

Cozinha de Sala

# Escola Profissional e Artística da Marinha Grande

Prova de Aptidão Profissional

Curso Técnico de Restauração  
Variante Restaurante - Bar  
2009-2012

# Cozinha de Sala

Prova de Aptidão Profissional  
Flávio Henrique Oliveira Gomes



## Identificação do Tema

### ➤ Cozinha de Sala

## Fundamentação da escolha

- Escolhi este tema porque é muito interessante e gostaria de aprofundar mais a temática da cozinha de sala.
- É um tema que muitas pessoas e muitos hotéis desconhecem completamente.

### Objetivos Gerais

- Dar a conhecer o que é o serviço de cozinha de sala, pratos que se podem confeccionar e o *Guéridon* ou Carro de Serviço.

### Objetivos Específicos

- Dar a conhecer o que é o serviço de cozinha de sala;
- Especificar os vários tipos de pratos que se podem confeccionar;
- Apresentar o *Guéridon* ou Carro de Serviço;
- *Mise-en-Place*.

# Cozinha de Sala

➤ Cozinha de Sala é um serviço muito apreciado pelos empregados de mesa que têm gosto em cozinhar, tem também atraído muitos clientes por a iguaria ser confeccionada na sua presença e isso desperta-lhes um certo interesse.



# Cozinha de Sala

- O serviço de Cozinha de Sala requer muitos conhecimentos e muita perícia e deve-se sempre preparar a *mise-en-place* do mesmo.
- Na Cozinha de Sala são utilizados os *Guéridons* ou carros de serviço para o executar.

# Métodos da Cozinha de Sala

- Flamejar – Consiste em adicionar uma bebida alcoólica à iguaria, inflamando-a.
- Trincar – É a arte de cortar/fatiar carnes.
- Desossar – Consiste em retirar os ossos às aves.
- Espinhar – Consiste em retirar as espinhas aos peixes.



### Carro de serviço ou *Guéridon*

- É um carro equipado com um fogão a gás com um ou dois bicos, uma prateleira lateral para colocação das garrafas, uma pequena gaveta para colocação de talheres de serviço e, na parte inferior, outra prateleira para os *sautés*. Este carro é indispensável aos restaurantes que pretendem praticar o serviço de “cozinha de sala”.



## *Mise-En-Place*

➤ *Mise-en-place* é um termo francês que significa "pré-preparação". Em Cozinha de Sala, consiste em separar todos os utensílios e ingredientes para a execução de uma iguaria. Por exemplo, há ingredientes que devem ser medidos, descascados e cortados. A *mise-en-place* é importante para a execução de qualquer serviço de modo a que o empregado tenha tudo organizado.

## Entradas

- **Ameijoas à Bulhão Pato**
- **Camarão Flamejado**
- **Camarão com Cerveja**



## Pratos Principais

- **Bife com Pimenta**
- **Filetes *au Champagne***
- **Bife com Cerveja**

## Sobremesas

- **Maçã Flamejada**
- **Banana *Split***
- **Morangos Flamejados com Gelado**

## Considerações Finais

➤ Apesar do trabalho que esta Prova de Aptidão Profissional exigiu, consegui concluí-la com sucesso, agradecendo o incentivo de todos os que me apoiaram.



Cozinha de Sala

## Agradecimentos

- Quero agradecer, em primeiro lugar, ao Diretor da Escola Profissional e Artística da Marinha Grande, Dr. João Gomes.
- Em segundo lugar, quero agradecer à minha família por me ter apoiado.

## Agradecimentos

➤ Gostaria de agradecer também à minha Orientadora Educativa e ao meu Coordenador do Curso Técnico de Restauração, variante Restaurante-Bar, professora Catarina Tocha e professor Eduardo Carvalho, respetivamente, por toda a ajuda e as opiniões que me deram em relação ao meu projeto.

# Marinha Grande, 25 de maio de 2012