

IV SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL

Elaborando Cardápios em Gastronomia

Flávia La Villa (1)

Adriana Ferreira, Fabio Miceli Gorga, Esther Magalhães, Ivana Pereira Faria, Nadia Solano Siriboba, Pedro Cláudio Haddad, Tiago Paglia S. de Oliveira (2)

Resumo

O trabalho foi desenvolvido na disciplina de Nutrição e teve como objetivos principais a análise crítica de cardápios e descrição das características para elaboração do objeto boneco do cardápio e sugestões de melhoria aos que se fizessem necessários. Foi realizado a partir de contatos com restaurantes, bares, empreendimentos na cidade de Campos do Jordão preferencialmente no bairro do Capivari pela facilidade de locomoção dos pesquisadores. Os alunos obtiveram a participação dos proprietários no desenvolver do cardápio por meio de uma análise de mercado criteriosa e da clientela a ser atingida antes da elaboração dos bonecos. Sugestões como iluminação e tamanho de letras foram mencionados visando uma aproximação da realidade com a comodidade para o cliente ao receber um cardápio para seleção do que será servido.

Palavras-chave

Cardápios; restaurantes; análise crítica.

Corpo do trabalho

Introdução

O presente trabalho foi desenvolvido por meio de projeto interdisciplinar realizado no Centro Universitário Senac Campus Campos do Jordão, curso Tecnólogo em Gastronomia. Ele tem como objetivos permitir um conhecimento amplo quanto à história e a cultura das etnias que influenciaram a formação do atual quadro gastronômico brasileiro e toda a sua variedade e diversidade; conceber ao aluno a possibilidade de visualizar processos e métodos adotados por diferentes escolas gastronômicas a partir do contato direto com o trabalho executado em restaurantes, bares, empreendimentos ou serviços de alimentação e comida de rua; dar elementos para que os alunos possam criar projetos em gastronomia que estejam dentro dos padrões ideais para garantir a qualidade dos serviços propostos.

As disciplinas teóricas envolvidas nos projetos interdisciplinares foram: Segurança no Trabalho, Higiene e Microbiologia de Alimentos, Gestão de Equipamentos, Utensílios e Matérias-primas, Tipologia de Empreendimentos em Hospitalidade com Ênfase em Trabalho apresentado ao GT 03: Gastronomia y desarrollo local do IV Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 7 e 8 de Julho de 2006.

- (1) Docente dos cursos de Tecnologia em Hotelaria e Tecnologia em Gastronomia, Técnicas Básicas em Gastronomia, Cozinheiro e Garçon Básicos; Consultora na área de Segurança Alimentar desde 1998.
- (2) Alunos do curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Senac Campus Campos do Jordão.

Serviços de Alimentação e Princípios Básicos de Nutrição, aqui desenvolvida. Para esta disciplina os objetivos foram, análise crítica de cardápios, a descrição das características para elaboração do objeto boneco do cardápio e sugestões de melhoria aos que se fizessem necessários

A cidade de Campos do Jordão é uma cidade turística que apresenta forte poder com a gastronomia, levando o turista a encontrar uma variedade de culturas e sabores diferenciados possibilitando à cidade se tornar um pólo gastronômico na região. Levando-se em consideração este conceito define-se o turismo da cidade como o deslocamento de pessoas de sua residência ou de seu local habitual para outro devido à Gastronomia, que pode ser uma feira, uma festa, ou um evento gastronômico. (BENI, 2004)

Metodologia

Os alunos, trabalhando em grupos, pesquisaram restaurantes, bares, empreendimentos ou serviços de alimentação e estabelecimentos que vendessem ou fornecessem comida de rua. Esses estabelecimentos deveriam estar em funcionamento na cidade de Campos do Jordão, e para cada um foram realizadas questões relacionadas às disciplinas participantes, teóricas, envolvidas no projeto, de acordo com as diretrizes orientadas pelos professores. Cada disciplina estipulou critérios para serem avaliados no projeto.

Os recursos utilizados pelos alunos foram a pesquisa de campo com anotações realizadas a partir da observação do trabalho e das condições gerais dos estabelecimentos analisados. A coleta de informações aconteceu por meio de relatórios, entrevistas e produção de material gráfico. Também foram dirigidas visitas à órgãos públicos para informações técnicas como leis ambientais, municipais, entre outras.

Discussão

Dos restaurantes pesquisados na cidade de Campos do Jordão, os alunos obtiveram algumas conclusões: na maioria deles, o proprietário foi aluno de um dos cursos do Centro Universitário Senac Campus Campos do Jordão, desenvolvendo atividades ligadas às áreas de alimentos e bebidas ou de gastronomia, e por coincidência tem ou teve parente na família com estabelecimento hoteleiro na cidade, facilitando assim a Trabalho apresentado ao GT 03: Gastronomia y desarrollo local do IV Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 7 e 8 de Julho de 2006.

- (1) Docente dos cursos de Tecnologia em Hotelaria e Tecnologia em Gastronomia, Técnicas Básicas em Gastronomia, Cozinheiro e Garçon Básicos; Consultora na área de Segurança Alimentar desde 1998.
- (2) Alunos do curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Senac Campus Campos do Jordão.

abertura daquele restaurante hoje. Para aqueles que não se encontraram dentro deste quadro, apresentaram – se como proprietários naturais em carreira de abertura de seus estabelecimentos, ou por opção individual ou por parentesco na família vindo de outra cidade; em ambos os casos, tentando sobreviver a árdua concorrência de uma cidade cujo turismo acontece apenas uma vez por ano.

Da análise crítica de cardápios, os alunos trouxeram informações curiosas do ponto de vista da elaboração da peça cardápio. Discutido em sala de aula, que o cardápio deve ser o cartão de visitas de um estabelecimento e deve aparecer com uma imagem que conteste o que se quer vender. No desenvolver do projeto, foi observado que os restaurantes têm a preocupação de expor seu cardápio como o cartão de visitas, por meio de objetos atrativos (fotos, descrições, promoções e sugestões do *chef*) para incentivar a escolha atraindo o cliente ao pedido a ser realizado. Todos os restaurantes que participaram se preocuparam com a aparência externa de seus cardápios colocando cores diferenciadas, papel de textura agradável e proteção da capa contra mãos sujas, água ou gordura de acordo com o tipo de decoração e ambiente dos restaurantes. Em relação à parte interna, poucos se preocuparam em divulgar melhor seu conteúdo, uma vez que o tamanho da letra não era satisfatório impossibilitando a leitura e o foco de luz não atendia a essa necessidade.

Nos restaurantes que ofereciam determinado tipo de cozinha como a *fusion food*, cozinha que envolve a mistura entre continentes por meio de diferentes texturas, aromas e sabores especiais, a descrição dos pratos e as ilustrações se encontravam de acordo com o ambiente que gostariam de proporcionar. Nos restaurantes chamados de tradicionais como italianos, suíços, e franceses foram descritos pratos tradicionais do clima frio de montanha, como *fondue* e trutas como forma de atrair a clientela. Para a elaboração dos pratos, os proprietários contaram sempre com a ajuda técnica de um *chef* de cozinha, que é uma pessoa contratada do restaurante ou o próprio dono. Independente de quem for o *chef*, ele tem preferido sempre a compra de alimentos frescos e da região incentivando a produção e venda local no comércio de alimentos, sendo este mais um atrativo para o cliente. Quase todos os restaurantes participantes do projeto, trabalham com cardápios diferenciados para eventos atendendo uma demanda

Trabalho apresentado ao GT 03: Gastronomia y desarrollo local do IV Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 7 e 8 de Julho de 2006.

- (1) Docente dos cursos de Tecnologia em Hotelaria e Tecnologia em Gastronomia, Técnicas Básicas em Gastronomia, Cozinheiro e Garçon Básicos; Consultora na área de Segurança Alimentar desde 1998.
- (2) Alunos do curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Senac Campus Campos do Jordão.

mais específica como executivos, juízes, médicos, encontros gastronômicos, entre outros.

A brigada de cozinha, isto é a equipe de funcionários que trabalha em determinado restaurante, tem estado de acordo com o cardápio estabelecido pelo proprietário ou pelo *chef*, justificando, por exemplo, o número de funcionários de cozinha e salão para atendimento da clientela.

Foi realizado um levantamento do valor calórico de pratos servidos em cada restaurante e obtidas médias de 1000 calorias por refeição, considerando um almoço ou um jantar. Nos restaurantes que contavam com serviço a *la carte* a média foi calculada como se um indivíduo adulto fizesse a escolha de um prato completo no cardápio proposto, incluindo a sobremesa e a bebida não alcoólica. Para o serviço de bufê, o cálculo foi realizado como se um adulto se servisse de um prato completo com sobremesa e bebida não alcoólica e sem repetir a refeição. O cardápio é planejado sempre para atender uma clientela variada cuja faixa etária concentra-se geralmente entre 19 e 80 anos, existindo alguns pratos destinados às crianças para satisfazer a clientela em virtude da cidade ser considerada turística e receber um grande número de famílias.

A grande maioria dos proprietários desenvolveu pesquisa prévia de mercado antes de abrir seu negócio, realizando um estudo de viabilidade para descobrir quais concorrentes diretos e indiretos; quais fornecedores existentes na região, público alvo; quando abrir as portas para início das atividades do estabelecimento, e como mantê-lo em atividades nas ocasiões de baixa temporada uma vez que o público turístico da cidade encontra-se de quinta-feira à domingo.

A maioria dos restaurantes tradicionais da cidade segue a descrição no cardápio da ordem clássica dos pratos, que se iniciam pelas entradas frias e quentes, massas, aves, pescados e carnes, sobremesa e bebidas. Alguns trazem também uma carta de vinhos com opções selecionadas por região de acordo com o tipo de restaurante: italiano, português entre outros. Nos restaurantes mais clássicos, a carta de vinhos encontra-se também junto a uma adega com temperatura controlada e espaço para degustação de vinhos.

Outro item bem trabalhado pelos grupos foi a questão referente ao tamanho da letra descrita no cardápio. Alguns restaurantes apresentaram modelos de letras diferenciadas

Trabalho apresentado ao GT 03: Gastronomia y desarrollo local do IV Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 7 e 8 de Julho de 2006.

- (1) Docente dos cursos de Tecnologia em Hotelaria e Tecnologia em Gastronomia, Técnicas Básicas em Gastronomia, Cozinheiro e Garçon Básicos; Consultora na área de Segurança Alimentar desde 1998.
- (2) Alunos do curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Senac Campus Campos do Jordão.

combinando com o estilo do cardápio e a decoração ambiente, esquecendo-se de um detalhe importantíssimo que é o tamanho da letra. Em virtude do número de pratos, vários restaurantes espremem a letra para um tamanho muito pequeno, impossível de compreensão, tornando a leitura difícil.

Considerações finais

As sugestões de melhoria apresentadas pelos grupos está diretamente relacionada aos objetivos iniciais do trabalho, a análise crítica dos cardápios, em restaurantes, bares, empreendimentos ou serviços de alimentação e comida de rua, atentando ao aluno a possibilidade do relacionamento teórico-prático.

A maioria dos grupos propôs aos restaurantes envolvidos com o trabalho, a revisão gramatical do texto impresso nos cardápios, desmistificando ou transformando os termos técnicos e a tradução de palavras estrangeiras para facilitar a compreensão do cliente. Foram analisados o tamanho e o tipo de letras descritas nos cardápios e recomendadas a diversificação de estilos e iluminação adequada para essa leitura. Foi sugerido o treinamento específico da brigada de cozinha incluindo os garçons, quanto aos conceitos de modo de preparo e ingredientes para que facilitasse a venda de pratos aos clientes. Também foram colocadas sugestões referentes às crianças, como forma de atrair mais este público para o restaurante por meio de eventos como festas de aniversário, batizados entre outros.

Outro item interessante mencionado pelos alunos, foi o modo pelo qual são realizadas as propagandas do restaurante e a divulgação, como esses recursos poderiam estar inseridos no estudo de viabilidade aproximando mais o restaurante da clientela.

A adoção deste tipo de projeto, procurar relacionar a teoria à prática por meio do estreitamento de conteúdos entre as disciplinas de caráter e fundamentação teórica, oferecendo subsídios básicos e elementares para o estudo da cultura dos futuros gastrônomos, e a prática percebida no cotidiano de diferentes escolas gastronômicas estabelecidas em nosso país. Assim os alunos foram incentivados a observar, questionar, participar do cotidiano dos restaurantes, elaborarem relatórios, anotando as informações de modo a pensar nos objetivos e propostas das várias disciplinas envolvidas no projeto; e obtendo como resultado um trabalho de grande valor Trabalho apresentado ao GT 03: Gastronomia y desarrollo local do IV Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 7 e 8 de Julho de 2006.

- (1) Docente dos cursos de Tecnologia em Hotelaria e Tecnologia em Gastronomia, Técnicas Básicas em Gastronomia, Cozinheiro e Garçon Básicos; Consultora na área de Segurança Alimentar desde 1998.
- (2) Alunos do curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Senac Campus Campos do Jordão.

acadêmico e de comprometimento com a universidade, desenvolvendo as questões propostas de modo profissional.

Referências bibliográficas:

BARRETO, R. L. P.: Passaporte para o Sabor. São Paulo. Ed Senac, 2003

BENI, M. C.: Análise Estrutural do Turismo. São Paulo. Ed Senac, 2004

TEICHMANN, I.: Tecnologia Culinária. Rio Grande do Sul. Ed EDUCS, 2000

Trabalho apresentado ao GT 03: Gastronomia y desarrollo local do IV Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 7 e 8 de Julho de 2006.

- (1) Docente dos cursos de Tecnologia em Hotelaria e Tecnologia em Gastronomia, Técnicas Básicas em Gastronomia, Cozinheiro e Garçon Básicos; Consultora na área de Segurança Alimentar desde 1998.
- (2) Alunos do curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Senac Campus Campos do Jordão.