



EVENTOS GASTRONÔMICOS



GUSTAVO CASTRO



CONCEITOS: EVENTOS GASTRONÔMICOS

- Têm o objetivo principal voltado para **área da gastronomia**.
- Fator de **integração familiar e social**, podendo constituir-se em importante instrumento de desenvolvimento regional/local, contribuindo para atingir
- Podem ser promovidos **simultaneamente aos outros eventos**, pois tem características de eventos complementares ou de suporte.



ORGANIZADOR DE EVENTOS:

- Habilidade
- Criatividade
- Experiência
- Esforço
- Competência
- ***Condições que só se adquirem com anos de trabalhos muitos clientes servidos***



OS CLIENTES

- A principal razão da existência da empresa
- Não basta satisfazer, precisa **ENCANTAR**
- O encantamento se faz com qualidade dos produtos, dos serviços da decoração e outros detalhes



TIPOLOGIA DE SERVIÇOS DE BUFFET

A palavra “buffet”, no Brasil, pode ser empregada em diversas circunstâncias

- **Empresa de Buffet**
- **Serviços de Buffet de Hotel**
- **Mesa e Buffet**



EMPRESA DE BUFFET

São estabelecimentos exclusivos para serviços de banquetes, coquetéis e outras modalidades de eventos. Quase sempre têm salões próprios, de tamanho variados, bem como toda a estrutura para a realização dos mais diferentes tipos de festas. Realizam, também, festas externas.

Casamentos são os carros chefs do Buffet.

- *Buffet Fasano*



SERVIÇOS DE BUFFET DE HOTEL

É o setor do hotel encarregado de contratar, planejar, organizar e servir todos os eventos de buffet da empresa. Dependendo do tamanho, categoria e política do hotel, este departamento poderá atingir maiores ou menores proporções. Muitos dos hotéis de 4 a 5 estrelas têm, neste setor, uma grande fonte de renda, promoção e divulgação.



MESA E BUFFET

São mesas arrumadas e decoradas apropriadamente, onde são expostos alimentos ou bebidas para serviço dos clientes, tal método é freqüentemente usado em buffets e em restaurantes, por propiciar baixo custo de produção e serviço, rapidez e preço de venda razoável.



MESA E BUFFET “TIPOS”

- Pratos frios
- Pratos quentes
- Pratos frios e quentes
- Saladas
- Queijos e vinhos
- Doces e frutas
- Pratos típicos de um país ou de uma região
- Pratos vegetarianos
- Pratos tradicionais (ceia de natal / réveillon)
- Carnes (peças inteiras)
- Peixes e frutos do mar
- Doces (casamentos / aniversário de criança)



SERVIÇOS DE BUFFET “BANQUETES”

- Formais > Encontro suntuoso e solene com considerável número de pessoas, caracterizando-se por alta qualidade de produtos (cardápios) e o serviço em geral é à francesa ou à inglesa.
- Informais > Encontro mais descontraído, podendo ser com os convidados sentados (serviço à inglesa ou com aparador) ou em pé (serviço americano)



MODALIDADES NOS TIPOS DE COMEMORAÇÕES UTILIZADOS: “AS MAIS COMUNS”

- Jantar dançante
- Ceia de Natal
- Jantar ou ceia de Réveillon
- Almoço de Páscoa
- Barmitzvá – festa judaica
- Formatura ou encerramento de curso
- Casamento
- Festa Religiosa
- Festa debutantes
- Aniversario
- Confraternização diversas
- Bodas (festa de aniversario de casamento)





AS INOVAÇÕES

Novos métodos:

- Servir ceias de madrugada (fim da recepção)
- Café colonial para casamentos realizados a tarde
- Mini wedding (na própria casa da pessoa)
- Finger Foods

A rustic table setting for a gastronomic event. The table is covered with a white tablecloth and a natural fiber placemat. Several brown glass beer bottles are arranged, some with twine wrapped around their necks. Two clear glass jars filled with grain and topped with a small white candle are placed on wooden log slices. A clear glass vase with water and a small bouquet of pink and white flowers is also present. The background is softly blurred, showing more tables and flowers in an outdoor setting.

TIPOLOGIAS DE EVENTOS GASTRONÔMICOS



“COQUETEL”

- Serviço composto por “finger food” salgados frios e/ou quentes, bebidas alcoólicas ou não e pequenos doces, passados por garçons aos convidados num salão.
- Os convidados comem em pé, sendo necessário apenas algumas mesas ou balcões de apoio.
- A bebida pode ser passada pelos garçons ou servida um bar onde o próprio convidado se serve ou até mesmo servido por um bar tender.
- **Pode ser servido em sistema Buffet.**

“COCKTAIL”

Modalidades nos tipos de comemorações utilizados:

- Cocktail party (festivo)
- Cocktail garden (feito no jardim)
- Cocktail de inauguração
- Cocktail de vernissage
- Cocktail de confraternização
- Cocktail de desfile de moda
- Cocktail de lançamento de livro, discos, dvds
- Cocktail de formatura
- Cocktail de aniversário
- Cocktail festas religiosas
- Cocktail souper ou soupé (cocktail servido depois das 23hs com ceia)





CAFÉ DA MANHÃ

- Serviço composto por sucos, frutas, bolos simples, pães, geléias, manteiga, (simples ou composta), queijos, frios, salsichas, ovos, café, leite, chás.
- Muito **utilizado em hotéis**, onde o convidado se serve no buffet para comer na mesa.

CAFÉ DA MANHÃ – MENU “CONTINENTAL BREAKFAST”

Pão de sementes

Pão integral

Pão simples

Croissants

Folhados doces

Geleias

Manteigas

Queijos (fatiados e frescos)

Charcutaria (presunto, peito de peru)

Frutas

Salada de frutas

logurtes

Corn flakes

Muesli

Suco de laranja

Suco de frutas da estação

Café e descafeinado

Chá,

Leites

Chocolate

CAFÉ DA MANHÃ – MENU “CONTINENTAL BREAKFAST”



CAFÉ DA MANHÃ – MENU “AMERICAN BREAKFAST”

Pão de sementes

Pão integral

Pão simples

Croissants

Folhados doces

Geleias

Manteigas

Queijos (fatiados e frescos)

Charcutaria (presunto, peito de peru)

Frutas

Salada de frutas

Iogurtes

Corn flakes

Muesli

Suco de laranja

Suco de frutas da estação

Café e descafeinado

Chá,

Leites

Chocolate

Pratos Quentes (ovos diversos tipos, salsichas, cogumelos, bacon, etc...)

CAFÉ DA MANHÃ - MENU “AMERICAN BREAKFAST”





“COFFE”

Welcome Coffee

Pequeno serviço de café, chá, sucos, cookies, frutas para recepcionar clientes ou amigos numa reunião ou antes de qualquer evento.

Welcome Drink

Utilizado em hotéis para recepcionar hospedes

Coffee Break

- Como o próprio nome já diz, caracteriza-se por ser um serviço de pausa de uma reunião ou qualquer outro tipo de evento para um café. Portanto deve ser um cardápio adequado a estas exigências, visto que o tempo médio de um coffee break é de 30 minutos.
- Os convidados de servem e comem em pé, tendo somente algumas mesas para apoio.



“COFFE”

Coffee Break **(detalhes)**

- Variar a oferta de itens no CB da manhã e da tarde.
- Evitar alimentos que deixem forte odor na boca.
- Evitar alimentos que exijam técnica para sua ingestão.

CAFÉ DA MANHÃ – “COFFE”

Café

Chás

Leites

Água

Suco de laranja

Suco de frutas da estação

Salada de frutas em taças

Mini pães de queijos

Mini croissants recheados doces e

salgados

Mini sanduiches

Bolos (fatias ou mini)





“BRUNCH”

- Combinação de café da manhã (breakfast) e almoço (lunch). **Entre 10hs as 14 hs.**
- As vezes chega a ser mais elaborado e ter um custo mais elevado do que se espera por conter itens de café da manhã e de almoço como sucos, chás, pães, ovos, geléias, quiches, tortas salgadas e doces, saladas, massas, carnes, peixes, sobremesas.
- Já se inclui bebidas alcoólicas, não tão fortes como conhaque ou brandy e sim espumantes, sangrias, drinks como Bloody Mary, Bellini, Batidas leves etc

CAFÉ DA MANHÃ – “BRUNCH”

Pães variados

Mini folhados doces

Croissants

Saladas simples (alface, tomate, milho, cebola, cenoura, e beterraba)

Saladas compostas 4 variedades

Charcutaria

Salgadinhos empanados e assado

Quiches

Queijos

Ovos mexidos

Salsichas

Bacon

Creme de legumes

Escalopes salteados em molho de vinho branco e louro

Bacalhau em creme de nata fresca gratinado com parmesão

Arroz doce

Bolo de chocolate

Bolo inglês

Bolo de laranja

Torta de laranja

Mousse de chocolate

Profiteroles de doce de leite

Gelatinas de frutas

Café

Chás

Leites

Chocolate

Água mineral

Refrigerantes

Espumantes

CAFÉ DA MANHÃ – “BRUNCH”





“OUTROS TIPOS”

Happy Hour

- Originário de Nova York, é composto por coquetéis e drinks servidos no final da tarde, acompanhado de petiscos e boa música.

Chá da tarde / beneficente

- Encontro comemorativo ou comercial, onde são servidos produtos diversos de confeitaria e panificação, além de chás e refrescos.

Infantil

- Criar formas e sabores agradáveis ao paladar infantil - que é extremamente sensível.
- Cuidado com as preparações extremamente gordurosas e “perigosas” como espetinhos.



“OUTROS TIPOS”

Churrasco

- Para festas geralmente no horário do almoço, com clima mais informal

Chá de cozinha / Chá de bebê / Chá bar

- Festa para apresentar os amigos que estão realizando

Pic Nic

- Para reuniões informais, encontros e festa de aniversário



TRADICIONAIS

Os principais (podendo ser formais ou informais):

- **Almoço**

(Network / Working Lunch)

Serviços utilizados:

- Buffet / empratado / **boxed meal**)



TRADICIONAIS

Os principais (podendo ser formais ou informais):

- Jantar (banquetes)

A waiter in a white shirt, black vest, and bow tie is smiling as he serves a plate of food to a group of people seated at a table. The group consists of a man on the left, a woman in the foreground, and two women on the right, one of whom is holding a glass of orange juice. The background shows a restaurant interior with large windows overlooking a mountain range at dusk.

REVISÃO:
TIPOLOGIAS DE SERVIÇOS



SERVIÇOS DE BUFFET “TIPOS DE SERVIÇOS”

Há vários tipos de serviços para o atendimento aos clientes. Entre os principais estão:

- Serviço à russa;
- Serviço de travessas sobre a mesa;
- Serviço à inglesa direto;
- Serviço à inglesa indireto ou ao guéridon;
- **Serviço à francesa (diplomata);**
- **Serviço de prato pronto/empratado;**
- **Serviço americano ou self service.**

SERVIÇO À RUSSA

- Essa modalidade de serviço, como o próprio nome diz, deve sua origem aos imperadores russos, também conhecidos como czares, e foi introduzida na Europa Ocidental pelos diplomatas russos e por alguns chefes de cozinha e maiores d'hôtel que trabalhavam nas cortes.
- É um tipo de serviço inadequado aos tempos modernos, por isso, praticamente extinto. Consiste em apresentar aos convidados ou clientes as travessas com grandes peças inteiras, como carnes, peixes e aves, que devem ser trinchadas e servidas à frente dos clientes.



SERVIÇO DE TRAVESSAS SOBRE A MESA

- O serviço de travessas sobre a mesa, modalidade usada ainda hoje em muitos restaurantes populares das cidades do interior do Brasil e mesmo nas grandes capitais, é um tipo de serviço dos mais simples e antigos.
- Consiste em preparar as travessas de comida na cozinha conforme os pedidos, cabendo ao garçom a tarefa de transportá-las até o salão do restaurante e colocá-las no meio da mesa, para que os clientes possam servir-se à vontade, com ou sem a ajuda do profissional. **Serviço feito pela direita**



SERVIÇO À INGLESA DIRETO

- Tal modalidade teve origem há centenas de anos e derivou do costume inglês, cultivado pelo próprio dono da casa (Lord), de servir ele mesmo a refeição a seus familiares e convidados.
- O garçom apresenta-se com a travessa **pelo lado esquerdo**, servindo a comida com o uso de garfo e colher na mão direita (sistema alicate).
- **É o mais comum em eventos (sendo no máximo para 20 pessoas)**



SERVIÇO À INGLESA INDIRETO (OU AO GUÉRIDON)

- O garçom traz travessas e apresenta-as ao cliente pelo lado esquerdo. Depois, coloca-as sobre o guéridon. Em seguida, serve a comida em um prato vazio que está no guéridon, usando uma colher na mão direita e um garfo na esquerda e, **pela direita**, serve o prato com a comida.
- O repasse é feito pelo sistema à inglesa direto.
- A disposição dos pratos no guéridon é a seguinte: a travessa principal fica à direita, os acompanhamentos à esquerda e os pratos vazios no centro.
- O serviço pode ainda ser utilizado com o auxílio de um carrinho / buffet. Praticado essencialmente para entradas e sobremesas.



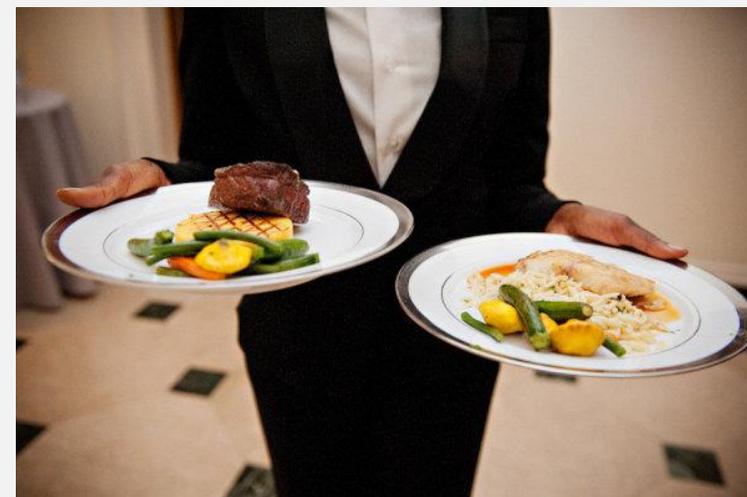
SERVIÇO À FRANCESA

- O que caracteriza o serviço à francesa ou diplomata é o próprio cliente poder servir-se da comida, trazida na travessa pelo garçom. Trata-se de um tipo de serviço bem adaptado ao espírito independente do povo francês, usado em banquetes muito requintados ou em casas de família que contam com o serviço de garçom ou mordomos.
- Neste serviço o garçom apresenta a travessa **pelo lado esquerdo**, colocando-a sobre sua mão esquerda com a proteção de um guardanapo de serviço. Os talheres de serviço ficam voltados para a direção do cliente, a fim de que ele possa se servir. O garçom deve inclinar-se ligeiramente para a frente, de modo a deixar a travessa o mais próximo possível do prato.



SERVIÇO DE PRATO PRONTO (EMPRATADO)

- Consiste na montagem e decoração dos pratos na cozinha e em sua apresentação já prontos ao cliente.
- Existem basicamente dois tipos desse serviço: o “simplificado”, em que são usados pratos de tamanho normal, redondos ou de outros formatos, e o “sofisticado”, em que se usam pratos de tamanho maior, cobertos com uma tampa denominada cloche. Em ambos os casos, o serviço é **feito pela direita**.



SERVIÇO AMERICANO OU SELF SERVICE

- Serviço americano ou self service
- Modalidade de serviço surgida após a grande depressão norte-americana que consiste em acondicionar a comida em saladeiros e réchauds para que os convivas possam servir-se à vontade.





ATIVIDADE EXTRA:
HISTÓRICO DE BANQUETES



HISTÓRICO “EXERCÍCIOS”

- Fazer a leitura do texto complementar em PDF:
Histórico de Banquetes
- Pesquisa livre na internet:
Cardápios e Imagens de Banquetes na Antiguidade
- Assistir Filme: (link abaixo)
Vatel - Banquete p/ o Rei
<https://www.youtube.com/watch?v=51rEKE93dxU>



BANQUETES

- Celebrar fato ou acontecimento.
- Pessoas se reúnem em volta de uma mesa para comemorar uma ocasião importante, compartilhar sentimentos ou discutir ideias.
- *Banquete de Estado oferecido pela Rainha Elizabeth para o presidente da Irlanda em 2013.*



BANQUETES

- Derivado do **francês** “Banc” > Banco.
- Cristãos primitivos usavam bancos no lugar das cadeiras para refeições.
- Refeição suntuosa, farta e solene, oferecida a número grande de convidados.
- Realizado em ocasiões festivas ou cerimoniais.
- Objetivos: reunir pessoas com as mesmas crenças religiosas, políticas, afinidades literárias, artísticas ou gastronômicas.



HISTÓRICO

- Idade da pedra
- Banquetes dos Egípcios
- Banquetes dos Assírios
- Banquetes dos Hebreus
- Banquetes dos Persas
- Banquetes dos Gregos
- Banquetes dos Romanos
- Banquetes da Idade Média ate o Século XV
- Banquetes do Século XVI
- Banquetes do Século XVII
- Banquetes do Século XVIII
- Banquetes do Século XIX



BANQUETES DA ATUALIDADE

- No passado: grande quantidade de convidados e pratos > Nem todos eram oferecidos a todos os convidados.
- Atualmente: Todos os convidados são servidos do mesmo menu.
- Quantidade de pratos reduzida
- No passado: só nobres e ricos > Hoje: quase todos.
- Alterações: quantidade e qualidade dos alimentos.
- Quantidade menores, alimentos mais leves.
- Etiqueta : simplificada.