

# Seu Garçon faça o favor!

A maravilhosa letra da música “Conversa de Botequim” do genial Noel Rosa, exprime bem a polivalência desse profissional! Garçons, são requisitados para tudo e, frequentemente, levam a culpa que deveria recair sobre o Chef – por ter atrasado o prato ou ter “passado” a mais a carne etc.

Os excelentes garçons, que além de dominar a técnicas dos variados serviços ainda são discretos e lembram a preferência do cliente são uma raridade! Mas, na média, o garçom é um profissional subvalorizado e, sim, muito maltratado!



Ora, você já viu um garçom tirar um linguado do osso? É preciso uma mão extremamente firme e uma confiança oceânica para deslizar a faca pelas costas de um peixe supercaro e afastar os filés um do outro enquanto é observado por todos os ocupantes da mesa...

Já reparou que o garçom anota os pedidos de uma mesa de oito e, em seguida, certifica-se, sem perguntar novamente e mais, quando chegam os pratos todos são servidos sem erro no pedido do prato? (salvo exceções que devemos contornar – e ele também)...

E tem aqueles que também tem a manha de lidar com o bêbado barulhento e desbocado livrando-nos da sua presença discretamente...



Recentemente, foi publicada na Inglaterra uma pesquisa segundo a qual, de acordo com novas regras de imigração e 80% das pessoas que já trabalham em hotelaria seriam mais elegíveis para trabalhar. Um golpe para os profissionais de mesa mais experientes sem dúvida pois quem vai preencher essas vagas, serão cidadãos que nem sempre tem a mesma empatia e vivência com o setor. Ora, na Europa onde o turismo e hotelaria são importantes, é um golpe e tanto.

Por aqui não corremos ainda esse risco, mas seria interessante que o setor investisse mais em capacitação. Nos últimos anos mudanças aconteceram. Não apenas no serviço mas na forma de receber e conceber eventos.

**Design de Porcelanas** – mudou muito e hoje os jogos são variados em diversos tamanhos e formas; isso influi na maneira de apresentar e servir as receitas.



**Os serviços mudaram** – hoje raramente usamos o serviço a francesa. Em compensação aumentou a demanda do serviço “empratado” que exige uma maior coordenação da equipe. Além de demandar também maior número de profissionais em eventos grandes.

Os uniformes mudaram – ok, raramente vemos o garçom de paletó e gravata borboleta, masssss... também não cabem muitas invenções. Quanto mais “limpo” e confortável o uniforme livre de detalhes supérfluos, melhor.

**A cozinha mudou** – hoje grande parte das cozinhas é aberta a vista do público e menor. Não é fácil para chefs nem garçons...

Pois é: trabalhar como garçom (e com o público em geral) exige uma imensa reserva de paciência, empatia e, sim, muita habilidade! Mas os empregos em hospitalidade geralmente são terrivelmente mal pagos. Está na hora de reconhecer que o valor de uma pessoa é muito mais do que o “teto salarial”. E, aproveitando o exercício, por que não aumentar esse teto?