

Como funciona a cozinha de um grande restaurante?

pergunta Marcelo Neuri Haag, Sapiranga, RS

reportagem Natália Rangel • ilustra Guilherme Henrique • design Marcos de Lima • edição Victor Bianchin

1 Bem antes do serviço (o horário de funcionamento de um restaurante), **começa o trabalho do chef de cozinha.**

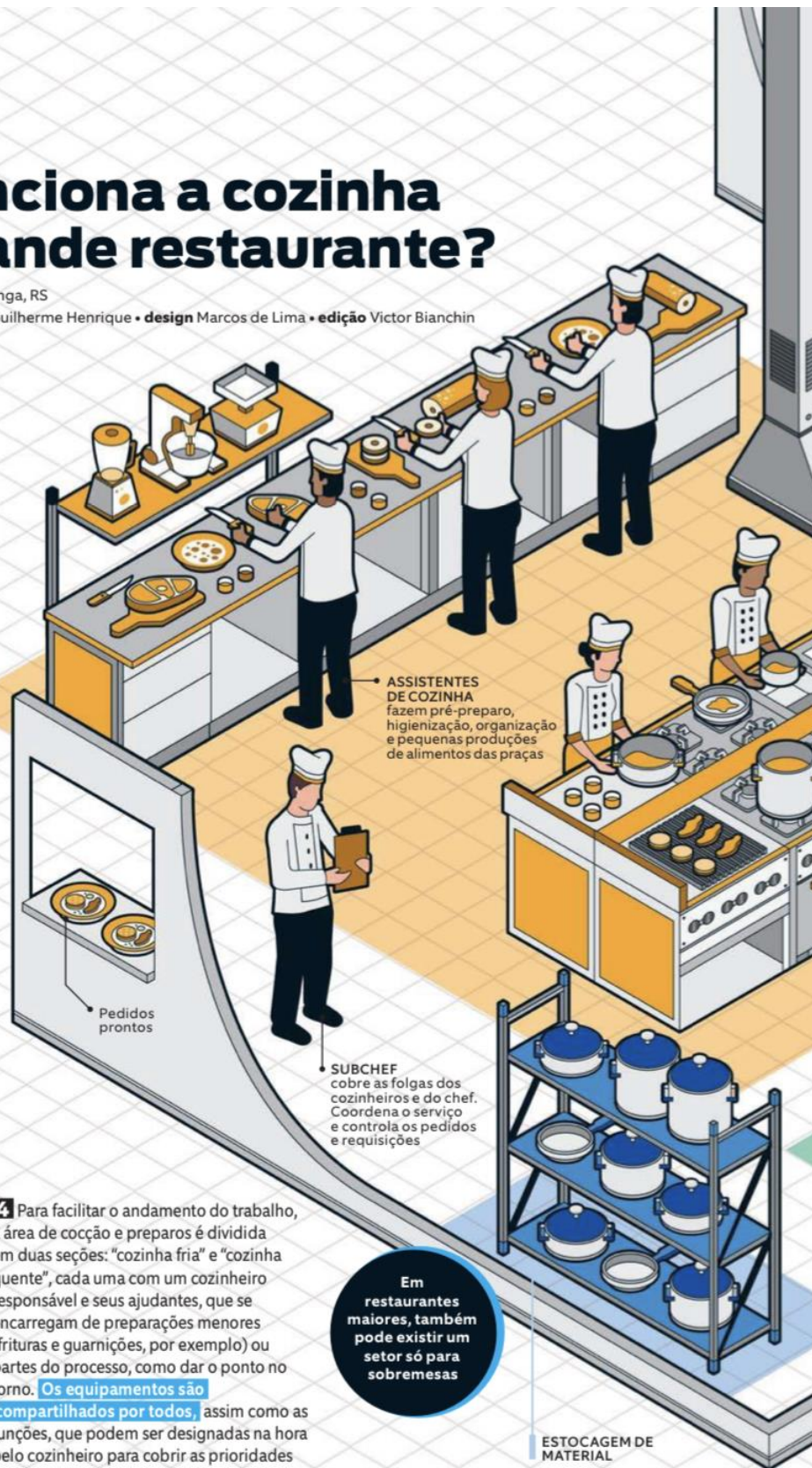
Ele é responsável pelo planejamento do cardápio e das receitas, desenvolvimento dos métodos de preparo, pré-preparo e finalização de todos os pratos. Também controla as solicitações de compras e coordena a equipe

2 Para facilitar a divisão do trabalho, as cozinhas costumam ser **divididas em quatro estações:**

1) estocagem de alimentos, 2) cocção e preparo, 3) limpeza e 4) estocagem de material (como bandejas e louças para montagem dos pratos). O estoque de alimentos costuma ocupar boa parte do local, contando, geralmente, com freezers para os congelados, câmaras frias (onde fica a maioria das coisas), prateleiras e pallets

3 Entre duas e três horas antes de o restaurante abrir, acontece o **mise en place** (do francês, algo como "posto no lugar"). É uma pré-produção, garantindo que, quando os pedidos começarem a chegar, os ingredientes necessários já estarão lavados, picados, porcionados e às vezes até temperados ou cozidos para que os pratos sejam preparados no menor tempo possível

4 Para facilitar o andamento do trabalho, a área de cocção e preparos é dividida em duas seções: "cozinha fria" e "cozinha quente", cada uma com um cozinheiro responsável e seus ajudantes, que se encarregam de preparações menores (frituras e guarnições, por exemplo) ou partes do processo, como dar o ponto no forno. **Os equipamentos são compartilhados por todos,** assim como as funções, que podem ser designadas na hora pelo cozinheiro para cobrir as prioridades

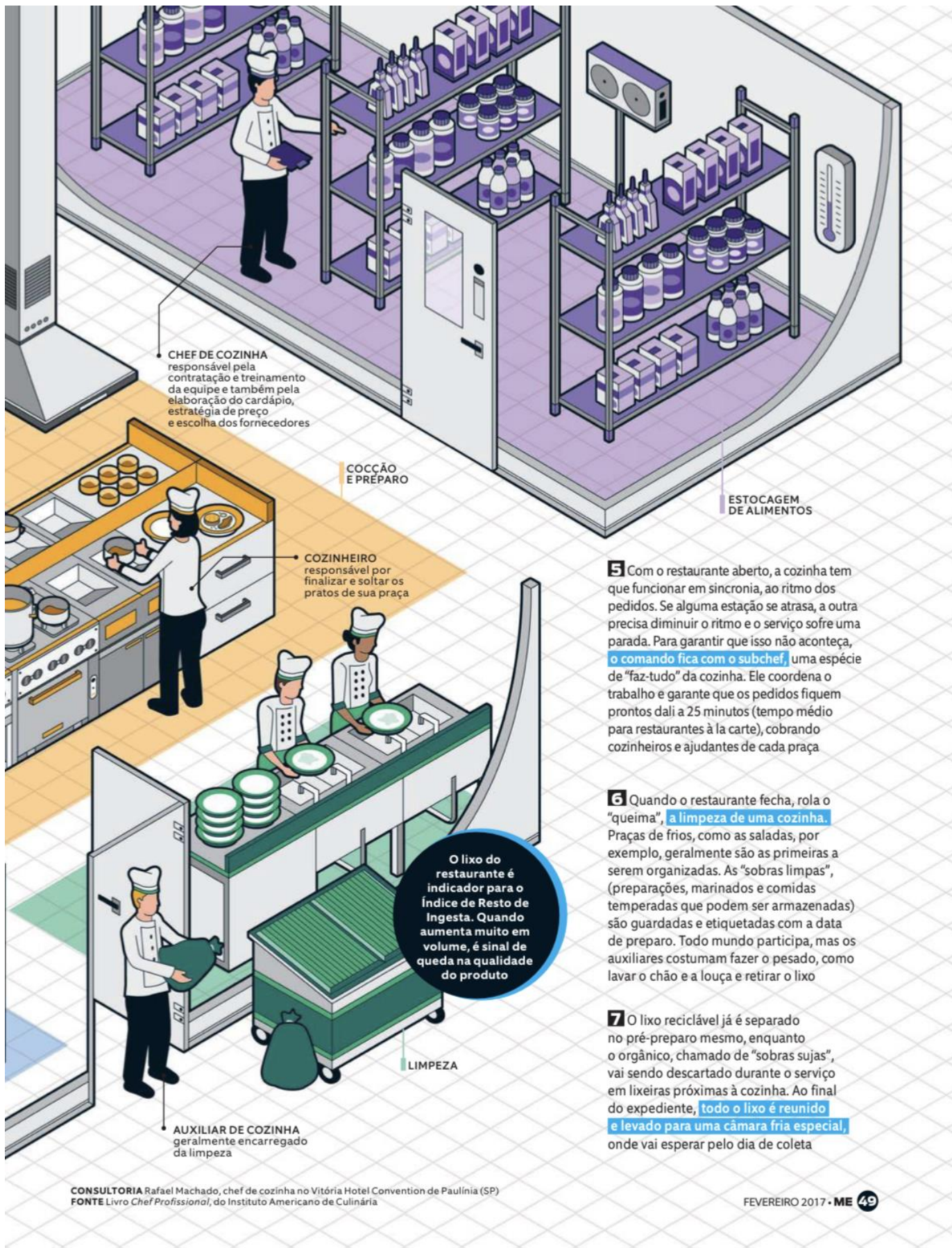


ASSISTENTES DE COZINHA fazem pré-preparo, higienização, organização e pequenas produções de alimentos das praças

SUBCHEF cobre as folgas dos cozinheiros e do chef. Coordena o serviço e controla os pedidos e requisições

Em restaurantes maiores, também pode existir um setor só para sobremesas

ESTOCAGEM DE MATERIAL



CHEF DE COZINHA
responsável pela contratação e treinamento da equipe e também pela elaboração do cardápio, estratégia de preço e escolha dos fornecedores

COCCÃO E PREPARO

COZINHEIRO
responsável por finalizar e soltar os pratos de sua praça

ESTOCAGEM DE ALIMENTOS

O lixo do restaurante é indicador para o Índice de Resto de Ingesta. Quando aumenta muito em volume, é sinal de queda na qualidade do produto

LIMPEZA

AUXILIAR DE COZINHA
geralmente encarregado da limpeza

5 Com o restaurante aberto, a cozinha tem que funcionar em sincronia, ao ritmo dos pedidos. Se alguma estação se atrasa, a outra precisa diminuir o ritmo e o serviço sofre uma parada. Para garantir que isso não aconteça, **o comando fica com o subchef**, uma espécie de “faz-tudo” da cozinha. Ele coordena o trabalho e garante que os pedidos fiquem prontos dali a 25 minutos (tempo médio para restaurantes à la carte), cobrando cozinheiros e ajudantes de cada praça

6 Quando o restaurante fecha, rola o “queima”, **a limpeza de uma cozinha**. Praças de frios, como as saladas, por exemplo, geralmente são as primeiras a serem organizadas. As “sobras limpas”, (preparações, marinados e comidas temperadas que podem ser armazenadas) são guardadas e etiquetadas com a data de preparo. Todo mundo participa, mas os auxiliares costumam fazer o pesado, como lavar o chão e a louça e retirar o lixo

7 O lixo reciclável já é separado no pré-preparo mesmo, enquanto o orgânico, chamado de “sobras sujas”, vai sendo descartado durante o serviço em lixeiras próximas à cozinha. Ao final do expediente, **todo o lixo é reunido e levado para uma câmara fria especial**, onde vai esperar pelo dia de coleta