Introdução à Gastronomia

Gastronomia em Eventos

Tipos de eventos gastronômicos

Breakfest	Café da manhã, podendo ser de dois tipos:	**Continental:** composto de café ou chá, leite, suco, pão/croissant e manteiga.
		Buffet (tipo americano): composto de grande variedade de alimentos e bebidas.
Coffee break	Serviço de bebidas não alcoólicas (café, chocolate quente, chá refrigerantes, sucos etc. e comidas leves e lanches rápidos), destinado a propiciar aos participantes de eventos, em sua maioria congressos e seminários, uma pausa para relaxamento. Tem duração, média de 15 a 30 minutos.	
Almoço	Servido normalmente no período compreendido entre 12h e 15h, podendo o serviço ser de dois tipos:	**Mesa posta:** serviço realizado com lugares à mesa e normalmente, servido por garçons, à francesa.
		Buffet (tipo americano): serviço em que a comida é disposta em mesas para que os convidados se sirvam. Não tem lugares à mesa, mas deve dispor lugares onde os convidados possam comer confortavelmente.
Jantar	Servido com horário de início por volta de 19h30min e sem horário rigoroso para o término. Pode ser antecedido por coquetel quando o número de convidados é maior e o horário de chegada de todos os convidados não acontece num curto intervalo de tempo. Deve-se aguardar o comparecimento do maior número de comensais para ter início.	

Classificação dos Eventos: Os eventos podem ser classificados de acordo com a sua frequência, conforme o quadro a seguir:

Permanentes	São aqueles que ocorrem periodicamente, como mensais, semestrais, anuais etc. Exemplos: Carnaval, Natal e, também, alguns congressos e convenções.
Esporádicos	São eventos que ocorrem em intervalos regulares de tempo, a critério de seus organizadores. Exemplos: eventos musicais, como o Rock in Rio, o Planeta Atlântida, o Lupaluna etc.
Únicos	São eventos que ocorrem uma única vez. A inauguração de um shopping, o lançamento de um carro, são exemplos desse tipo de evento.
De oportunidades	São os que ocorrem em épocas de grandes eventos internacionais, de eventos marcantes da história ou tradição local, aproveitando o seu clima e divulgação.

Fonte: TENAN (2002, p. 23).

Classificação dos eventos, de acordo com o porte:

Pequeno: Com até 200 pessoas;
Médio: de 200 a 500 pessoas;
Grande: Com mais de 500 pessoas.

O que podemos dizer da culinária em um evento? Qual a importância de um bom cardápio? Pesquise críticas a eventos e veja se eles dão ou não importância à gastronomia. Expresse sua opinião sobre quais fatores devem ser levados em consideração na hora de montar um cardápio para eventos.