos ou bebidas conterem um maior número de microrganismos do que o permitido, e se os alimentos têm possíveis agentes patogénicos que podem causar a deterioração dos alimentos, contaminação tóxica e infeções tóxicas, ou seja, intoxicação alimentar.

SAÚDE E SEGURANÇA

Na sempre contínua corrida ao lucro e no meio de uma concorrência feroz na indústria alimentar, muitos produtores vendem produtos de qualidade duvidosa, não prestando atenção se este tipo de produtos pode ou não prejudicar a saúde das pessoas.

A qualidade da saúde e da segurança significa que os alimentos não devem conter quantidades proibidas de metais pesados, pesticidas, radionuclídeos, medicamentos veterinários, micotoxinas e outras substâncias nocivas.

As quantidades permitidas de metais pesados, resíduos de pesticidas, medicamentos veterinários, micotoxinas e outras substâncias nocivas, bem como a concentração permitida de radionuclídeos nos alimentos, são reguladas pelos estatutos estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

Os pesticidas são utilizados como medidas de proteção, para insetos e fungos na agricultura nos países desenvolvidos, e menos nos países em desenvolvimento. Continuam a ser um fator importante na manutenção da indústria agrícola como base para a indústria alimentar, para os estabelecimentos hoteleiros e para o uso das famílias.

Metais pesados são questões químicas que podem ser encontradas na natureza. Só podem ser encontradas em quantidades minúsculas e podem ser prejudiciais para as pessoas, a flora e a fauna. São originários de minerais rochosos que compõem a crosta terrestre, e em maiores quantidades formam plantas fundidoras, centrais térmicas e produtos químicos agrícolas (Kastari, 1987).

QUALIDADE NUTRICIONAL

Um dos aspetos cruciais da produção e distribuição de alimentos é, sem dúvida, a sua qualidade e segurança. É obrigação e dever de todos os produtores dotar o mercado de características nutritivas e sensoriais de alta qualidade, mas, ao mesmo tempo, alimentos higiénicos e seguros que afetam de forma benéfica a saúde dos clientes. (Kastari, 1987).

A comida é composta por nutrientes, compostos químicos que são frascos para a vida das pessoas. Algumas delas são essenciais e não podem ser produzidas naturalmente pelo corpo humano, pelo que devem ser ingeridas. Um exemplo destes são minerais como ferro e cálcio, vitaminas e certos aminoácidos que compõem proteínas. São cruciais para manter a boa saúde.

Numa refeição equilibrada, as proteínas devem compõem cerca de 10-15% da energia, os hidratos de carbono 55-58% da energia e gorduras e óleos não mais de 30% da energia. As vitaminas, minerais e água não têm valor energético, mas são essenciais para o bem-estar geral (Tešanović, 2007).

HACCP

(Pontos críticos e de controlo de análise de perigo)

O **HACCP** é um sistema lógico e científico de controlo de produção e distribuição de alimentos que permite:

- ❖ Identificação e avaliação dos riscos, isto é, todos os riscos físicos, químicos ou microbiológicos em todas as fases de produção de alimentos;
- ❖ Determinação das medidas de precaução necessárias para a prevenção e o controlo desses riscos;
- ❖ Permitir a implementação bem sucedida dessas medidas.

O sistema **HACCP** é composto por dois elementos:

- ❖ **A HA** implica uma análise de riscos, nomeadamente a identificação de riscos e ameaças em todas as fases da produção alimentar e a avaliação da importância desses riscos para a saúde humana
- ❖ **O PCC** (pontos críticos e de controlo) implica fases na produção de alimentos quando é possível prevenir ou eliminar riscos de segurança alimentar ou minimizar os seus efeitos para níveis aceitáveis, bem como o controlo de riscos.

O **HACCP** é ajustado a todo o tipo de produtos alimentares e a todas as fases de produção e manuseamento, "de quinta em mesa". Que ramos da indústria alimentar exigem este sistema?

- ❖ Produção, transformação e embalagem.
- ❖ Armazenamento, transporte e distribuição.
- ❖ Distribuição e aplicação de alimentos – creches, hospitais, hotéis, restaurantes e companhias aéreas.
- ❖ Comércio - retalho e hotelaria
- ❖ Produção de alimentos orgânicos

O HACCP é vital para os produtores de alimentos formar o ponto de vista da proteção dos consumidores, pois permite a produção e distribuição de alimentos seguros. A sua aplicação é mundial e na UE é também juridicamente vinculativa.

O HCCP é um sistema de gestão em que a segurança alimentar é considerada através da análise e controlo dos riscos biológicos, químicos e físicos das matérias-primas, manuseamento, produção, distribuição e consumo do produto final. Para implementar o sistema com sucesso, a gestão deve estar fortemente comprometida com o conceito HACCP. (<https://www.podovi.org/o-tome-se-prica-haccp-standard/>).

O sistema HACCP é um conceito moderno e preventivo que permite alimentos higiénicos, não tóxicos e seguros. De acordo com a norma HACCP, a área na cozinha principal onde os alimentos são preparados é projetada de forma a permitir a fácil limpeza e desinfeção de todas as áreas. O controlo é feito pelos inspetores de saúde sanitários.

As medidas básicas de controlo que são aplicadas na cozinha principal são controlos de temperatura em quartos frios e refrigerados, verificando as embalagens para datas de validade e prevenindo a contaminação cruzada.

Vale a pena notar que não deve haver cruzamento de caminhos limpos e sujos, o que constitui uma importante salvaguarda de higiene para a saúde e segurança das refeições.

Nos serviços de catering, é necessário realizar regularmente controlo interno e externo. O controlo interno implica a verificação dos ingredientes aquando da entrega, a papelada, atestando a segurança sanitária e a fatura de entrada para os alimentos entregues, bem como o controlo de preparação e distribuição.

Para além do controlo interno, também o controlo externo é realizado regularmente pelas autoridades competentes. Representantes especializados das autoridades recolhem periodicamente amostras das superfícies, mãos dos empregados, garrafas térmicas e amostras aleatórias das refeições preparadas. O controlo externo verifica a qualidade das refeições, mas também verifica as condições sanitárias e higiénicas da preparação e distribuição dos alimentos de acordo com as normas haccp.



Imagem (fonte: www.salmonellablog.com)

MERCADO DE CATERING E TIPOS DE SERVIÇOS DE CATERING

Dependendo do tipo de cliente e da sua necessidade, existem vários tipos de serviços de catering. Estes são:

1. SERVIÇO COMPLETO DE CATERING

Este tipo de serviço de catering é geralmente prestado para várias celebrações, almoços de negócios, jantares e eventos sociais. O prestador do serviço ajuda o cliente a planear o menu, a decoração e o entretenimento. Chefes, servidores e *bartenders* são contratados para este tipo de celebrações. Este tipo de serviço de catering é cobrado por convidado.

- ❖ **Catering de casamento**
- ❖ **Banquete de catering (inauguração, dia da empresa, congressos)**
- ❖ **Coquetel de catering**



2. CATERING MÓVEL

Neste tipo de catering, o prestador de serviços viaja de um lugar para outro. Estes são locais maioritariamente movimentados fora de locais de construção ou empresas, festivais, concertos e eventos semelhantes, onde os vendedores podem vender sanduíches, hambúrgueres e bebidas frias e quentes. A oferta e o horário de funcionamento dependem dos clientes.

Existem muitos exemplos diferentes de catering móvel, como camiões de fast food, trailers de comida, snacks, casas de chá, cafés, padarias, restaurantes chineses, carrinhos de gelados, cachorros-quentes, hambúrgueres ou camiões de waffles, reboques de fast food, cozinhas móveis, trailers de donuts, etc.



(<https://www.google.com/search?q=photos+gray-tata-ace->)

3. CATERING INDUSTRIAL

Este é o tipo menos glamoroso de serviço de catering porque envolve a preparação de refeições simples em grandes quantidades. Os utilizadores desses serviços de catering são geralmente escolas, companhias aéreas, grandes fábricas e prisões.

- ❖ **serviços de catering ferroviário**
- ❖ **serviço de catering de companhias aéreas**

Com base no próprio evento, podemos distinguir vários tipos de catering:

- ❖ **Catering de aniversário**
- ❖ **Catering de receção**
- ❖ **Catering de festa**
- ❖ **Catering de casamento**
- ❖ **Catering de funcionários**
- ❖ **Restauração do local de construção**

A escolha alimentar incluída nos serviços de catering tornou-se diversificada. Dependendo dos desejos dos clientes, a oferta/menu pode ser:

- ❖ **Pratos tradicionais regionais ou nacionais**
- ❖ **Cozinha macrobiótica**
- ❖ **Comida vegetariana**
- ❖ **Comida vegan**
- ❖ **Alimentos orgânicos**

EQUIPAMENTOS UTILIZADOS NO NEGÓCIO DE CATERING

O equipamento envolve todas as ferramentas necessárias que são utilizadas na prestação de um serviço profissional e oportuno, económico e sofisticado.

Pré-condição para a prestação de um serviço de qualidade na facilitação do serviço alimentar é a limpeza do inventário

Equipamento técnico e aparelhos utilizados:

- ❖ Máquinas de café (café expresso i filtro)
- ❖ Aquecedores de comida
- ❖ Aquecedores de copos
- ❖ Frigoríficos
- ❖ Máquinas de gelo
- ❖ Esmagadores de gelo
- ❖ Torneiras de cerveja
- ❖ Caixas de visualização do frigorífico
- ❖ Liquidificadores
- ❖ Esprededores comerciais
- ❖ Caixas térmicas (caixas isoladas)
- ❖ Pratos de serviço térmico
- ❖ Carrinho térmico
- ❖ Distribuidores de cereais, dispensadores de bebidas frias e quentes
- ❖ Potes de banho de água
- ❖ Pratos de melamina



Grande inventário



Pequeno inventário

CANAPÉS

Canapés estão no tipo de aperitivo frio. Foram servidos pela primeira vez há 200 anos em França com *foie gras* e caviar, bem como em Inglaterra, onde foram chamados de "sanduíches de chá". O nome para canapés vem da palavra francesa, “canapé”, um termo para um sofá, porque foi servido em uma base. Trata-se, de facto, de sanduíches em miniatura feitos de ingredientes diferentes (uma mordida de canapé). São parte integrante de todas as ofertas de catering. São muitas vezes representativos da imaginação da pessoa que as faz. São na sua maioria saborosos e bem temperados para abrir o apetite.



(<https://slatkakuca.rs/wp-content/uploads/2016/03/ketering-za-zurke.jpg>)

Os canapés consistem no seguinte:

- ❖ **A base** – pastelaria, pastelaria folhada, cestos de pastelaria salgada, bolachas, torradas e bolachas (o pão incrustado é u em formas: anéis, quadrados, triângulos etc.)
- ❖ **Spread** – manteiga, creme de queijo, mostarda, maionese patê, caviar.
- ❖ **Recheio** – diferentes alimentos são usados como recheio: peixe (salmão, anchovas), conhecer peças, ou variedades vegetarianas grelhadas, branqueadas ou frescas e frutas.
- ❖ **Decoração** – geralmente folhas de salsa, foguetes, ervas aromáticas e azeitonas.

CATERING PARA REUNIÕES DE NEGÓCIOS

O catering depende inteiramente do teste do cliente, pelo que é importante ajustar-se às necessidades dos clientes que normalmente esperam um serviço de topo.

Se for organizada numa conferência empresarial, a duração das pausas deve ser investigada antecipadamente.

Se for organizada para necessidades corporativas, é necessário adquirir informação sobre o tipo de evento que uma empresa está a organizar. Se é negociação com os clientes, o que implica muita comunicação presencial, é importante evitar alimentos que possam ficar entre os dentes ou causar mau hálito.

Se o evento for uma espécie de celebração por ocasião de um aniversário, negociação de um novo acordo ou festa de encerramento, podem ser incluídas vários tipos de bebidas alcoólicas.

- ❖ Entre os ingredientes utilizados na preparação dos alimentos, afastamo-nos de potenciais alergénios (nozes, avelãs, amendoins, leite de vaca e ovos, farinha de trigo, citrinos, peixe e marisco). Se estes ingredientes forem utilizados, devem ser claramente listados e rotulados.



SERVINDO A COMIDA

As formas (técnicas) de serviço dependem do tipo e da categoria do estabelecimento, dos métodos de preparação dos alimentos, da qualidade dos ingredientes utilizados para um determinado prato, da qualidade dos equipamentos utilizados para determinados pratos, dos aparelhos e dos utensílios, bem como dos conhecimentos e competências do pessoal de espera.

Características básicas do serviço de catering:

- ❖ Os convidados servem-se sozinhos da comida
- ❖ As bebidas são servidas pelo pessoal ou os convidados servem-se sozinhos das bebidas
- ❖ Velocidade de colocação e limpeza de mesas e colocação de novos talheres

Sempre que uma grande festa é organizada, independentemente do facto de um serviço de buffet ser usado ou de espera de mesa clássica, é necessário um pessoal profissional treinado. Dependendo do tipo de serviço de catering, o número de funcionários pode variar. Ou seja, se o buffet for usado, haverá menos pessoal de espera e empregados de bar, e vice-versa.



(<https://www.biscani.net/radim-kao-konobar-u-restoranu/>)

Para que todos os hóspedes se sintam confortáveis em todos os tipos de eventos, é vital ter todo o tipo de comida em oferta em todos os momentos, para que todos os convidados se sintam bem-vindos. Independentemente do tipo de evento, é importante ter pessoal profissional e agradável à disposição dos hóspedes.

RECEITAS

Pequenas refeições da Cozinha Tradicional da Sérvia que podem ser servidas em catering:

- ❖ **Ameixas secas embrulhadas em bacon**
- ❖ **Torta de queijo/ burek**
- ❖ **Queijo Caciocavallo frito com molho de páprica moído**
- ❖ **Frango grelhado com pãezinhos de páprica fino**

Receita: Ameixas secas embrulhadas em bacon

Ingredientes:

- ❖ *1/2 kg de ameixas secas*
- ❖ *2 cl sp chá preto a granel*
- ❖ *Bacon caseiro de 300gr*



Preparação

1. Ameixas secas precisam de ser embebidas em um chá preto e descansar por pelo menos 2 horas
2. Depois disso, as ameixas devem ser espremidas suavemente e embrulhadas em pequenas camadas de bacon, colocadas num papel de assar e assadas num forno pré-aquecido cerca de 20 minutos até obter essa cor fina.

Receita: Torta de queijo / Queijo Burek

Ingredientes:

- ❖ *1,1/2 kg de massa Filo*
- ❖ *2. 250gr queijo cottage*
- ❖ *3.200 gr creme coagulado*
- ❖ *4 l ovo inteiro*
- ❖ *1 dlc óleo vegetal, uma pitada de sal, pimenta é opcional*

Preparação:

1. Prepare o recheio: misture o queijo cottage, o creme coagulado e um ovo todos juntos, bata tudo junto e tempere-o (opcional)
2. Coloque duas folhas de massa Filo no forno de bandeja previamente oleado, coloque um pouco mais de óleo e também um pouco de recheio, depois coloque outra folha com um pouco de óleo e recheio em cima da outra folha e repita até ficar sem o recheio.
3. Guarde uma folha de massa Filo como camada final e use a peça final 'para aconchegar' a parte superior, bem como as bordas.
4. Coloque um pouco mais de óleo na camada superior e leve ao forno pré-aquecido durante 35 minutos.

Receita: Queijo Caciocavallo frito com molho de páprica moído

Ingredientes:

- ❖ 300 gr *Queijo Caciocavallo*
- ❖ 5 ovos
- ❖ 100 gr *farinha de trigo*
- ❖ 200 gr *migalhas de pão*
- ❖ 1/2 l de *óleo de girassol*

Preparação:

1. Corte o queijo em forma retangular e, em seguida, pane (farinha, ovo, migalhas de pão)
2. O procedimento deve ser repetido duas vezes para evitar fugas de queijo durante o processo de frigideira
3. Aqueça o óleo e frite o queijo até atingir a cor amarela dourada
4. Pode servir queijo frito com molho de paprica moída. A preparação do molho é explicada na receita seguinte.

Receita: Frango grelhado com pãezinhos de paprica fino

Ingredientes:

- ❖ *1/2 peito de frango*
- ❖ *Creme azedo de 300 gr*
- ❖ *30 gr tomate puro*
- ❖ *Mostarda de 30gr*
- ❖ *20 gr mel*
- ❖ *1 amarelo e 1 pimentão vermelho pimentão*
- ❖ *5 gr paprica moída*
- ❖ *350 gr massa fina caseira (pão fino)*
- ❖ *1 dl óleo de girassol*

Preparação:

1. Colocamos óleo numa frigideira e refogamos o peito de frango com a paprica separadamente do resto. A carne e o pimentão foram previamente cortados em tiras.
2. Em seguida, preparamos o molho de creme azedo, misturamos no creme azedo, puré de tomate, mostarda e mel (precisamos de um terço do molho para o molho de páprika moído à parte)
3. Cada pão fino deve ser cozido anteriormente. Quando arrefecer, espalhamos o recheio com um pouco de frango e pimentão, depois enrolamos e colocamos constantemente pressão para que os rolos permaneçam compactos.
4. Embrulhe-o em papel alumínio e guarde no frigorífico até ser servido
5. Antes de servir, tiramos o papel alumínio e cortamos na diagonal.
6. Pegamos na terceira parte do molho e adicionamos um pouco de paprica moída e o molho de paprica moída está feito.

Tarefa

Os participantes da formação precisam de criar um menu tradicional típico do seu país para o evento de catering à sua escolha.



Barcelos

1. _____
2. _____
3. _____



Banska Bistrica

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____



Sombor

1. _____
2. _____

MOTIVO DE REFLEXÃO

- ❖ *"Todas as tristezas são menores com pão." Miguel de Cervantes*
- ❖ *"Devemos comer para viver, não viver para comer." Molière*
- ❖ *"Tomates e orégãos fazem-no italiano; vinho e estragão tornam-lo francês. Creme azedo fá-lo russo; limão e canela torná-lo grego. Molho de soja torna-o chinês; alho faz com que seja bom. Alice May Brock*
- ❖ *"O sal nasce dos pais mais puros: o sol e o mar." Pitágoras*
- ❖ *Enquanto tiveres comida na boca, resolveste todas as questões por enquanto." Franz Kafka*
- ❖ *"Cozinhar é como o amor. Deve ser celebrado com abandono ou não em tudo. Harriet Van Horne*
- ❖ *"Um bom jantar é de grande importância para uma boa conversa. Não se pode pensar bem, amar bem, e dormir bem, se não tiver jantado bem. Virginia Woolf*
- ❖ *"Uma crosta comida em paz é melhor do que um banquete partaken em ansiedade" Aesop*
- ❖ *Não há amor mais sincero do que o amor pela comida."*
- ❖ *"A fome é o melhor cozinheiro" Xenofonte*
- ❖ *"Um homem pode ser um determinista pessimista antes do almoço e um crente otimista na liberdade da vontade depois dela. " Aldous Huxley*
- ❖ *"Que a comida seja o teu remédio e medicina seja a tua comida" Hipócrates*
- ❖ *"Há pessoas no mundo com tanta fome que Deus não lhes pode aparecer a não ser na forma de pão." Rio Gandhi*
- ❖ *"A porca gorda não sabe o que a magra pensa" Anónimo*
- ❖ *"Aquele que come até estar doente deve jejuar até estar bem" provérbios ingleses*
- ❖ *"Sempre que come ou bebe, ou alimenta doenças ou luta contra ela."*
- ❖ *"Nunca coma no restaurante onde o chef é magro." Provérbio chinse*
- ❖ *"Boa comida é muitas vezes, mesmo na maioria das vezes, comida simples." Anthony Bourdain*

Os pensamentos alimentares acima referidos são úteis ao trabalhar com os alunos para os analisar, trocar as suas opiniões, ter diferentes atitudes e experiências.

SEGUNDA PARTE

PADARIA E CONFEITARIA

ASPEITO DO SERVIÇO DE CATERING

O objetivo desta brochura é conhecer os participantes do projeto com:

- ❖ *produção de padaria e confeitaria,*
- ❖ *os métodos de avaliação da qualidade dos produtos alimentares,*
- ❖ *o sistema HACCP em operações alimentares e REGRAS.*



O objetivo deste projeto é permitir aos estudantes adquirirem e desenvolverem conhecimentos e competências vocacionais e fortalecer estes através do ensino e formação profissionais no âmbito da cooperação internacional com outras escolas secundárias e também através do desenvolvimento de competências profissionais de professores de EFP (ensino e formação profissional).



Saiba mais sobre os "aspectos da padaria e confeitaria do negócio da restauração"

Os seguintes produtos de padaria e confeitaria apresentados nesta brochura fazem normalmente parte dos refrescos em vários eventos sociais.

PRODUÇÃO DE PADARIA



Os produtos de padaria são produtos feitos de farinha, água, leveduras e outros ingredientes adicionais cozinhados de modo a serem adequados para consumo humano.

O pão, a nossa comida do dia-a-dia, é o produto básico e mais antigo da padaria. Além do pão, a produção de padaria inclui uma vasta gama de produtos com diferente composição de ingredientes, forma, aparência, sabor e peso.

A produção de padaria pode ser dividida em:

- ❖ **Pão** – diferentes tipos (de acordo com diferentes tipos de farinha utilizados – trigo, centeio, farinha integral, etc.)
- ❖ **Produtos comuns** – um grupo de produtos geralmente consumidos (pãezinhos, pães, rolos de dedo, *bagels*, baguetes, rolos de *kaiser*).
- ❖ **Produtos de panificação** - um grupo de produtos com maior teor de açúcar e gordura, ou seja, doces (trança doce/pão brioche, bolo de mármore, *strudels*, *viennoiserie*, pastelaria dinamarquesa, bolos *moravianos* redondos com diferentes recheios, etc.)

HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO DA PADARIA



A história da padaria está intimamente ligada ao cultivo e à transformação de cereais.

Antigamente, as pessoas consumiam grãos inteiros, mais tarde passaram a ser moídos em argamassas ou usando pedras de fricção, que posteriormente foram substituídas por mós.

O grão moído foi misturado com água numa mistura semelhante a puré e foi fervida. Puré mais grosso foi assado em pedras quentes.

Há 6000 anos, os egípcios foram os primeiros a cozer pão a partir de massa fermentada.

Misturaram farinha com água e sal para fazer massa e deixaram-na ao sol, a massa fermentou espontaneamente do ar pela ação de leveduras e bactérias. O pão era semelhante ao pão de hoje, com forma redonda, alongado ou oval, não foi cortado, mas quebrado. Era assado na parede de um forno quente ou em potes de barro.

As fundações da padaria rapidamente se espalharam do Egito para os países vizinhos.



Em Roma, a produção de padaria começou a desenvolver-se e havia uma gama cada vez mais alargada de pão.

O pão tinha várias formas, por exemplo, forma de lira ou anel. As pessoas chamavam-lhe "*ars pistorica*", a arte de assar. Vários ingredientes foram adicionados ao pão - anis, pimenta preta, nozes, leite, mel, queijo, etc.

Os fornos foram melhorados, foram usados batedadores de mãos, e foram fundadas confrarias de padeiros. Os imperadores usavam o pão como meio de apaziguar um povo insatisfeito e revoltado, e a falta de pão desempenhou um papel significativo na desintegração do Império Romano.

Os eslavos também assumiram a produção de pão dos romanos. No início, só faziam pão em casa. Só no século XI é que a padaria se tornou uma arte. O pão começou a ser produzido não só para uso próprio, mas também para venda e formaram-se as primeiras associações de padarias.



ASSOCIAÇÕES DE PADARIA



A primeira associação na Eslováquia foi fundada em 1374 em Prešov.

As associações tinham grande autoridade e os padeiros tinham de se submeter a eles. Determinaram o âmbito de produção de mestres de padaria individuais na cidade, as dimensões do forno e sem o consentimento da associação os padeiros não foram autorizados a construir novos.

Os exames de aprendizagem foram muito difíceis e duraram vários dias. Se o aprendiz passasse, tornava-se um assalariado. Quando queria tornar-se independente, tinha de provar as suas competências e candidatar-se aos exames de mestrado.

Estas regras aplicavam-se em toda a Europa Central e Ocidental.

A padaria eslovaca entrou na história da padaria europeia graças a um padeiro de Bratislava chamado Schiermann, que começou a produzir "Bratislavský rožok" (uma pastelaria fina em forma de croissant, com semente de papoila ou recheio de noz). Isto mais tarde tornou-se conhecido em toda a Europa como "Pressburger Beugel". A gama de produtos de padaria começou a expandir-se.

DESENVOLVIMENTO DA PRODUÇÃO DE PADARIA

Até 1989, a produção concentrava-se em grandes bolos. Pequenas fábricas reabriram após 1989 e foi criado um ambiente saudável e competitivo. A gama de produtos de padaria expandiu-se e a frescura e qualidade aumentaram.

PRODUÇÃO DE CONFEITARIA



Os produtos de confeitaria são produtos alimentares de várias composições, destinados a consumo rápido e constituídos por ingredientes de origem vegetal e animal.

Os produtos de confeitaria diferem não só em forma e várias decorações, mas especialmente no tipo de base, coberturas, recheios e seus gostos.

A confeitaria está associada à palavra doce.

Quando as pessoas pensam em doce, imaginam algo bom e agradável, algo que apela aos seus sentidos e afeta positivamente a psique.

A confeitaria também é referida como a produção de doces.



A produção de confeitaria pode ser dividida em:

- ❖ **produtos de confeitaria** semi-acabados - massas, bases, recheios, coberturas;
- ❖ **produtos de confeitaria** acabados - pão, pasteleria *choux*, massa de nozes, confeitaria batida, confeitaria fermentada;
- ❖ **produtos especiais de confeitaria** - bolachas de chá, pasteleria moldada, massa folhada, bolos espessos, bolos de *waffle* e outros produtos especiais.

HISTÓRIA DA PRODUÇÃO DE CONFEITARIA

Os primórdios da produção de confeitaria podem ser rastreados ao Antigo Egito por volta do ano 3.400 a.C.

A primeira confeitaria foi adoçada com mel e sumos de plantas doces - néctar. O mel era usado principalmente por fabricantes de pão de gengibre. A história da doçaria está intimamente ligada à história da economia mundial.

Graças às Cruzadas, a Europa veio a conhecer o açúcar, que é um dos principais ingredientes da produção de produtos de confeitaria. Foi obtido a partir de cana-de-açúcar e foi chamado de mel de cana ou sal indiano.

Em locais onde o açúcar estava disponível, esporadicamente, era considerado um medicamento ou uma iguaria muito rara, apenas dos ricos, que o usavam para polvilhar frutos cozidos.

As coisas mudaram quando outro tipo de açúcar apareceu - açúcar de beterraba. A produção de açúcar de beterraba tomou conta da Europa Central, onde as condições climáticas para o cultivo desta cultura eram adequadas. As primeiras fábricas de açúcar começaram em meados do século XIX e a indústria do açúcar começou a desenvolver-se.



BOLOS DE MEL E DOCES

Os antecessores da produção de confeitaria no nosso país eram os fabricantes de bolos de mel e doces. O primeiro grémio de confeitarias foi fundado em Bratislava em 1697. O período de domínio turco deixou vários doces na Eslováquia, por exemplo, mel turco, e beber café também se tornou popular no nosso país.

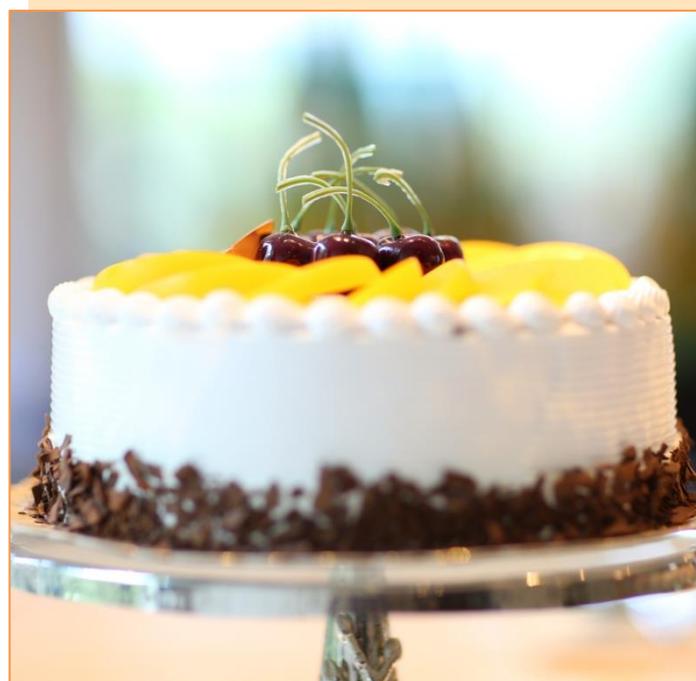
Os cafés começaram a emergir, com os quais a confeitaria e a venda de gelados estavam intimamente ligadas. Os nossos antepassados estabeleceram belas e luxuosamente mobiladas confeitarias, porque os produtos de confeitaria - esteticamente preparados e servidos num ambiente agradável e bonito - satisfazem todos os sentidos do homem.

Até 1950, a produção de confeitaria era muito mais simples e modesta. Só depois de 1960 é que a gama de produtos foi ampliada e diversificada. Ingredientes como frutas tropicais e subtropicais (amêndoas, coco, bananas, ananás), cacau, corantes naturais, sabores e gelificantes começaram a ser importados, e as embalagens de confeitaria também foram utilizadas mais amplamente.

Novas tecnologias e gostos

Com a introdução de novos processos tecnológicos, novas matérias-primas e ingredientes, sabores, recheios, bem como a sua combinação mútua, a gama de produtos de confeitaria está em expansão.

Durante a produção, é necessário aderir aos princípios da qualidade e garantir a proteção da saúde da população.



AVALIAÇÃO DE PRODUTOS DE PADARIA E CONFEITARIA

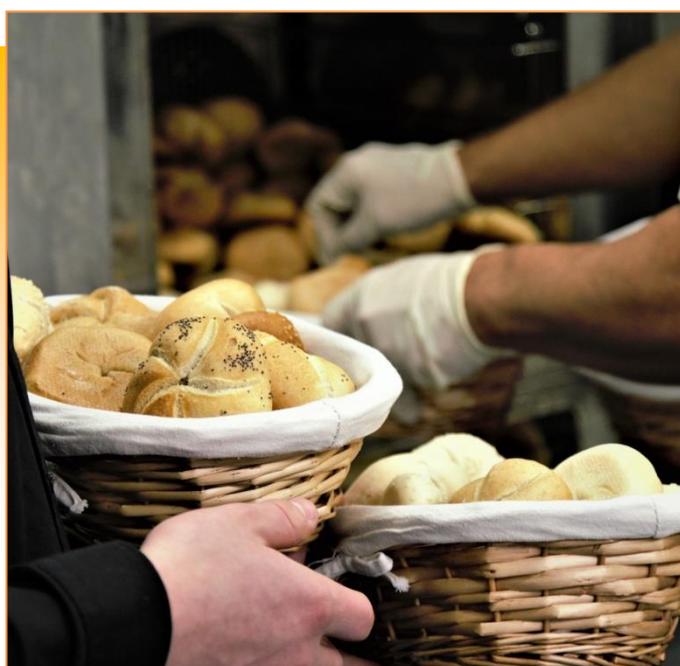
São utilizados os seguintes métodos para avaliar a qualidade dos produtos de padaria e confeitaria:

❖ Métodos subjetivos:

- cor de avaliação sensorial
- aparência gosto
- Cheiro
- forma

❖ Métodos objetivos:

- **avaliação analítica** (*qualidade dos ingredientes, conformidade dos produtos semi-acabados e acabados*)
- **avaliação microbiológica** (*estuda-se a presença de microrganismos indesejáveis (em caso de possível contaminação)*)



Uma nova avaliação pode incidir:

- ❖ **Qualidade tecnológica**
- ❖ **Qualidade nutricional**
- ❖ **Segurança alimentar**
- ❖ **Conformidade com o HACCP**

PRODUTOS DE PADARIA

Os refrescos em vários eventos sociais e em ocasiões especiais - casamentos, várias celebrações infantis, graduações do ensino secundário ou universitário e aniversários - também incluem vários produtos de padaria e confeitaria. Além do pão, são servidos outros tipos de produtos assados (baguetes, pãezinhos pequenos, pães).

Estes podem ser revestidos com vários *spreads*, decorados com outros ingredientes e servidos como aperitivos, por exemplo, sanduíches abertos, canapés e petiscos como mini hambúrgueres.

Os bolos salgados, por exemplo, bolos de torresmos, massa folhada de queijo, são servidos como produtos complementares.

Pequenos pãezinhos

Trata-se de produtos de padaria ocasional do grupo "produtos assados comuns" de várias formas, cada peça com um peso mínimo de 25 g.



Bolos de torresmo

Bolos de torresmo são um tipo de massa folhada fermentada.

Normalmente pesam cerca de 30g/peça e têm uma forma redonda ou quadrada.

São fabricados a partir dos seguintes ingredientes: farinha de trigo (finamente moído), levedura, sal, torresmos de porco, leite em pó, margarina enrolada, ovos.

São fabricados a partir dos seguintes ingredientes: farinha (vários tipos), sal, gordura, um pouco de açúcar. A superfície pode ser polvilhada com sementes de sal e alcaravia.



Receita: Bolos de Torresmos

Ingredientes

❖ farinha de trigo (finamente moída)	0,60 kg
❖ levedura comprimido	0,02 kg
❖ sal	0,02 kg
❖ leite em pó	0,01 kg
❖ margarina	0,13 kg
❖ torresmos	0,30 kg
❖ ovos (para massa)	0,04 kg
❖ ovos (para lavagem de ovos)	0,01 kg



Preparação

1. Misture os ingredientes numa massa e deixe-o amadurecer durante cerca de 15 minutos.
2. Quando amadurecer, enrole a massa e coloque a margarina no meio.
3. Dobre a parte superior, inferior, direita e esquerda da massa enrolada sobre a margarina para embrulhá-la.
4. Enrole a massa embrulhada e dobre-a da mesma forma que antes.
5. Deixe a massa dobrada descansar durante cerca de 10-15 minutos.
6. Enrole a massa numa camada de 1 a 1,5 cm de espessura e corte círculos ou quadrados.
7. Coloque-os numa forma, faça uma grelha em cima usando uma faca e pincele com gema de ovo.
8. Coloque-os numa máquina de fermentação e deixe-os repousar durante 30 a 45 minutos.
9. Leve ao forno durante 15 minutos a 230 - 235 graus.



"Comemos com os olhos."

Provérbio japonês

PRODUTOS DE CONFEITARIA

Os requisitos para produtos de confeitaria estão a mudar, é dada maior ênfase aos métodos modernos de preparação e novos gostos.

A simplicidade, a qualidade e uma vida útil mais longa dos produtos são necessárias, enquanto uma harmonia de sabores e decoração de bom gosto dos bolos também desempenham um grande papel.

Confeitaria tentadora

O bolo ou as sobremesas tentadoras e delicadas tornaram-se parte integrante não só das mesas festivas nos feriados como o Natal, o Ano Novo ou a Páscoa, mas também noutras ocasiões, como festas, aniversários e encontros com amigos.

Fazem também parte dos refrescos em vários eventos sociais. Dependendo da natureza do evento social e dos requisitos do cliente, também fazemos produtos de confeitaria mais pequenos.

Usamos ingredientes de qualidade como creme de manteiga clássico, confeitaria visualmente bonita, saborosa e várias decorações de maçapão para adornar bolos para eventos sociais (casamentos, batizados, aniversários, formaturas, outros aniversários).



CASAMENTOS

Os produtos de confeitaria para esta ocasião são feitos por encomenda. Isto significa que o sortido, quantidade, tipo e cor das decorações de maçapão são decididos pelo cliente.

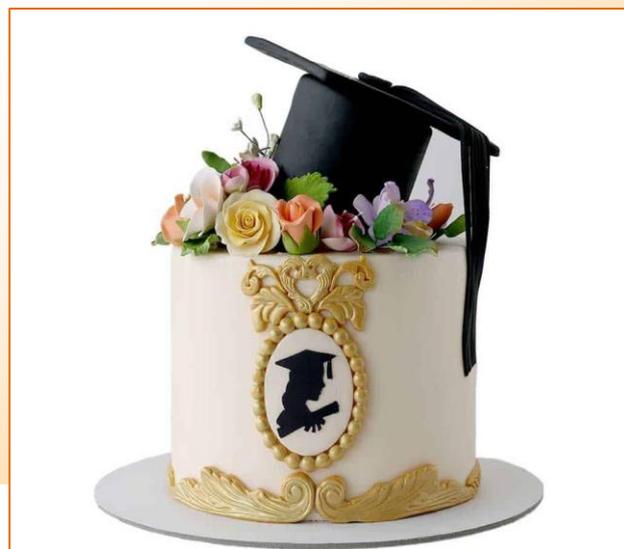


CELEBRAÇÕES INFANTIS

Os produtos de confeitaria para festas infantis são decorados com ornamentos com um tema infantil, dependendo da natureza da ocasião - batismo, aniversário ou outros aniversários.

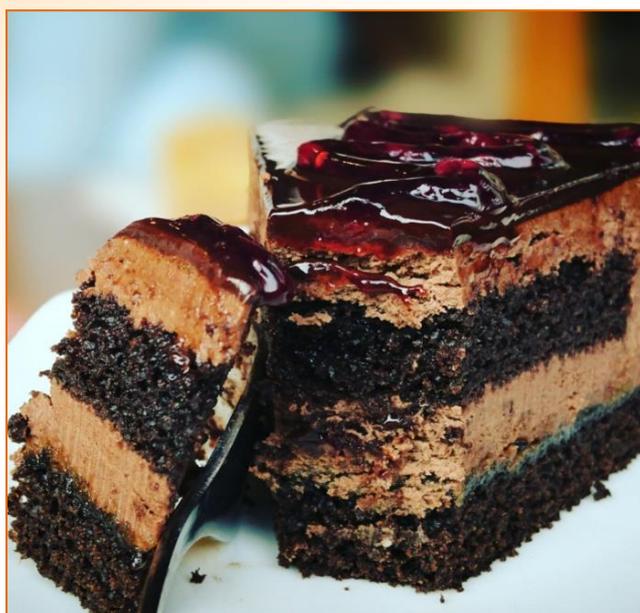
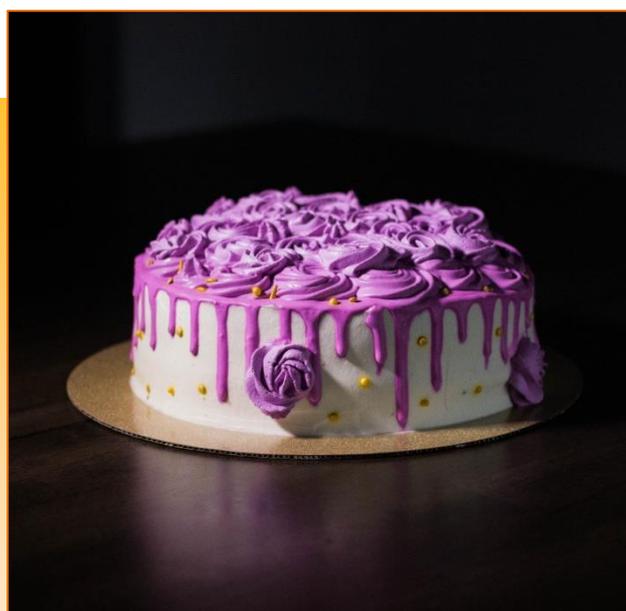


CERIMÓNIA DE GRADUAÇÃO



ANIVERSÁRIOS

Nesta ocasião, os produtos de confeitaria são decorados de acordo com a pessoa em questão (por exemplo, é um bolo para um homem ou uma mulher?), também de acordo com a profissão da pessoa. As decorações são feitas por encomenda ou de acordo com o modelo do cliente.



Receita: Strudel desenhado à mão

Ingredientes (massa)

- ❖ 1/2 kg de farinha fina
- ❖ uma pitada de sal
- ❖ 1 colher de sopa de óleo vegetal
- ❖ 1 colher de sopa vinagre
- ❖ 1 ovo
- ❖ 2 dl água morna



Preparação

1. Misture os ingredientes numa massa lisa, trabalhe bem a massa numa tigela maior.
2. Coloque a massa numa tábua de farinha.
3. Cubra a massa com uma panela vazia e aquecida durante cerca de 10 minutos.
4. Cubra uma mesa com uma toalha de lona e polvilhe-a bem com farinha grossa.
5. Coloque a massa sobre a mesa de farinha, enrole-a um pouco e escove com manteiga derretida.



Receita: Strudel desenhado à mão

1. Utilizando o lado oposto das palmas das mãos, estique a massa para fora até chegar às bordas da mesa. (Cortar qualquer massa pendente)
2. Polvilhe a massa esticada com manteiga derretida e açúcar granulado, açúcar de baunilha, sementes de papoila e cerejas azedas ou maçãs descascadas.
3. Polvilhe novamente com açúcar e manteiga.
4. Utilizando a toalha de mesa, enrole a massa num "strudel", depois corte-a em três pedaços do mesmo tamanho e mova-as cuidadosamente para uma lata de manteiga untada.



Ingrediens (enchimento de sementes poppy)

- ❖ *1/2 kg sementes de papoila moída 1*
- ❖ *1 embalagem (8 gramas) de açúcar de baunilha*
- ❖ *2 latas / pacotes de compota de cereja azeda*
- ❖ *6-8 punhados de açúcar granulado Ca.*
- ❖ *6-8 fistfuls granulated sugar*



Receita: Cestos de caramelo salgado e chocolate

Ingredientes (massa)

- ❖ *150 g de manteiga*
- ❖ *50 g de açúcar em pó*
- ❖ *210 g de farinha (finamente moída)*
- ❖ *2 gemas de ovo*
- ❖ *raspa de limão*
- ❖ *pitada de sal*

Preparação

- 1.** Misture todos os ingredientes até obter uma massa lisa e deixe-o descansar durante 1 hora num local fresco.
- 2.** Pressione a massa uniformemente em pequenos moldes de cesto, fure cada um com um garfo e leve ao forno a 170 graus, durante 7 - 10 minutos.

Caramelo salgado

Ingredientes

- ❖ *1 xícara de açúcar granulado*
- ❖ *85 g de manteiga*
- ❖ *1/2 xícara de creme de leite*
- ❖ *1 colher de chá (ou menos) de sal marinho*



Preparação

- 1.** Derreta o açúcar num tacho até se dissolver, adicione manteiga, sal e natas, mexa e deixe cozinhar.
- 2.** Uma vez arrefecidos, encha os cestos com caramelo e deixe-os endurecer num local fresco.

Cobertura de chocolate

Ingredientes

- ❖ 80 g barra de chocolate (min. 50% cacau)
- ❖ 80 g de creme de leite
- ❖ 1 colher de chá de manteiga



Preparação

1. Parta o chocolate em pedaços, coloque-os num tacho e adicione creme quente e manteiga.
2. Chicote até ficar liso.
3. Deixe descansar à temperatura ambiente e polvilhe com nozes picadas (cobertas de caramelo).

Passos finais

- ❖ Coloque a cobertura de chocolate nos cestos cheios de caramelo e polvilhe com nozes picadas (cobertas de caramelo).

Receita: Bolo de sementes de queijo e papoila

Ingredientes (massa)

- ❖ 4 ovos
- ❖ 120 g de açúcar
- ❖ 120 g sementes de papoila

Preparação

1. Bata as claras de ovo em uma espuma estável.
2. Adicione açúcar e gemas de ovo enquanto mexe continuamente.
3. Adicione sementes de papoila e mexa.
4. Coloque a massa num molde e leve ao forno a 160 graus.



Ingredientes (enchimento)

- ❖ 200 g de coalhada cremosa/queijo
- ❖ 200 g pasta de limão
- ❖ Creme de 200 ml

Preparação

1. Bata o creme juntamente com a coalhada, adicione pasta de limão.
2. Espalhe a mistura sobre a base cozida e arrefecida.

Passos finais

- ❖ Decore com cobertura de chocolate e quando colhido, corte em oito pedaços.

Receita: Massa folhada de queijo de ovelha

Ingredientes (massa)

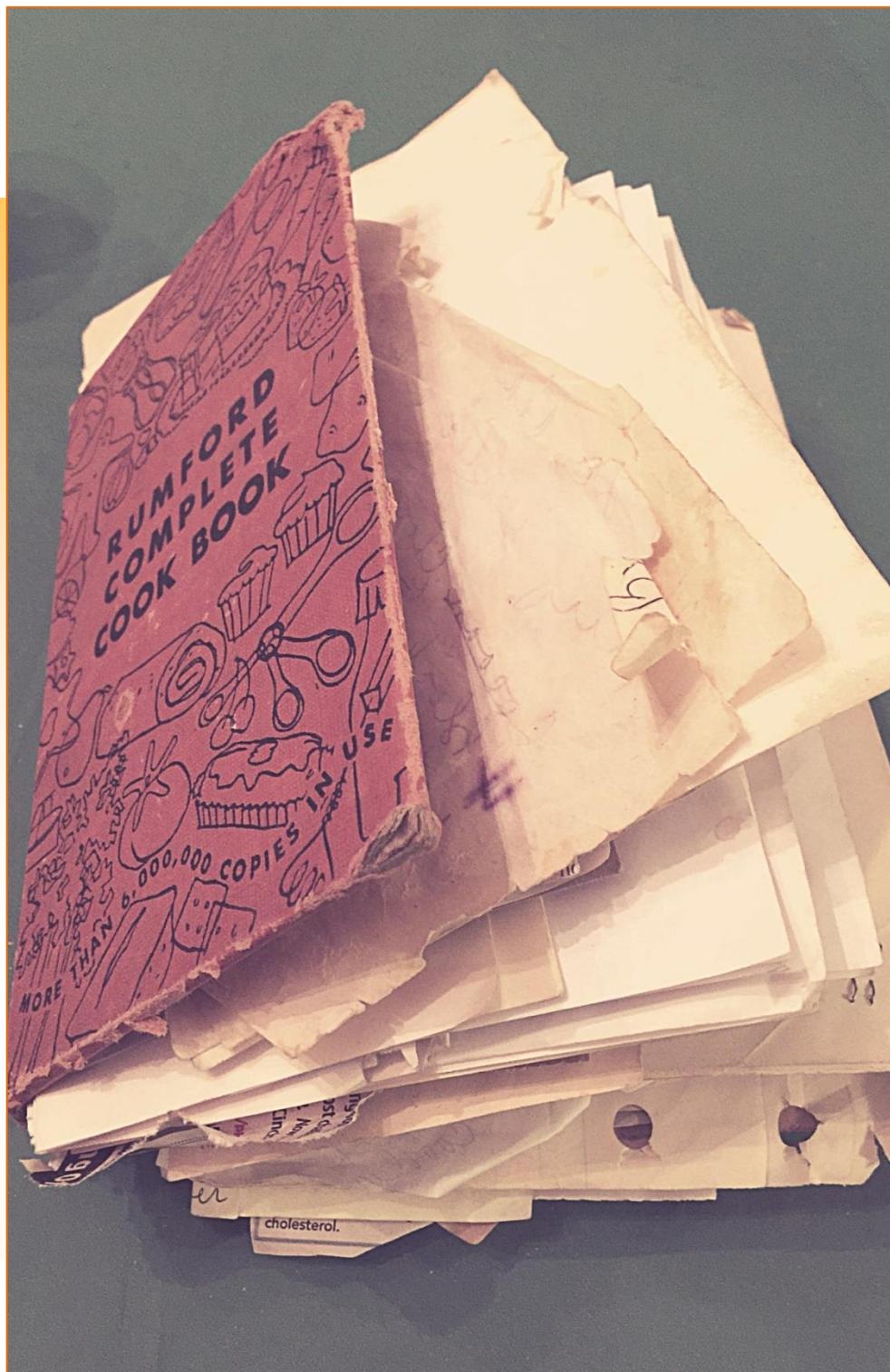
- ❖ massa de pastelaria inchada
- ❖ 250 g de queijo de ovelha (cremoso)
- ❖ 125 g de manteiga
- ❖ sal
- ❖ pimenta
- ❖ ovo (para lavagem de ovos)

Preparação

1. Enrole a massa de massa folhada numa camada fina de 4-5 mm.
2. Cortar círculos, em seguida, cortar um pequeno círculo interno em alguns deles.
3. Coloque-os sobre uma lata, escove-as com lavagem de ovos e leve ao forno a 230 - 235 graus Celsius durante 10 minutos.
4. Quando cozido, coloque os círculos com um furo em cima de círculos cheios, encha o buraco com o recheio de queijo de ovelha, polvilhe com cebolinho ou endro e, finalmente, coloque um círculo completo em cima.



No final, há duas receitas tradicionais da avó



Receita tradicional: Pirohy

Ingredientes

- ❖ 800 g de batatas
- ❖ 300 g farinha de trigo semi-grossa
- ❖ 1 ovo
- ❖ uma pitada de sal
- ❖ compota de ameixa
- ❖ migalhas de pão
- ❖ açúcar em pó
- ❖ óleo
- ❖ manteiga



Preparação

1. Cozinhe batatas não descascadas em água salgada, deixe-as arrefecer, depois descasque e triture-as.
2. Adicione farinha semi-grossa, um ovo e uma pitada de sal.
3. Misture os ingredientes para fazer massa.
4. Desenrolar a massa numa placa de rolamento com farinha.
5. Corte os círculos = "pirohy" (7 - 10 cm de diâmetro) e encha-os com compota de ameixa.



Receita da avó: Pirohy

Preparação

1. Leve água salgada para ferver.
2. Coloque pirohy em água fervente e mexa levemente para que não fiquem colados ao fundo da panela.
3. Após cerca de 3 - 4 minutos quando flutuarem na superfície, tire-os, coloque-os numa tigela e polvilhe com manteiga derretida.
4. Polvilhe pirohy com migalhas de pão frito e açúcar e mexa levemente.



Receita tradicional: Haluski

Ingredientes

- ❖ batatas,
- ❖ farinha grossa
- ❖ farinha semi-grossa
- ❖ queijo de ovelha (bryndza)
- ❖ creme azedo,
- ❖ bacon,
- ❖ sal

Preparação

1. Lave e descasque as batatas. Rale-os finamente.
2. Adicione um pouco de água e farinha de ambos os tipos em relação 1:1 e mexa para fazer uma massa semi-espessa.
3. Coloque um fabricante de halushki/spaetzle (uma placa de estanho furado) sobre a panela com água fervente salgada, passe a massa através da máquina de haluski.



Receita da avó: Haluski

Preparação

1. Quando o halushki começar a flutuar na superfície, atirá-los para fora e colocá-los numa tigela.
2. Misture o queijo de ovelha (bryndza) com creme azedo.
3. Cortar o bacon e fritar.
4. Adicione a mistura de creme bryndza-sour à tigela com halushki e mexa levemente.
5. Polvilhe com bacon frito por cima.



TERCEIRA PARTE

ASPETO EMPREENDEDOR
DE SERVIÇO DE CATERING

INTRODUÇÃO

O objetivo desta parte do manual "Aspectos empresariais do serviço de catering" é adquirir conhecimentos básicos, competências e competências profissionais necessárias para a realização das tarefas de criação de um plano de marketing para serviços de catering e venda de serviços de catering.

Este capítulo é apresentado em 3 módulos:

- ❖ **Módulo 1** - Empreendedorismo na restauração, dedicado a temas: introdução aos conceitos básicos de empreendedorismo na restauração, ideia de negócio e análise SWOT, serviços de catering de estratégia de marketing e definição de objetivos de marketing no serviço de catering.
- ❖ **Módulo 2** - Marketing de catering, com destaque para os tópicos: mistura de marketing - produto, preço, promoção, distribuição e criação de um plano de marketing de catering.
- ❖ **Módulo 3** - Vendas de catering, dedicadas a temas: procedimento de vendas, negociações com clientes, preços e pedidos especiais, Comunicação com utilizadores de serviços de catering, organização de catering - um exemplo de boas práticas

Módulo 1

EMPREENDEADORISMO NA RESTAURAÇÃO

1.1. Introdução aos conceitos básicos de empreendedorismo na restauração

O modelo de negócio na criação de uma empresa de catering é muito complexo, uma vez que deve ser capaz de integrar vários aspetos objetivos e subjetivos que contribuem de uma forma muito decisiva para a qualidade do produto final ou serviço que está a ser prestado.

Em primeiro lugar, a ideia tem de surgir. Tem de haver uma ideia de criar uma empresa que apareça no mercado com uma proposta de valor diferente. Uma proposta que dá ao cliente algo que ele quer, mesmo antes de saberem que o querem, um serviço com preço mais baixo do que as outras empresas da área.

Em segundo lugar, com base na proposta de valor, tem de haver uma fase de preparação em que os fundadores da empresa estabeleçam as formas ou procedimentos práticos que lhes permitam cumprir a sua proposta de valor. Como é que eles vão oferecer uma melhor qualidade no serviço prestado, controlando os custos, como vão crescer e chegar aos clientes mais rapidamente do que os seus concorrentes, ou como eles serão mais eficientes de forma a prestar um serviço que seja pelo menos igual em qualidade, aos seus concorrentes, mas mais barato.

Depois, avançamos para os aspetos práticos da criação da empresa e da cadeia de valor. Temos de fornecer à empresa os recursos mínimos de que necessita para operar, de acordo com o nosso objetivo de valor. Temos de adquirir os aspetos físicos, de forma a operar (armazéns, cozinhas, utensílios de cozinha, entre outros), mas também, as pessoas que vão levar a cabo a ideia que encarna a nossa proposta de valor para o mercado. E nessa área, a empresa tem de estar consciente da necessidade de pessoas dedicadas à criação de novos produtos ou serviços (normalmente os fogões), pessoas comerciais, para vender o serviço, e pessoas administrativas, para negociar, comprar e controlar ações, e distribuí-las nos vários locais onde a empresa está a prestar serviços, e assim por diante.

Como já disse, toda a atividade da empresa deve basear-se em proposta de valor que a torne competitiva em relação aos concorrentes. Mas o mercado é um ecossistema complexo, no qual muitas empresas operam ao mesmo tempo, onde algumas dependem de outras para desenvolver a sua atividade, e onde os clientes tendem a mudar a sua percepção de valor (e este processo está a tornar-se cada vez mais rápido, muito devido à facilidade de partilha de informação à escala global, e também por causa de eventos disruptivos que tendem a criar novas tendências, como a pandemia e toda a mudança social à sua volta.

1.2. Ideia de negócio e análise SWOT

De forma a facilitar a posição da sua empresa neste ecossistema vivo e em rápida mudança, existem algumas ferramentas de gestão simples que nos permitem ter uma visão clara, objetiva e incisiva da empresa. Um dos mais populares é a análise SWOT. A análise SWOT permite-nos ter uma visão clara e transversal dos aspetos internos e externos da empresa e do seu ambiente. SWOT é uma "palavra" que resulta na junção das quatro letras iniciais dos fatores que esta análise nos permite objectificar.

Quanto aos aspetos internos, temos Pontos Fortes, onde temos de incluir acima de tudo os fatores de proposta de valor que estão nas bases da ideia que nos motivou a criar a empresa, precisamos de contar também nas fragilidades, e também estão sempre presentes. É praticamente impossível criar uma empresa sem deficiências e o gestor tem de estar muito consciente com quais são as que tem de lidar dentro da sua empresa, de forma a conter e diminuir o seu impacto negativo. Nos fatores externos, sendo os aspetos que não tendemos a controlar, mas que estão relacionados com o mercado e o impacto com a atividade da nossa empresa, podemos enunciar as oportunidades, que deve ser o impulso mais importante para redefinir continuamente a estratégia e ação da empresa, e ameaças, que por outro lado devem estar na mente do gestor para que ele reaja quando uma ameaça se torne real.

1.3. Serviços de catering de estratégia de marketing

Todas as estratégias de marketing devem basear-se nos cinco "P" de marketing, sendo eles: preço, produto, colocação, pessoas e promoção. Quando procuramos serviços de catering, sendo as empresas complexas, como já disse, é essencial dominar estes cinco aspetos. A empresa tem de ter um preço competitivo, quando comparado com os seus concorrentes, ou pelo menos, um preço que seja justo para o cliente, mas também um preço que seja adequado para pagar todas as contas e devolver aos acionistas. Tem ainda de ter um produto que seja valorizado pelo cliente (nas empresas de catering, o produto está relacionado com a própria alimentação, e também com o serviço de entrega), de forma a motivá-lo a comprar. A colocação também é essencial. A empresa tem de estar presente em locais onde existem potenciais clientes, de forma a aumentar as probabilidades de negócio.

1.4. Definição de objetivos de marketing no serviço de catering

Os recursos humanos são também um factor-chave. O catering é uma área específica. Um bom chefe é um artista. Parte da atividade da empresa deve ser dedicada à melhoria constante do novo valor acima referido, o que é crucial para o desenvolvimento. Num mundo super integrado e conectado, a promoção é também um fator decisivo, de forma a tornar a sua empresa reconhecível ao potencial cliente, e criar o desejo de um cliente chegar até si.

Módulo 2

CATERING MARKETING

2.1. Mistura de marketing - produto, preço, promoção, distribuição

Depois de definir os cinco "P" da mistura de marketing e análise SWAT, bem como medir os seus Pontos Fortes, fraquezas, oportunidades e ameaças, podemos então criar um plano de marketing.

A empresa deve ter uma noção muito clara do produto ou do serviço que quer prestar, formas de ser criado, onde e quem vai ser responsável pela promoção do produto ou serviço

2.2. Criação de um plano de marketing de catering

Olhando para a ideia de negócio original da empresa que desejamos criar, passamos pela análise SWOT, e o objetivo é ganhar uma visão clara dos fatores internos e externos que criam a realidade da empresa. Para tal, é extremamente importante criar um plano de marketing que nos dê respostas a questões básicas como: o quê, quem, quando, onde.

Módulo 3

VENDAS DE CATERING

3.1. Procedimento de venda

A estratégia de venda está muito dependente do mercado que a empresa está a abordar. Em primeiro lugar, temos de determinar se a empresa irá prestar serviço ou produto em B2B (negócio a negócio) ou B2C (negócio a cliente), ou ambos os modelos de relacionamento. Relativamente a esta primeira definição, podemos começar a implementar uma estratégia de vendas e uma equipa de vendas. Como podemos vender o nosso produto aos potenciais clientes?

3.2. Negociações com clientes, preços e pedidos especiais

Sabemos que, se estivermos numa relação B2B, o interesse do cliente está mais relacionado com aspetos objetivos do serviço ou do produto –

- ❖ **Quanto custa?**
- ❖ **Pode entregar a tempo?**
- ❖ **Se eu comprar mais disto, vais fazer um desconto?**
- ❖ **Quando posso pagar?**

Por outro lado, se estivermos numa relação B2C, vamos enfrentar outros problemas, que são os clientes que vêm como questões de qualidade para os clientes –

- ❖ **É mesmo este o produto que procuro?**
- ❖ **É este o preço que posso pagar?**
- ❖ **O preço é justo e nivelado com o mercado?**
- ❖ **O que as pessoas dizem sobre este produto/serviço?**
- ❖ **Posso personalizar o serviço/produto às minhas necessidades?**

3.3. Comunicações com utilizadores de serviços de catering

Assim, como pode ver, a estratégia de vendas é muito diferente se o seu negócio principal for desenvolvido numa base B2B ou B2C. A forma como personaliza o serviço e comunica vantagens comerciais, deve ser ajustada às necessidades e desejos do seu cliente.

3.4. Visita a uma organização de catering - um exemplo de boas práticas

O grupo de formação visitou um espaço de eventos, a Quinta de Alferes, onde tiveram a oportunidade de ouvir, aprender e discutir ideias, com o gestor daquele espaço, sobre os aspetos empresariais do negócio da restauração.

Emblema da fazenda

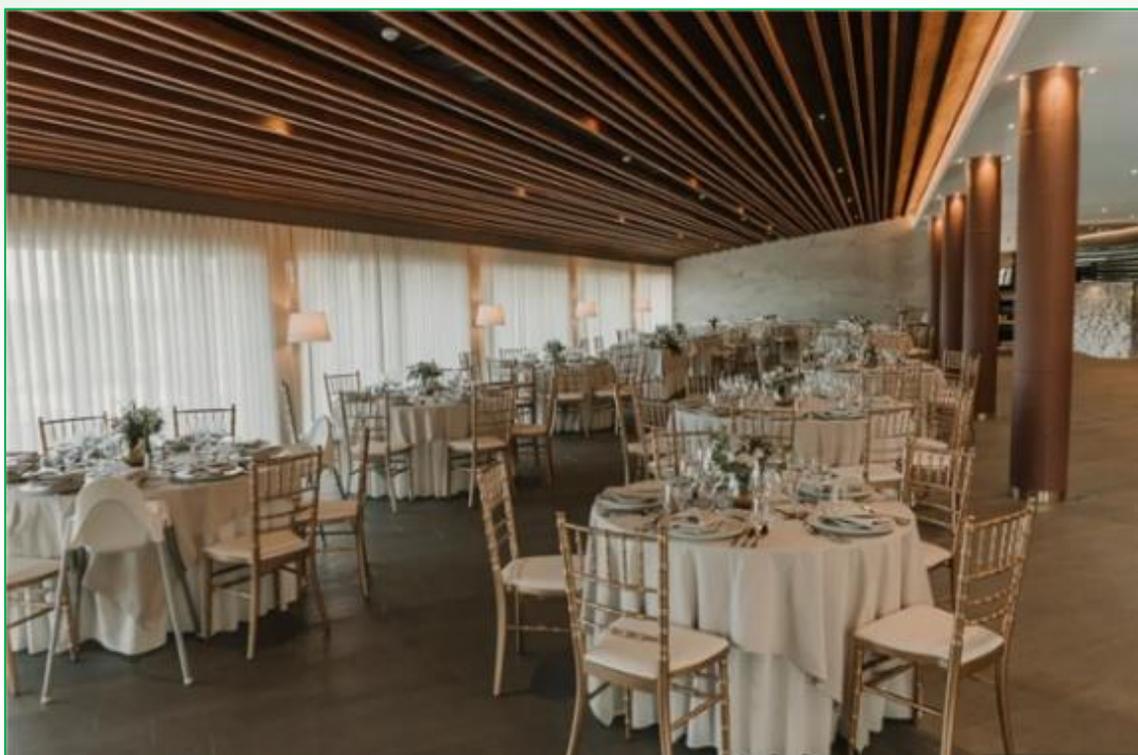
A Quinta do Alferes de Crasto é um dos pioneiros na organização de eventos na zona do Douro Litoral – Vila do Conde, distinguindo-se na qualidade, profissionalismo, procura e fiabilidade dos seus serviços. A maior publicidade da quinta é feita por clientes satisfeitos. É um espaço de luxo e charme. Mantendo o seu design original, a Quinta do Alferes de Crasto é um local com um património histórico relevante. Construído em 1866, e depois de uma restauração minuciosa, é hoje um modelo exemplar da junção entre a arquitetura contemporânea e tradicional portuguesa, estando rodeado por recantos bucólicos e românticos, ideais para uma festa única.

Espaços e capacidade

Dispõe de um salão principal, com uma frente envidraçada, que oferece uma ampla vista para o horizonte, com o mar como pano de fundo, com todas as comodidades, incluindo sala de estar, com TV, quarto para crianças com berçário, vestiário para os noivos e uma decoração com uma combinação interessante entre estilo contemporâneo e clássico. No acesso principal ao exterior, há uma varanda com um confortável sofá exterior e uma lareira iluminada à noite, onde poderá desfrutar da vista acima mencionada, ao som de uma música relaxante e um ambiente extremamente agradável, especialmente à noite. O relvado é o espaço perfeito para aperitivos e entradas, antes do banquete, com cantos de sombra e rodeados de arbustos, que está a ser complementado por um espaço totalmente inovador, o Alferes Open Air. Integrado neste extenso jardim é um antigo tanque de rega, que preserva um espelho de água, bem como um parque infantil para os mais pequenos.

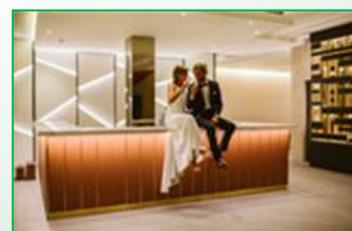
Como acessório para este jardim vem outro salão, de menor capacidade, que serve de apoio ao momento dos aperitivos, e também pode ser usado de forma autónoma para catering eventos menores. Cumulativamente a estes dois espaços, este é um terceiro salão, completamente rústico, integrado na zona da casa, junto à piscina, que serve principalmente como alternativa para servir os aperitivos em dias em que as condições meteorológicas não permitem fazê-lo no exterior.





Serviços

Há uma capacidade para cerca de 300 pessoas sentadas, realizando cerimónias civis, disponibilidade de camarim para o casal/família, alto nível de personalização de eventos (decoreção, menus, animações), batizados, conferências, apresentação de produtos, convenções, festas de aniversário, comunhões, e assim por diante.



José João Moreira Maia | (+351) 932 201 714

Quinta do Alferes de Crasto | Rua de Crasto, nº500, 4485-684, Vairão, Vila do Conde

LITERATURA

- ❖ Centar potrošača Srbije <https://www.ceps.rs/saveti/item/103-sta-je-haccp-standard>
- ❖ Cukrárska technológia (2001) – Alena Půlpánová

- ❖ Drljević, O http://www.visokaturisticcka.edu.rs/skripte/hrana_pice/predavanje5.pdf
- ❖ Govedarica, I. “Tržište za katering u Crnoj Gori“, Fakultet za mediteranske poslovne studije“, Tivat, 2015.
- ❖ Gorjanac, G. „Makrobiotička jela u restoranima druge kategorije u Novom Sadu“ (diplomski rad), Prirodno-matematički fakultet, Novi Sad, 2010.
- ❖ Gorjanac, G. „Sastav, senzorna svojstva kvaliteta i energetska vrednost specijalnih vrsta hleba i peciva“ (master rad), Prirodno-matematički fakultet, Novi Sad, 2011.
- ❖ Google Sites <https://sites.google.com/a/preporuka.org/preporuka/Home/sta-je-katering?tmpl=%2Fsystem%2Fapp%2Ftemplates%2Fprint%2F&showPrintDialog=1>
- ❖ <http://quintadoalferes.pt/quinta-do-alferes/>
- ❖ Googl Sites <https://sites.google.com/a/preporuka.org/preporuka/Home/sta-je-katering>
- ❖ Googl Sites <https://matram.hr/blog/vodic-za-savrsen-catering-84/>
- ❖ Googl Sites <https://haccp.rs/>
- ❖ Googl Sites <https://keteringservis.rs/haccp/>
- ❖ Kastari,R.”Hrana i razvoj“,Jugoslovenski savez za širenje naučnih saznanja“Nikola Tesla“,1997.
- ❖ Mačvapress <https://macvapress.rs/blog/kako-funkcionise-katering-i-kakvu-ponudu-mozete-da-ocekujete.html>
- ❖ Popov-Raljić J.,Tehnologija i kvalitet gotove hrane“,Tehnološki fakultet,Novi Sad
- ❖ Senzorická analýza potravín – Slovak University of Agriculture in Nitra – A. Pavelková, V. Vietoris
- ❖ Systém HACCP (2006) – Italian Office for Foreign Trade (Section for the Promotion of Foreign Trade at the Italian Embassy in Bratislava
- ❖ Technológia učebného odboru pekář 3.ročník (2015) – Gabriela Dubová
- ❖ Technológia cukrárskej výroby (2002) – Bakers and confectioners guild of WSR
- ❖ Tešanović,D.”Gastronom-tehnolog,umetnik ili degustator,Art-gastro,časopis za profesionalno kuvarstvo i ugostiteljstvo,Beograd,2007.
- ❖ Validácia a verifikácia systému HACCP v pekárskom priemysle (2010) – Slovak University of Agriculture in Nitra

CONTEUDOS

Prefácio.....	2
Introdução.....	3
Parte Um: Cozinhar e Servir aspetos	4
O Significado do termo Catering e o seu desenvolvimento através da história	5
A diferença entre o Serviço de Catering e Restaurante	7
Processo de serviço de catering	9
Parâmetros de qualidade alimentar	11
Qualidades sensoriais	11
Saúde e Segurança	12
Qualidade nutricional	13
HACCP (Pontos críticos e de controlo de análise de risco)	14
Mercado de Catering e Tipos de Serviço de Catering	17
Serviço completo de catering	17
Catering Móvel	18
Catering Industrial	19
Equipamento usado no Catering Business	20
Canapés	21
Catering para reuniões de negócios	22
Servir a Comida	23
Receitas	24
Tarefa	28
Comida para o Pensamento	29
Parte Dois: Padaria e Confeitaria Aspeto do Serviço de Catering	30
Produção de Padaria	32
História e Desenvolvimento da Padaria	33
As Associações de Padaria	35
Produção e Desenvolvimento da Padaria	35
Produção de Confeitaria	36

Produtos de Confeitaria	42
Confeitaria tentadora	42
Receitas	47
Strudel esticado à mão	47
Cestos de caramelo e chocolate salgados	49
Bolo de queijo e sementes de papoila	52
Bolo folhado de queijo de ovelha	53
Receita tradicional: Pirohy	55
Receita tradicional: Haluski	57
Parte Três: Aspeto Empreendedor do Serviço de Catering	59
Módulo 1 - Empreendedorismo em Catering	61
1.1. Introdução aos conceitos básicos de empreendedorismo na restauração	61
1.2. Ideia de negócio e análise SWOT	62
1.3. Estratégia de Marketing no Serviço de Catering	63
1.4. Definição de objetivos de marketing no Serviço de Catering	63
Módulo 2 - Catering Marketing	64
2.1 Mistura de Marketing- Produto, Preço, Promoção, Distribuição	64
2.2 Criar um plano de marketing de catering	64
Módulo 3 - Catering vendas	65
3.1 Procedimento de venda	65
3.2 Negociações com clientes, preços e pedidos especiais	65
3.3 Comunicações com utilizadores de serviços de catering	66
3.4 Visita a uma Organização de Catering - Um exemplo de boas práticas	66