



***Garçom***



**2**



*Programa de*  
**QUALIFICAÇÃO**  
ARCO OCUPACIONAL  
**PROFISSIONAL**  
**TURISMO E HOSPITALIDADE**  
**GARÇOM**

**2**





**GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO**

**Geraldo Alckmin**

*Governador*

**SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO,  
CIÊNCIA E TECNOLOGIA**

**Rodrigo Garcia**

*Secretário*

**Nelson Baeta Neves Filho**

*Secretário-Adjunto*

**Maria Cristina Lopes Victorino**

*Chefe de Gabinete*

**Ernesto Masselani Neto**

*Coordenador de Ensino Técnico, Tecnológico e Profissionalizante*

## Concepção do programa e elaboração de conteúdos

---

Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia

*Coordenação do Projeto*  
Juan Carlos Dans Sanchez

*Equipe Técnica*  
Cibele Rodrigues Silva, João Mota Jr.  
e Raphael Lebsa do Prado

Fundação do Desenvolvimento Administrativo – Fundap

Wanderley Messias da Costa  
*Diretor Executivo*

Márgara Raquel Cunha  
*Diretora de Políticas Sociais*

*Coordenação Executiva do Projeto*  
José Lucas Cordeiro

*Equipe Técnica*  
Ana Paula Alves de Lavos, Emily Hozokawa Dias  
e Laís Schalch

*Textos de Referência*  
Selma Venco, Clélia La Laina, Dilma Fabri Marão  
Pichoneri e Paula Marcia Ciacco da Silva Dias

## Gestão do processo de produção editorial

---

Fundação Carlos Alberto Vanzolini

Antonio Rafael Namur Muscat  
*Presidente da Diretoria Executiva*

Alberto Wunderler Ramos  
*Vice-presidente da Diretoria Executiva*

### Gestão de Tecnologias aplicadas à Educação

*Direção da Área*

Guilherme Ary Plonski

*Coordenação Executiva do Projeto*

Angela Sprenger e Beatriz Scavazza

*Gestão do Portal*

Luiz Carlos Gonçalves, Sonia Akimoto e

Wilder Rogério de Oliveira

*Gestão de Comunicação*

Ane do Valle

*Gestão Editorial*

Denise Blanes

*Equipe de Produção*

*Assessoria pedagógica:* Ghisleine Trigo Silveira

*Editorial:* Adriana Ayami Takimoto, Airton Dantas de Araújo, Amanda Bonuccelli Voivodic, Beatriz Chaves, Beatriz Ramos Bevilacqua, Bruno de Pontes Barrio, Camila De Pieri Fernandes, Carolina Pedro Soares, Cláudia Letícia Vendrame Santos, Lívia Andersen França, Lucas Puntel Carrasco, Mainã Greeb Vicente, Patrícia Pinheiro de Sant'Ana, Paulo Mendes e Tatiana Pavanelli Valsi

*Direitos autorais e iconografia:* Aparecido Francisco, Beatriz Blay, Fernanda Catalão, Juliana Prado, Olívia Vieira da Silva Villa de Lima, Priscila Garofalo, Rita De Luca e Roberto Polacov

*Apoio à produção:* Luiz Roberto Vital Pinto, Maria Regina Xavier de Brito, Valéria Aranha e Vanessa Leite Rios

*Diagramação e arte:* Jairo Souza Design Gráfico

*CTP, Impressão e Acabamento*

Imprensa Oficial do Estado de São Paulo

*Agradecemos aos seguintes profissionais e instituições que colaboraram na produção deste material:*

Apolo Utensílios Profissionais, Arnaldo Borges Filho, Della Bruna, Di Pratos Multinox Equipamentos para Restaurantes, Gerson Bonilha Junior, Linson Hotel, Marcel Restaurant, Melissa Galdino de Souza, Morumbi Grill, Pandolfi Restaurante e Rotisseria, Requite, Tramontina S/A, Robson Alexandre Divino e Vico d'o Scugnizzo

## CARO(A) TRABALHADOR(A)

Estamos felizes com a sua participação em um dos nossos cursos do Programa **Via Rápida Emprego**. Sabemos o quanto é importante a capacitação profissional para quem busca uma oportunidade de trabalho ou pretende abrir o seu próprio negócio.

Hoje, a falta de qualificação é uma das maiores dificuldades enfrentadas pelo desempregado.

Até os que estão trabalhando precisam de capacitação para se manter atualizados ou quem sabe exercer novas profissões com salários mais atraentes.

Foi pensando em você que o Governo do Estado criou o **Via Rápida Emprego**.

O Programa é coordenado pela Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia, em parceria com instituições conceituadas na área da educação profissional.

Os nossos cursos contam com um material didático especialmente criado para facilitar o aprendizado de maneira rápida e eficiente. Com a ajuda de educadores experientes, pretendemos formar bons profissionais para o mercado de trabalho e excelentes cidadãos para a sociedade.

Temos certeza de que iremos lhe proporcionar muito mais que uma formação profissional de qualidade. O curso, sem dúvida, será o seu passaporte para a realização de sonhos ainda maiores.

Boa sorte e um ótimo curso!

*Secretaria de Desenvolvimento Econômico,  
Ciência e Tecnologia*

## CARO(A) TRABALHADOR(A)

Você vai iniciar agora a segunda etapa deste aprendizado. O objetivo deste curso é ampliar seus conhecimentos nos conteúdos específicos da ocupação de garçom.

Partimos do princípio de que você já tem muitos conhecimentos, experiências e vivências, e tudo isso será valorizado e potencializado neste curso.

Dando sequência ao aprendizado, a Unidade 7 vai tratar dos diferentes tipos de serviço de alimentos e suas respectivas técnicas.

Na Unidade 8, você aprenderá como preparar mesas de acordo com os serviços e os pratos que serão servidos – a *mise en place*.

Dobraduras de guardanapos será o assunto da Unidade 9. Nela, você conhecerá algumas técnicas que o auxiliarão a compor a imagem da mesa, complementando a *mise en place*.

Na Unidade 10, você terá a possibilidade de conhecer os diferentes tipos de bebida, algo fundamental para os garçons de restaurante e para os que pretendem trabalhar em bares.

A comunicação é muito importante para a ocupação de garçom. Assim, você terá a oportunidade, na Unidade 11, de conhecer novas palavras em inglês ou, se já as conhecer, de praticá-las em algumas atividades.

Por fim, a Unidade 12, que encerra o Caderno, tratará da organização do seu currículo, bem como do preparo para entrevistas de trabalho.

Está pronto para começar?

Então, mãos à obra!

# SUMÁRIO

Unidade 7

9

TÉCNICAS DE SERVIÇO À LA CARTE

Unidade 8

23

A PREPARAÇÃO DAS MESAS (*MISE EN PLACE*)

Unidade 9

31

DOBRADURAS DE GUARDANAPOS

Unidade 10

41

CONHECENDO AS BEBIDAS

Unidade 11

95

A COMUNICAÇÃO NA OCUPAÇÃO DE GARÇOM

Unidade 12

115

REVENDO SEUS CONHECIMENTOS

---

São Paulo (Estado). Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia. Via Rápida Emprego: turismo e hospitalidade: garçom, v.2. São Paulo: SDECT, 2013.  
il. -- (Série Arco Ocupacional Turismo e Hospitalidade)

ISBN: 978-85-65278-99-7 (Impresso)  
978-85-8312-007-0 (Digital)

1. Ensino Profissionalizante 2. Turismo e Hospitalidade – Qualificação Técnica 3. Garçom – Mercado de Trabalho I. Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia II. Título III. Série.

CDD: 647.2

## TÉCNICAS DE SERVIÇO À LA CARTE



*O garçom, século XX (20). Litogravura em pôster publicitário. Coleção particular, França.*

Assim como existem diversas modalidades de restaurantes, como vimos, há também diversas técnicas para servir os alimentos à mesa. Esse é o assunto desta Unidade.

Conheceremos agora os segredos das principais técnicas de serviço, o que significa mais um passo, bastante importante, na sua coleção de saberes sobre as atividades de um garçom.

A dedicação ao aprendizado dessas técnicas é fundamental, pois diversos restaurantes, entre eles os de categoria superior, utilizam esses serviços e precisam de profissionais qualificados para tal.

## Atividade 1

### PAUSA PARA REFLEXÃO



1. Leia, e se possível também ouça, a letra da música “Comida”, do grupo de *rock* brasileiro Titãs.

#### **Comida**

Arnaldo Antunes/  
Marcelo Fromer/Sérgio Britto

Bebida é água.

Comida é pasto.

Você tem sede de quê?

Você tem fome de quê?

A gente não quer só comida,

A gente quer comida, diversão  
e arte.

A gente não quer só comida,

A gente quer saída para qualquer  
parte.

A gente não quer só comida,

A gente quer bebida, diversão,  
balé.

A gente não quer só comida,

A gente quer a vida como a vida  
quer.

Bebida é água.

Comida é pasto.

Você tem sede de quê?

Você tem fome de quê?

A gente não quer só comer,

A gente quer comer e quer fazer amor.

A gente não quer só comer,

A gente quer prazer pra aliviar a dor.

A gente não quer só dinheiro,

A gente quer dinheiro e felicidade.

A gente não quer só dinheiro,

A gente quer inteiro e não pela metade.

© by Universal Music Publishing Ltda./Rosa Celeste Empreendimentos Artísticos Ltda.

© Warner Chappell Edições Musicais Ltda. Todos os direitos reservados.

## 2. Agora, em dupla, discutam a mensagem da canção e respondam:

- a) Vocês acham que a letra da música expressa, de alguma maneira, um tipo de crítica? Se sim, qual?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

b) O que vocês acham que a música quer dizer com as expressões “Você tem sede de quê? Você tem fome de quê?...”?

---

---

---

c) E sobre a expressão “Diversão e arte para qualquer parte” – qual é a mensagem que ela traz?

---

---

d) Quais relações podem ser estabelecidas entre a mensagem da música e o universo do turismo, em especial, dos restaurantes e bares?

---

---

---

e) Organizem uma apresentação da reflexão do grupo sobre a música: em forma de peça de teatro, apresentação musical ou cartaz.

## Serviços de bufê e *à la carte*

Existem duas formas principais de serviços: o sistema de bufê e o *à la carte*. Nos bufês (restaurantes *self-service* ou por quilo), são os próprios clientes que se servem, cabendo ao garçom apenas os demais serviços, como de recepção dos clientes, serviço de bebidas, fechamento de conta etc. Nos restaurantes de serviço *à la carte*, os clientes escolhem suas refeições no cardápio e estas são servidas à mesa pelo garçom.

A seguir, vamos apresentar os diferentes tipos de serviço *à la carte* e suas respectivas técnicas.

Você vai notar que existem variações que transformam uma técnica mais sofisticada em outra mais simples. A utilização de cada uma delas depende do tipo de estabelecimento (restaurante, por exemplo) ou do evento que será realizado.

Em todos os casos, é importante que o garçom domine as etapas e técnicas do serviço, não importando se vai servir em um restaurante simples ou em um banquete para presidentes; o que de fato importa é a qualidade do serviço prestado. O diferencial da ocupação de garçom está na boa execução dos serviços.

## Serviço à francesa

Você já deve ter percebido que muitas palavras utilizadas nesse meio gastronômico estão ligadas ao idioma francês, não é? Aliás, como você já viu no Caderno 1, a própria origem da palavra “garçom” é francesa.

Assim, como não poderia deixar de ser, um dos principais tipos de serviço, um dos mais antigos e também mais sofisticados, tem sua origem na França e ficou conhecido aqui no Brasil como serviço à francesa.

Este tipo de serviço, também conhecido como diplomata, é o mais requintado de todos, muito utilizado em serviços de banquete e recepções nas quais há necessidade de formalidades.

A maneira correta de servir utilizando esta técnica é:

1. Trazer os alimentos dispostos em travessas.
2. O garçom deve proteger o braço com um guardanapo de pano para fazer o transporte das travessas.
3. À mesa, o garçom deve se aproximar pela esquerda de quem será servido.
4. A travessa deverá ser levada à frente do cliente, na altura do prato, para que ele se sirva; os talheres (garfo e colher) deverão estar com os cabos voltados para quem vai se servir, possibilitando sua pega.



Recomenda-se que o garçom atenda no máximo seis pessoas neste tipo de serviço.



© Paulo Senala

## Serviço de empratado

Neste tipo de serviço, também conhecido como prato pronto ou PF (prato feito), pratos individuais são servidos prontos à mesa.



Trata-se do tipo de serviço mais usado atualmente nos mais simples e mais sofisticados restaurantes. Existem basicamente duas formas de se utilizar o serviço de empratado: uma mais simples e outra um pouco mais sofisticada. Em ambas, a aproximação do garçom deve ser feita pela direita de quem está sendo servido, e o alimento principal deverá estar na parte inferior do prato, voltada para o cliente.

No serviço empratado simples:

1. O garçom serve até três pratos por vez, trazendo-os da cozinha à mesa.
2. Carrega os pratos da seguinte maneira: dois na mão esquerda e um na mão direita.



3. Primeiro, o garçom serve o prato que está na mão direita, para em seguida servir os demais.

O serviço de empratado mais sofisticado é aquele em que se utiliza a *cloche*. Nesse caso:

1. O garçom deve levar no máximo dois pratos por vez.



2. Primeiro, ele deve liberar o prato que está na mão direita e depois o da esquerda, fazendo o serviço de retirada das *cloches*, sempre tomando cuidado para não retirá-las com a abertura voltada para o rosto do cliente, pois o vapor-d'água que sai do prato poderá feri-lo.

### Serviço à inglesa direto

Esta é uma técnica de servir os alimentos que demanda habilidade do garçom. Originária da Inglaterra, é muito utilizada em restaurantes sofisticados, e a diferença que apresenta em relação à técnica do serviço à francesa é que, nesse caso, será o garçom a servir os alimentos da travessa ao prato, e não o próprio cliente.

As etapas deste tipo de serviço são:

1. O garçom deverá buscar as travessas de comida na cozinha.
2. Aproximar-se do cliente pelo lado esquerdo.
3. Servir o cliente com a mão direita.

A principal técnica utilizada para a realização deste serviço é a chamada alicate. Nela, são usados dois talheres: o garfo e a colher.



## Serviço à inglesa indireto

Trata-se de uma variação da técnica anterior. Neste caso, também é responsabilidade do garçom servir a comida nos pratos, mas esse procedimento não é feito à mesa, e sim na mesa auxiliar: o gueridom.

As etapas deste tipo de serviço são:

1. Deixar o gueridom preparado ao lado da mesa a ser servida.
2. O garçom deverá buscar as travessas de comida na cozinha.
3. Apoiar as travessas e os pratos vazios no gueridom, mantendo os pratos à direita para facilitar a transferência dos alimentos.
4. Montar os pratos no gueridom: coloca-se primeiro no prato o alimento principal (carne, frango, peixe etc.) e, ao redor, os demais alimentos.
5. Ao fazer a distribuição dos alimentos nos pratos, o garçom deve estar atento para que ela seja feita de forma igualitária, desde o primeiro até o último cliente a ser servido.
6. Aproximar-se pelo lado esquerdo do cliente, mostrando o prato com os alimentos.
7. Ao servir os pratos à mesa, o garçom deve se aproximar pelo lado direito dos clientes.
8. Durante a refeição, o garçom deve permanecer atento para o caso de ter que servir novamente alguma(s) pessoa(s) da mesa.



O garçom deve realizar seu trabalho sempre à vista dos clientes, para que possam observar a montagem dos pratos; dependendo do porte do restaurante, o garçom é auxiliado pelo *commis*.

9. Ao final da refeição, os pratos vazios que estiverem à mesa deverão ser retirados.



### Serviço à russa

Este tipo de serviço raramente é utilizado; nele, os alimentos são levados inteiros à mesa, em travessas, nas quais devem ser cortados para ser servidos nos pratos.

O motivo de não ser tão usado é a falta de praticidade.

### *Table d'hôtel, comercial ou travessa sobre a mesa*

Este é um tipo de serviço bem antigo, mas que, por sua praticidade, permanece em uso até os dias atuais.

Muito utilizado em restaurantes e residências, a função do garçom neste serviço é fazer o transporte das travessas da cozinha às mesas; cabe aos próprios clientes a tarefa de se servir.

Este serviço possui apenas duas etapas:

1. O garçom deve retirar as travessas de comida da cozinha.
2. Em seguida, deve arrumá-las sobre a mesa.



### Serviço americano ou bufê

Este serviço pode acontecer com as pessoas sentadas ou em pé. Caracteriza-se pelo fato de o próprio cliente se servir em uma mesa.

O trabalho do garçom se resume a servir bebidas, repor o bufê e retirar materiais sujos das mesas.



O serviço de empratado e este são mais usados atualmente pela praticidade, entre outras vantagens, conforme a tabela a seguir.

Vantagens	Desvantagens
Rapidez no atendimento	Maior risco de contaminação
Indicado no caso de haver um grande número de pessoas a serem servidas	Prejudica a apresentação do prato (risotos, massas etc.)
É informal	Não é sofisticado
Não necessita de muito espaço de cozinha	Margem maior de desperdício
O cliente se serve à vontade	
Há muitas opções	

## Atividade 2

### FIXANDO O CONHECIMENTO

Com base no conteúdo trabalhado nesta Unidade, responda às questões a seguir.

1. Quais são os principais tipos de serviço utilizados atualmente?

---



---



---



---

2. Quais são as principais etapas do serviço à inglesa indireto?

---



---



---



---

3. Quais são as principais ocasiões em que o serviço à francesa é utilizado?

---



---



---

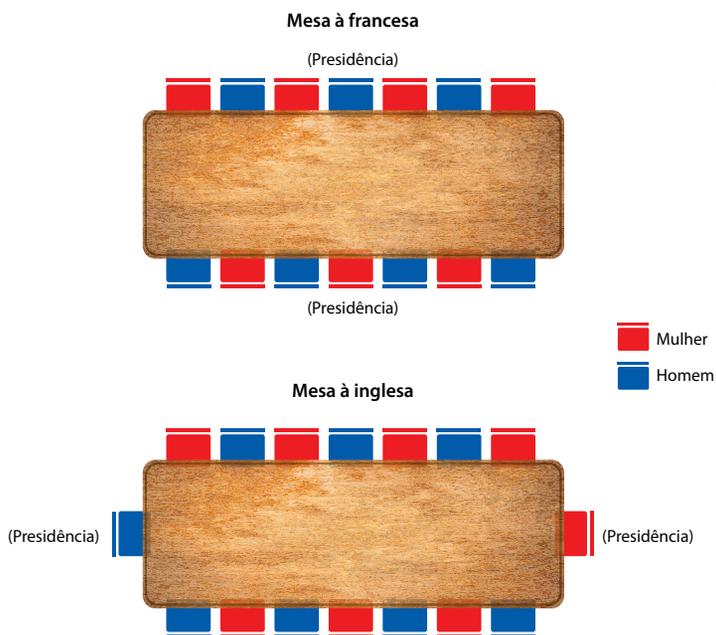


---

## Atividade 3

### LUGARES À MESA

1. Em dupla, analisem a disposição das mesas à francesa e à inglesa, conforme imagem a seguir.



2. O que vocês acham da disposição entre os sexos? Ela pressupõe quem é sempre a pessoa mais importante à mesa: O homem ou a mulher?

---

---

---

---

---

---

---

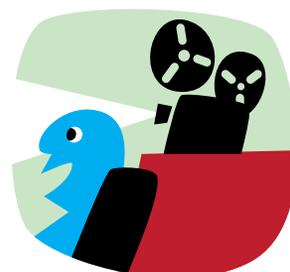
---

---

---

---

---



*Vestígios do dia (Remains of the Day, direção de James Ivory, 1993). O filme retrata a nobreza inglesa e tem no papel principal o mordomo interpretado por Anthony Hopkins. A dedicação ao trabalho é tão completa que o mordomo deixou de lado sentimentos e, sobretudo, sua vida pessoal. A governanta contratada vai tentar resgatar a ideia de que a vida não é apenas trabalho. Confira, em especial, a cena em que o mordomo está supervisionando a preparação da mesa para um jantar de gala e, com uma régua, confere a posição de pratos, talheres e taças à mesa.*

3. Como vocês fariam se organizassem um jantar para um presidente da República: Onde ele se sentaria? Quem se sentaria ao lado dele?

---

---

---

4. Essa regra em que pensaram (de disposição entre os sexos à mesa) serviria no caso de a pessoa mais importante do evento ser uma mulher? Por quê?

---

---

---

## A PREPARAÇÃO DAS MESAS (*MISE EN PLACE*)

Beleza se põe à mesa?

Esta frase abre os estudos desta Unidade e coloca em discussão a questão da beleza.

O que essa frase quer dizer? Uma interpretação possível é que não se deve valorizar excessivamente a beleza, pois outros valores são fundamentais para o bem viver.

Porém, quando o assunto é a apresentação de uma mesa em restaurantes, bufês, banquetes ou outras ocasiões, não se pode diminuir a importância de uma mesa bem apresentada.

A disposição da mesa demanda um estudo detalhado. Quando observamos uma mesa decorada e bem organizada, nem sempre imaginamos que por trás da imagem houve muito trabalho de estudo, organização e confecção dos detalhes.



A cada tipo de técnica apresentada na Unidade anterior corresponde um tipo de *mise en place*, ou seja, um tipo de arrumação, de organização dos utensílios que deverão compor a mesa para aquele tipo de serviço. Da mesma maneira, diferentes

tipos de alimento, cardápio etc. demandam uma preparação específica na composição dos utensílios que serão dispostos à mesa.

Esta é uma atividade que deve ser realizada sempre antes de o restaurante abrir as portas, fazendo parte do conjunto de atividades de preparação do salão – assunto abordado na Unidade 4 do Caderno 1, quando falamos da rotina e dos principais procedimentos realizados pelo garçom.

A distribuição das tarefas de preparação da *mise en place* é função do *maitre* (fala-se “métre”), e deve ser feita cotidianamente para orientar a brigada do restaurante. Trata-se de uma tarefa muito importante a ser realizada pelo garçom. O trabalho deverá ser feito de forma organizada e criteriosa, para que nada falte, o que poderia causar problemas e dificuldades no desenvolvimento do serviço após a chegada dos clientes à mesa.



Caso as **mesas** estejam bambas, calçar com um pedaço de rolha ou, se for possível, regular a altura dos pés.

Certas etapas na execução da *mise en place* são comuns a todos os tipos de serviço. Vejamos a seguir algumas informações essenciais para a boa realização dessa tarefa.

1. Organizar **mesas** e cadeiras, deixando-as alinhadas.
2. Colocar moletons, toalhas e cobre-manchas nas mesas, observando se estão também alinhados e com caimento correto.
3. Higienizar os utensílios com pano e álcool 70%.
4. Colocar pratos, talheres e copos à mesa; esse procedimento deve ser realizado com cuidado para não se correr o risco de sujar ou manchar utensílios já higienizados. Para tanto, eles devem ser transportados em bandejas, e os talheres, manuseados com o auxílio de guardanapos de pano.
5. Por fim, deve-se abastecer, higienizar e colocar os utensílios do *ménage* à mesa, além de providenciar aparadores com guardanapos, colocar enfeites (vasos, castiçais etc.), saleiros, pimenteiras e o número da mesa, entre outros.



Galheteiros ficam no aparador e devem ser colocados apenas se o cliente pedir salada ou outro prato que exija temperos. O paliteiro também não deve ficar à mesa.

## Mise en place tradicional

Vejamos a seguir como proceder para fazer a montagem (*mise en place*) tradicional de uma mesa.

1. Caso seja utilizado, o *sous-plat* é o primeiro utensílio que deve ir à mesa; sobre ele (ou diretamente sobre a toalha ou cobre-mancha), coloca-se o prato de mesa. O prato fundo, caso precise ser usado, virá por último.
2. No caso de restaurantes ou bares que possuem pratos com logotipo impresso, o profissional deve ficar atento para deixá-lo virado para o cliente, de maneira a ser legível.
3. Os talheres devem ser dispostos de forma que o primeiro a ser utilizado seja o mais afastado do prato. Pensando que a entrada será um *consommé*, a colher de sobremesa é a que será empregada e, portanto, deve ficar mais à direita do prato.
4. As facas devem sempre estar com o corte voltado para o prato; facas e garfos de mesa devem estar alinhados com a parte de baixo do prato.
5. Os talheres de sobremesa ficam dispostos acima do prato: garfo com o cabo apontado para a esquerda do prato, colher e faca com o cabo para a direita; eles também podem ser utilizados para servir as entradas, e somente neste caso são colocados à direita e à esquerda e não acima.
6. A faca para barrar (passar) manteiga deve ser disposta do lado direito do prato de pão, à esquerda e acima dos pratos das refeições principais.
7. Caso seja necessário, deve-se repor talheres e outros utensílios à mesa após a chegada dos clientes. Os garfos devem ser colocados pela esquerda de quem está sendo servido, e facas e pratos, pela direita.
8. Os copos devem ser colocados à mesa por ordem de tamanho, da direita para a esquerda, do menor para o maior; as bebidas devem ser servidas pelo lado direito dos clientes, respeitando a sequência dos pratos a serem



É fundamental que o trabalho de organização das mesas seja feito com atenção, para evitar equívocos. Para facilitar a realização das atividades, recomenda-se que o garçom siga uma ordem de colocação dos utensílios à mesa: primeiro colocam-se a toalha e o cobre-manchas em todas as mesas; depois, os pratos, os talheres, e assim por diante. Dessa maneira, é mais fácil garantir que todas as mesas fiquem iguais e que nada seja esquecido.



É tarefa fundamental do garçom estar atento ao pedido da refeição feito pelo cliente. Após a escolha dos pratos, ele deverá providenciar a reorganização da ***mise en place***, retirando da mesa os utensílios que não serão utilizados, ou trocando-os por aqueles que serão necessários.

servidos. Os copos não devem nunca ser enchidos por completo; o ideal, na maior parte das vezes, é que se preencha apenas  $\frac{2}{3}$  deles. Apenas quando se usam taças para vinhos especiais, bojudas, serve-se até a parte mais larga da taça.

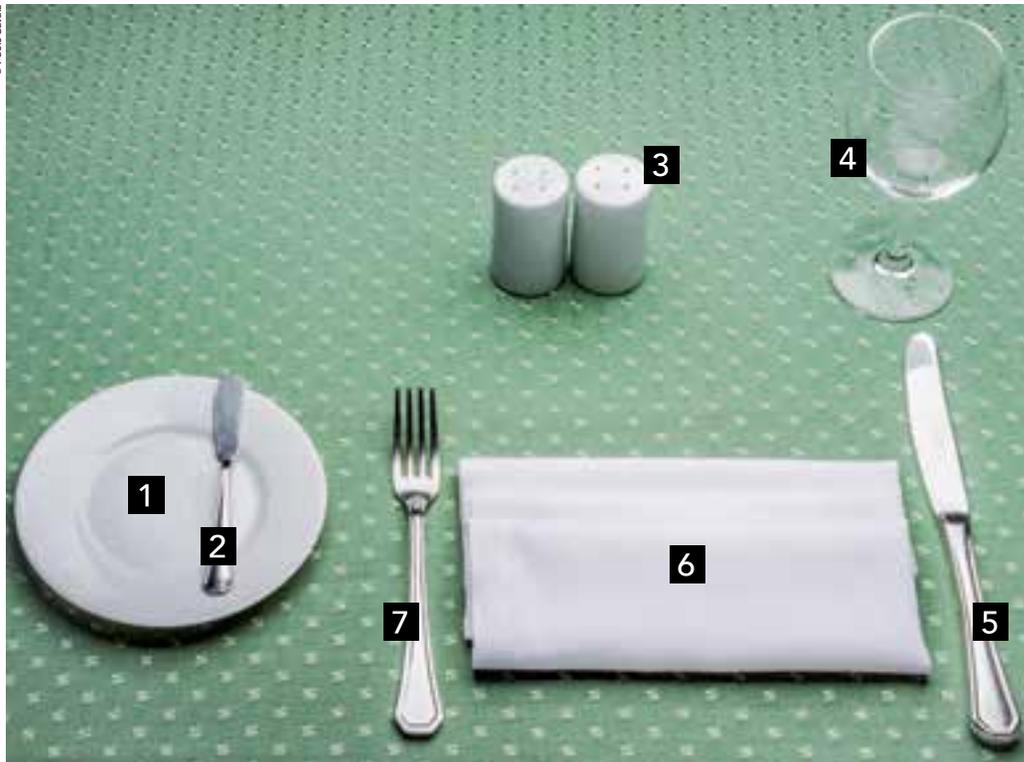
9. Por fim, os guardanapos devem ser colocados em cima dos pratos.

## Os diferentes tipos de *mise en place*

Como já foi dito, existem diferentes tipos de ***mise en place***, que vão se diferenciar de acordo com o serviço a ser utilizado, a comida que será servida e até mesmo o porte do restaurante ou do evento a ser realizado.

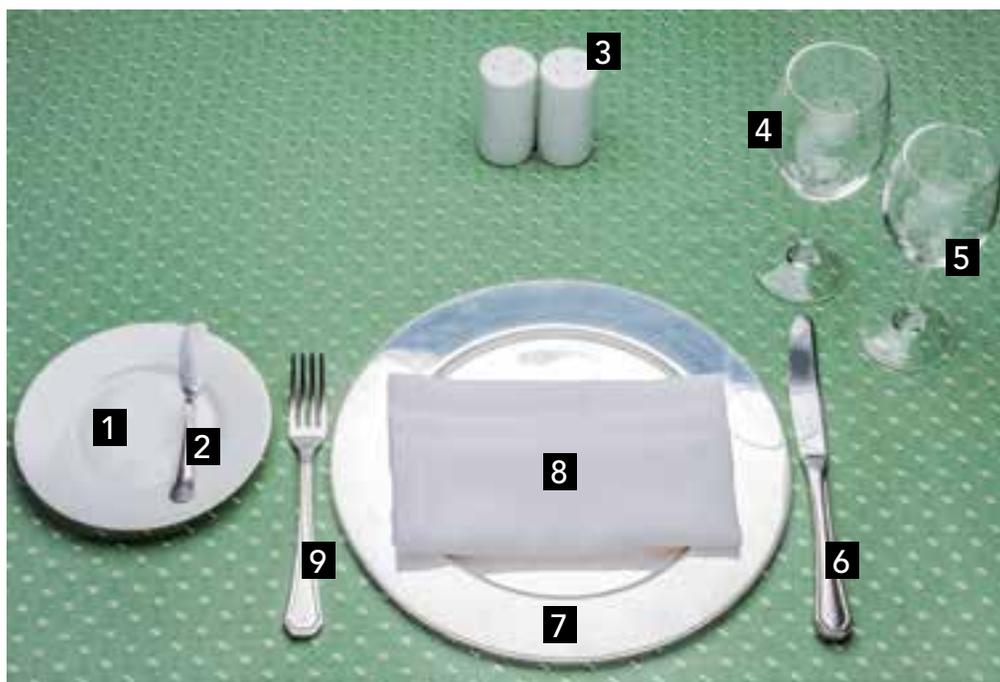
A seguir, daremos alguns exemplos de *mises en place* mais comuns.

### De base simples



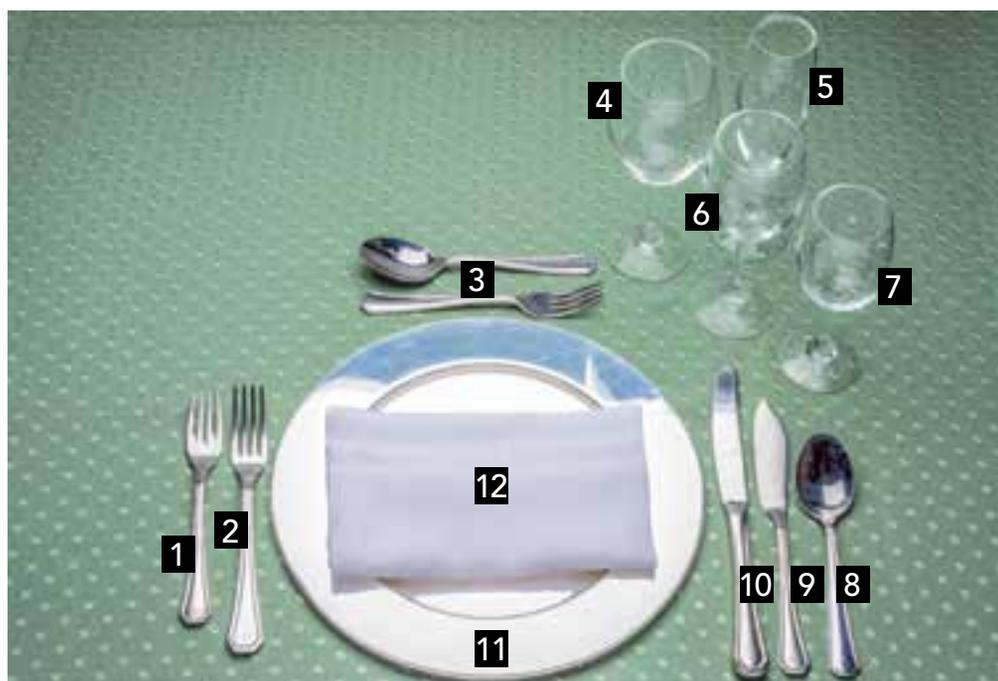
1. Prato de pão. 2. Faca de manteiga. 3. Saleiro e pimenteira. 4. Taça para água. 5. Faca de mesa. 6. Guardanapo. 7. Garfo de mesa.

## De base à la carte



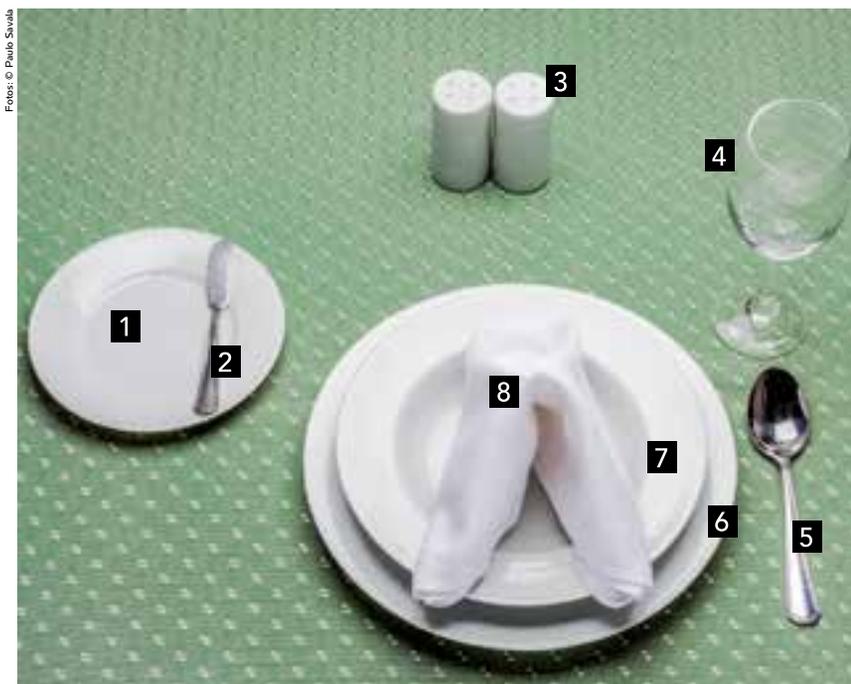
1. Prato de pão. 2. Faca de manteiga. 3. Saleiro e pimenteira. 4. Taça para água. 5. Taça para vinho tinto (opcional). 6. Faca de mesa. 7. *Sous-plat* ou prato de mesa. 8. Guardanapo. 9. Garfo de mesa.

## Para serviço de banquete



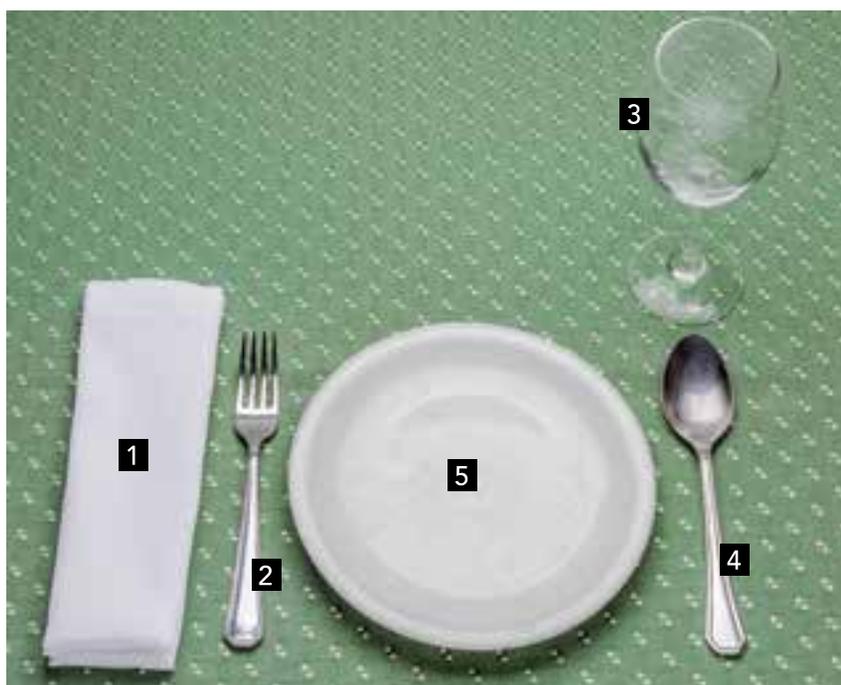
1. Garfo de peixe. 2. Garfo de mesa. 3. Colher e garfo de sobremesa. 4. Taça para água. 5. Taça para champanhe. 6. Taça para vinho tinto. 7. Taça para vinho branco. 8. Colher de sopa. 9. Faca de peixe. 10. Faca de mesa. 11. *Sous-plat*. 12. Guardanapo.

## Diversos – sopas e cremes



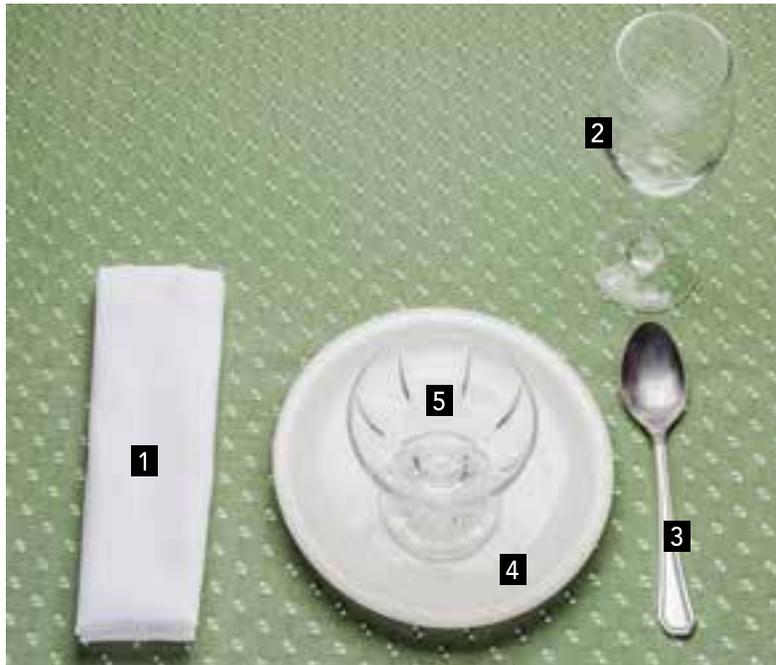
1. Prato de pão. 2. Faca de manteiga. 3. Saleiro e pimenteira. 4. Taça para água. 5. Colher de sopa. 6. Prato de mesa. 7. Prato fundo. 8. Guardanapo.

## Diversos – sobremesas



1. Guardanapo. 2. Garfo de sobremesa. 3. Taça para água. 4. Colher de sobremesa. 5. Prato de sobremesa.  
Quando houver uma sobremesa que precise ser cortada, coloca-se uma faca de sobremesa do lado direito, próximo ao prato e antes da colher.

## Diversos – sorvete em taça



1. Guardanapo. 2. Taça para água. 3. Colher de sobremesa. 4. Prato de sobremesa.  
5. Taça de sorvete.

### Atividade 1 PRATICANDO A MONTAGEM DE MESAS

Com base nas informações aprendidas nesta Unidade, responda às perguntas a seguir.

1. Descreva quais são os principais passos para a montagem básica de uma mesa.

---

---

---

---

2. Quais cuidados devem ser tomados no transporte dos utensílios para a mesa?  
Justifique sua resposta.

---

---

---

3. Como deve ser feita a disposição das taças na mesa?

---

---

---



Você não precisa estar na sala de aula ou em um restaurante para **treinar** as técnicas aprendidas. Você pode fazer isso na sua própria casa! Essa pode ser uma boa forma de praticar o que está aprendendo, tornando ainda mais rápida a aquisição do conhecimento.

4. Quais são os principais cuidados a serem tomados na colocação dos talheres à mesa?

---

---

---

5. Agora é hora de **treinar** para valer. Com a ajuda do monitor, forme um pequeno grupo com os colegas e procedam à montagem da *mise en place* de base *à la carte*.

## DOBRADURAS DE GUARDANAPOS



**Origami:** Arte tradicional japonesa que consiste em dobrar pedaços de papel para que assumam diversas formas, representativas de animais, objetos, flores etc.

© iDicionário Aulete.  
<[www.aulete.com.br](http://www.aulete.com.br)>

Esta Unidade será dedicada exclusivamente ao aprendizado de algumas técnicas relativas à dobradura de guardanapos.

Muitos restaurantes utilizam guardanapos de pano, e saber colocá-los à mesa de maneira criativa e bonita é muito importante para finalizar o serviço da *mise en place*.

Mas, antes de abordarmos as técnicas de dobradura dos guardanapos, vamos exercitar um pouco suas habilidades motoras. Para esse fim, utilizaremos *origamis*.

Você sabe o que é isso?

Vamos fazer a atividade seguinte para aprender um pouco mais sobre a origem e história dessas dobraduras tradicionais da cultura **japonesa** e para treinar suas habilidades.



Rua no bairro da Liberdade, em São Paulo (SP).

O Brasil é a maior colônia **japonesa** no mundo; estima-se que morem aqui por volta de 1,5 milhão de japoneses e seus descendentes. Foram dois os grandes períodos que possibilitaram esse fluxo migratório japonês para o Brasil: um no início do século XX (20) e outro por volta dos anos 1960.

O bairro da Liberdade, no município de São Paulo, é conhecido por ser um local que concentra uma quantidade significativa de japoneses, que ali construíram ao longo dos anos uma grande comunidade. O bairro é bastante frequentado por turistas de dentro e fora da capital, e oferece diversos atrativos, entre eles, vários restaurantes especializados na cozinha oriental.

## Atividade 1

### ORIGAMIS: CONHECIMENTO E PRÁTICA



1. Leia o texto a seguir para conhecer um pouco mais sobre o surgimento dos *origamis*.

#### **Pequena história sobre *origami***

*Origami* é uma palavra japonesa composta do verbo dobrar (折り = *ori*) e do substantivo papel (紙 = *kami*). Significa literalmente “dobrar papel”. Os registros sobre a sua origem não são claros, mas a ideia de que teria surgido na China junto com a invenção do papel é descartada, pois as evidências sugerem que lá a sua função foi para escrever. [...]

No Japão, o papel foi introduzido pelos monges budistas coreanos, em torno do ano de 610 e os japoneses desenvolveram a sua própria tecnologia usando fibras vegetais extraídas de plantas nativas: o *kozo* para papel resistente, o *gampi* para os nobres e *mitsumata*, para os mais delicados. O papel tipicamente japonês ficou conhecido como *washi* e sobre ele podia-se escrever ou usá-lo para várias finalidades, inclusive para o *origami*.

O registro mais antigo sobre dobradura de papel está num poema de Ihara Saikaku datado de 1680, quando a palavra “*orisue*” (forma arcaica) referente ao *origami* foi utilizada. A prática da dobradura era restrita às cerimônias religiosas e festivas. Como exemplo de *origami* cerimonial temos o casal de borboletas (*ocho* e *mecho*) que enfeitam a garrafa de saquê (vinho de arroz) nos casamentos. Tem ainda o *noshi* cuja

dobradura é colocada nos envelopes cerimoniais ou em presentes de grande valor. [...]

No Período Edo (1603 a 1867), o papel tornou-se mais abundante, os *origamis* tradicionais que conhecemos hoje se tornaram populares. [...] O grou-japonês ou *tsuru*, uma ave considerada tradicionalmente sagrada, tornou-se o símbolo do *origami*. Ninguém sabe quem é o autor da sua criação. O grou tem uma vida longa e por isso foi associado à prosperidade, saúde e felicidade.

Nas festividades o grou está presente nos papéis de presente ou na forma de dobraduras. [...]

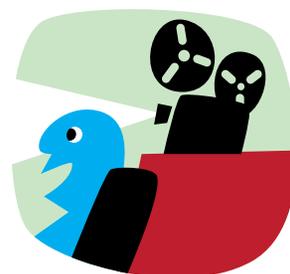
No Brasil o *origami* foi introduzido pelos imigrantes **japoneses** e na Argentina, pelos colonizadores espanhóis.

Até 1950-60, a técnica do *origami* era imutável e os modelos foram reproduzidos de uma geração para outra, anonimamente. Uchiyama Koko foi o primeiro a patentear as suas criações. É fato que a evolução ou a transformação da cultura faz parte da essência natural da condição humana. As inquietações criativas e inovadoras do mestre de *origami*, Akira Yoshisawa eram incessantes: ele padronizou regras para representação gráfica das dobras do *origami*, sistematizou um conjunto de dobras que servem de base para vários *origamis* [...]. Os trabalhos de Akira Yoshisawa foram reconhecidos internacionalmente e houve uma grande explosão do *origami* entre 1950-60, especialmente nos EUA. [...].

HAYASAKA, Enio Yoshinori; NISHIDA, Silvia Mitiko. *Pequena história sobre origami*. Museu Escola do Instituto de Biociências da Unesp de Botucatu.

Disponível em: <[http://www2.ibb.unesp.br/Museu\\_Escola/Ensino\\_Fundamental/Origami/Documentos/indice\\_origami.htm](http://www2.ibb.unesp.br/Museu_Escola/Ensino_Fundamental/Origami/Documentos/indice_origami.htm)>.

Acesso em: 12 jun. 2013.



*Gaijin, caminhos da liberdade* (direção de Tizuka Yamazaki, 1980) conta a história de **japoneses** que vieram para o Brasil no início do século XX (20) para trabalhar em fazendas de café.

2. Descreva, a seguir, o que compreendeu sobre a origem do *origami* e qual é sua importância para a cultura japonesa.

---

---

---

---

---

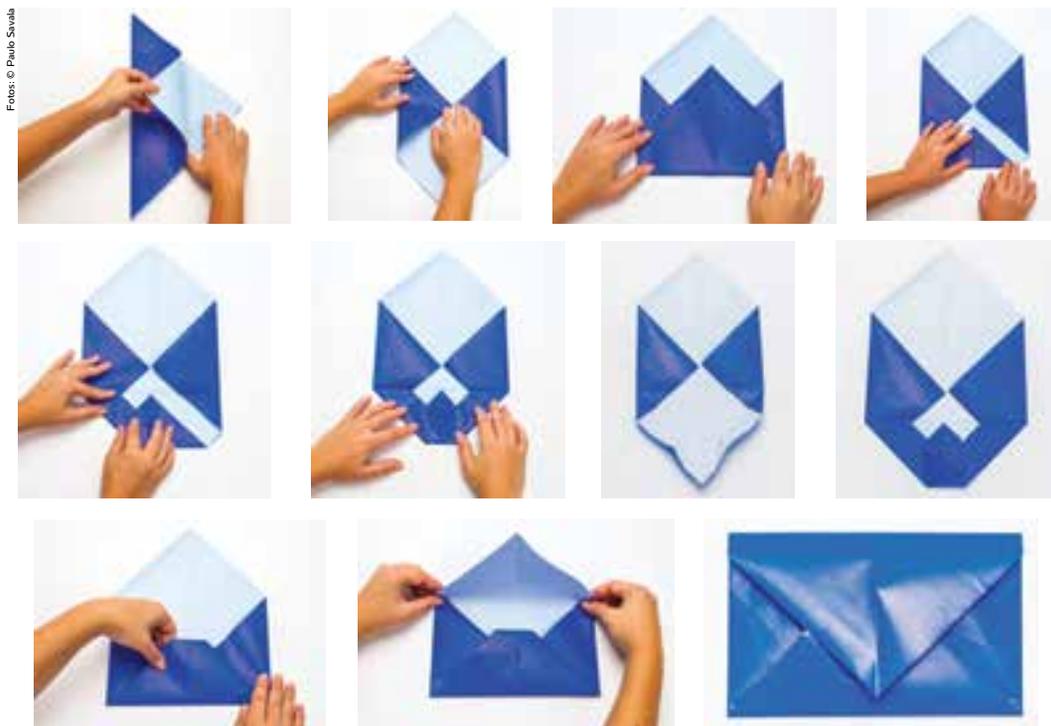


Como tudo o que fazemos pela primeira vez, é preciso ter paciência e perseverança para confeccionar seu **primeiro origami**. A prática vai torná-lo cada vez melhor nessa atividade.

3. Agora vamos praticar. Observe as instruções a seguir e faça seu **primeiro origami**! Você também pode, com o auxílio do monitor, buscar na internet outras figuras para confeccionar. Existem diversos tipos, dos mais fáceis aos bem complexos, que exigem mais treinamento.

### **Origami de envelope simples**

Pegue um pedaço de papel quadrado e siga o passo a passo indicado a seguir.



Fotos: © Paulo Savala

## As diversas formas de utilização dos guardanapos

Agora que avançamos um pouco no conhecimento das habilidades manuais, vamos descrever a seguir algumas das principais dobras de guardanapos que podem ser usadas à mesa nos mais variados tipos de restaurantes.

Conforme vimos na Unidade 6 do Caderno 1, é importantíssimo que o garçom esteja atento aos aspectos que dizem respeito à higiene dos produtos e aos materiais utilizados, por exemplo, em restaurantes e bares.

Por isso, é preciso ter atenção na manipulação e na higiene dos guardanapos de pano, que devem estar sempre limpos e bem passados.

Ao manipular os guardanapos para realizar as dobraduras, assegure-se de que tenha lavado as mãos adequadamente; outra opção é o uso de luvas descartáveis.

Caso o cliente esteja usando o guardanapo e o deixe cair, o procedimento que o garçom deve seguir é o seguinte:

- levar imediatamente um guardanapo limpo para apenas depois retirar do chão aquele que caiu;
- a entrega do guardanapo ao cliente deve ser feita sem o contato direto das mãos do garçom; este deve utilizar algum tipo de proteção, como luvas, uma pinça ou então a técnica alicate.

A maneira de dispor os guardanapos à mesa pode variar desde a mais simples até a mais sofisticada, com dobraduras que são verdadeiras obras de arte.

As formas mais simples, desde que realizadas com capricho, podem também surtir um belo efeito. Veja a seguir:



Para que fiquem mais organizados e para dar um efeito ainda mais bonito, faz-se uso dos porta-guardanapos. Bastante utilizados em recepções (almoços ou jantares) realizadas em domicílios, podem ser encontrados também em restaurantes.

Existe uma infinidade de tipos, cores, texturas e tamanhos de porta-guardanapos, que podem, inclusive, ser utilizados com guardanapos de papel.



## Vamos às dobraduras!

Você treinou e aprendeu a fazer os *origamis*?

Pois agora é hora de colocar em prática esses saberes e sua criatividade no aprendizado das dobraduras de guardanapos.

A seguir, alguns dos modelos mais utilizados e as respectivas instruções de como realizar as dobraduras.

Mas lembre-se, o mais importante é a persistência! É preciso muito treino e dedicação para que se consiga realizar essa atividade com tranquilidade e facilidade.

Vamos começar?

## Formato cone



Foto: © Paulo Swala



## Formato vela

Fotos © Paulo Swala



## Formato rolo para talher



Fotos: © Paulo Szwela





## CONHECENDO AS BEBIDAS

A **água** é a bebida mais consumida no mundo. Também é bastante presente em todos os tipos de restaurantes e bares, seja para acompanhar as refeições, acompanhar um vinho, seja em formato de gelo ou utilizada em vários drinques. Além disso, a maioria das bebidas alcoólicas leva água em sua composição.

Assim como o refrigerante, a soda, o suco, o xarope, o chá, o café e o chocolate, a água pertence à categoria das bebidas não alcoólicas.



© D. Hurst/Alamy/Get Images



### Você sabia?

Os seres humanos, os animais e as plantas não sobrevivem sem **água**. Para existir vida, deve existir água. Mas, afinal, o que é água? A água é uma substância incolor, insípida e inodora (isto é, sem cor, sem sabor e sem cheiro), também conhecida como solvente universal, pois é capaz de diluir muitas outras substâncias.

As bebidas, portanto, podem ser divididas em duas grandes categorias básicas: alcoólicas e não alcoólicas. Neste Caderno, vamos nos deter no estudo das bebidas alcoólicas; no entanto, ao longo do material, você poderá notar que as bebidas não alcoólicas são muito usadas para compor os mais variados drinques.

Além disso, um garçom deve ficar atento para o fato de que muitas pessoas, hoje em dia, frequentam restaurantes e bares, mas não necessariamente estão interessadas em bebida alcoólica, ou porque não gostam, ou porque vão dirigir em seguida.

Para essas pessoas, pode-se oferecer um drinque bonito, saboroso e sem álcool!

## Atividade 1

### AS BEBIDAS ALCOÓLICAS

Certamente, você conhece uma série de bebidas alcoólicas, mesmo que não as tenha experimentado.

1. Liste a seguir as bebidas alcoólicas que lembrar.

---

---

---

---

---

---

---

2. Em grupo de cinco pessoas, discutam os seguintes pontos:

- Por que a cerveja é diferente do vinho?
- Quais são as características da cachaça?
- Existe diferença entre a cachaça e a vodca?

3. Com base nas conclusões a que chegaram, organizem uma apresentação criativa para a turma.

### Para conhecer os processos

As bebidas alcoólicas são, em geral, divididas de acordo com seu método de produção.

Métodos de produção	Bebidas
Por fermentação	Cerveja, saquê, sidra e vinho
Por destilação	Uísque, vodca, rum, gim, tequila, conhaque, <i>brandy</i> (fala-se "brend") e cachaça
Por infusão	Licores, <i>bitters</i> (fala-se "bítters") e vermouthes

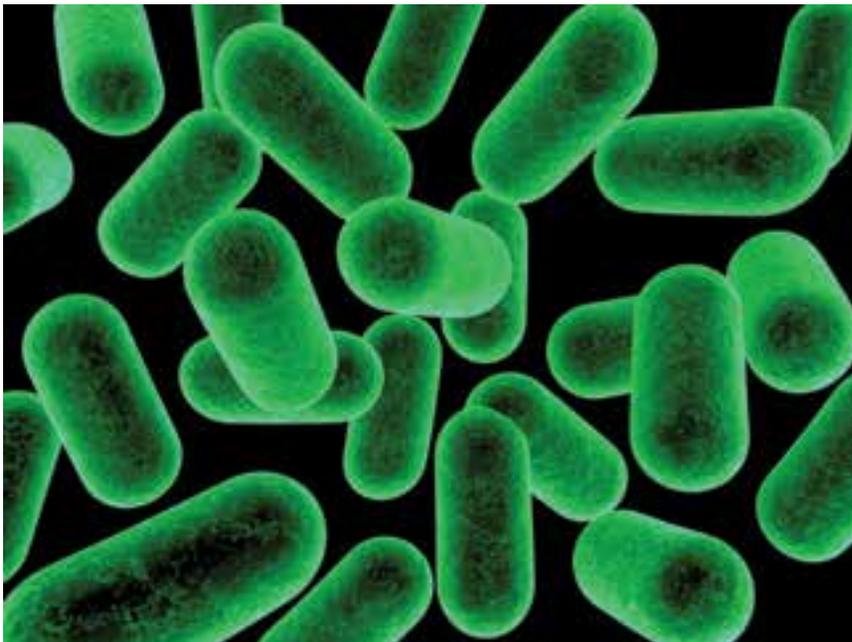
## Fermentação

Quando falamos em fermentação, associamos a palavra a qual processo? Podemos lembrar, por exemplo, do fermento do pão. O fermento nada mais é do que um agente orgânico (fermento biológico) ou inorgânico (fermento químico) que causa a fermentação. No caso das bebidas alcoólicas, os agentes de fermentação são microrganismos, como fungos e bactérias.

Fungos são seres vivos e constituem um dos reinos da natureza, assim como as plantas, das quais se diferenciam por suas características de composição. Um cogumelo é um fungo e, no entanto, podemos saborear alguns de seus tipos.

As bactérias foram descobertas pela curiosidade do comerciante holandês Anton van Leeuwenhoek (1632-1723), que polia lentes e construía microscópios. Por curiosidade, ele quis observar um pedaço de algo presente em seus dentes com um microscópio.

Viu algo parecido com a figura a seguir:



Milhares de pedaços de matéria em forma de bastão, vistos através da lente de um microscópio.

A palavra bactéria está, em geral, associada a doenças. Mas é importante saber que as bactérias existem de diversas formas na natureza e alguns tipos são utilizados na indústria alimentícia.

Você pode perguntar: Por que os microrganismos não são bem-vindos ao restaurante e ao bar, e agora servem para o preparo de bebidas? Para responder a isso, vamos conhecer algumas bebidas produzidas com o uso de fungos e bactérias.

## Cerveja

A cerveja parece ter surgido há cerca de 8 mil anos na antiga Babilônia e no Egito. Há fontes que, baseadas em imagens preservadas em objetos do passado, estimam seu surgimento em torno de 6000 a.C. (antes de Cristo), enquanto outras dão como certo 4000 a.C. (antes de Cristo), período do qual se tem o registro de uma receita de produção da cerveja. Tal receita aparece em um poema em homenagem a Ninkasi, deusa dos cervejeiros da região conhecida como Suméria. Ali se ergueria o primeiro império da Babilônia (atual **Iraque**, na Ásia). De lá a cerveja se difundiria para outras regiões e se tornaria muito apreciada nos países nórdicos.



Fonte: Atlas Geográfico Escolar. 5. ed. Rio de Janeiro: IBGE, 2009, p.32 (adaptado).

A cerveja produzida naquela época era bem diferente da de hoje em dia. Era escura, forte e muitas vezes substituía a água, que estava sujeita a todos os tipos de contaminação e, em consequência, podia causar diversas doenças. Era feita a partir do cozimento de cereais, como a cevada e o trigo, ou de vegetais ricos em amido e que, numa segunda etapa, passavam por fermentação. Por essa razão, as cervejas eram muito diferentes umas das outras, pois variavam de região para região conforme o cereal utilizado, além de incorporarem outros ingredientes, como ervas aromatizantes. A cerveja funcionava como complemento alimentar, uma espécie de “pão líquido”, eventualmente adicionada a outros alimentos de forma a torná-los mais ricos em nutrientes.

Supõe-se que a adição do **lúpulo**, que se caracteriza pelo sabor amargo, deu-se na Alemanha, onde os campos de lúpulo surgiram, na região de Munique, em torno do ano 1000. Foi também na Alemanha que se registrou, mais tarde, a ocorrência de outros eventos importantes na história da cerveja. Podemos destacar alguns, como é o caso da primeira concessão para a produção de cerveja, na Baviera, em 1146; da instituição de lei, em 1516, por Guilherme IV (4º) da Baviera, que estabelecia a pureza da cerveja alemã e a composição oficial da bebida (cevada maltada, lúpulo e água); do surgimento, já no século XIX (19), dos tanques de aço inoxidável, que, com a cerveja de baixa fermentação, seriam um marco na produção da bebida.

A palavra cerveja significa “bebida fermentada”. Sua denominação varia de país para país, como podemos observar no quadro a seguir.

Idioma	Modo de escrita
Espanhol	<i>cerveza</i>
Francês	<i>bière</i>
Inglês	<i>beer</i>
Holandês	<i>bier</i>
Alemão	<i>bier</i>
Italiano	<i>birra</i>

Mas qual seria o país onde mais se consome cerveja no mundo? Vamos à Atividade 2 para pensar sobre o assunto.



**Lúpulo:** Inflorescência de uma trepadeira que concede o amargor à cerveja. O lúpulo não tem efeito entorpecente e, ao contrário, faz bem à saúde, pois possui importante quantidade de antioxidantes, que combatem o envelhecimento das células.

## Atividade 2

### ANALISANDO DADOS DO TEXTO



1. Leia a reportagem a seguir:

#### **Você sabia que o Brasil está entre os maiores consumidores de cerveja do mundo?**

Carlos Alberto Barbosa

Segundo dados do Sindicato Nacional da Indústria da Cerveja (Sindicerv), o brasileiro consome anualmente mais de 10,3 bilhões de litros da bebida. Este número coloca o Brasil no quarto posto entre os maiores consumidores de cerveja do mundo.

Encabeçando a lista dos grandes bebedores mundiais estão os chineses, com a marca de 35 bilhões de litros ano, seguidos pelos Estados Unidos com 23 bilhões, e Alemanha com 10,7 bilhões de litros.

Esses números, porém, não colocam os brasileiros entre os grandes consumidores *per capita* de cerveja no mundo. Os dados do Sindicerv indicam que com um consumo anual de 47 litros *per capita*, o Brasil ocupa a nona posição no ranque mundial. A República Tcheca, líder no consumo de cerveja *per capita*, registra o consumo de 158 litros por habitante ao ano.

BARBOSA, Carlos Alberto. Você sabia que o Brasil está entre os maiores consumidores de cerveja do mundo? Especial para Terra. *Vida e Estilo*. Disponível em: <<http://vidaeestilo.terra.com.br/homem/interna/0,,014310556-El14236,00-Voce+sabia+que+o+Brasil+esta+entre+os+maiores+consumidores+de+cerveja+do+mundo.html>>. Acesso em: 13 jun. 2013.

2. Em dupla, construam uma tabela, inserindo os quatro principais países consumidores de cerveja do mundo.

País	Consumo

3. Como vocês poderiam explicar para a turma a diferença presente nas seguintes informações:

- a) “O Brasil é o quarto maior consumidor de cerveja do mundo.”  
b) “O Brasil ocupa a nona posição no *ranking* mundial, com um consumo *per capita* de 47 litros.”

4. Organizem as ideias para apresentá-las à turma.

### A composição da cerveja

A água corresponde ao maior porcentual da cerveja. Existem, no entanto, águas mais ou menos pesadas. A água mais pesada é usada na preparação de cervejas mais amargas. A água mais leve é aquela que encontramos geralmente nas regiões montanhosas e é utilizada na produção de cervejas *pilsen*, cujo nome tem origem na cidade de Pilsen, na República Tcheca.

A cevada é um cereal, assim como o trigo, a aveia e o centeio. Ela pode ser consumida em forma de farinha, *in natura* ou maltada. Na produção da cerveja, a cevada é utilizada para a obtenção do malte, produzido pela interrupção do processo de germinação do grão do cereal.

O malte, resultado da germinação de cereais, varia de acordo com a secagem que recebe após o processo de germinação. Veja a seguir a lista dos maltes de acordo com sua obtenção:



**Leveduras:** Microrganismos que possuem a capacidade de sobreviver sem oxigênio, e nessa situação eles fermentam os açúcares e os transformam em álcool.

- claro – seca mais rapidamente, é pouco ou levemente tostado;
- tostado médio – em que a secagem inicial é lenta, e, progressivamente, a temperatura aumenta, acrescentando sabor e cor;
- escuro – torrado e, às vezes, caramelado.

O lúpulo é o responsável pelo sabor amargo da cerveja, pelo aroma, conservação e até formação de espuma. Essa planta é cultivada apenas em regiões de clima frio. Por essa razão, o Brasil precisa importá-lo. A **levedura** é provavelmente o ingrediente mais importante no preparo da cerveja. Trata-se do fungo responsável por converter o açúcar em álcool e gás carbônico (fermentação alcoólica).

### Tipos de fermentação

Você já reparou a variedade de cervejas no setor de bebidas? Essa variedade está ligada aos ingredientes usados, mas também ao tipo de fermentação ao qual a cerveja é submetida. Assim, podemos classificar as cervejas em dois grandes grupos: as de baixa e as de alta fermentação, *Lager* e *Ale* respectivamente.

#### Baixa fermentação – *Lager*

Cerveja geralmente de baixa graduação alcoólica, sabor leve e pouco amarga.

- *Pilsen* – originária da cidade tcheca homônima, é a mais consumida em todo o mundo.
  - *American Lager* – cerveja leve e refrescante, menos amarga que uma *pilsen*. Mais aceita pelos brasileiros.
  - *Premium – pilsen* mais lupulada e maltada.
  - *Helles* – variação com menos lúpulo, mais maltada, feita em Munique, na Alemanha.
- *Bock* – encorpada e de coloração marrom-avermelhada, possui teor alcoólico de até 6,5%. É indicada para o inverno.



A notação % indica o teor de álcool na bebida. Ou seja, uma cerveja *stout* (fala-se “staut”), com 7% de volume ou 7 GL, significa que possui 70 mililitros (ml) de álcool em 1000 ml (1 litro) de bebida.

- *Münchner Dunkel* – cerveja escura avermelhada produzida em Munique. Bastante maltada mas leve.
- *Schwarzbier* – cerveja preta, leve e pouco amarga.
- *Malzbier* – cerveja preta e doce.

## Alta fermentação

Cerveja de maior graduação alcoólica, por vezes amarga, com acentuados sabores de malte, muito consumida na Inglaterra, Bélgica, Irlanda e Alemanha.

- *Stout* – bebida negra turva, com sabor marcante de chocolate amargo, café e malte torrado, e pouca carbonatação. Esta cerveja possui alto teor alcoólico (de 8% a 12%), o que era importante à época em que parte da produção das cervejarias inglesas era transportada por longos caminhos, chegando até a Rússia e aos países bálticos. Também apresenta diversos subtipos (*Dry Stout, Sweet Stout, Oatmeal Stout, Foreign Extra Stout, American Stout, Russian Imperial Stout*).
- *Porter* – produzida desde o século XVIII (18), possui acentuado sabor de lúpulo, e aromas que lembram café e chocolate.
- *Bitter* – inglesa em sua natureza, também chamada de *English Pale Ale*. Bem amarga, como o próprio nome diz (*bitter* significa “amargo” em inglês).
- *Weiss* – cerveja de trigo, turva, com aromas que remetem a cravo e banana. Bem refrescante.
- *Barley Wine* – cerveja do estilo *Strong Ale*, com colorações que variam do ocre ao avermelhado. Costuma ter graduação alcoólica perto dos 9% de volume.
- *India Pale Ale* – cerveja lupulada, criada pelos ingleses para aumentar o tempo de conservação do fermentado que seria levado para as viagens pela Índia. Varia na intensidade de amargor e porcentual de álcool de acordo com o subtipo: progressivamente, *English IPA, American IPA* e *Imperial IPA*.
- *American Amber Ale, Brown Ale, English Brown*.
- *Altbier* – natural de Dusseldorf, Alemanha, representa o meio-termo das cervejas. Fermentada com a temperatura de uma *Lager*, mas utilizando a levedura de uma *Ale*, o resultado é uma cerveja encorpada e pouco amarga. Exemplo: *Grolsch Amber Ale*.

- *Belgian Strong Ales* – cervejas especiais que se dividem em cinco tipos (*Dubbel, Tripel, Abt/Quadrupel, Golden Strong Ale, Dark Strong Ale, Belgian Specialty Ale*).
- *Kölsch* – adocicada, elaborada por vezes com trigo, de origem alemã, foi criada em Köln (Colônia) com um estilo de denominação de origem.

## Vinho

Fermentado do mosto das uvas viníferas. Existem aproximadamente 3 mil tipos dessas uvas de origem europeia. Os países produtores se dividem entre o tradicional Velho Mundo, representado principalmente por França, Itália, Portugal, Espanha, Alemanha, Hungria, Suíça e Áustria; e o Novo Mundo, nos países sul-americanos Argentina, Chile, Uruguai e Brasil; na África do Sul, Austrália e Nova Zelândia, além dos Estados Unidos da América, com destaque para as regiões da Califórnia e do Oregon, entre outros locais.



**Arqueólogo:** Cientista que estuda culturas antigas a partir de objetos e materiais que os povos deixaram. O arqueólogo mais famoso dos filmes é o personagem Indiana Jones, que sai em busca de arcas, máscaras etc., a fim de decifrar particularidades dos antepassados.

Os vinhos, assim como as cervejas, possuem grande variação. Eles podem ser doces, ácidos e secos. Vamos conhecer melhor a história deles? A história do vinho é bastante antiga.

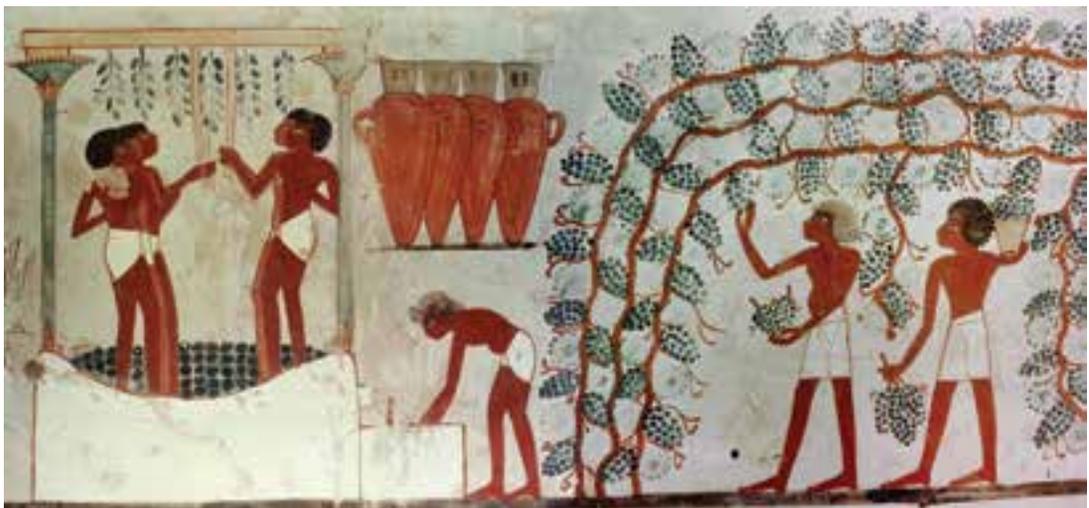
**Arqueólogos** descobriram, em escavações feitas na região da Ásia Menor (Turquia, Síria, Líbano e Jordânia), que na Idade da Pedra, por volta do ano 8000 a.C. (antes de Cristo), já havia acúmulo de sementes de uva, o que indicaria a produção do vinho. Há uma diferença, no entanto, entre o acúmulo de sementes de uva, nativas, e o cultivo propriamente dito. Quanto ao último caso, as datas mais antigas são de 7000 a 5000 a.C. (antes de Cristo), na região em que hoje está a Geórgia, país que faz fronteira com a Turquia.



© Age Fotostock/Keystone

Catal Huyuk – cidade antiga localizada na atual Turquia, onde foi evidenciado o acúmulo de sementes de uva.

Embora não tenham sido os primeiros povos a produzir o vinho, os egípcios foram os primeiros a registrar os detalhes de sua produção por meio de pinturas, desde o cultivo das uvas até a colheita e a fermentação.



© Werner Forman Archive/DeMedia

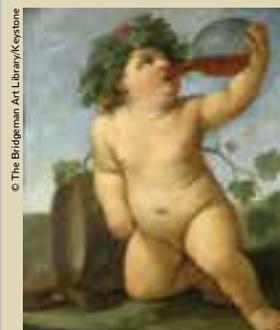
Pintura da tumba de Nakht representando a colheita e a prensagem de uvas, e o armazenamento do vinho em ânforas. Egito, c. 1421-1413 a.C. (antes de Cristo).

O vinho também foi bastante difundido nas culturas grega e romana.



## Você sabia?

Na Grécia Antiga cultuava-se um deus chamado **Dionísio** e em Roma um deus chamado **Baco**. Esses deuses, muito parecidos entre si, eram associados aos ciclos da vida, às festas, ao vinho, à alegria.



Guido Reni. *O pequeno Baco*, c. 1637-1638. Óleo sobre tela, 72 cm x 56 cm. Gemäldegalerie Alte Meister, Dresden, Alemanha.

O Império Romano passou a cultivar as uvas viníferas e a produzir o próprio vinho, de tal forma que, entre 276 a.C. (antes de Cristo) e 14 d.C. (depois de Cristo), sua produção já havia se expandido por todo o Império.

Com a queda do Império Romano, a produção de vinho foi dominada pela Igreja Católica. Eram as igrejas e os mosteiros que fabricavam a maior quantidade de vinhos.

A produção se limitava à Europa, até que as colonizações do Novo Mundo (África e América) levaram as uvas viníferas e seu cultivo para essas regiões.

No Brasil, por exemplo, a primeira videira foi plantada em 1532, na Capitania de São Vicente.

No entanto, foi apenas em 1875, com a imigração de italianos para a Serra Gaúcha, no Rio Grande do Sul, que se iniciou a produção de vinhos no Brasil.

## Estilos do vinho

É possível fazer uma primeira classificação dos vinhos com base em sua cor: branco, rosado (ou *rosê*) e tinto. Existem, basicamente, 11 estilos de vinhos no mercado mundial. Vamos a eles.

- Fortificados secos – vinhos de aperitivo, representados pelos espanhóis *Jerez/Sherry* (com seus estilos *Fino*, *Oloroso*, *Manzanilla* e *Amontillado*), vinhos do Porto brancos secos, Madeira secos, entre outros.
- Espumantes *Extra Brut*, *Brut* e *Demi-secs* – vinhos com graduação alcoólica baixa, com grau residual de açúcar distinto, sendo o *Extra Brut* com até 6 gramas de açúcar por litro; *Brut*, com até 9 gramas por litro; e *Demi-secs*, conhecidos como meio secos ou meio doces, com até 18 gramas de açúcar por litro. São representados pelos champanhes e espumantes franceses, cavas da Catalunha, espumantes nacionais, *proseccos* e espumantes de corte francês, além dos *sparkling wines*

(espumantes) estadunidenses e demais espumantes do Novo e do Velho Mundo do vinho.

- Brancos leves – representados por vinhos de acidez notável, como os vinhos verdes portugueses, os argentinos feitos com a uva *Torrontés*, *Rieslings* alemães (*Trocken* “secos” e *Halbtrocken* “meio secos”), franceses alsacianos, brancos alentejanos, *Sauvignon Blancs* – destaque para os neozelandeses e bordaleses, entre outros de baixa acidez e baixo nível alcoólico.
- Brancos encorpados – vinhos alcoólicos que estagiam em madeira, frutados ou minerais, mas com maior concentração de acidez, representados pelos *Chablis*, *Chardonnays* argentinos, californianos, australianos, brasileiros, assim como os *Gewurztraminers* alsacianos, alemães e chilenos, entre outros.
- *Rosés* (fala-se “rosês”) – vinhos de tonalidade rósea, como os rosados do sul da França, Côte Du Rhône, Borgonha, portugueses, entre outros.
- Tintos de corpo leve – vinhos elaborados com uvas como *Pinot Noir*, *Gamay*; italianas como *Corvina*, *Rondinella* e *Molinara*; portuguesas como Castelões, entre outras. Destaque para os vinhos da Borgonha e de *Beaujolais*, e para os *Pinot Noirs* da Califórnia, Oregon e Nova Zelândia, tintos leves do Vêneto como os *Bardolinos*, alguns portugueses da Bairrada, entre outros.
- Tintos de corpo médio – excepcionais na combinação com a cozinha toscana (molho vermelho, queijos fortes, massa fresca) como os *Chiantis*, *Carménères* chilenos, *Valpolicellas* do Vêneto, *Bonardas* argentinos, entre outros.
- Tintos encorpados – os clássicos da vinicultura representados pelos macios *Bordeaux*, *Chateauf Du Pape*, *Barolos* e *Brunellos di Montalcino*, da Itália; portugueses do Douro; *Tempranillos* espanhóis, entre outros. Harmonização com pratos à base de carne vermelha e pratos condimentados.
- Vinhos de sobremesa (de colheita tardia ou botritizados, isto é, vinho doce e licoroso) – vinhos de extrema riqueza e doçura representados pelos *Sauternes*, *Tokajis* húngaros, *Trockenberenauslese Qmp* e demais botritizados alemães, assim como os de procedência do Novo Mundo.
- Vinhos fortificados doces – vinhos de arremate, como os Portos em toda a sua rica variação, de *Rubys* a *Tawnys* até os *vintages*; *Marsalas* e *Vin Santos* italianos, *Banyuls* e *Maury*, famosos por compatibilizar sobremesas à base de chocolate.
- Espumantes doces – vinhos diferenciados com alto grau residual de açúcar, como os italianos do Piemonte, Asti, assim como os franceses *doux* (fala-se “du”, que

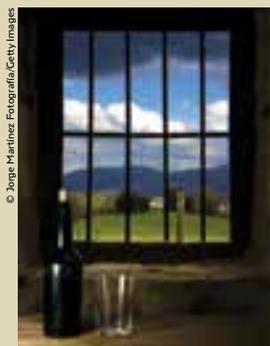


Para atingir as **temperaturas** indicadas, pode-se refrigerar o vinho, especialmente em cidades de clima quente. Quanto aos vinhos brancos e rosados, eles devem ser servidos gelados e podem ir à mesa em um balde com gelo, para que a baixa temperatura seja mantida.



### Você sabia?

Em algumas cidades da Europa, durante o inverno, é hábito colocar o vinho tinto na janela por alguns minutos para adquirir a temperatura exata no momento de servir.



© Jorge Martinez Fotografia/Getty Images

significa “suave” em francês) e todos os espumantes elaborados com a cepa *Moscatel*. Perfeita combinação com frutas frescas ricas em água como melões-cantalupo, peras, mangas e queijos fortes. Vale lembrar também dos frisantes – pouco nobres, mas importantes para o mercado, como os italianos *Lambrusco* e *Frascati*, assim como alguns vinhos verdes e outros do Novo Mundo.

Os vinhos brancos e rosados são servidos, geralmente, antes dos vinhos tintos, uma vez que os primeiros a serem saboreados são os mais leves.

As **temperaturas** ideais para servir cada vinho são as seguintes:

- espumantes – entre 5 °C e 8 °C;
- brancos suaves e doces – de 8 °C a 9 °C;
- brancos secos – de 10 °C a 12 °C;
- rosados – de 12 °C a 14 °C;
- tintos secos jovens ou ligeiros (são mais leves que os envelhecidos) – de 14 °C a 16 °C;
- tintos secos envelhecidos de médio corpo – de 16 °C a 18 °C;
- tintos secos envelhecidos encorpados – de 18 °C a 20 °C.

O que define o sabor e aroma do vinho é o tipo de uva usada em sua produção. Vamos conhecer em seguida as uvas mais famosas que dão origem aos vinhos tintos.

### Principais uvas tintas:

- *Cabernet Sauvignon* (Bordeaux, França);
- *Merlot* (Bordeaux, França);
- *Malbec* (Bordeaux, França);
- *Cabernet Franc* (Bordeaux, França);

- *Pinot Noir* (Borgonha, França);
- *Syrah/Shiraz* (Rhône e sul da França);
- *Nebbiolo* (Piemonte, Itália);
- *Sangiovese* (Toscana, Itália);
- *Tempranillo* (Rioja, norte da Espanha);
- *Touriga Nacional* (Dão, Portugal).

### **Principais uvas brancas:**

- *Chardonnay* (Borgonha, França);
- *Sauvignon Blanc* (Bordeaux, França);
- *Gewurztraminer* (região da Alsácia, na fronteira da França com a Alemanha);
- *Moscatel* (nome italiano da cepa *Muscat*, francesa);
- *Riesling* (região da Alsácia e Suíça);
- *Torrontés* (Salta, Argentina);
- *Semillon* (Bordeaux, França).



© AgStock Images, Inc./Alamy/Clow Images

Essas regiões, com exceção de Salta, são referentes aos países do Velho Mundo. No entanto, nos dias de hoje, essas e outras uvas também são produzidas no chamado Novo Mundo, como visto anteriormente.

### **Glossário básico do vinho**

#### ***Assemblage***

Vinho feito por meio do corte de duas uvas ou mais.

#### **Borra**

Sedimento lodoso formado de impurezas, de leveduras em estado de vida latente, de tártaros e de matérias residuais da vindima (transferência do vinho de uma vasilha para outra, de maneira a separar a borra). Separa-se a borra no momento da *trasfega*.

#### ***Botrytis cinerea***

Célebre mofo parasita que ataca a uva, desidratando-a.

#### ***Bouchonné***

Vinho com forte cheiro de rolha (*bouchon*, em francês) ou pano molhado. Fenômeno irreversível que se deve a um desenvolvimento de certos mofos específicos da cortiça.

#### **Cepa**

Variedade do gênero *Vitis vinifera*. São conhecidas mais de 3 mil diferentes.

#### **Chaptalização**

Promovida pelo químico francês Jean Antoine Chaptal (1756-1832), a chaptalização é uma técnica que consiste em adicionar açúcar (de cana, de beterraba ou do mosto concentrado retificado) aos mostos insuficientemente ricos, antes da fermentação, com a finalidade de obter um teor alcoólico mais elevado nos vinhos. Esta técnica, estritamente proibida em vários países, costuma ser bastante empregada nos locais onde não há restrições.

#### ***Château***

Designação de um vinho proveniente de uma propriedade particular.

#### ***Clos***

Vinhedo que é (ou foi) cercado por muro.

#### ***Cru***

É um vinhedo definido por um *terroir* determinado e por um clima particular, com aptidão para produzir um vinho com características originais.

#### **Fortificação**

Operação que consiste em interromper a fermentação alcoólica, mediante adição de álcool neutro; etapa essencial na elaboração dos Portos e dos vinhos doces naturais franceses, além dos vinhos de *Jerez*.

#### **Mosto**

Uva esmagada sem o engaço (bagaço), pronta para ser fermentada.

### **Oxidação**

Quando o oxigênio do ar está em contato direto com o vinho, a bebida pode sofrer alterações na cor e no gosto por oxidação.

### **Tanino**

Substância orgânica adstringente contida em engaços, cascas e sementes da uva. Extraído por meio da prensagem e na cubagem, os taninos conferem aromas e sabores ao vinho, assim como uma aptidão para o envelhecimento.

Como os tintos são feitos com as cascas, estas transmitem adstringência ao vinho, fato que não ocorre nos brancos.

### **Terroir**

Conjunto de fatores, como solos, subsolos, sua exposição ao clima, relevo e seu ambiente, que determina a qualidade da cepa e, conseqüentemente, o caráter do vinho. Forma como é feito na região.

### **Vinho varietal**

Vinho elaborado a partir de uma única variedade de uva.

### ***Vitis riparia* ou *Vitis labrusca***

Também chamada de uva de mesa ou americana, resulta nos vinhos chamados comuns. Não possuem nenhuma complexidade.

### ***Vitis vinifera***

Variedade de planta de vinha europeia. Resulta nos vinhos denominados no Brasil de vinhos finos. São os melhores.

## Atividade 3

### INTERPRETANDO A CIÊNCIA



1. Leia o texto a seguir.

## **Pesquisas apontam benefícios à saúde do consumo moderado de vinho e suco de uva**

*Resultados de vários estudos foram apresentados durante o II Simpósio Internacional Vinho e Saúde*

Os resultados das últimas pesquisas que demonstram os efeitos benéficos à saúde humana do consumo moderado de vinho e suco de uva foram amplamente detalhados já no primeiro dia de debates do II Simpósio Internacional Vinho e Saúde.

[...]

Em relação ao consumo moderado de vinho e sua associação com a redução da incidência de doenças cardíacas, os estudos apresentados indicam, por exemplo, que em uma dieta rica em gorduras em que há ingestão da bebida, há uma redução significativa das placas de gordura. Outra constatação das pesquisas, relacionando vinho e doenças pulmonares, revelaram que tanto o vinho tinto como o branco têm uma ação sobre o organismo, melhorando a capacidade respiratória. “O vinho tinto, especificamente se consumido de forma moderada, é responsável também pela menor incidência de câncer de pulmão”, afirmou a médica-assistente do Incor/SP e doutora em cardiologia”, Dra. Silmara Coimbra.

No turno da tarde, o tema vinho e saúde ganhou novo impulso em mais quatro palestras, nos trabalhos apresentados e no espaço destinado aos temas livres. Um questionamento levantado por vários participantes e ainda sem uma resposta conclusiva refere-se à quantidade de vinho consumido que pode ser considerado como moderado.

[...]

Pesquisas apontam benefícios à saúde do consumo moderado de vinho e suco de uva. *Associação Brasileira de Enologia (ABE)*. Disponível em: <<http://www.enologia.org.br/pt/component/kd2/item/171-pesquisas-apontam-benef%C3%ADcios-%C3%A0-sa%C3%BAde-do-consumo-moderado-de-vinho-e-suco-de-uva>>. Acesso em: 13 jun. 2013.

2. Procure no dicionário as palavras que não conhece.

3. Escreva o que você entendeu do texto.

---

---

---

---

---

---

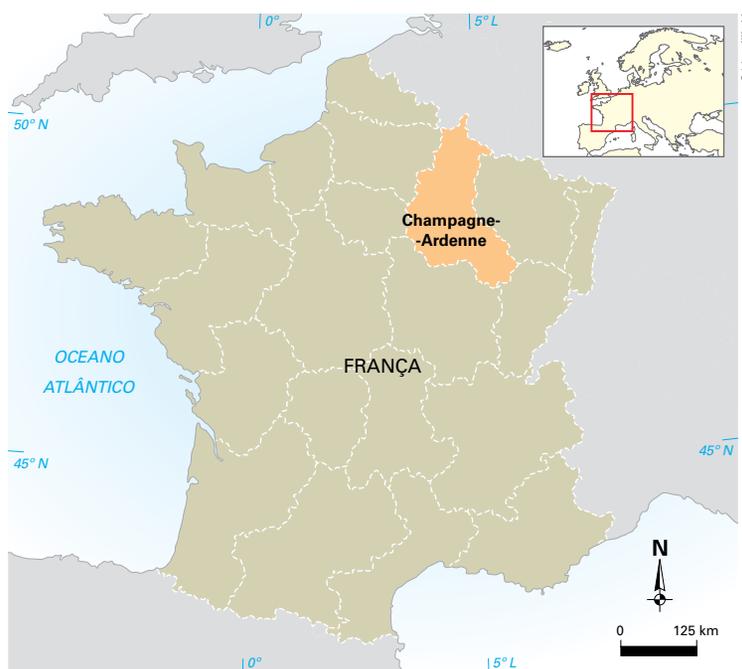
---

---

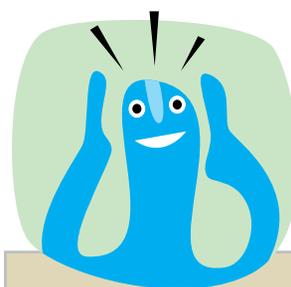
## Champanhe e espumante

Qual a diferença entre champanhe e espumante?

O champanhe, do francês *champagne*, é um vinho **espumante**; no entanto, esse nome só pode ser dado ao espumante produzido na região francesa de mesmo nome, Champagne. Ou seja, o champanhe é um espumante exclusivo.



Fonte: Institut National de la Statistique et des Études Économiques (INSEE). Disponível em: <[http://www.insee.fr/fr/regions/champagne-ardenne/default.asp?page=themes/insee\\_dossier/territoire\\_rp/arr.htm#carti](http://www.insee.fr/fr/regions/champagne-ardenne/default.asp?page=themes/insee_dossier/territoire_rp/arr.htm#carti)>. Acesso em: 12 jun. 2013 (adaptado).



### Você sabia?

*Prosecco* é o nome de uma casta de uvas brancas indicada para a produção de vinhos **espumantes**, difundida principalmente na província italiana do Vêneto. O espumante na Itália é denominado *Spumante*.

Veja a relação dos diferentes nomes do espumante no Brasil e em alguns países e regiões da Europa:

País	Nome
Espanha	<i>Cava</i>
Alemanha	<i>Sket</i>
França – os que não são da região de Champagne	<i>Vins mousseux ou cremants</i> (vinho efervescente)
Alsácia	
Borgonha	
Brasil	Vinho espumante
Itália	<b><i>Prosecco</i></b> ( <i>Spumante</i> )

### Mas, afinal, espumante é vinho ou não?

O espumante é um tipo de vinho submetido a duas fermentações.

Para sua produção é preciso, em primeiro lugar, elaborar um vinho-base, ao qual serão acrescentados açúcar e leveduras.

Na segunda fermentação, esse vinho-base formará grande quantidade de gás carbônico.

### Um pouco de história

A origem do vinho espumante nos remete à abadia de Limoux, França, em 1531. A partir de 1668, um monge beneditino, *Monsieur Dom Pérignon*, fez com que a bebida evoluísse, criando com eficácia o método *Champenoise*, dupla fermentação na garrafa, além do *assemblage*, com as cepas *Pinot Noir*, *Pinot Meunier* e *Chardonnay*. Ele ficou intrigado com a história que ouvia de vinicultores sobre alguns vinhos sofrerem refermentação quando engarrafados, por conta da liberação do gás carbônico, o que acabava por estourar os tampões e arrebentar as garrafas. Para conseguir uma segunda fermentação dentro da garrafa, Dom Pérignon utilizou garrafas mais resistentes e amarrou as rolhas com arame.

No entanto, a segunda fermentação deixava resíduos na garrafa, o que tornava a bebida turva. Madame Clicquot, conhecida como *Veuve* (viúva em francês) Clicquot, foi quem aperfeiçoou tal técnica com a criação dos *pupitres* (suportes inclinados), os processos de ***remuage*** (para girar lentamente as garrafas) e de *dégorgement* (desobstrução, limpeza), a partir de 1814, transformando a bebida num líquido límpido.



Processo de *remuage*.

O processo consistia em colocar as garrafas nos *pupitres*, incliná-las e girar, fazendo com que os resíduos se descolassem do corpo do recipiente até ficarem acumulados no gargalo. Nesse momento, entrava o *dégorgement*, cujo sentido da palavra é retirar todas as impurezas, deixando o líquido límpido e não mais turvo.

Assim, no princípio, essa bebida era produzida na própria garrafa, em um método natural. No entanto, com o aumento da demanda e a necessidade de produzir em larga escala, iniciou-se a elaboração em grandes recipientes, por meio do método *Charmat*. Importante dizer que todos os champagnes devem ser feitos pelo método *Champenoise*.

Os espumantes são classificados de acordo com a quantidade de açúcar que levam em sua composição. Veja a tabela a seguir:

Tipo	Quantidade de açúcar por litro
<i>Brut zéro ou Brut nature</i>	Não leva açúcar
<i>Extra-brut</i>	De 0 a 6 gramas
<i>Brut</i>	De 0 a 15 gramas
<i>Extra-sec</i>	De 12 a 20 gramas
<i>Sec</i>	De 17 a 23 gramas
<i>Demi-sec</i>	De 33 a 50 gramas
<i>Doux</i>	50 gramas

A temperatura recomendada para servir um espumante é de 4 °C a 6 °C, nunca inferior a isso.

Vimos que o champanhe só é assim chamado quando produzido na região de Champagne, na França. Neste caso, a bebida, seguindo regulamento da Comissão Europeia, tem sua autenticidade garantida por ser de origem controlada. Na França, o termo é *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC); na Itália, como em Portugal, é *Denominazione d'Origine Controllata* ou Denominação de Origem Controlada (DOC), o que indica que a bebida foi produzida em determinada região geográfica, e, portanto, suas características se devem exclusivamente ao meio geográfico específico, o que inclui fatores naturais e humanos. O produto possui uma reputação bem estabelecida e a sua produção está sujeita a procedimentos de controle que incluem a identificação dos operadores, o controle das condições de produção e o controle dos produtos.

Fonte: Regulamento nº 401/2010 da Comissão, de 7 de maio de 2010. *Jornal Oficial da União Europeia*, 11 maio 2010. Disponível em: <<http://www.ivdp.pt/pt/docs/legislacao/365.pdf>>. Acesso em: 13 jun. 2013.

## Saquê



Assim como o vinho e a cerveja, o saquê é uma bebida alcoólica fermentada. É a bebida tradicional do Japão. A fermentação ocorre no grão de arroz. Alguns autores afirmam que o saquê existe há mais de 2 mil anos.

Etapas da produção do saquê:

- o arroz deve ser lavado e, em seguida, cozido no vapor;
- depois é misturado ao fermento, à água e ao *koji* (arroz fermentado separadamente), em que ficará por cinco dias, recebendo adição de arroz *koji* e água. *Shikomi* é o nome dessa etapa da fermentação;
- a próxima etapa é filtrar e pasteurizar a bebida para matar as bactérias;
- o saquê, após esse procedimento, é envelhecido por seis meses antes de ser engarrafado;
- no processo de engarrafamento, adiciona-se água para reduzir o teor alcoólico de 20% para 16%.

Existem os saquês sem adição de álcool, que são os mais puros, classificados como *ginjo-shu*, enquanto aqueles que recebem a adição de álcool etílico em pequena quantidade, dando mais aroma e sabor à bebida, são chamados *futsuu-shu*.

### Como servir o saquê?

No Brasil, ele é servido geralmente gelado. Além disso, é bastante comum encontrarmos o drinque chamado “saquerinha”, que nada mais é do que a famosa caipirinha com a substituição da cachaça pelo saquê.

Há duas maneiras clássicas de degustar o saquê:

*Kirin* – servido gelado, no *massu* (copo da foto a seguir). O sabor pode ser suavizado adicionando pequena porção de sal na borda do *massu*.



*Mirin* – servido quente. O copo de porcelana especial chamado *ochokos* é recomendado para tal degustação. Para aquecer o saquê, deve-se inserir a garrafa aberta na água fervente até atingir a temperatura de 40 °C.



## Destilação

Você talvez já tenha ouvido a canção “Cachaça”, de Mirabeau Pinheiro, Lucio de Castro e Heber Lobato, composta em 1953 e até hoje muito conhecida.

### Cachaça

Você pensa que cachaça é água?

Cachaça não é água não.

Cachaça vem do alambique

E água vem do ribeirão.

[...]

Copyright 1977 by Copacor Edições Musicais Ltda.



Pense em algumas bebidas que você sabe que são classificadas como destilados.

Mas o que quer dizer “destilar”?

A palavra deriva do latim *destillare*, que significa “gotejar ou pingar”.

A **destilação** é um processo de separação dos líquidos que permite concentrar o álcool de determinada bebida fermentada. Em pequenas quantidades é que se obtém o líquido por esse processo, conhecido também na língua inglesa por *pot still*. Mas existe ainda outro método, o contínuo ou patente, que veremos adiante.



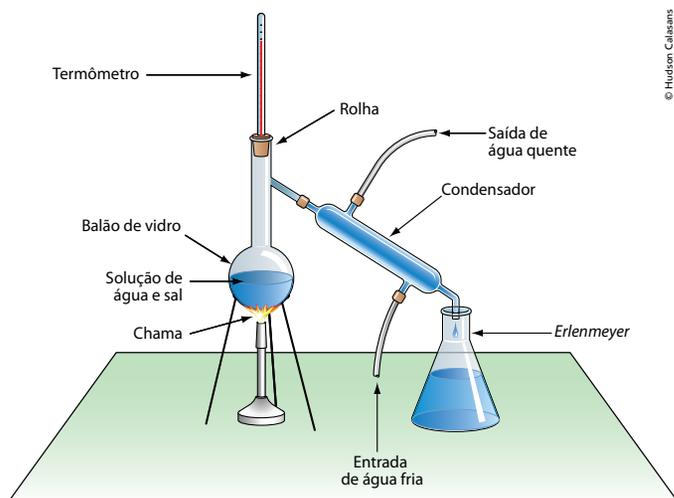
### Você sabia?

Para obter a gasolina, o petróleo passa por um processo de **destilação**.

Assim, o processo de fermentação, em geral, antecede o de destilação, uma vez que é na fermentação que se transforma o açúcar encontrado em frutas e vegetais em álcool e em gás carbônico. Conforme mencionado, a destilação entra para aumentar o teor alcoólico da bebida.

A destilação está presente em muitos produtos do nosso dia a dia.

Para entender melhor esse processo, observe a figura a seguir sobre o processo de destilação:

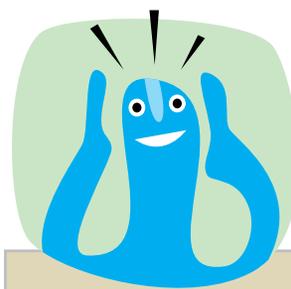


Primeiro, deve-se aquecer o produto a ser destilado até que atinja o ponto de ebulição.

O vapor entra no condensador, onde será transformado em líquido novamente, agora mais puro, pois uma das substâncias não evaporou junto.

Observe que na figura acima está se destilando água e sal. O calor aquece a água; o vapor produzido é condensado pela água fria; a água destilada é recolhida no erlenmeyer; e o sal fica no balão.

No caso da bebida alcoólica, o líquido obtido pela evaporação e condensação fica mais concentrado, justificando seu maior teor alcoólico – entre 40 °GL e 50 °GL –, uma vez que foram isolados dos demais elementos.



### Você sabia?

A sigla **GL** vem do nome de um físico e químico francês, Gay Lussac (1778-1850), cujos estudos levaram à criação de uma unidade de medida para o volume de teor alcoólico das bebidas. Por exemplo, se uma bebida contém 50 °GL, isso significa dizer que 50% do seu volume é álcool.



### Você sabia?

O produto da destilação é geralmente chamado, no Brasil, de “destilado”. Mas também pode ser “espírito” (do inglês *spirit*), termo mais comum em Portugal; ou ainda “aguardente”.

#### Para entender o processo de ebulição e condensação

Quando a água é submetida a aquecimento, em determinado momento ela começa a entrar em ebulição, formar bolhas, e se transforma em uma espécie de nuvem. Esse processo é classificado como evaporação, e a nuvem formada é o vapor. O ponto de evaporação, também conhecido como ponto de ebulição da água, é 100 °C. Significa que, quando a água atinge 100 °C (em condições normais de atmosfera padrão), entra em ebulição e começa a passar para o estado gasoso, ou seja, a evaporar. Os elementos possuem diferentes pontos de ebulição. O ponto de ebulição do álcool, por exemplo, é 78 °C.

Se temos água e álcool misturados, qual o primeiro elemento que será transformado em vapor?

O álcool, pois seu ponto de ebulição é mais baixo que o da água.

Assim, quando o vapor é recolhido e em seguida resfriado, ele se condensa e transforma-se em água líquida de novo; mas, agora, sem as impurezas que poderiam estar misturadas a ela inicialmente. A água assim obtida é chamada água destilada.

#### Por dentro das medidas

O teor alcoólico pode ser mensurado, quer dizer, medido em % ou então em graus GL.

Ambas as medidas significam quanto há de álcool em cada 100 ml do líquido em questão. Vamos exemplificar. O conhaque, bebida que você estudará mais adiante, possui 40% vol. Isso significa que, se dividíssemos a bebida em 100 partes iguais, 40 seriam de álcool. Aplica-se a mesma lógica para o grau GL (grau Gay Lussac).

## Um pouco de história

A história registra que há mais de 5 mil anos a arte da destilação já existia no Egito antigo, na China e na Mesopotâmia. Era um método utilizado para a produção de perfumes e bebidas medicinais, como é o caso da vodca, a bebida destilada mais antiga de que se tem notícia.

A destilação acontece nos chamados alambiques, uma invenção que remonta ao século VIII (8), feita por um alquimista e filósofo árabe chamado Geber.

Do continente asiático, a destilação se espalhou pela Europa.

Existem dois tipos de alambique para a destilação e produção dos “espíritos”:

- **Pot Still** – foi o primeiro método a ser utilizado e é bastante simples. O líquido é aquecido diretamente, sem adição de outro líquido. Esse processo necessita em geral de mais de uma destilação, porque a inicial possui muitas impurezas.
- **Patent Still** – é um alambique de tipo contínuo, também chamado *Coffey Still*, criado pelo irlandês Aeneas Coffey (1780-1852) no ano de 1831. Diferente do *Pot Still*, nesse tipo de alambique tem-se a adição de um líquido que contribui para a refrigeração, que no processo de *Pot Still* é feita apenas pelo condensador de cobre resfriado com água corrente. Nesse processo, as impurezas e toda a água são eliminadas já na primeira destilação, o que resulta numa bebida com menos sabor, sendo indicado para obtenção de vodcas, licores, gim, entre outras bebidas.

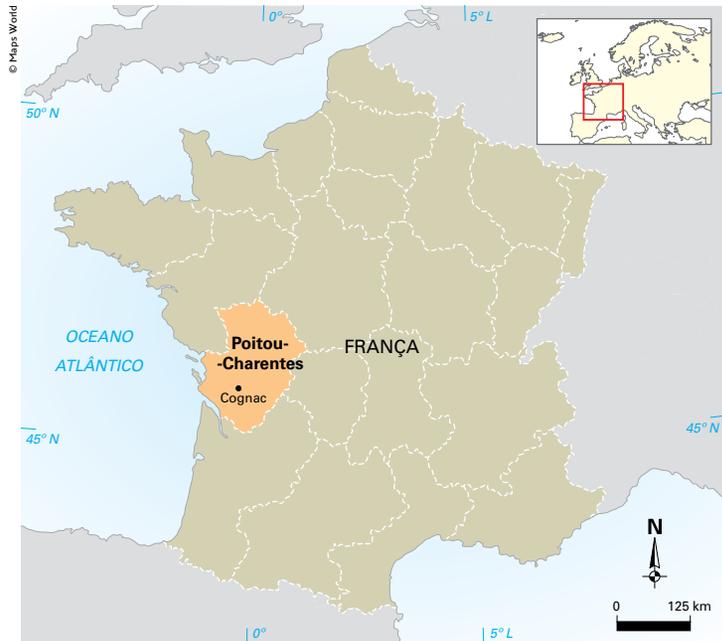
## Aguardentes

As aguardentes podem ser de frutos, de cereais ou de vegetais.

### Aguardentes de frutos



**Conhaque** – é o nome dado exclusivamente ao “espírito” (destilado) que resulta da destilação de vinhos da região de Cognac, na França. Por isso, podemos também encontrar a grafia “cognac” para o mesmo destilado.



Fonte: Institut National de la Statistique et des Études Économiques (INSEE). Disponível em: <[http://www.insee.fr/fr/themes/document.asp?reg\\_id=12&ref\\_id=18410&page=decimal/dec2012316/dec2012316\\_p3.htm](http://www.insee.fr/fr/themes/document.asp?reg_id=12&ref_id=18410&page=decimal/dec2012316/dec2012316_p3.htm)>. Acesso em: 13 jun. 2013 (adaptado).



Qualquer aguardente de uva é chamado de *brandy*. Portanto, todo conhaque é um *brandy*, mas nem todo *brandy* é um **conhaque**, pois ele é um destilado de vinho.

Esses vinhos são elaborados com uvas brancas cultivadas nessa região e seu entorno – nas províncias de Charente-Maritime, Charente, Dordogne e Deux-Sèvres, cujas principais cidades são Cognac, Jonzac e Segonzac.

Sua graduação alcoólica mínima é de 40 °GL. Para a produção de 1 litro de **conhaque** são necessários 8 litros de vinho.

Como vimos, primeiramente deve-se produzir o vinho e, por isso, costuma-se usar uma uva chamada *Ugni Blanc*.

Depois, os vinhos são destilados duas vezes em um alambique especial de cobre, o *Charentais*, em que a chama tem contato direto com a caldeira de cobre.

A bebida ainda passa por um processo de envelhecimento, geralmente em barris de carvalho das florestas de Limousin e Tronçais, por um período mínimo de dois anos.

É possível classificar os conhaques de acordo com o tempo de envelhecimento em tonéis de carvalho:

\*\*\* – *three stars* (três estrelas) – de 3 a 5 anos

V.O. – *very old* – de 5 a 10 anos

V.O.P. – *very old pale* – de 7 a 15 anos

V.S.O.P. – *very superior old pale* – de 10 a 15 anos

V.V.S.O.P. – *very very superior old pale* – de 20 a 25 anos no mínimo

X.O. – *extra old* – de 30 anos no mínimo

X – *extra* – de 35 a 50 anos



© Magnus Reinhold/Clow Images

Atualmente são fabricadas taças para conhaque sem a haste.

Trata-se de uma bebida geralmente mais consumida em locais frios; costuma-se, ao servi-la, aquecer o copo com uma vela para esquentar o líquido. Atualmente, são fabricadas taças para conhaque sem a haste, o que proporciona maior contato da mão com o copo, fazendo com que a bebida permaneça aquecida.

***Armagnac*** – é um destilado de vinho, o mais famoso da França, mais antigo que o conhaque, remontando ao século XII (12). A região produtora do *armagnac* foi delimitada por um decreto em 1936. Localiza-se a 150 quilômetros ao sudeste de Bordeaux, no sudoeste da França.

Sua produção é bastante similar à do conhaque, mas tem apenas uma destilação no alambique, conhecido por *armagnacal*.

Tem pouca cor e não possui teor alcoólico superior a 63%.

Os tipos de *armagnac* variam de acordo com o tempo de envelhecimento da bebida e, quanto mais velho, melhor sua qualidade. O mais novo leva o nome de três estrelas ou *V.S. (very superior)*, que possui um envelhecimento de no mínimo dois anos. Há um tipo de *armagnac*, classificado como *Hors d'Age*, que tem um tempo de envelhecimento superior a dez anos. Existem ainda aqueles com envelhecimento de no mínimo cinco anos, classificados como *V.S.O.P. (very superior old pale* – pálido

superior muito velho) e aqueles com envelhecimento de no mínimo seis anos – *Reserv, X.O. (extra old)*.

Em 2010, os profissionais do ramo simplificaram a classificação de envelhecimento e introduziram o *XO Premium*, 40% vol.

O conhaque e o *armagnac* são considerados *brandies*, mas um *brandy* qualquer não pode levar esses nomes, pois, como vimos, limitam-se aos produtos elaborados em determinada região.

**Brandy espanhol** – produzido nas regiões de Jerez de la Frontera e de Penedès. Em sua produção, utiliza-se a uva branca *Airén*, cultivada nas regiões espanholas de La Mancha e Extremadura. Usa-se o alambique contínuo – *patent still*.

A destilação do vinho acontece geralmente na região do cultivo da uva, sendo depois levado para Jerez de la Frontera, onde é mantido em barris de carvalho por um período de três a quatro anos. Na sequência, é envelhecido pelo sistema *solera*, obtendo-se um *brandy* de Jerez de sabor frutado e pouco doce.

**Grappa brandy** – destilado italiano obtido do bagaço das uvas que remonta ao século XVI (16). Não há uma região específica para sua produção. Era tradicionalmente elaborado por produtores de vinho, mas para consumo próprio; só depois passou a ser produzido para o comércio. Possui um teor alcoólico entre 40% e 50%. Pode ser servido como digestivo ou misturado ao café, o famoso café *corretto*, na Itália. Como digestivo, deve ser resfriado em taças tulipa. A *Grappa* ainda é bastante comum na cozinha regional de Vêneto, Friuli ou Piemonte. Em Portugal, ela é chamada “bagaço” ou “aguardente bagaceira”. Na França, a aguardente de bagaço de uva é chamada *Marc*.

**Pisco** – *brandy* consumido no Peru, Chile e Bolívia. No Peru, a uva utilizada é a *Quebranta* e, no Chile, a uva *Muscat*. Ambas as regiões usam, majoritariamente, o método *pot still* para destilar o vinho produzido. O *pisco* é difundido no mundo todo pelo coquetel chamado *Pisco Sour*.

**Calvados** – destilado de maçã. Originário da Normandia, na França, uma das poucas regiões que não produzem vinho. Primeiramente, ocorre a fermentação do suco da maçã, gerando a bebida chamada sidra. Essa sidra é, então, destilada, obtendo-se o *calvados*. Ele é produzido tanto pelo alambique *pot* quanto pelo *patent still*. Seu teor alcoólico é de 40% a 45%. Só depois será envelhecido, em tonéis de carvalho, por vários anos.

**Eau-de-vie** – aguardente destilada de frutos fermentados, tais como pêssego, ameixa, maçã, pera, framboesa, damasco, amora e cereja. Essa bebida é feita geralmente pelo alambique *pot still* e destilada uma única vez.

As *eaux-de-vie* mais conhecidas são as produzidas na:

- França – *kirsch* (de cereja), *abricot* (de damasco), *cassis* (de groselha preta), *mirabelle* (de ameixa), *poire williams* (de pera), *framboise* (de framboesa);
- Alemanha – *kirschwasser* (de cereja), *himbeergeist* (de framboesa);
- Hungria – *barack palinka* (de damasco);
- Europa Oriental e nos Bálcãs – *slivovitz* (de ameixa).

## Aguardentes de cereais e grãos

São obtidas da destilação de cereais e grãos fermentados: cevada, milho, centeio, trigo, aveia e arroz. Destacam-se:

- gim;
- uísque (*whisky* ou *whiskey*);
- vodca;
- *akvavit* ou *aquavit*;
- *arrack* (ou áraque).

### Gim

É um produto derivado de cereais como milho, trigo, cevada ou centeio. Depois da fermentação de algum desses cereais, passa por uma primeira destilação, para então ser redestilado com outro ingrediente: o **zimbros**. Trata-se de uma fruta que nasce em uma espécie de pinheiro, nativo de regiões bem frias do norte da Europa.



Zimbros.



### Você sabia?

Há um **gim** muito famoso na Alemanha que se consome no Brasil: o **Steinhaeger**. Sua fama ocorre por ser diferente dos demais, pois recebe a adição do zimbro no momento da fermentação do cereal, o que lhe confere um aroma diferenciado. A maneira de beber esse gim é em **shot**: uma dose pura da bebida.

O **gim** surgiu no século XVII (17), quando o médico holandês Franciscus de La Boe apareceu com uma receita que levava em sua composição o zimbro (*Juniper Berry*). A preparação era indicada como medicamento para doenças renais, uma vez que a fruta tem propriedades diuréticas. Apesar de não ter tido êxito medicinal, a bebida passou a ser consumida e os holandeses a nomearam *Genever*, palavra holandesa que traduz *Juniper*.

As tropas britânicas, ainda no século XVII (17), abreviaram a palavra *Genever* para *Gin*. E, no século XVIII (18), os ingleses adotaram o gim como bebida nacional, em razão da redução de taxas sobre bebidas produzidas na Inglaterra.

A fabricação do gim é fácil e barata.

O gim é usado para fazer um dos coquetéis mais famosos do mundo, o Dry Martini.

### Uísque (ou *whisky/whiskey*)

A cevada é o ingrediente essencial para a produção do uísque.

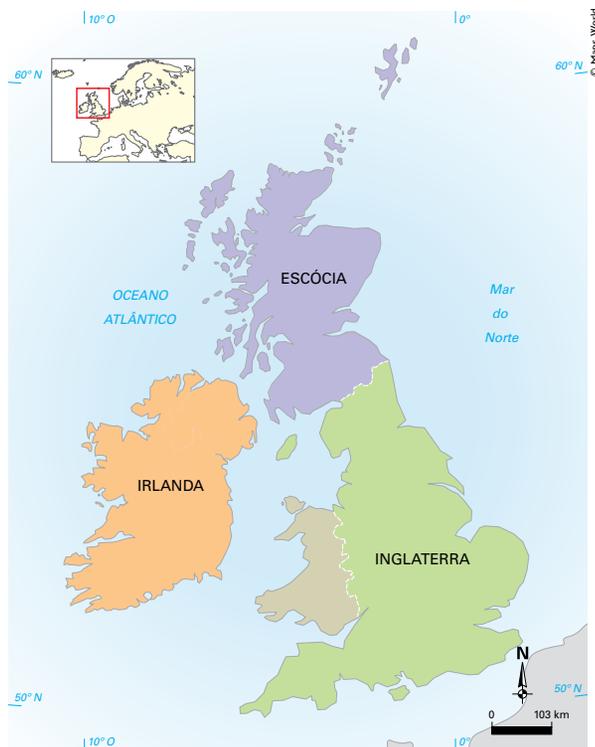
Existe uma diferença sutil entre as palavras *whisky* e *whiskey*.



O termo *whisky* é utilizado pelos produtores da Escócia, Japão, Canadá e alguns raros estadunidenses, enquanto *whiskey* é usado nos Estados Unidos da América e na Irlanda, mas ambos se referem ao mesmo produto. No entanto, uma diferença os distingue. O uísque da Escócia, desde o século XIX (19), é resultado de um *blending* (mistura) de diversos uísques, de destilarias variadas, enquanto o uísque de outros países é resultado, geralmente, de uma única destilaria.

Como muitas bebidas que já foram aqui citadas, não se sabe onde o uísque começou a ser produzido: se na Escócia ou na Irlanda. Os primeiros termos utilizados para definir a bebida foram do gaélico *Uisge Beatha* ou a “água da vida”, depois *Usque Baugh*, *Scotch Uisge*.

Alguns historiadores afirmam que os monges irlandeses foram os precursores da produção do *whisky* e contribuíram para que a bebida alcançasse a Escócia, também conhecida como Terras Altas ou *Highlands*. No ano de 432 d.C. (depois de Cristo), Patrick (canonizado como St. Patrick séculos mais tarde) teria levado para a Irlanda as técnicas de destilação de cereais, o que possibilitou a criação de um remédio que aliviava dores. Posteriormente, o elixir teria sido levado para a Escócia. Henrique II (2º) da Inglaterra invadiu a Irlanda em 1172 e encontrou destilados de cereais fabricados na região havia muito tempo.



Fonte: United Kingdom profile. BBC, 10 maio 2012. Disponível em: <<http://www.bbc.co.uk/news/world-europe-18023389>>. Acesso em: 13 jun. 2013 (adaptado).

Segundo Santos e Dinham (*O essencial em cervejas e destilados*. São Paulo: Senac São Paulo, 2006), o primeiro registro escocês da bebida é de 1494, em um documento de impostos, fazendo referência a “oito barris de malte para o padre John Corr”.

No início, as destilarias escocesas eram clandestinas, pois a produção do uísque era desenvolvida individualmente nas residências das pessoas que se recusavam a pagar os impostos abusivos que os ingleses queriam cobrar sobre a bebida. A bebida era até mesmo contrabandeada para a Inglaterra. Só no ano de 1823 é que a destilação do uísque foi liberada, mediante, é claro, pagamento ao governo inglês.

Em 1831, como vimos, o irlandês Aeneas Coffey desenvolveu um alambique contínuo (*patent still*), que possibilitou a produção de um uísque mais leve e neutro.

A prática da **blendagem**, termo de origem inglesa que significa misturar a fim de harmonizar um produto, começou em fins do século XVIII (18) e início do XIX (19), com o objetivo de melhorar o produto final. Essa prática foi oficialmente reconhecida em 1853 e é característica do uísque escocês.

Uma praga que afetou os vinhedos da França no século XIX (19) contribuiu para o aumento do consumo de uísque, uma vez que o vinho, o conhaque e o *armagnac* eram escassos. Foi nesse período que o uísque passou a ser envelhecido em barris de carvalho, tornando-se mais suave e, em consequência disso, mais agradável ao paladar francês e inglês.

Em relação à destilaria da matéria-prima, há dois tipos de uísque:

- *Single Malt*: uísque elaborado com maltes de uma única procedência (encorpado).
- *Vatted*: uísque elaborado com a mistura de maltes de duas a três procedências distintas.



### Você sabia?

No ano de 1880, a Europa foi atingida por epidemias e diminuiu sua produção de vinho, obrigando os consumidores a procurar alternativas. Uma delas foi o uísque. Por ser um destilado, era extremamente forte e caro, e, por isso, era misturado a vários tipos de uísque. A esse processo deu-se o nome de combinação ou **blendagem**. Hoje em dia, existem mais de 2 mil tipos de uísque escocês (*Scotch*).

Em relação aos cereais utilizados em sua fabricação, o uísque é dividido em:

- *Blended Whisky*: a mistura de vários maltes, com *grain whisky*, amenizados com água.
- *Standard*: combinação de grãos, água e maltes envelhecidos por três (mínimo que a legislação determina) a oito anos. O que determina a idade de um *whisky standard* é o mais jovem malte da mistura.
- *Reserve* ou *De Luxe*: maltes de no mínimo 12 anos de envelhecimento combinados a *grain whisky* e água.
- *Premium*: maltes raros e complexa mistura com envelhecimento de, no mínimo, 15 anos.

A graduação alcoólica dos uísques oscila entre 35 °GL e 65 °GL. Algumas marcas ultrapassam os 60 °GL.

O uísque é produzido nas seguintes regiões: Speyside, no nordeste da Escócia; Highlands e Islands, no noroeste; Islay e Campbeltown, ilhas mais ao sul da costa oeste escocesa; e Lowlands, que a leste faz fronteira com a Inglaterra.

## Atividade 4

### LENDO O RÓTULO DE UÍSQUE E IDENTIFICANDO SUA CATEGORIA

1. Faça um levantamento dos rótulos de garrafas de uísque disponíveis no mercado.
2. Classifique-os segundo os seguintes aspectos:
  - a) Cereal utilizado: cevada maltada (*Malt*); várias cevadas (*Blended Malt*); grão não maltado (*Grain*); vários grãos não maltados (*Blended Grain*).
  - b) Destilaria: uma única destilaria (*Single*); várias destilarias (*Vatted*).
3. Procure relacionar as qualidades dos uísques citados às seguintes categorias:



#### Glossário básico do uísque

**Alambiques:** Destilação descontinua (*pot still*); destilação contínua (*patent still*).

**Grain:** Bebida leve elaborada com cereais não maltados, como quirela de milho, trigo e, às vezes, centeio e cevada, água e leveduras.

**Malte:** Produto da germinação provocada na semente da cevada.

**Turfa:** Carvão vegetal composto de folhas, algas e musgo. Destaca-se a urze, uma planta abundante na Escócia, cuja decomposição lenta a transforma nesse carvão escuro denominado turfa. Segundo a legislação escocesa, sua exportação é proibida, garantindo originalidade ao *scotch whisky*. A turfa é responsável pelo inconfundível aroma defumado dos uísques escoceses.

- a) *Single Malt Whisky*.
- b) *Vatted*.
- c) *Grain*.
- d) *Blended Whisky*.

## Outros uísques

### Uísque irlandês

*Irish Whiskey* é o nome dado ao uísque produzido na Irlanda. Os cereais não são defumados com turfa, o que resulta numa bebida mais amena ao paladar. Elaborado com cevada, água, leveduras e carvão, é envelhecido em barris de carvalho por, no máximo, 12 anos.

O *Blended Irish Whiskey* mescla o *Grain Whisky* com o *Malt Whisky*, além de água, com um a dois anos de maturação. O *Pure Malt* é produzido em algumas destilarias da Irlanda: Midleton, Bushmills e Cooley.



#### Glossário básico do uísque estadunidense

**Straight:** Uísque puro, sem adição de nenhum destilado neutro.

**Sour Mash:** Técnica de adição do resíduo da destilação anterior à solução açucarada que resulta no *mashing* (maceração) antes da fermentação.

### Uísque estadunidense

O uísque foi introduzido nos Estados Unidos da América pelos imigrantes irlandeses e escoceses nos anos de 1716 e 1717. *Bourbon* é o nome dado comumente aos uísques estadunidenses, porém nem todos têm essa designação.

Os uísques tipos *Rye*, *Corn* e *Bourbon* têm envelhecimento natural e artificial.

Há grandes diferenças em sua preparação:

- *Corn Whiskey:* uísque feito com pelo menos 80% de milho e envelhecido em tonéis de madeira. Não tem propriedade de envelhecimento longo, por se tratar de um tipo de uísque feito em condições especiais.
- *Rye Whiskey:* produzido com pelo menos 51% de centeio e o restante de outros cereais. Envelhecido em barris de carvalho escuro por um ano, no mínimo.

- *Bourbon Whiskey*: uísque produzido com 51% de quirela de milho, envelhecido por dois ou mais anos, em tonéis de carvalho branco queimado. Só podem ser chamados *Bourbon* os uísques fabricados na região demarcada do Kentucky Bourbon, nos Estados Unidos da América.

### **Uísque canadense**

Feito de centeio, água e levedura, tem malte de centeio com cevada e é destilado no alambique *pot still*.

### **Uísque japonês**

Utiliza carvão vegetal para a defumação do malte semelhante à dos *scotchs*. A saga do destilado iniciou-se quando Masataka Taketsuru se tornou o pioneiro na produção. Mais tarde, Shinjiro Torii fundou a Suntory, a maior companhia de *whisky* do mundo.

### **Vodca**

É um destilado que pode ser elaborado com muitos cereais e grãos. Na verdade, quase todo grão fermentável pode produzir a vodca. Hoje em dia, as vodcas mais caras são feitas de trigo ou centeio, enquanto as mais baratas e comuns são feitas de milho e do amido da batata.

Atualmente algumas são feitas de uva, entre outros ingredientes inusitados. O mais importante, contudo, é seu processo de destilação e filtragem em carvão ativado para deixá-la neutra, embora existam também as aromatizadas.

Para ser considerada vodca, a bebida deve ser destilada no mínimo três vezes. Para se ter uma ideia, algumas chegam a passar cem vezes pelo processo de destilação contínuo.

Bastante difundida no mundo, a vodca é o destilado mais consumido no planeta, sendo a Rússia e os Estados Unidos da América os países que mais a consomem. É também muito usada em coquetéis, por não interferir no sabor.

### **Um pouco de história**

Como os produtos circulam pelo mundo, é muito difícil definir exatamente que país inventou ou iniciou a fabricação das bebidas. A controvérsia também marca a origem do destilado mais bebido no mundo. Uma das vertentes atesta que a vodca surgiu na Rússia, no século XVI (16), tornando-se popular na Polônia. Outra vertente aponta que teria surgido na Polônia, no início do século XV (15), popularizando-se na Rússia três séculos depois. A vodca era produzida artesanalmente em Gdansk,

Polônia, em 1454, e foi produzida em larga escala na Cracóvia (Rússia) nos séculos seguintes. Cada aristocracia possuía sua própria destilaria. Alguns pesquisadores afirmam ainda que a vodca surgiu na Rússia, na Idade Média, e foi responsável pela conversão dos russos ao cristianismo, por meio do veredicto do príncipe Wladimir de Kiev, em relação às severas leis islâmicas contra o álcool.

Vodca é uma palavra de origem eslava e significa “água pequena”. O nome era dado às águas medicinais tônicas e embelezadoras. A vodca era chamada de *Gorzalka*. Tornou-se popular nos Estados Unidos da América depois da 2ª Guerra Mundial.

O dono de um bar de Los Angeles, Califórnia (EUA), teve a ideia de servir vodca pura. Mas, por ela não ter cor, aroma, gosto nem sabor, decidiu misturá-la com *Ginger Beer*, suco de limão e gelo, criando o famoso coquetel *Moscow Mule*. Essa mistura já era feita pelos russos e poloneses. Na década de 1950, a vodca era uma das dez bebidas mais consumidas no mundo.

Além do *Moscow Mule*, outros coquetéis são conhecidos e levam a vodca em sua composição. São eles: *Bloody Mary*, *Screwdriver* e *Bull Shot*.

### **Fabricação da vodca**

O processo de produção da vodca é semelhante ao do uísque: primeiramente, os cereais são misturados e cozidos em alta pressão. Em seguida, são espalhados em local apropriado, para esfriar e receber água. É nesse processo que ocorre a liberação do açúcar e a produção do mosto, que, como vimos, é o preparo açucarado cujo objetivo é a fermentação alcoólica.

A próxima etapa é a da fermentação. Nela adicionam-se ao mosto leveduras que transformam o açúcar em álcool.

Por fim, faz-se a destilação, mediante o método *patent still* ou *continuous still* (fogo direto), a temperaturas elevadas, a fim de extrair todos os possíveis sabores ou aromas dos produtos usados na mistura. Finalizado tal processo, a vodca ainda possui um teor alcoólico de 95 °GL. Nessa fase, adiciona-se água até atingir o teor alcoólico desejado.

Quando concluído, é necessário mais um processo de purificação e filtração, com o objetivo de retirar as impurezas dos processos anteriores. Existem dois métodos de filtração: um por carvão e outro por filtro de membrana.

A vodca, ao contrário da maioria das bebidas destiladas, não requer envelhecimento – apesar de algumas receberem esse tratamento.

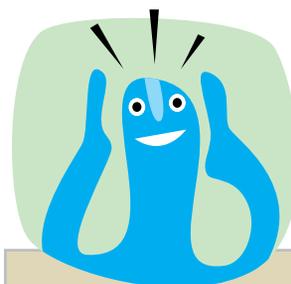
As vodcas clássicas não passam pelo processo de envelhecimento, são incolores e inodoras. Sua graduação alcoólica varia entre 37,5 °GL e 50 °GL.

Podemos dividir as vodcas em três grandes grupos:

- Ocidentais – são as vodcas da Europa Ocidental e as da América do Norte. Suas características são a pureza e a claridade, além de aroma neutro e sabor de álcool limpo.
- Polonesas – são extremamente puras, mas com sabor mais acentuado e mais aromático que as vodcas ocidentais. Possuem aroma adocicado, mas discreto. São levemente mais oleosas.
- Russas – suaves e não adocicadas, como as polonesas. Deixam uma sensação de queimação. Isso porque permanecem nesse tipo de vodca quantidades mínimas de compostos indesejáveis que, em geral, são removidos na purificação. A vodca russa é marcante.

Por outro lado, podemos classificá-las também, além de vodcas comuns, como:

- Vodcas compostas – contam com a adição de outros elementos que vão alterar suas características: limão, laranja, mel, pimenta; alguns tipos são envelhecidos em tonéis de carvalho.
- Vodcas *premium*: utilizam água muito pura, de lençóis freáticos, que chega à superfície depois de passar por um tipo de solo que funciona como um filtro. A água fica tão limpa que não é necessário nenhum tratamento químico. A matéria-prima usada é um ingrediente único, podendo ser o centeio dourado, o trigo ou até mesmo uvas francesas. Após a utilização de cevada ou de cereais com baixos índices de gordura por grão, essas vodcas são destiladas diversas vezes, o que lhes confere uma pureza singular. A filtração em carvão ativado suaviza o gosto, reforçando a neutralidade. Cada país apresenta um estilo de destilação e filtragem, mas o resultado é leveza e gosto aveludado no final.



### Você sabia?

Inúmeras vodcas são aromatizadas. Essa prática se iniciou no Leste Europeu, a princípio com o objetivo de disfarçar sabores desagradáveis do álcool. Atualmente, as vodcas são bastante puras, e a aromatização acontece por conta do gosto popular.

## Aguardentes de vegetais

São as bebidas resultantes da destilação de vegetais, tais como melaços de cana-de-açúcar, xarope de açúcar, cactos etc. Algumas bebidas que se encaixam nessa categoria são o rum, a cachaça e a tequila.

### Rum

É uma bebida alcoólica obtida pela destilação de produtos derivados da cana-de-açúcar.

#### Um pouco de história

Uma das vertentes da história do surgimento do rum diz que ele foi feito primeiramente em Cuba; e outra, na então Colônia de São Domingos (atual Haiti), na América Central, no século XVI (16). Nesse período, era uma bebida sem refinamento, cheia de impurezas, com odor ruim e gosto amargo. O nome adotado foi *rumbouillon*, uma combinação da última sílaba da palavra latina *saccharum* – açúcar – com a palavra francesa *bouillon* – sopa, líquido em ebulição. A Colônia de São Domingos tinha sido colonizada pela França e dedicava-se, sobretudo, à monocultura da cana-de-açúcar.

De início, era uma bebida consumida pelos escravos, passando a ser usada no século XVII (17) também como remédio.

Foi com a utilização do alambique contínuo – *patent still* – que o rum adquiriu um sabor mais leve e ficou mais puro. E, em 1862, o imigrante espanhol Facundo Bacardi, fazendo uso desse processo, começou a produzir rum em larga escala e com sabor mais agradável ao paladar europeu.

Não há como falar de rum sem lembrar da figura dos piratas do século XIX (19).

Esses homens, que permaneciam a maior parte da vida em alto-mar, consumiam muito tal bebida, o que levou a Marinha britânica a incluir na refeição diária dos marujos *half pint* (250 ml) de rum.

## Atividade 5

### A PRODUÇÃO DE RUM NO MUNDO

1. Identifique em um atlas os seguintes países e ilhas: Martinica, Guadalupe, Jamaica, Barbados, Cuba e Porto Rico.

2. O que esses países e ilhas têm em comum? Procure pesquisar no atlas as características climáticas para responder a essa questão.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### **Modo de produção do rum**

O rum pode ser classificado em industrial e agrícola.

O rum agrícola utiliza a fermentação direta do caldo de cana e alambique do tipo *pot still*.

O rum industrial utiliza o melaço, que é obtido por meio do aquecimento do suco extraído da cana-de-açúcar. Tal processo é repetido algumas vezes até atingir o ponto de um líquido grosso, pegajoso e escuro, que contém 50% de açúcar.

O melaço é, então, diluído em água e recebe a levedura para começar o processo de fermentação, que ocorre entre dois e dez dias. Esse tempo varia de acordo com o tipo de produção. Quanto mais leve o rum, menos tempo deve durar a fermentação.

Usando alambiques *pot still*, esse líquido obtido da fermentação é destilado. No entanto, o alambique *patent still*, contínuo, como vimos anteriormente, permite a produção de rum mais leve e com teor alcoólico mais alto.

Na sequência, ele é envelhecido, adquirindo sua cor característica. O rum do tipo branco é colocado em barris novos, nos quais permanece entre três e cinco anos, enquanto o negro é envelhecido de 3 a 15 anos em barris previamente queimados.

É possível também adicionar caramelo para ele ficar mais escuro.

Alguns tipos passam por um processo de blendagem (mistura) bastante parecido com o do uísque.

O rum pode ser, além de branco ou negro, leve ou pesado, cuja graduação alcoólica varia entre 40% e 55%:

- leve – é um rum seco e com aroma leve, por conta da alta destilação e dos poucos meses que permanecem nos barris. São classificados como dourado (*oro*, carta ouro ou *golden*) ou transparente (*blanco*, *carta blanca*, prata, *silver* ou *white*). Esse tipo é produzido principalmente na Venezuela, em Cuba, no México e em Porto Rico;
- pesado – é um rum escuro, cor de caramelo e envelhecido. Originário da Jamaica, Demerara (Guiana Inglesa, atual República da Guiana), Martinica, Trinidad e Tobago e Barbados.

Inúmeros são os coquetéis preparados com rum. Entre eles destacam-se o *mojito*, a cuba-libre, o daiquiri e a *piña colada*. Em breve, vamos conhecer e produzir o daiquiri.

## Daiquiri

Originário da ilha de Cuba e inventado em 1898, na cidade de Santiago de Cuba, o daiquiri é um drinque curto, batido e gelado.



Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). *Atlas geográfico escolar*. 5. ed. Rio de Janeiro: IBGE, 2009, p. 12 (detalhe; supressão da escala cartográfica e da orientação do norte geográfico).

Esta bebida é muito conhecida por ter sido a preferida de Ernest Hemingway (1899-1961), famoso escritor estadunidense que viveu durante 20 anos em Cuba.



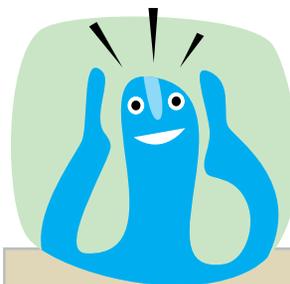
Balcão do bar Floridita, em Havana Velha, Cuba.

Em 1932, Ernest Hemingway mudou-se para Cuba com o intuito de finalizar algumas de suas obras. Hospedado no Hotel Ambos Mundos, no bairro de Havana Velha, o escritor de *Por quem os sinos dobram* encantou-se com um dos bares da Rua Obispo, a movimentada rua de seu hotel. Precisamente na esquina da Obispo com a Monserrate, localiza-se o Floridita, um bar e restaurante elegante que o escritor nunca mais deixaria de frequentar.

Inicialmente com o nome de La Piña de Plata, o estabelecimento passou a se chamar La Florida, inscrição que ainda consta na fachada do prédio. Teve entre seus *cantineros* (denominação do *barman* em Cuba) Constantino Ribalaigua, que se tornou mais tarde o proprietário. Ribalaigua deu uma nova interpretação a uma bebida nacional chamada de *canchánchara*, surgindo, assim, a receita clássica do daiquiri.

A popularização do coquetel ocorreu graças ao lendário Ribalaigua.

Hoje, no Floridita, existe uma estátua de bronze em tamanho natural, além do busto inaugurado em 1954 em homenagem ao Prêmio Nobel de Literatura. Seu assento, na mesa 1, está protegido por uma corrente, e permanece desocupado para sempre.



## Você sabia?

Existem duas versões sobre a origem do daiquiri. A primeira narra uma história do fim do século XIX (19) e início do século XX (20), por volta de 1900, em uma mina de ferro chamada Daiquiri, controlada pelos estadunidenses, em Santiago de Cuba. O engenheiro Jennings S. Cox teria criado a bebida e distribuído aos mineiros, sob o pretexto de ser um remédio perfeito para combater a febre amarela. A segunda versão diz que os soldados cubanos, em lutas contra os colonizadores espanhóis, carregavam na cintura um pequeno saco de couro contendo uma mistura de rum branco e suco de limão chamado "elixir da valentia". Mais tarde, foi a vez de os estadunidenses invadirem a ilha, entrando pela Praia de Daiquiri. Eles logo aprovaram a mistura, mas adicionaram gelo picado para aliviar o calor escaldante da região, rebatizando o drinque com o nome da praia.

## Atividade 6

### PREPARAÇÃO DO DAIQUIRI



O centilitro (símbolo: **cl**) é uma medida de volume equivalente à centésima parte de um litro.

O daiquiri, segundo a International Bar Association (IBA), deve ser preparado com suco de limão, rum branco e xarope de açúcar, e servido gelado na taça martíni. Trata-se de um ótimo aperitivo, com boa acidez e levemente adocicado.

Ingredientes:

- 4,5 **cl** de rum branco
- 2,5 cl de suco de limão ou lima
- 1,5 cl de xarope de açúcar

Modo de preparo:

1. Coloque o gelo na coqueteleira.
2. Acrescente a dose de rum.
3. Adicione o suco de limão ou lima e o xarope de açúcar.
4. Agite bem.
5. Sirva em taça martíni.



© Chbe Johnson/Alamy/Clow Images

## Cachaça

É a aguardente de cana-de-açúcar produzida no Brasil, também conhecida como pinga. No Uruguai e Paraguai, uma bebida muito semelhante à cachaça é chamada *cata*. A cachaça é feita do caldo de cana – a garapa. Tem uma coloração que varia entre amarelo-ouro e incolor, e é bastante seca.

### Uma história nacional

Assim como inúmeras bebidas, a cachaça não tem uma única versão de história.

Uma das versões conta que em Portugal já existia a cachaça desde o fim do século XV (15). Ela passou a ser produzida na Ilha da Madeira – localizada a sudoeste da costa portuguesa. Esta produção fora aperfeiçoada no Brasil, onde se cultivava, desde 1532, a cana-de-açúcar.

Uma segunda versão considera que ela era produzida da espuma do caldo da cana, no momento da produção da rapadura. Assim, a espuma era separada deste produto e fermentava. Era, então, servida aos escravos e animais.

Uma das utilizações da aguardente era amolecer a carne de porcos criados soltos, que levavam o nome de cachaços. Esta é uma das possíveis origens do nome. Mas há quem diga que a palavra cachaça viria do nome dado à espuma do caldo da cana – cagaça, que inicialmente era jogada fora. Uma terceira possibilidade da origem do nome vem da palavra castelhana *cachaza*, utilizada para nomear um vinho produzido da borra da uva.

De fermentada esta bebida passou a ser destilada.

O nome “pinga” surgiu pelo fato de a produção da bebida estar ligada ao pingar do alambique. No início, o alambique era de barro, mas depois passou a ser de cobre, como na preparação das demais aguardentes.

Houve retaliação dos portugueses contra a cachaça, no ano de 1635, século XVII (17), visto que o produto deles – vinho de bagaceira – teve queda no consumo. No entanto, em vez de diminuir a produção de cachaça, essa retaliação provocou resultado inverso: um movimento nacionalista emergiu, boicotando o vinho português.

Assim, a cachaça tornou-se símbolo de resistência brasileira aos portugueses.

A cachaça, no entanto, ainda sofreu um período de desvalorização e preconceito na metade do século XIX (19), quando a moda era “imitar” a Europa. Foi no ano de 1922, com a Semana de Arte Moderna, que a bebida foi resgatada, com a nacionalidade brasileira. Assim, passou a integrar a cultura nacional, sendo a bebida brasileira oficial.

## Produção da cachaça

A cachaça tem um processo de produção semelhante ao do rum; a diferença recai no uso do caldo da cana – garapa – em vez do melado.

Obtida pela trituração da cana-de-açúcar, essa garapa é decantada ou centrifugada para que as impurezas sejam removidas.

Adicionam-se água e leveduras e inicia-se o processo de fermentação. Não há adição de catalisadores ou outros fermentos.

Em uma produção artesanal, a fermentação pode ser realizada de maneira espontânea, ou seja, por meio de leveduras selvagens do ar, levedura comum ou caseira, ou com uso do bagaço da cana.

A destilação, posterior à fermentação, pode ocorrer pelo método contínuo, quando produzida em larga escala, ou em alambique *pot still*, em destilarias artesanais.

A cachaça também passa por um processo de envelhecimento, apesar de aquelas produzidas industrialmente descansarem por apenas três meses em barris de madeira, antes do engarrafamento.

As artesanais ficam em média um ano em barris de madeira. O teor alcoólico final situa-se entre 38 °GL e 54 °GL.

Há uma diferença técnica entre a cachaça feita em “coluna”, em processos industriais, e a cachaça feita em alambique, cujo processo é artesanal. Contudo, é possível produzir uma boa cachaça com ambos os métodos.

Segundo a Câmara Setorial da Cachaça, entidade vinculada ao Ministério da Agricultura, definem-se as seguintes normas para uso nos rótulos:

- Aguardente – destilado alcoólico simples do caldo de cana fermentado, com graduação alcoólica entre 38% e 54%, ou cachaça com adição superior a 30 gramas de açúcar por litro.
- Cachaça – aguardente de graduação alcoólica até 48%, com adição máxima de 6 gramas de açúcar por litro de produto.

- Cachaça envelhecida – pelo menos 50% do destilado é envelhecido em barril ou tonel de madeira, com capacidade máxima de 700 litros, por pelo menos um ano.
- Cachaça *Premium* – a cachaça é envelhecida em tonéis de madeira em sua totalidade, numa capacidade máxima de 700 litros, em pelo menos um ano.
- Cachaça *Extra Premium* – envelhecimento em recipiente de madeira de no máximo 700 litros, por pelo menos três anos.
- Orgânica – não recebe fertilizantes, agrotóxicos nem fermentos artificiais na produção do destilado.
- Reserva especial – cachaça com características sensoriais diferentes das dos demais produtos elaborados pelo produtor. O laudo técnico comprobatório é emitido por laboratórios reconhecidos pelo Ministério da Agricultura.

No Brasil, existem mais de 40 mil produtores e produzem-se cerca de 1,4 bilhão de litros de cachaça por ano. É com a cachaça que fazemos o drinque mais famoso no Brasil: a **caipirinha**.



Aliás, foi graças à caipirinha que a cachaça ganhou maior popularidade internacionalmente. A caipirinha, em 1998, passou a compor a lista oficial de coquetéis da IBA – uma grande conquista brasileira.

## Tequila e mescal

A tequila é um destilado elaborado com uma planta de nome **agave-azul**, que leva aproximadamente dez anos para atingir o ponto ideal e chega a pesar mais de 110 quilos.



Contudo, apesar de ser considerado o destilado nacional do México, não é o mais antigo. Durante o período colonial, os indígenas produziam um fermentado do mesmo agave, o *pulque*. Avessos a seu sabor amargo, os espanhóis decidiram destilá-lo, criando o *brandy* de mescal. Originário de Oaxaca, o mescal possui um sabor acentuado e traz em sua garrafa o verme que vive entre as folhas e *piñas* do agave, o *gusano*. Ao notarem que os melhores destilados provinham do agave-azul (uma das 400 espécies existentes em solo mexicano), decidiu-se produzir em larga escala no local de abundância de sua matéria-prima, a seca cidade de Tequila, no Estado de Jalisco, na região central do México. A partir de 1978, o governo estabeleceu que somente aquelas produzidas ao redor das cidades de Tequila e em Guadalajara, e em certas aldeias nos estados de Nayarit, Michoacan e Guanajuato podem ser consideradas tequilas.

Para elaborar a tequila é preciso cortar e cozinhar a vapor o agave, por um período não inferior a 24 horas. Depois ele é esmagado e prensado. Adicionam-se água, açúcar e levedura para começar o processo de fermentação, que dura dois dias. Esse líquido tem o nome de *pulque*. Na sequência, inicia-se a destilação dupla em um alambique do tipo *pot still*.

Então, como todas as bebidas produzidas pelo processo de destilação, ela também passa por um envelhecimento, que pode ser feito em cascos de carvalho, e sua graduação alcoólica é de 38 °GL a 45 °GL.

Eis dois principais tipos de tequila:

- puro agave – elaborada de agave-azul, destilada e engarrafada no México;

- misto – 51% de agave-azul e engarrafada em outros países.

Aqueles produtos que seguem a Norma Oficial Mexicana (NOM) recebem um selo de identificação governamental. São eles:

- *Blanco (silver)* – sem processo de envelhecimento em madeira;
- *Oro (gold)* – tequila branca com corantes, como o caramelo;
- *Reposado* (descansada) – repousa em tonéis de carvalho por um período de dois meses a um ano;
- *Añejo* (envelhecida) – repousa por um período de, no máximo, cinco anos. A capacidade do barril não pode exceder 600 litros. A cor da bebida é mais escura, com aromas **empíreumáticos**, ou seja, tem maior complexidade de aroma e sabor.



**Empíreuma:** Sabor e cheiro particulares e desagradáveis que adquirem os produtos voláteis das substâncias animais e vegetais ao serem destiladas.

© iDicionário Aulete:  
<[www.aulete.com.br](http://www.aulete.com.br)>

## Como servir tequila

*Añejo* – servida pura e fria ou com água e gelo.

*Gold* ou *Nova* – oferecida pura, em um pequeno cálice, acompanhada por  $\frac{1}{4}$  de lima ou limão e sal. Coloca-se sal nas costas da mão, lambe-se o sal, bebe-se a tequila e, em seguida, suga-se o limão. Essa é a forma mexicana. Outro drinque bastante famoso feito com a tequila é a margarita.



© Blammo/Alamy/Getty Images



**Bitter:** Em inglês, significa “amargo”, o que resume sua principal característica. Por conta desse fator amargo é que, em geral, tais bebidas são usadas na preparação de coquetéis com outras bebidas.

## Infusão – bebidas compostas

É um método que utiliza água fervente para extrair a essência das matérias-primas maceradas, que na maioria das vezes já passaram pelos processos de fermentação e/ou destilação. As bebidas que estão dentro dessa categoria se subdividem em *bitters*, vermouths e licores.

*Bitters* ou amaros são os nomes genéricos dados às bebidas aromatizadas com substâncias amargas, como casca de laranja, uma raiz chamada genciana, quinino, entre outras. Fabricados à base de álcool de cereais (neutro), cumprem uma dupla função: a de aperitivos e antiácidos.

Dos aperitivos até os aromatizantes vendidos em pequenas garrafas, a lista é imensa. Alguns são preparados por maceração e filtragem, enquanto outros, mais finos, por processos mais complicados de destilação. Vale frisar que só podem ser consideradas *bitters* as bebidas coloridas naturalmente.

Seu teor alcoólico varia entre 20 °GL e 45 °GL. Basicamente, dividem-se em dois grupos: os aromatizantes e os aperitivos.

Os aromatizantes são geralmente comercializados sob o nome da substância que lhes dá o sabor predominante: *orange bitter*, *lemon bitter*, *Péychaud* e *Angostura* – esta última feita com genciana. Tal nome advém da cidade venezuelana que produziu essa bebida primeiramente.

**Vermute** – fabricado com base em vinho e mistela, é um suco de uva não fermentado ao qual se adiciona aguardente vínica. Ele pode levar mais de 150 plantas e ervas em sua composição. O preparo da bebida inclui também o acréscimo de açúcar ou concentrado de ervas, para alterar o sabor; de caramelo, para modificar a cor; e de álcool vínico, para que seja atingido um teor alcoólico médio de 17 °GL. Segundo a Legislação Brasileira, vermouths são vinhos compostos que contêm artemísia predominante, com adição de macerados ou concentrados

de plantas amargas ou aromáticas. Fermentados com destilados do vinho com características próprias e adição de especiarias e ervas podem ser: branco (doce), *rosso* (tinto), seco (*dry*), *rosé* (meio doce). Contém cerca de 14% a 20% de álcool. Esses dados são da Portaria nº 229, de 25 de outubro de 1988, editada pelo Ministério da Agricultura. Os vermouths italianos e franceses são os mais famosos do mundo.

**Licores** – a característica mais marcante dos licores é seu sabor doce, conquistado com a mistura de frutas, ervas, raízes, essências etc. e álcool, corantes e açúcar.

Com origem na Babilônia, por volta de 1730 a.C. (antes de Cristo), o licor era conhecido como poção do amor, remédio para todos os males ou afrodisíaco. Basicamente era concebido inicialmente como uma infusão, para posteriormente ser destilado.

A Legislação Brasileira para bebidas, Lei federal nº 8.928, de 14 de julho de 1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, define licor como a bebida destilada de teor alcoólico entre 18 °GL e 54 °GL, obtida pela mistura ou redestilação de álcool etílico potável, ou aguardente simples desodorizada, com substâncias de origem vegetal ou animal, adicionada de sacarose, glicose, mel ou xarope de glicose. No Brasil não há o conceito de licor seco, como na Itália.

A fabricação do licor ocorre em três etapas: infusão, destilação e filtração. Veja o passo a passo:

1. A matéria-prima é colocada em água fervente até que sua essência seja extraída. No líquido restante são acrescentados álcool, corantes e açúcar.
2. A essência é deixada em álcool neutro até que este seja impregnado.
3. Os extratos aromáticos são compostos com álcool, que é filtrado e corrigido com açúcar.

O Benedictine, o mais antigo licor fabricado ainda hoje,



Os **licores** classificam-se segundo a variedade de produtos com que são fabricados: licores à base de raízes e plantas; licores à base de frutas; licores à base de essências; licores à base de creme de leite; licores à base de ovos.

foi inventado pelos monges beneditinos em 1510. Os licores italianos e os franceses também são famosos.

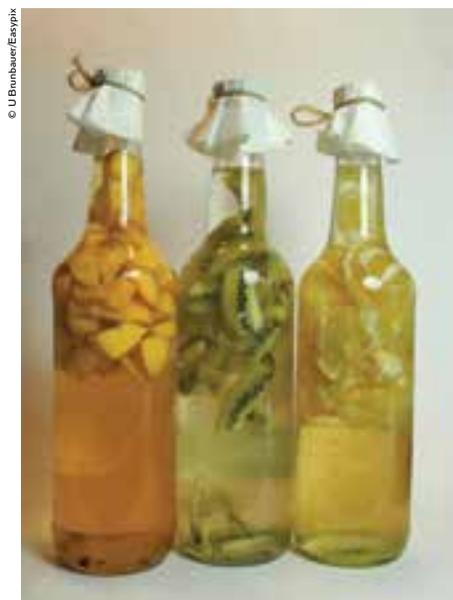
Aqui no Brasil, o licor de jenipapo, fruta típica do Nordeste, entre outros, é bastante popular. Assim como todos os licores, é ingerido como digestivo, após as refeições.

Existem diversos métodos de fabricação, tanto industriais como artesanais. Podemos agrupá-los em cinco quesitos, sendo que existe variação na temperatura em cada produção específica:

- por destilação (licores à base de plantas);
- por infusão/maceração (licores à base de frutas);
- por extratos ou essências;
- por adição de creme de leite;
- por adição de gemas de ovos com destilados.

## Grupos

Os licores possuem destilados-base elaborados essencialmente de uvas, cana-de-açúcar ou cereais neutros.



**Laranja** – destilado-base: uvas. Licores estilo *Triple Sec* (tripla destilação) – o sabor das laranjas vem das cascas secas que são maceradas em álcool para suavizar seu sabor.

- Cointreau: licor de origem francesa elaborado com cascas de laranjas amargas.

- Curaçau: cascas de laranjas amargas e ácidas do Caribe, de origem holandesa. Possui diversas cores como azul, vermelho, amarelo, verde e incolor, com função de incrementar a coquetelaria tropical.
- Grand Marnier: nobre licor à base de cascas de laranja e conhaque, de origem francesa.

**Café** – destilado-base: rum.

- Kahlua: café (México).
- Tia Maria: café (Jamaica).

**Creme** – destilado-base: uísque/outros.

- Bailey's – *Irish Cream, Irish Whiskey*, creme, mel, baunilha e cacau, originário da Irlanda.
- Carolan's – concorrente do Bailey's; é elaborado basicamente com os mesmos ingredientes, porém apresenta menor viscosidade.
- Amarula – vinho da fruta marula e creme, originário da África do Sul.

**Ervas** – destilado-base: álcool de cereais neutro.

- Strega (Itália) – ervas diversas.
- Chartreuse (França) – hissopo, bálsamo, angélica, casca de laranja, noz-moscada, canela, cravo-da-índia, absinto, entre outras.
- Benedictine (França) – uvas, 27 ervas e especiarias. Receita do monge Dom Bernardo Vincelli, da Normandia (1510/D.O.M., que significa “*Deo Optimo Maximo*”, ou seja, “Para Deus, o maior e o melhor”).
- Licor 43 (Espanha) – uvas e 43 ervas.
- Centerba (Itália) – *liquore secco*, com cem ervas e álcool de cereais neutro na graduação de 70 °GL.
- Galliano – licor italiano de baunilha e ervas, de fórmula secreta.

**Anis/Anisetes** – aperitivos muito populares na França e na Suíça, feitos à base de anis, alcaçuz e erva-doce, sendo corados pelo caramelo.

- Pernod Ricard (França) e Ouzo (Grécia) – pastis, tipos de bebida elaborados com álcool de beterraba neutro, anis-estrelado e especiarias.
- Sambuca (Itália) – destilado de uvas com anis-estrelado e fruta do sabugueiro.
- Anis Del Mono (Espanha) – anis-estrelado e álcool neutro de beterraba.
- Arak (vários) – é um destilado da tâmara ou uva com anis e especiarias de origem árabe.
- Anisete – mais doce e antigo (Bols, Holanda, 1575).

## Frutas

- Peach Tree (EUA) – pêssego.
- Midori (Suntory) – melão.
- Creme de banana (Arrows e Marie Brizard) – banana.
- Creme de cassis (Dijon) – cassis.
- Apricotine (França) – damascos.
- Amaretto (França) – caroços de damascos, amêndoas e destilado de uvas.
- Mandarinetto (Itália) – tangerina.
- Marraschino (Itália) – cerejas ao marrasquino, mel e xarope de açúcar.
- Cherry Brandy (Reino Unido) – destilados de cerejas com caroços.
- Cherry Heering (Dinamarca) – cerejas.
- Limoncello (Itália) – limão-siciliano, álcool de cereais neutro e xarope.
- Malibu (EUA) – bebida à base de rum e coco.

## Uísque

- Glaya (Escócia) – *scotch* e mel.
- Chiva's Brothers Lochan Ora (Escócia) – *scotch* e mel.
- Southern Comfort (EUA) – *Bourbon*, pêssego e laranja.
- Drambuie (Escócia) – *Scotch Whisky*, urze, mel, ervas e especiarias.

## Ovos

- Advocaat (Holanda) – licor de destilado do vinho e gemas de ovos.

## Menta, nozes, avelãs e cacau

- Frangélico (Itália) – avelãs e destilado de uvas.
- Nocino (Itália) – nozes e destilado de uvas.
- Peppermint (França) – cereais, hortelã, pimenta e vinho branco.
- Creme de cacau (várias procedências) – cacau e baunilha, e álcool de cereais.
- Mozart (Áustria) – chocolate.

# A COMUNICAÇÃO NA OCUPAÇÃO DE GARÇOM

Neste momento do curso, vamos tratar de um tema que diz respeito principalmente ao exercício de ocupações relacionadas à área de turismo e hospitalidade: a comunicação.

Antes de entrar no tema propriamente dito, faremos um levantamento do que você já sabe sobre o assunto.

### Atividade 1

#### COMUNICAÇÃO NA ÁREA DE TURISMO E HOSPITALIDADE



Reúna-se com três ou quatro colegas e reflitam:

1. O que é comunicação?
2. Existem formas diferentes de comunicação? Quais?
3. Qual é a importância de saber se comunicar para um garçom?

### Eu falo, você fala, nós falamos

O ato de receber, seja um cliente em um restaurante ou um hóspede em nossa casa, é um processo de comunicação interpessoal, ou seja, é uma via de mão dupla que envolve tanto o cliente/hóspede quanto quem o recebe.

Para entender melhor a importância do ato de se comunicar, seja por escrito, pela voz, por gestos, vamos fazer uma atividade de leitura.

## Atividade 2

### LER SOBRE LEITURA



1. Leia a seguir um poema de Ricardo Azevedo, escritor paulista nascido em 1949, com muitos livros, artigos de jornais e revistas publicados que abordam temas relacionados ao uso de literatura na escola.

#### **Aula de leitura**

A leitura é muito mais  
do que decifrar palavras.  
Quem quiser parar pra ver  
pode até se surpreender:

vai ler nas folhas do chão,  
se é outono ou se é verão;

nas ondas soltas do mar,  
se é hora de navegar;

e no jeito da pessoa,  
se trabalha ou se é à-toa;

na cara do lutador,  
quando está sentindo dor;

vai ler na casa de alguém  
o gosto que o dono tem;

e no pelo do cachorro,  
se é melhor gritar socorro;

e na cinza da fumaça,  
o tamanho da desgraça;

e no tom que sopra o vento,  
se corre o barco ou vai lento;

e também na cor da fruta,  
e no cheiro da comida,

e no ronco do motor,  
e nos dentes do cavalo,

e na pele da pessoa,  
e no brilho do sorriso,

vai ler nas nuvens do céu,  
vai ler na palma da mão,

vai ler até nas estrelas  
e no som do coração.

Uma arte que dá medo  
é a de ler um olhar,  
pois os olhos têm segredos  
difíceis de decifrar.

AZEVEDO, Ricardo. Aula de leitura. In: \_\_\_\_\_. *Dezenove poemas desengonçados*. 7. ed. (8ª impressão). São Paulo: Ática, 2006, p. 41-2.

2. Reúnam-se com os colegas em um pequeno grupo e, com base no texto lido, respondam às questões propostas. Um de vocês pode anotar as respostas.

a) A leitura é importante para os profissionais da área de turismo? Por quê?

---

---

---

---

b) Vocês concordam com o autor quando ele diz que o som do coração pode ser lido? Caso sim, em que circunstâncias?

---

---

---

---

c) Na opinião do grupo, “ler um olhar” pode causar medo? Por quê? Quais outros sentimentos essa leitura pode provocar?

---

---

---

---

3. Escrevam um pequeno texto no caderno fazendo um resumo das discussões do grupo. Para facilitar, vocês podem fazer um roteiro seguindo a ordem das respostas que deram às questões do Exercício 2. Ou então escrever em forma de poema a conclusão de vocês.

## Gestos e expressões na comunicação

A hospitalidade, desde tempos remotos, provocou nas pessoas expectativas que envolviam sentimentos de receptividade com calor humano; decorre daí a ideia de comunicação interpessoal, ou seja, entre duas ou mais pessoas. Essa comunicação se estabelece por meio de expressões e gestos de cortesia verbal ou não verbal, como: “alô!”, “como vai?”, “tudo bem?”, um aceno de cabeça, um movimento com a mão, um ligeiro curvar de cabeça, entre outros.

Notem que essas expressões e gestos de cortesia são convenções culturais e podem variar de um povo para outro. Por exemplo, na Rússia e na França é habitual homens se beijarem em ambos os lados do rosto; os japoneses não têm o hábito de se cumprimentar dando as mãos, mas sim curvando-se várias vezes um diante do outro. Há também diferenças nos hábitos de cortesia que dependem do temperamento de cada pessoa, umas mais espontâneas, outras mais reservadas; ou variam conforme o humor, dependendo da situação, podendo resultar em atitudes momentâneas de grosseria ou de gratidão, por exemplo.



Por essas razões, é importante que o garçom aprenda a “ler” gestos, atitudes e expressões do cliente, que por sua vez também estará “lendo” esses sinais nele.



## Comunicação em uma língua estrangeira

Você já deve ter ouvido alguém falar que saber conversar em inglês é um requisito importante no mundo do trabalho.

Neste curso, não vamos desenvolver um estudo específico sobre essa língua, mas apenas fornecer alguns conhecimentos básicos para que você possa desempenhar, com certa segurança, seu trabalho quando deparar com um cliente estrangeiro. O inglês é a língua que as pessoas mais usam em seus deslocamentos internacionais.

Vamos então para a próxima atividade.

## Atividade 3

### LÍNGUA INGLESA



Junte-se a três colegas e, em grupo, façam um reconhecimento sobre o que já sabem a respeito da língua inglesa respondendo às seguintes questões.

1. Quais palavras vocês conhecem em inglês?

---

---

---

---

2. Vocês já estudaram inglês? Onde? Por quanto tempo?

---

---

---

3. Além de estudar a língua inglesa, qual foi a outra forma de contato (se houver) que têm ou tiveram com ela?

---

---

4. Na opinião de vocês, o garçom precisa saber inglês? Por quê?

---

---

---

---

## O inglês

Certamente vocês concluíram que conhecem muitas palavras de origem inglesa, que já estão incorporadas ao nosso vocabulário cotidiano, seja na forma aportuguesada ou na forma original. Por exemplo: *email*, *mouse*, *pen drive*, *milk-shake*, *notebook*, bife (*beef*), sanduíche (*sandwich*), cachorro-quente (*hot dog*) etc.

De fato, saber inglês é um diferencial bem interessante, seja no trabalho, ao ouvir e entender uma música, na internet etc. O inglês é a língua oficial do mundo dos negócios e das transações comerciais, sendo por essa razão conhecida como língua franca, isto é, falada em quase todos os países do mundo.

A língua inglesa foi fortemente influenciada pelo latim, que por sua vez também deu origem ao francês, ao português e ao espanhol, línguas conhecidas como românicas ou latinas. O Brasil é um dos países pertencentes à América Latina, ao lado de outros de língua espanhola, como Argentina, Uruguai etc.

O fato de o inglês ter recebido influência do latim nos favorece muito ao aprendê-lo, pois verificamos que muitas palavras em português são parecidas em ambas as línguas, apesar de pronunciadas com certa diferença. Por exemplo: atividade (*activity*, fala-se “actíviti”); *capital* (capital, fala-se “képital”); diferente (*different*, fala-se “díferent”); momento (*moment*, fala-se “môment”); oceano (*ocean*, fala-se “ouchân”).

Outro facilitador da aprendizagem de inglês são os chamados “atalhos”, que se aplicam em muitos casos, embora existam as exceções. Observe a seguir.

Muitas palavras em inglês terminadas em “TION” são bem parecidas com as palavras em português terminadas em “ÇÃO”.

Nome	Significado
<i>notion</i>	noção
<i>nation</i>	nação
<i>revolution</i>	revolução
<i>intuition</i>	intuição
<i>interaction</i>	interação
<i>definition</i>	definição
<i>condition</i>	condição

Muitas palavras em inglês terminadas em “TY” e “ITY” são bem parecidas com palavras em português terminadas em “DADE”.

Nome	Significado
<i>loyalty</i>	lealdade
<i>complexity</i>	complexidade
<i>generosity</i>	generosidade
<i>honesty</i>	honestidade
<i>longevity</i>	longevidade
<i>regularity</i>	regularidade
<i>intensity</i>	intensidade
<i>specialty</i>	especialidade

Muitas palavras em inglês terminadas em “LY” são bem parecidas com palavras em português terminadas em “MENTE”.

Nome	Significado
<i>logically</i>	logicamente
<i>comfortably</i>	confortavelmente
<i>calmly</i>	calmamente
<i>extremely</i>	extremamente
<i>firmly</i>	firmemente
<i>explicitly</i>	explicitamente
<i>purely</i>	puramente
<i>rapidly</i>	rapidamente

Há ainda palavras que têm a mesma grafia em português e em inglês. Muitas delas são terminadas em “AL”.

Nome	Significado
<i>total</i>	total
<i>natural</i>	natural
<i>animal</i>	animal
<i>federal</i>	federal
<i>mineral</i>	mineral
<i>fatal</i>	fatal
<i>moral</i>	moral
<i>legal</i>	legal (de legalidade)

Além disso, existem muitas palavras conhecidas como **falsos cognatos**: palavras que se parecem muito nas duas línguas, mas que têm significados diferentes.

O termo em inglês para falso cognato é *false friend*, literalmente “falso amigo” em português. Veja alguns falsos amigos:

Falso cognato	Parece com...	Mas é...
<i>actually</i>	atualmente	na verdade
<i>currently</i>	correntemente	nos dias de hoje
<i>attend</i>	atender	frequentar, comparecer
<i>lunch</i>	lanche	almoço
<i>parents</i>	parentes	pais

Fonte: SÃO PAULO (Estado). Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia (SDECT). Educação de Jovens e Adultos (EJA) – Mundo do Trabalho: Arte, Inglês e Língua Portuguesa: 6º ano do Ensino Fundamental. São Paulo: SDECT, 2011.

Para o garçom, um profissional que vai trabalhar na área de turismo e hospitalidade, os falsos cognatos – ou seja, palavras semelhantes com significados diferentes – mais comuns são: *exit* (fala-se “éczit”), que parece êxito, mas é saída; *push* (fala-se “pâsh”), que parece puxe, mas é *empurre*; e *pull* (fala-se “pul”), que parece pule, mas é puxe. Por isso, fique muito atento quando for entrar ou sair de um local cujas portas contenham esses avisos em inglês.

## Atividade 4

### ENTRANDO EM CONTATO COM A LÍNGUA INGLESA

1. Em dupla, façam no caderno uma lista de palavras em inglês cujo significado vocês já conhecem. Troquem a lista com o colega e acrescentem à lista dele outras palavras que já conhecem.
2. Façam uma pesquisa de termos em inglês em dicionários, jornais, revistas, avisos, placas de restaurantes e lanchonetes, e depois montem um glossário no caderno.
3. Agora, um desafio: sem usar o dicionário de inglês, tentem escrever em português a frase das placas de quarto a seguir.



---

---

---

---

4. Agora sozinho, leia e, se possível, ouça e cante (para se acostumar com a pronúncia das palavras em inglês) a canção “Samba do *approach*”, de Zeca Baleiro.

**Samba do *approach***

venha provar meu *brunch*  
saiba que eu tenho *approach*  
na hora do *lunch*  
eu ando de *ferryboat*

eu tenho *savoir-faire*  
meu temperamento é *light*  
minha casa é *hi-tech*  
toda hora rola um *insight*  
já fui fã do jethro tull  
hoje me amarro no slash  
minha vida agora é *cool*  
meu passado é que foi *trash*

fica ligada no *link*  
que eu vou confessar *my love*  
depois do décimo *drink*  
só um bom e velho engov  
eu tirei o meu *green card*  
e fui pra miami beach  
posso não ser *popstar*  
mas já sou um *nouveau riche*

eu tenho *sex appeal*  
saca só meu *background*  
veloz como damon hill  
tenaz como fittipaldi  
não dispenso um *happy end*  
quero jogar no dream team  
de dia um *macho man*  
e de noite *drag queen*

© Ponto de Bala Prod. Ed. Ltda./  
Universal Music Publishing Ltda.



**Glossário:** Lista de palavras de determinado ramo do conhecimento, atividade etc. com seu significado, em ordem alfabética.

5. A seguir, encontra-se um **glossário** com as principais palavras em inglês que o artista usou em “Samba do *approach*”, com as respectivas traduções aproximadas. Os espaços em branco foram deixados para você acrescentar as traduções, sempre levando em conta o significado que o termo tem em relação às outras palavras que o cercam. Se precisar, use o dicionário ou troque ideias com algum colega que conheça essas palavras.

Glossário de “Samba do <i>approach</i> ”	
Inglês	Português
<i>Brunch</i>	Refeição que inclui café da manhã e alguns pratos comumente servidos no almoço, e que se estende da manhã até o final da tarde
<i>Approach</i>	Aproximação, “pegada”
<i>Lunch</i>	
<i>Ferryboat</i>	Balsa, transporte fluvial ou marítimo entre distâncias menores
<i>Light</i>	Substantivo: Adjetivo:
<i>Hi-tech</i>	Alta tecnologia
<i>Insight</i>	
<i>Cool</i>	
<i>Trash</i>	
<i>Green card</i>	Documento necessário para estrangeiro permanecer e trabalhar nos Estados Unidos da América
<i>Sex appeal</i>	
<i>Background</i>	
<i>Happy end</i>	

Glossário de “Samba do <i>approach</i> ”	
Inglês	Português
<i>Dream Team</i>	Time dos sonhos (um time de basquetebol dos Estados Unidos da América)
<i>Drag queen</i>	Artistas que se caracterizam como mulheres de modo superexagerado e muito extravagante



As palavras *savoir-faire* e *nouveau riche* são francesas e significam, respectivamente, “saber fazer” e “novo rico”.

## O uso de inglês no cotidiano da ocupação de garçom

Mesmo que você não tenha estudado inglês, é importante que comece o aprendizado conhecendo algumas palavras importantes no cotidiano da sua ocupação, principalmente se for trabalhar como garçom em restaurantes de hotéis.

Veremos a seguir algumas palavras e expressões utilizadas por qualquer viajante que se hospede em um hotel ou estabelecimento semelhante.

A primeira coisa que um hóspede faz quando entra no hotel é o:

- *check-in* (fala-se “chéquín”): é preenchida uma ficha com as informações obrigatórias prestadas pelo hóspede, como origem, eventuais destinos posteriores caso esteja em trânsito, nome completo, número da carteira de identidade ou do passaporte, endereço completo de origem, filiação, tempo de permanência. Essas informações farão parte do cadastro do hotel. O hóspede recebe informações como acomodação desejada ou reservada, valor de diárias, informações sobre uso de internet, limpeza de quartos, localização dos serviços etc.

Ao partir, será feito o:

- *check-out* (fala-se “chécaút”): para fechar a conta de diárias, lanches ou refeições no quarto ou no restaurante, de ligações telefônicas e outros serviços como de lavanderia, por exemplo, além de se verificar se o hóspede não esqueceu algo no apartamento, o que consumiu do minibar, se danificou ou levou algum objeto etc.

Antes de embarcar em uma viagem de avião, também temos que fazer o *check-in* no balcão da companhia aérea em que compramos as passagens.



Outro conteúdo importante na aprendizagem do inglês básico para o garçom é conhecer os números, no caso de um hóspede ou cliente mencioná-los por algum motivo, por exemplo, no caso da solicitação de alimentos pelo número do prato nos cardápios.

Veja a seguir os números em inglês.

1	one	5	five	9	nine	13	thirteen
2	two	6	six	10	ten	14	fourteen
3	three	7	seven	11	eleven	15	fifteen
4	four	8	eight	12	twelve	16	sixteen

17	seventeen	23	twenty-three	29	twenty-nine	70	seventy
18	eighteen	24	twenty-four	30	thirty	80	eighty
19	nineteen	25	twenty-five	31	thirty-one	90	ninety
20	twenty	26	twenty-six	40	forty	100	one hundred
21	twenty-one	27	twenty-seven	50	fifty	1,000	a/one thousand
22	twenty-two	28	twenty-eight	60	sixty	1,000,000	a/one million

Fonte: SÃO PAULO (Estado). Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia (SDECT). Educação de Jovens e Adultos (EJA) – Mundo do Trabalho: Arte, Inglês e Língua Portuguesa: 6º ano do Ensino Fundamental. São Paulo: SDECT, 2011.

## Um garçom fluente em inglês

Ronaldo é um jovem garçom que trabalha em um hotel de grande porte. Por ter morado e trabalhado alguns anos nos Estados Unidos da América em diversas ocupações, é fluente em inglês. Joaquim é mais velho que Ronaldo e acabou de ser admitido como garçom em um hotel de médio porte. Apesar de não falar inglês, foi escolhido por ter grande experiência na ocupação e, além do currículo, demonstrou na entrevista que poderia preencher os demais requisitos exigidos pela empresa.

**R** = Ronaldo

**J** = Joaquim

**J**: Ronaldo, nem te conto, hoje passei um sufoco! Você sabe que estou na minha primeira semana no novo emprego, não é? Mal tive tempo de me adaptar e precisei atender a uma mesa com um casal de turistas. Eles foram muito gentis e me explicaram como proceder com o pedido.

**R**: Se você quiser, eu posso te ajudar. Que tal aprender pelo menos algumas palavras bem básicas em inglês? Todo dia, quando sairmos do trabalho, *well*, se você quiser, *I can help you*.

**J:** Deixe ver se eu entendi direito. Pelo jeito você disse: “bem, eu posso ajudar”. Hum... *Well, I can help you.*

**R:** *Yes.* E, quando uma pessoa quer ajuda, diz: *Can you help me, please?* Como você é um garçom, o cliente o chamará dizendo: *Waiter, please!*

**J:** Ah , então eu sou um *waiter!* E eu posso responder: *Yes, can I help you?,* é isso?

**R:** Ótimo, *very good!* Muito bem, você está certo, *you're right!* Você poderia ter respondido assim: *I'm sorry, I don't understand.*

**J:** Você disse: *I'm sorry,* sinto muito, mas eu não entendi. É isso mesmo? Vou repetir: *I'm sorry, I don't understand!* Mas eu poderia ter dito *I don't...* falo inglês. Como fica?

**R:** *Sorry, I don't speak English!*

**J:** *Sorry, I don't speak English! Cool!* Mas, pelo jeito, o hóspede queria pedir alguma coisa, eu só entendi especial.

**R:** Provavelmente ele perguntou qual era o prato do dia: *Waiter, please, what's the today's special?*

**J:** Veja se estou certo: *Waiter, please, what's the... today's special?* Daí eu posso entregar o cardápio. Como eu digo?

**R:** *Here's the menu, Sir, ou Ma'am ou Miss,* se for mulher.

**J:** Acho que entendi: se eu atender um senhor, digo: *Here's the menu, Sir,* se for uma senhora acompanhada eu digo: *Here's the menu, Ma'am.* E, se for uma senhorita, digo: *Here's the menu, Miss.*

**R:** *Great,* Joaquim. Você está melhorando muito! *Congratulations!*

**J:** *Thanks, my friend!* Quis dizer: obrigado, amigo. Falei certo?

**R:** *Yes!* Veja, o *rush* está mais tranquilo, *let's take our bus.*

**J:** Ok. *Let's go!* Vamos!

## Como estabelecer contatos em inglês

Quando duas pessoas não se conhecem e querem estabelecer contato, geralmente se apresentam dizendo o nome e respondem com expressões de cortesia, por exemplo: “Prazer em conhecê-lo”, ou algo equivalente, como “Muito prazer”.

Veja como fica o diálogo em inglês:



Agora, veja outro exemplo de apresentação entre duas pessoas que se encontram em um evento:

A: *Hello, how are you?*

B: *I'm fine, thank you. And you?*

A: *I'm fine, thanks. What's your name?*

B: *My name's Rosa. And you're...?*

A: *I'm Paulo. Pleased to meet you, Rosa.*

B: *Pleased to meet you too, Paulo.*

Se a situação for mais formal, usa-se o sobrenome da pessoa precedido de Mr. (fala-se “míster”; senhor), Mrs. (fala-se “misses”; senhora), Ms. (fala-se “miss”; senhorita). Não se usam esses tratamentos com o primeiro nome da pessoa, como em português (sr. Paulo, sra. Júlia), mas apenas com o sobrenome: Mr. Smith, Ms. Gonzales, Mrs. Smith.

Vamos supor que, nos exemplos dados, A chama-se Rosa Gonzales e é solteira; B chama-se Paul Smith. Veja como fica o diálogo:



## Atividade 5

### PRATICANDO APRESENTAÇÕES

1. Em dupla, criem um diálogo em que dois colegas de classe, que ainda não se conhecem, se apresentem. Escolham algumas alternativas apresentadas no quadro a seguir.

---

---

---

---

---

2. Criem um diálogo em que um senhor e uma senhorita que desejam se conhecer se apresentem em um evento.

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

3. Façam uma representação para a classe dos diálogos que criaram, para praticar.

Frases em inglês para uma apresentação, a resposta correspondente e a respectiva tradução		
<b>Greetings</b> (cumprimentos)	<b>Responses</b> (respostas)	<b>Traduções</b>
<i>How do you do?</i>	<i>Fine, thank you. And you?</i>	Como vai? Bem, obrigado, e você?
<i>Good morning</i>	<i>Good morning</i>	Bom dia
<i>Good afternoon</i>	<i>Good afternoon</i>	Boa tarde
<i>Good evening</i>	<i>Good evening</i>	Boa noite
<i>Hi!</i> (informal)	<i>Hi!</i>	Oi. Olá!
<i>Hello, there!</i> (informal)	<i>Hello!</i>	Olá!
<i>Thank you</i> ou <i>Thanks/ Thank you very much</i>	<i>You're welcome/ Not at all</i>	Obrigado/Muito obrigado. De nada

Frases em inglês para uma apresentação, a resposta correspondente e a respectiva tradução		
<b><i>Greetings</i></b> (cumprimentos)	<b><i>Responses</i></b> (respostas)	<b>Traduções</b>
<i>Welcome to our hotel</i>	<i>Thanks</i>	Bem-vindo ao nosso hotel. Obrigado
<i>Pleased to meet you</i>	<i>Pleased to meet you too</i>	Muito prazer em conhecê-lo. Igualmente

Você percebeu como, sem se dar conta, já utilizava algumas palavras em inglês? Procure exercitar o que aprendeu nesta Unidade sempre que possível, pois isso lhe dará maior segurança ao empregar as palavras em inglês.

# REVENDO SEUS CONHECIMENTOS

Estamos chegando ao fim deste curso.

É hora de rever tudo aquilo que você aprendeu nesse tempo em que se dedicou à formação básica na ocupação de garçom. É importante que consiga identificar o que sabe em relação a essa ocupação e que se sinta preparado para buscar uma vaga no mercado de trabalho em um restaurante ou em algum dos outros espaços possíveis de trabalho em que as funções de um garçom sejam requisitadas.

Começaremos retomando o que você aprendeu.

### Atividade 1

#### REVEJA SEUS CONHECIMENTOS

Na Unidade 2 do Caderno 1, você refletiu sobre o que sabia inicialmente a respeito das atividades que o garçom realiza, indicando o que sabia ou não fazer. Agora, vai pensar novamente sobre esse assunto e listar o que aprendeu no curso.

Essa será a base tanto para você fazer seu currículo e entrar no mercado de trabalho como para identificar lacunas e buscar novas formas de aprimoramento na ocupação.

Se quiser, consulte o *site* da Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) para verificar, mais uma vez, o que se espera de um trabalhador nessa ocupação. (Disponível em: <<http://www.mtecbo.gov.br>>. Acesso em: 13 jun. 2013.)

O que já sabia fazer	O que aprendi no curso	O que ainda preciso aprimorar/aprender

## O importante é não ficar parado

Analisando a última coluna do quadro, há conhecimentos que você considera necessário aprimorar ou adquirir? Sim? Isso é normal, e esse fato não deve desanimá-lo. Parte dos conhecimentos sobre a ocupação você aprenderá na prática, com a experiência; outra parte você vai adquirir de outras maneiras.

Assim, planeje o que fará para dar sequência a seu aprendizado e ampliar seus conhecimentos:

- voltar a estudar;
- procurar um novo curso nessa área;
- ler revistas ou livros especializados;
- pesquisar mais informações sobre o tema na internet.

Só você poderá escolher o que fazer. Não há regras sobre o que é certo ou errado nessa hora. O importante é não deixar o tempo passar para não perder o ânimo e se programar para realizar as atividades escolhidas de maneira organizada.

O planejamento é um instrumento que deve ser revisto de tempos em tempos para não se tornar ultrapassado. Ações e prazos podem, e devem, ser sempre atualizados.

## Atividade 2

### PLANEJAMENTO DOS PRÓXIMOS APRENDIZADOS

Para fazer seu planejamento, utilize o quadro a seguir.

O que fazer?	Por quê?	Como?	Quando?

### A preparação para o mercado de trabalho

Além de aprimorar seu aprendizado, é importante preparar-se para obter um lugar no mercado de trabalho.

Para ajudar na procura do emprego, é importante deixar seus documentos em ordem.

O primeiro passo é organizar os comprovantes de tudo o que você sabe fazer ou já fez que esteja ligado ao trabalho de garçom. Depois, reúna esses documentos, assim como uma cópia dos documentos pessoais, de maneira organizada em uma pasta, que servirá para sua apresentação nos locais em que vai procurar emprego.

Conhecida como portfólio, essa pasta deve conter:

- comprovação de sua escolaridade formal – diplomas;
- certificados de cursos que você fez – incluindo este;



A indicação (o famoso boca a boca) é uma das formas pelas quais as pessoas mais conseguem emprego ou se tornam conhecidas pelo seu trabalho.



### Você sabia?

A palavra **currículo** vem do latim, língua que deu origem à língua portuguesa e a outros idiomas, como o espanhol, o francês e o italiano. A expressão *curriculum vitae*, traduzida do latim, quer dizer “carreira de vida”.

- comprovação de suas experiências de trabalho, como registros informais, declarações ou fotos – incluindo as dos trabalhos que você produziu neste curso;
- cartas de recomendação;
- cópia dos documentos pessoais.

Além do portfólio, você tem de fazer um **currículo**. Nele você vai elaborar um resumo de tudo o que já fez, o que sabe e o que pretende fazer.

Em português, é melhor usar o termo currículo, em vez de *curriculum* ou *curriculum vitae*.

Antigamente, os currículos eram extensos, e todas as informações constantes dele eram muito detalhadas.

Hoje, os currículos são curtos e objetivos. Vão direto ao assunto e, de preferência, ressaltam as práticas e os saberes relacionados à ocupação ou ao cargo que a pessoa pretende exercer.

Para tornar sua apresentação mais adequada, os dados que sempre devem constar do currículo são:

- a) Nome.
- b) Dados pessoais: inclua apenas o endereço completo. Mas não precisa colocar data de nascimento, idade, nem estado civil. Essas informações só devem aparecer se forem importantes para o cargo ou função que você tem intenção de ocupar.
- c) Objetivo, ou seja, a vaga em que você está interessado.
- d) Seus saberes e suas práticas mais adequados à ocupação pretendida.
- e) Histórico profissional, isto é, os trabalhos que já teve. Se você não teve emprego formal, escreva: “Principais experiências”. Siga a ordem cronológica inversa: comece pelo mais atual e siga em ordem até o mais antigo.



3. Agora, no laboratório de informática, digite e formate seu currículo no computador, deixando-o apresentável para que seja enviado a possíveis empregadores.

## Última etapa

A última etapa a enfrentar é a entrevista ou seleção para o emprego que você pretende.

Se procurar um restaurante, é provável que tenha de fazer uma entrevista, na qual vai relatar sua vida e sua experiência profissional.

Dependendo do tamanho e das características da empresa, a entrevista vai ser mais ou menos formal e ter uma ou mais etapas. Em empresas maiores, o clima costuma ser mais formal, e o processo de seleção, mais demorado. De qualquer maneira, não se intimide na entrevista. Procure mostrar o que sabe com tranquilidade.

Veja a seguir algumas dicas que poderão ajudá-lo.

- Informe-se antes sobre a empresa: onde é, como se organiza, quantas pessoas trabalham nela etc.
- Chegue sempre um pouco antes da hora marcada, cerca de 15 minutos.
- Leve seu currículo e seu portfólio.
- Desligue seu celular e jogue fora balas ou gomas de mascar.
- Mantenha-se calmo.
- Exponha com clareza o que sabe fazer na área e fale também um pouco sobre suas atitudes e seu jeito de ser.
- Mostre-se confiante com relação ao que sabe, mas não queira parecer mais do que é. Seja honesto em dizer que não sabe a respeito de algo que lhe seja perguntado.
- Seja simpático, mas não fale mais do que o necessário.
- Evite intimidades. Cumprimente o entrevistador apenas com um aperto de mãos.



Há ocasiões em que as coisas não dão certo de primeira. Nesse caso, não desanime. Mantenha a confiança e procure outras oportunidades.

Boa sorte!

## Referências bibliográficas

AZEVEDO, Ricardo. Aula de leitura. In: \_\_\_\_\_. *Dezenove poemas desengonçados*. 7. ed. (8ª impressão). São Paulo: Ática, 2006, p. 41-2.

LAROUSSE *Gastronomique*. Paris: Larousse, 2000, p. 2054-5.

PACHECO, Aristides de Oliveira. *Manual de serviço do garçom*. São Paulo: Senac São Paulo, 1998.

SANTOS, José Ivan; DINHAM, Robert. *O essencial em cervejas e destilados*. São Paulo: Senac São Paulo, 2006.

SENAC. *Sou garçom: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.

## Sites

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). *A Anvisa na redução à exposição involuntária à fumaça do tabaco*. Brasília: Anvisa, 2009. p. 4-6. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal/Anvisa/Inicio/Derivados+do+Tabaco/Assuntos+de+Interesse/Publicacoes>>. Acesso em: 12 jun. 2013.

\_\_\_\_\_. *Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação*. Resolução-RDC nº 216, 15 set. 2004. Brasília: Anvisa, p.11, 22-4, 28. Disponível em: <[http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha\\_gicra\\_final.pdf](http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf)>. Acesso em: 12 jun. 2013.

BARBOSA, Carlos Alberto. Você sabia que o Brasil está entre os maiores consumidores de cerveja do mundo? Especial para Terra. *Vida e Estilo*. Disponível em: <<http://vidaeestilo.terra.com.br/homem/interna/0,,OI4310556-EI14236,00-Voce+sabia+que+o+Brasil+esta+entre+os+maiores+consumidores+de+cerveja+do+mundo.html>>. Acesso em: 13 jun. 2013.

BRASIL. CGPAN/SAS/Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira: promovendo a alimentação saudável, 2005. Apud *Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação*, p. 35. Disponível em: <[http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha\\_gicra\\_final.pdf](http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf)>. Acesso em: 12 jun. 2013.

\_\_\_\_\_. Ministério da Agricultura. Portaria nº 229, de 25 de outubro de 1988. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/animal/produtos-veterinarios/legislacao>>. Acesso em: 13 jun. 2013.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Resolução-RDC nº 216, 15 set. 2004. Disponível em: <[http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html)>. Acesso em: 12 jun. 2013.

\_\_\_\_\_. Ministério do Trabalho e Emprego. *Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)*. Disponível em: <<http://www.mtecbo.gov.br>>. Acesso em: 12 jun. 2013.

\_\_\_\_\_. Receita Federal. Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997. Disponível em: <<http://www.receita.fazenda.gov.br/Legislacao/Decretos/Ant2001/Ant1999/Dec231497.htm>>. Acesso em: 13 jun. 2013.

COM LEI antifumo, garçons ganharam 3 anos a mais de vida. *Agência EFE*. Disponível em: <<http://saude.terra.com.br/doencas-e-tratamentos/com-lei-antifumo-garcons-ganharam-3-anos-a-mais-de-vida,d41444dc33779310VgnVCM10000098ceb0aRCRD.html>>. Acesso em: 12 jun. 2013.

Confederação Nacional do Comércio (CNC). *Breve história do turismo e da hotelaria*. Rio de Janeiro: CNC, 2005. Disponível em: <<http://www.cnc.org.br/sites/default/files/arquivos/brevehistoricodoturismoedahotelaria.pdf>>. Acesso em: 12 jun. 2013.

Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC). *História*. Disponível em: <<http://www.cnc.org.br/cnc/sobre-cnc/historia>>. Acesso em: 12 jun. 2013.

GARÇONS são homenageados na CLDF e reivindicam incorporação da gorjeta à aposentadoria. *Portal em Pauta*, 21 ago. 2012. Disponível em: <[http://camaraempauta.com.br/portal/artigo/ver/page/9/id/3364/nome/Garcons\\_sao\\_homenageados\\_na\\_CLDF\\_e\\_reivindicam\\_incorporacao\\_da\\_gorjeta\\_a\\_aposentadoria](http://camaraempauta.com.br/portal/artigo/ver/page/9/id/3364/nome/Garcons_sao_homenageados_na_CLDF_e_reivindicam_incorporacao_da_gorjeta_a_aposentadoria)>. Acesso em: 12 jun. 2013.

GIMENES, Fabricio. Crônica de botequim: o mito do garçom. *São Botequim: política, cultura e boemia*. Disponível em: <<http://saobotequim.wordpress.com/2009/10/26/cronica-de-botequim-o-mito-do-garcom/>>. Acesso em: 12 jun. 2013.

GURGEL, Rodrigo. Um último obrigado. *Rodrigo Gurgel*, 5 out. 2007. Disponível em: <<http://rodrigogurgel.blogspot.com.br/2007/10/um-ltimo-obrigado-na-padariaontem-cedo.html>>. Acesso em: 12 jun. 2013.

HAYASAKA, Enio Yoshinori; NISHIDA, Silvia Mitiko. *Pequena história sobre origami*. Museu Escola do Instituto de Biociências da Unesp de Botucatu. Disponível em: <[http://www2.ibb.unesp.br/Museu\\_Escola/Ensino\\_Fundamental/Origami/Documentos/indice\\_origami.htm](http://www2.ibb.unesp.br/Museu_Escola/Ensino_Fundamental/Origami/Documentos/indice_origami.htm)>. Acesso em: 12 jun. 2013.

MORA, Marcelo. Sindicato de garçons cria disque denúncia contra não repasse da gorjeta. *G1*, 25 fev. 2010. Disponível em: <<http://g1.globo.com/Noticias/SaoPaulo/0,MUL1504422-5605,00.html>>. Acesso em: 12 jun. 2013.

PESQUISAS apontam benefícios à saúde do consumo moderado de vinho e suco de uva. *Associação Brasileira de Enologia (ABE)*. Disponível em: <<http://www.enologia.org.br/component/kd2/item/171-pesquisas-apontam-benef%C3%ADcios-%C3%A0-sa%C3%BAde-do-consumo-moderado-de-vinho-e-suco-de-uva>>. Acesso em: 13 jun. 2013.

REGULAMENTO nº 401/2010 da Comissão, de 7 de maio de 2010. *Jornal Oficial da União Europeia*, 11 maio 2010. Disponível em: <<http://www.ivdp.pt/pt/docs/legislacao/365.pdf>>. Acesso em: 13 jun. 2013.

SÃO PAULO (Estado). Assembleia Legislativa. Lei nº 13.541, de 7 de maio de 2009. Disponível em: <<http://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/lei/2009/lei%20n.13.541,%20de%2007.05.2009.htm>>. Acesso em: 12 jun. 2013.

\_\_\_\_\_. Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia (SDECT). Educação de Jovens e Adultos (EJA) – Mundo do Trabalho: Arte, Inglês e Língua Portuguesa: 6º ano do Ensino Fundamental. São Paulo: SDECT, 2011. Disponível em: <<http://www.ejamundodotrabalho.sp.gov.br>>. Acesso em: 12 jun. 2013.

\_\_\_\_\_. Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia (SDECT). Educação de Jovens e Adultos (EJA) – Mundo do Trabalho: Geografia, História e Trabalho: 6º ano do Ensino Fundamental. São Paulo: SDECT, 2011. Disponível em: <<http://www.ejamundodotrabalho.sp.gov.br>>. Acesso em: 12 jun. 2013.

\_\_\_\_\_. Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia (SDECT). Via Rápida Emprego: Barman. São Paulo: SDECT, 2012. Disponível em: <<http://www.viarapida.sp.gov.br>>. Acesso em: 12 jun. 2013.

\_\_\_\_\_. Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia (SDECT). Via Rápida Emprego: Cozinheiro. São Paulo: SDECT, 2012. Disponível em: <<http://www.viarapida.sp.gov.br>>. Acesso em: 12 jun. 2013.

# VIA RÁPIDA EMPREGO

- *Técnicas de serviço à la carte*
- *A preparação das mesas (mise en place)*
- *Dobraduras de guardanapos*
- *Conhecendo as bebidas*
- *A comunicação na ocupação de garçom*
- *Reverendo seus conhecimentos*