

UNIVERSIDADE DO SAGRADO CORAÇÃO
Centro de Ciências Sociais Aplicadas

MARINA MOZER DA CUNHA FERNANDES

**HARMONIZAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS: UM DIFERENCIAL DO
PROFISSIONAL DE SECRETARIADO EXECUTIVO**

Orientadora: Prof^a. Ms. Valéria de Almeida Oliveira

BAURU - 2007

MARINA MOZER DA CUNHA FERNANDES

**HARMONIZAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS: UM DIFERENCIAL DO
PROFISSIONAL DE SECRETARIADO EXECUTIVO**

Monografia apresentada para obtenção do Grau de Bacharel em
Secretariado Executivo Bilíngüe

BAURU – 2007

BANCA EXAMINADORA

Prof^a. Marilete Cândido de Mattos Previero
Examinadora

Prof^a. Dr^a. Léa Silvia Braga de Castro Sá
Examinadora

Prof^a. Ms. Valéria de Almeida Oliveira
Orientadora

Dedico esta pesquisa aos meus pais, que foram meus mentores e que sempre estiveram ao meu lado em todos os momentos da minha vida, eles são meus maiores exemplos de seres humanos!

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus por me permitir completar mais uma etapa de vida com saúde e com muita vontade de lutar pela minha vida profissional.

Agradeço de coração à minha orientadora Valéria por toda a paciência, por ter respeitado meu jeito de ser e minhas idéias e conseguir entender exatamente o que eu queria mostrar com minhas pesquisas.

Às minhas colegas de faculdade, se elas não tivessem lutado ao meu lado para chegarmos ao final da faculdade, acredito que não estaria aqui, cheia de esperança no futuro, é com elas que compartilhei meus medos e minhas incertezas, mas foi ao lado delas que vivi os anos que mais aprendi e que com certeza sentirei muita falta, cada uma delas teve uma participação especial em minha vida.

Minhas amigas, aquelas que realmente moram no coração, que me ligam no meio do dia só para saber como estou e se estava precisando de alguma ajuda, aquelas que me animavam no fim de semana para poder me dedicar ainda mais na minha pesquisa, vocês também fazem parte dessa história.

Agradeço imensamente aos meus irmãos, que sempre souberam dividir tudo comigo, mesmo quando não precisávamos dividir mais nada ainda assim aparecem de repente para dividir o tempo um com o outro, vocês serão meus melhores amigos sempre!

E por último, mas não menos importante, agradeço à Universidade do Sagrado Coração que me proporcionou uma estrutura e professores que me ensinaram mais do que as teorias dos livros, me ensinaram a viver melhor e com muito mais motivação.

Obrigada a todos que fazem parte da minha vida!

“A mesa é, por excelência, o lugar de sociabilidade assim como o espaço onde se encontram o corpo e a alma, a matéria e o espírito, a exterioridade da etiqueta e a interioridade da ética.”

Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (1998)

RESUMO

Este trabalho é o resultado de um estudo que teve como base uma pesquisa bibliográfica e a aplicação de questionário a executivos de empresas de grande porte da cidade de Bauru, com o escopo de analisar as respostas e tabular os dados obtidos. O principal objetivo é mostrar as diferenças gastronômicas entre as religiões judaica e muçulmana e o que oferecer a convidados com costumes alimentícios diversos dos do executivo, mostrando que nessa área não existem regras e sim sugestões. Esse diferencial de responsabilidade e desempenho em organizar eventos com a harmonização de alimentos e bebidas deve ser algo em que o profissional de secretariado executivo se empenhe e desenvolva. Assim, o profissional pode mostrar sua importância dentro das empresas possibilitando o desenvolvimento de suas habilidades.

Palavras-chave: Profissional de secretariado, harmonização, alimentos, bebidas, diferencial.

ABSTRACT

This dissertation is the result of studies whose base was the bibliographical research and a questionnaire to executives from significant importance companies in the city of Bauru (Brazil) having the scope to analyze their answers and tabulate the results obtained. The main goal is to show gastronomic differences between Judaic and Muslim religions and what to offer to guests with a different nutrition habits than that of the executive, showing by this that in this area there are no rules but only suggestions. This differential of responsibility and good performance in organizing events that harmonize food and beverages should be something that the secretary professional persists in and develops it. And by that, the professional can find his importance inside organizations and making personal improvement possible.

Key words: secretary professional, harmonization, food, beverages, differential.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Selo de qualidade colocado nas carnes com a supervisão do Tribunal rabínico

.....32

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 Importância na qualidade de serviços em alimentos e bebidas.	43
Tabela 2 Interferência dos alimentos e bebidas na tomada de decisão.....	44
Tabela 2a Os motivos de interferência dos alimentos e bebidas na tomada de decisões.	44
Tabela 3 Existência do profissional qualificado em harmonizar alimentos e bebidas nos eventos da empresa.....	45
Tabela 3a Profissional responsável pela realização de eventos na empresa.	46
Tabela 4 A competência do profissional de secretariado executivo na harmonização de alimentos e bebidas nos eventos.	46
Tabela 4a O diferencial do profissional de secretariado executivo na harmonização de alimentos e bebidas.	47

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	13
2 DESENVOLVIMENTO	16
2.1 Conceito de Gastronomia.....	16
2.2 A cultura dietética em algumas regiões do mundo.....	20
2.3 Os aspectos dietéticos das religiões judaica e muçulmana.....	29
2.4 A harmonização de alimentos e bebidas sob a orientação do secretário executivo.....	37
3 METODOLOGIA	41
4 ANÁLISE E INTERPRETAÇÃO DOS DADOS	43
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS E RECOMENDAÇÕES	48
6 REFERÊNCIAS	50
7 APÊNDICE	52

INTRODUÇÃO

1 INTRODUÇÃO

A rotina empresarial é repleta de eventos, e com os diversos temas para que cada evento possua um diferencial o profissional de secretariado consegue avistar um novo caminho para ser seguido.

Como um assessor de diferentes tipos de eventos relacionados a comidas e bebidas, o profissional de secretariado tem a responsabilidade de saber com precisão e profissionalismo o que é conveniente servir aos participantes ou possíveis colaboradores da empresa em cada evento.

Existe uma diversidade muito grande em relação à cultura alimentar das pessoas, e nos eventos não é diferente, cada um leva consigo uma bagagem cultural e repleta de hábitos alimentares.

Cada convidado tem suas preferências e seus costumes próprios e por isso é complicado agradar a todos. Mas além de agradar, é importante respeitar esses costumes e preferências, que muitas vezes são uma questão cultural.

O secretário executivo tem em suas mãos diversas ferramentas que podem auxiliá-lo na tomada de decisão sobre como selecionar um cardápio. Talvez a mais prática seja encontrar uma maneira de informar-se com pessoas diretamente ligadas ao visitante sobre seus hábitos alimentares e outros costumes.

Saber qual é o objetivo e o público-alvo do evento é essencial, pois faz com que a escolha do cardápio seja feita com mais tranquilidade e agilidade, apesar de a atenção ter que ser redobrada, já que agradar a todos passa a ser algo prioritário.

Portanto, interessar-se e informar-se sobre os costumes e preferências alimentares dos convidados é a melhor forma de não cometer nenhuma gafe. Mas nem sempre a informação conseguida é suficiente e por isso é necessário estar sempre se atualizando aos costumes e crenças dos povos mundiais, para possíveis sugestões e indicações.

Nesse estudo buscamos mostrar quais as principais diferenças que podemos encontrar entre as várias etnias dos convidados em eventos que envolvam a gastronomia e bebidas (alcoólicas ou não), assim liberando o executivo para apenas cumprir com o social.

O objetivo geral do trabalho foi mostrar quais as diferenças gastronômicas entre as religiões judaica e muçulmana, o que é mais conveniente servir (alimentos e bebidas) a convidados estrangeiros com outras culturas ou costumes diferentes ou iguais ao do executivo, mostrar que em eventos relacionados a alimentos e bebidas não existem regras e sim sugestões.

O secretário deve mostrar-se disposto a desenvolver a capacidade como organizador de eventos na área de alimentos e bebidas.

DESENVOLVIMENTO

2 DESENVOLVIMENTO

2.1 Conceito de Gastronomia

Para destacar a importância da gastronomia na vida das pessoas é importante entendê-la. É de fato uma arte, um estudo científico que somente recentemente recebeu mais atenção e valor perante a sociedade. Hoje com a existência de cursos profissionalizantes ela passou a ser um diferencial na vida das pessoas.

A gastronomia como ciência, como estudo e como apreciação do ato de comer surgiu há muito tempo. Existem muitas pesquisas para constatar quando foi que o homem começou a dar valor na qualidade, na busca de mudanças nos paladares, e encontraram diversas amostras de que isso ocorre há muito tempo. Para nós o fato histórico que mais comprova a existência da gastronomia em séculos passados é o descobrimento das Américas, que se deu graças à busca de um novo caminho para as Índias, de onde vinham as especiarias que proporcionavam novos sabores à mesa.

De acordo com o dicionário Aurélio (2001), “gastronomia é arte de cozinhar de maneira que se proporcione o maior prazer a quem come”. Isso mostra que o ato de comer é ir além das necessidades físicas, a comensalidade¹ é muito mais do que isso,

[...] o homem civilizado come não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas, também, (e sobretudo) para transformar essa ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação (FLANDRIN, MONTANARI, 1998 p. 108).

Quando os portugueses chegaram ao Brasil, logo de imediato perceberam que os costumes e hábitos alimentares dos índios eram diferentes, pois encontraram aqui frutas e vegetais nunca visto antes e, devido à colonização que ocorreu no Brasil, temos hoje essa diversidade gastronômica conhecida e admirada por todo o mundo.

Segundo a autora do livro Cozinha Judaica, “acredita-se que o comportamento alimentar do homem distingue-se dos animais não apenas pela cozinha, mas também por dietética, prescrições religiosas, além de considerações éticas” (ALGRANTI 2001, p.45).

¹ Qualidade de comensal, camaradagem a mesa (FERREIRA, 2001).

Nos dias de hoje a alimentação está muito mais rica em detalhes, muito mais profissional e cheia de luxo, “os seres humanos atribuem grande função social à refeição e à comensalidade” (FRANCO, 2001 p.23).

O homem passou a se preocupar com os seus próprios hábitos alimentares, com o que é ideal comer, até mesmo com o que está na moda no ramo de alimentos e bebidas. O homem moderno e atual não tem mais medo de provar novas comidas, novos temperos e conhecer melhor suas bebidas preferidas.

A gastronomia induz a fazer do comer uma imensa fonte de satisfação, uma experiência sensorial total. Assim, além dos sabores, consistências, texturas e odores são importantes o cenário, os sons, as cores, a intensidade da luz, as alfaias, o flamejar das velas, o tilintar dos cristais e evidentemente, a interação dos convidados (FRANCO, 2001 p.234).

Hoje, todo profissional se preocupa com a saúde e como melhorar seu hábito alimentar, para isso é importante que ele saiba como melhorar e como aprimorar sua alimentação.

Na gastronomia o que mais se leva em conta é a qualidade ao invés da quantidade, abrangendo a culinária, as bebidas e os materiais usados na alimentação.

Entender a diferença que existe nas três linhas de alimentação já é um primeiro passo: gastronomia, dietética e nutrição.

A nutrição e a dietética estudam os alimentos do ponto de vista da saúde e da medicina, e a dietética refere-se aos hábitos alimentares individuais e cada cultura costuma caracterizar-se por dietas particulares.

O homem atual passa a ser alvo de toda a indústria alimentícia, pois um profissional de sucesso é quem vai realizar eventos onde serão degustados alimentos e bebidas, além de ser um profissional atualizado e de bom gosto que procura comer em bons restaurantes. “Um evento gastronômico , além de ser um fator de integração familiar e social, poderá constituir-se em um importante instrumento de desenvolvimento regional/local [...]” (ZANELLA, 2003 p.195). Esses motivos levam um executivo perceber que em eventos gastronômicos muitas coisas boas poderão ser conversadas e concretizadas, segundo Franco (2001),

A comensalidade, tanto do ponto de vista religioso como profano, foi sempre vista como maneira importante de promover a solidariedade e

de reforçar laços entre membros de um grupo. Entre os que comem e bebem juntos há, em geral, vínculos de amizade e obrigações mútuas, pois a fraternidade e a afinidade são inerentes à comensalidade. (FRANCO, 2001 p.23).

Mas o efeito contrário a bons negócios pode ocorrer se o executivo não perceber que para que os eventos tenham sucesso é de extrema importância que ele tenha em sua equipe pessoas capacitadas para organizar serviços relacionados aos eventos da empresa,

É imprescindível que haja um profissional para organizar e supervisionar esse serviço, muitas vezes representado na figura do gerente de alimentos e bebidas, no próprio gerente de eventos ou em um gerente de banquetes no caso de eventos em hotéis (ESCOLÁSTICO, 2007).

O gerente citado pode facilmente ser substituído por um profissional de secretariado executivo, pois este possui qualificação e competência para tal responsabilidade.

Conseqüentemente um bom profissional de secretariado executivo deve ter a capacidade para coordenar uma equipe formada por outros profissionais específicos da área de eventos (*chefe, garçom, copeira...*).

O próprio secretário pode realizar as etapas de um evento,

além de propiciar e coordenar a integração harmônica entre as áreas envolvidas na venda, planejamento, organização e realização do evento, o gerente deve estar informado sobre as principais preferências, prioridades e expectativas do cliente com relação ao atendimento de convidados (FREUND, 2002 p.26).

Para que um secretário adquira esse diferencial de desempenho e de responsabilidade pela realização de eventos na área de alimentos e bebidas, ele deve ter muito conhecimento de todas as áreas que compõe esse assunto, pois, “primeiramente deve-se levar em conta o público que compõe o evento. A análise desse público leva em conta alguns fatores culturais e socioeconômicos para a escolha do cardápio e serviço” (ESCOLÁSTICO, 2007).

É preparando-se, e principalmente observando, que um bom profissional consegue se especializar nessa área que é tão pouco explorada pelos secretários e tão importante para as empresas, pois, segundo Escolástico (2007),

a alimentação é uma necessidade fisiológica do ser humano, e colocada nos eventos, seja um *coffee break*, café da manhã, almoço ou jantar vem satisfazer essa necessidade, e sendo assim deve possuir uma a-

tenção especial; já que a maioria dos eventos quase não existe sem um serviço de alimentos e bebidas (ESCOLÁSTICO, 2007).

Como a globalização está presente em todos os aspectos no mundo, a alimentação não poderá ficar de fora. Hoje é possível encontrar comidas típicas de todos os lugares do mundo em qualquer lugar. Mas apesar disso, existe muita diferença entre a comida nativa de um determinado lugar ser consumida em um lugar com clima e costumes completamente diferentes de sua origem. Por isso respeitar as diferenças é o fator mais importante para conseguir com que os acontecimentos caminhem para o sucesso, pois a “história das regras de comportamento à mesa está estreitamente ligada à das boas maneiras em sociedade” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998 p. 496).

Por isso um executivo deve entender que ele pode ter total confiança em seu profissional de secretariado para organizar e assessorar todos os seus eventos, inclusive os relacionados a alimentos e bebidas, já que a empresa acaba contratando outros profissionais para realizar esses eventos. Tendo um profissional bem capacitado de secretariado executivo poderia poupar tempo e dinheiro à empresa, ao deixar de contratar funcionários extras para realizar funções que poderiam ser feitas por quem melhor conhece a empresa: o secretário executivo.

2.2 A cultura dietética em algumas regiões do mundo

Além das restrições que existem em algumas religiões o secretário executivo deve também conhecer muito bem os diferentes costumes alimentares das diferentes regiões do mundo.

Como nosso planeta tem um clima diversificado, cada região se adaptou a sua natureza e conseqüentemente criou seus próprios hábitos, sua própria culinária.

O secretário deve se atentar a inúmeros detalhes, para assim facilitar a organização do evento, do começo ao fim. Analisar o perfil dos participantes convidados e do executivo que será o centro de tudo.

Como existe um superior, alguém para quem o profissional está organizando o evento, é essencial que o secretário, em primeiro lugar, saiba como agradar esse superior, em relação ao que servir durante o evento e como servir. Para isso é imprescindível analisar o grupo como um todo,

assim, é importante saber características básicas do grupo de convidados, como idade média e sexo; poder aquisitivo; nível de sofisticação culinária; e perfil (festivo/formal/negócios) (FREUND,2002 p26).

Para aprimorar essa análise, Freund (2002) vai mais fundo para direcionar quem normalmente é o público-alvo de executivos, já que essas pessoas presentes em sua maioria têm algumas características como:

nível superior, faixa etária entre 30 e 45 anos, ainda predominante do sexo masculino, conhecimento de idiomas: esta é uma espécie de perfil básico de quem participa de encontros empresariais, o que leva a concluir que o trabalho de atendimento de evento será sempre alvo de um olhar crítico especial, de gente exigente e bem informada (FREUND, 2002 p.39).

Tanto para o secretário como para o executivo é isso que deve importar, ter pessoas de bom gosto e exigentes, pois para conseguir agradar e satisfazer a esse público é necessário que o serviço seja cada vez mais profissional. “Isso significa que a qualidade do evento deve estar absolutamente afinada com as tendências e exigências dos clientes deste gênero de negócio” (FREUND, 2002 p.36).

Existem algumas restrições quando se envolve comida, e atender a todos independentemente de seus hábitos. A nutrição e a dietética acreditam que essas restrições

devem ser respeitadas para uma melhor qualidade de vida, “é preciso ter em mente que os participantes de um evento como um reunião ou encontro empresarial estão ali a trabalho, o que leva a concluir que os cardápios devem primar pela leveza” (FREUND, 2002 p.41).

Mas, algumas vezes, dependendo de quando for servido esse alimento, é perdoável sair dessas restrições dietéticas, mas “feijoadas, cozidos, rabadas ou pratos similares só devem ser servidos se forem expressamente solicitados” (FREUND, 2002 p.41).

Se pratos altamente calóricos e de digestão demorada forem servidos sem haver uma pesquisa, pode ser desagradável. É muito importante o secretário informar-se sobre os objetivos do evento e, se for necessário uma concentração maior para fazer algo logo após a refeição, não é aconselhável servir pratos assim, pois toda a energia estará direcionada à digestão.

Como o secretário irá fazer um estudo sobre os participantes do evento, “os pratos do cardápio devem identificar-se com a preferência e características pessoais dos participantes” (ZANELLA, 2003 p.197).

Quando houver participantes de outras regiões e outros costumes “no local da reunião, deve ser dada toda atenção quanto aos hábitos, costumes, preferências quanto à alimentação e bebidas” (CARVALHO, 1963 p.478).

Para escolher o tipo de serviço escolhido para servir, os fatores que mais contam são os números de participantes, e qual a duração prevista,

dependendo do tempo e do número de pessoas reunidas, é possível empregar vários tipos de serviços de alimentos e bebidas durante as reuniões. O principal e mais conhecido é o *coffe-break*, que consiste em um pequeno lanche servido durante os intervalos (FREUND, 2002 p.39).

Esse tipo de serviço é o mais indicado; pois, além de ter um custo reduzido, pode se oferecer uma maior variedade, ficando mais fácil agradar a todos os presentes. Normalmente é para ser um lanche breve havendo uma descontração no ambiente, é nesse momento que as pessoas se aproveitam para se conhecerem e reforçar os contatos. Tanto no *coffe-break* quanto em qualquer outro evento que conte com alimentos e bebidas, o secretário ou as pessoas escolhidas por ele, devem ficar atentos; pois, segundo ZANELLA (2003), “os pratos deverão ser adequados à época ou horário do evento,

pois alguns alimentos devem ser mantidos em temperatura especial” (ZANELLA, 2003 p.197).

Evitar constrangimentos, para os convidados poderem degustar os alimentos de forma agradável e harmoniosa. “Assim, devem ser excluídos os alimentos que possam sofrer restrições por algumas pessoas, tanto por sua qualidade, como pela composição e forma de apresentação [...]” (ZANELLA, 2003 p.197).

Os eventos realizados pelo profissional de secretariado sempre contará com a presença de mais de uma pessoa. Como normalmente os presentes nesses eventos serão profissionais e haverá conversas para fechar acordos, ou para apresentação de algum projeto, “é importante evitar alimentos que deixem odor forte na boca ou resíduos entre os dentes; alimentos que exijam técnica adequada para ingestão, ocasionando constrangimentos entre os convidados e a comunicação com os comensais” (ESCO-LÁSTICO, 2007).

Agora, separando melhor os diferentes costumes pelos diferentes países, é importante perceber que mesmo havendo outros costumes, muitos são parecidos com os dos brasileiros. Cabe ao executivo e seu secretário executivo decidirem se na ocasião do evento será interessante servir alguma comida típica do Brasil, ou servir comidas que o convidado no caso de estrangeiro está mais acostumado.

O ideal seria mesclar as duas culturas, para assim poder proporcionar troca de idéias para não se faltar assunto à mesa. Um pode indicar um alimento ao outro, e o estrangeiro pode se sentir à vontade em dizer se a comida que foi feita em sua homenagem lembra a original de seu país.

Os Europeus são conhecidos por seu jeito frio e fechados, mas na hora de sentar-se à mesa para desfrutar bons momentos acabam se soltando mais. “O prazer em comer é um traço cultural da França: os franceses discutem culinária como os brasileiros discutem futebol” (PESSOA; KRITZ, 2001 p.96).

A culinária francesa é conhecida no mundo como a mais tradicional, percebe-se que os grandes *chefs* são franceses, “a culinária francesa faz da cozinha uma arte e se esmera na riqueza de ingredientes e no requinte dos detalhes; por essa e outras é a mais venerada do mundo” (PESSOA; KRITZ, 2001 p.96).

É importante descobrir algum item interessante sobre os costumes alimentares do convidado, pois isso mostrará interesse e preocupação, fazendo com que a pessoa se sinta muito confortável. Como exemplo, sabemos que a cerveja é uma bebida muito apreciada na Alemanha e até sabe-se que lá a bebida é consumida a uma temperatura que para os brasileiros consideram “quente”, mas, Carvalho (1963) quando fala sobre essa bebida conhecida mundialmente questiona: “deve-se beber cerveja geladíssima? Não. E a prova disso é que o bom bebedor a sente choca e de gosto amargo, quando isso acontece” (CARVALHO, 1963 p.153). Isso explica então o porquê o costume dos europeus, especialmente os alemães, consumirem essa bebida em temperatura ambiente.

Mas, além disso, é importante saber também qual o tipo de alimento apreciado. “Na Alemanha são comuns os pratos levemente azedos, meio azedo e meio doce; e a cerveja é a bebida que tipicamente acompanha as refeições” (PESSOA; KRITZ, 2001 p.95).

Por ser um continente grande e com muita diversidade cultural, a Europa acaba sendo conhecida, gastronomicamente falando, mais pela França, Alemanha e Itália, sendo que este último possui uma culinária “muito popular no mundo inteiro, é uma cozinha simples que dá destaque aos cereais, em especial o trigo, e abusa dos tomates” (PESSOA; KRITZ, 2001 p.97). As massas italianas são muito populares, e fácil de agradar quando oferecida, mas se for oferecer comida italiana a um Italiano, verifique-se que é de boa qualidade e se segue os costumes originais.

Na maioria dos lugares quando uma refeição é servida existe todo um percurso a ser seguido. Os pratos a serem servidos durante todo o evento normalmente são finalizados com uma sobremesa. Mas, em alguns lugares, essas regras não são importantes, “a etiqueta indiana não prevê ordem na apresentação dos pratos, e até alternam doces e salgados na refeição” (PESSOA; KRITZ, 2001 p.97).

Outra culinária que também foi muito bem aceita pelo paladar dos brasileiros, devido à grande influência na colonização, foi a comida árabe. Existindo em diversas cidades do Brasil o famoso restaurante, de rápida aquisição do produto, rapidez no atendimento e preços incompatíveis, o *Habib's* ganhou o gosto do brasileiro popularizando a comida árabe. Segundo Pessoa e Kritz (2001), “a culinária árabe é uma das mais

apreciadas do mundo, provavelmente porque faz de cada prato uma iguaria especial, por seus temperos e ingredientes perfumados” (PESSOA; KRITZ, 2001 p.95).

Já no Oriente os costumes são bem diferentes. A comida chinesa já conseguiu ganhar seu espaço no paladar do brasileiro, e hoje devido à grande preocupação com a qualidade de vida, a comida japonesa também vem conquistando seu espaço cada vez mais rápido dentro do Brasil.

O arroz, para os dois povos é considerado o alimento mais presente nas mesas, mas “em banquete chinês, geralmente não se serve arroz. Sua ausência é um sinal de que o anfitrião ofereceu tão ampla variedade de alimentos que seus convidados não necessitam do arroz cotidiano” (FRANCO, 2001 p.130).

Tanto se o executivo for receber convidados de origem oriental ou quando ele for, no caso, convidado por orientais, preste atenção nos detalhes que muitas vezes são esquecidos pelas tradições ocidentais, “os japoneses, talvez mais do que qualquer outro povo, consideram de mau gosto deixar comida no prato e mesmo restos não comestíveis são em geral deixados de maneira mais arrumada possível” (FRANCO, 2001 p.133).

Se o evento for ocorrer no Brasil e o executivo quiser propor aos seus convidados um jantar típico japonês, é importante que ele saiba como deve proceder todo o evento, pois são um povo extremamente corretos e organizados. Por isso, “nos convites, mencionam-se os nomes dos convidados, dando assim a cada destinatário a possibilidade de se desculpar e não comparecer a uma reunião em que esteja presente alguém cuja companhia não lhe fosse agradável” (FRANCO, 2001 p.130).

Depois de enviados os convites, preocupar-se com o desenrolar do evento, na cultura oriental de classe mais elevada ou “para a aristocracia, mesmo um mero jantar entre amigos era regido por cerimonial elaborado, com regras bem definidas de como sentar os convidados à mesa e de como conduzir a conversação” (FRANCO, 2001 p.130).

Quando for o momento de servir, os presentes devem seguir as tradições, “o uso de palitos (*hashi*) para comer é sinal de boa educação, em contraste com o comer com os dedos. Não se usa faca de mesa, pois cortar e picar são tarefas para cozinheiros e seus auxiliares, nunca feitas à mesa” (FRANCO, 2001 p.130). Por isso ficar atento com

quem está preparando o alimento, pois se essa pessoa não souber dos costumes pode ser que faça alimentos em que o uso de garfo e faca seja necessário.

Devido à presença de orientais desde o começo da colonização do Brasil e também pela força que sua culinária está tendo no país, servir comida oriental é de bom tom. Se caso não for de agrado de algum participante, sempre tenha em mãos algum outro tipo de alimento a oferecer. Para os brasileiros, o peixe e o arroz já são comidas inseridas no cotidiano, “em contra partida, na China e no Japão sempre houve preconceito contra o leite e os laticínios. Parece estranho nessas culturas que seres humanos desmamados continuem alimentando-se de leite” (FRANCO, 2001 p.28).

Agora com uma visão mais direcionada às bebidas, podemos dizer que elas podem ajudar ou atrapalhar na realização de um evento mais direcionado a âmbitos profissionais.

A questão de servir ou não bebidas alcoólicas durante a realização de eventos é sempre um problema a ser discutido com o executivo. Claro que a opção faz com que o ambiente se torne mais descontraído, mas pode ser arriscado no caso de haver algum consumo descontrolado por parte dos convidados e acabar acontecendo algum ato constrangedor.

Muitas vezes a presença de álcool não é muito agradável, “nada de exagero nas bebidas; e álcool, só se for formalmente pedido. Águas, sucos e refrigerantes são as bebidas mais indicadas” (FREUND, 2002 p.41).

Para o secretário cabe saber servir e quando servir. O que deve pesar na decisão é saber qual o horário do evento, pois assim será mais fácil decidir se deve ou não ter bebidas alcoólicas. Se for uma reunião, por exemplo, não se deve nem cogitar a possibilidade de oferecer bebidas alcoólicas, pois é necessário haver uma concentração e uma seriedade no grupo. “O que se costuma oferecer é um café ou chá na recepção dos participantes e um serviço de alimentos e bebidas especial, que funciona como uma espécie de apoio para convidados” (FREUND, 2002 p.45).

Mas, se for decidido que no evento é permitida a degustação de *cocktails*, vinhos, cervejas... o secretário deve estar preparado para saber o que indicar ao executivo em suas recepções. Se o evento for uma coisa mais casual, entre poucas pessoas e

uma tentativa de descontração entre os participantes, o ideal será oferecer vinho, que pode variar entre tinto ou branco, dependendo do que for ser oferecido para comer.

Os vinhos precisam de uma atenção toda especial para serem servidos. Tanto o branco quanto o tinto. Cada um tem uma temperatura diferente para ser mais agradável quando for degustado, sendo que

“os vinhos brancos são bebidos frescos [...] e para que esse frescor seja conseguido de forma rápida e sem muitas complicações, o ideal é [...]havendo gelo com balde (que é a melhor maneira, porque refresca mais depressa e conserva a garrafa sempre na mesma temperatura)” (CARVALHO, 1963 p. 8).

Se a ocasião pedir o *champagne*, em algum momento que se queira fazer um brinde, ou como uma forma de aperitivo antes de começar a servir os alimentos, o autor de a Arte de beber, Carvalho, responde a essa dúvida, “com *champagne*, qual é a boa temperatura? Frio, bem frio, mas não com uma crosta interna de gelo na garrafa, como alguém pode vangloriar-se de servir a seus convidados” (CARVALHO, 1963 p.154)

Essas diferenças entre as bebidas podem parecer pequenos detalhes, mas se o executivo for convidado para um evento ou tiver convidados e o vinho for oferecido, é importante que ele saiba como conduzir essa degustação, por isso o secretário executivo deve saber desses detalhes para poder auxiliar o executivo, como saber que “muito gelado, o vinho branco perde o aroma” (CARVALHO, 1963 p.9).

Previero (2007) explica que para vinho branco se deve usar a expressão aroma, pois o vinho branco é um vinho que para ser bom normalmente deve ser novo. A expressão *bouquet* é usada para vinhos mais velhos que, para serem bons, na maioria das vezes são os vinhos tintos.

O que pode parecer óbvio, para outras pode ser um item totalmente desconhecido; por isso, um profissional de secretariado nunca deve pensar que algo não deve ser dito algo por parecer ser muito óbvio para ele, como por exemplo, “beber *champagne* com gelo dentro do copo é também prova de falta de gosto e de civilização” (CARVALHO, 1963 p.154). Para um profissional preparado e especializado em eventos relacionados a bebidas, isso pode parecer óbvio, mas pode ser que para o executivo não e, se caso ele cometesse esse ato, seria vergonhoso.

Voltando aos vinhos, se a ocasião for um pouco mais formal e tiver uma refeição completa, com entrada, primeiro prato, prato principal, sobremesa, o vinho passa a ser

um verdadeiro convidado na festa, pois existem seus momentos certos para aparecer, “[...] o primeiro vinho a ser servido (quando houver dois) é o branco, porque o peixe vem sempre antes da carne” (CARVALHO, 1963 p.35).

Como nessas ocasiões será feita a degustação de tipos diferentes de vinhos, “num mesmo copo, nunca dois vinhos diferentes ou o mesmo vinho de duas garrafas diversas; termine um copo para servir-se de outro, em ambos os casos” (CARVALHO, 1963 p.39). Assim sendo, o executivo conseguirá saborear melhor o verdadeiro sabor do vinho. Se, por acaso, não houver a troca de taças, o ideal é despejar na taça já usada um dedo de água e depois bebê-la ou despejá-la em algum recipiente apropriado colocado à mesa, assim o vinho que estava antes não irá mais influenciar no sabor do próximo.

Se o executivo precisar de auxílio de seu secretário para saber que vinho oferecer aos seus convidados, ele deve então saber, em primeiro lugar, o que será oferecido de alimento, para assim poder direcionar o que será melhor. “Evitar sempre servir um vinho mais forte antes de um mais suave, porque o primeiro corta o efeito do segundo” (CARVALHO, 1963 p.38).

Não confundir também as horas em que os diferentes tipos de vinho devem ser servidos: “evitar o vinho tinto depois de um vinho branco licoroso [...] e evitar sempre o vinho doce antes do seco” (CARVALHO, 1963 p.38),

Quando for servir vinho, a pessoa que fizer isso deve também saber como essa bebida deve ser degustada. Primeiramente não se deve encher a taça, servir somente o equivalente a um trago, para que assim quem for beber possa avaliar todos os aspectos do vinho (aroma ou *bouquet*, coloração, densidade e por fim o sabor) “[...] se a bebida vier até a borda, o *bouquet* do vinho não tem espaço vital para agir” (CARVALHO, 1963 p.153).

Cada alimento combina melhor com um tipo de vinho, e mesmo os vinhos sendo tintos possuem nomes e sabores diferentes, dependendo da região em que foram produzidos e do tipo de uva que foi usada na sua produção.

É recomendado que haja uma harmonização entre os alimentos e o vinho a ser servido, se, por exemplo, o vinho for mais ácido, o ideal seria servir um alimento com

mais gordura ou adocicado; outra recomendação é servir alimentos e vinhos da mesma região (comida italiana com vinhos italianos).

Mas mesmo com essas recomendações o secretário executivo não pode se esquecer de que, por mais que um convidado entenda de vinho, os gostos podem ser diferentes. Algumas vezes, quebrar a regra pode ser muito agradável, além de ser mais um assunto descontraído para se ter à mesa.

Para poder arriscar em contrastes na harmonização, é aconselhável que essa combinação já tenha sido provada em outra ocasião; pois, se estão sendo oferecidos em um evento alimentos e bebidas, para o convidado, entende-se que o anfitrião sabe que essa dupla será harmoniosa.

Então, a dica dada pelo enólogo Previero (2007) sobre qual o vinho melhor para se servir, diz que na dúvida opte por dois tipos, ou os espumantes, que são vinhos mais leves e de sabor mais suave ou por vinhos sem acidez e sem tanino (substâncias que causam a sensação de amargor e adstringência), que combinam com qualquer alimento e são de maior preferência, principalmente entre as mulheres.

Deve-se lembrar que não existem regras e sim sugestões, como que, vinhos jovens antes dos vinhos velhos, vinhos secos antes dos vinhos doces, vinhos brancos antes dos vinhos tintos, vinhos tintos com carnes e vinhos brancos com peixes.

Para haver um melhor entendimento, o secretário, com a liberdade de realizar esses eventos, que pode eventualmente receber convidado na empresa que são de outras nacionalidades, deverá saber que ao redor do mundo existem as bebidas mais tradicionais, mas isso não é uma norma. Às vezes as pessoas não gostam do que é tradicional, por isso ter sempre outras opções a oferecer é muito mais seguro.

“É dever de casa destes especialistas saber, por exemplo, que os americanos gostam de bebidas com muito gelo e preferem as composições; que os ingleses têm uma queda para vinhos, uísques e bebidas à base de gim e vodka (com água, soda, tônica ou composições); que os portugueses optam freqüentemente por vermouths; que o vinho do Porto, nos últimos tempos, fisgou o coração dos franceses; que os alemães apreciam bebidas após as refeições; que os brasileiros, por sua vez, elegeram a cerveja e a cachaça como suas bebidas preferidas” (FREUND, 2002 p.91).

2.3 Os aspectos dietéticos das religiões judaica e muçulmana

O secretário executivo deve atentar a muitos detalhes quando for realizar algum tipo de evento relacionado a alimentos e bebidas, pois normalmente ele irá realizar algo onde estarão presentes, além do executivo, outros convidados, e por isso a atenção deve ser maior.

O secretário que realmente busca a excelência deve informar-se quais são os costumes e hábitos alimentares de seu executivo, pois sabendo seus gostos é mais fácil agradá-lo e saber o que oferecer para ele e seus convidados em qualquer ocasião.

Quando o executivo mencionar que irá receber algum convidado e que o secretário executivo deve preparar algum ambiente com alimentos e bebidas, ele deve primeiramente informar-se sobre o perfil desses convidados, pois obviamente o executivo não irá informar todos os detalhes, pois alguns desses detalhes podem passar despercebidos aos olhos dele.

Quando esses convidados forem de religiões em que existem restrições específicas no hábito alimentar, o secretário executivo deve ficar ainda mais atento, pois ir contra a esse costumes é algo inadmissível e pode acabar ferindo sentimentos e provocando constrangimentos desagradáveis, cuja reparação poderá ser difícil.

Quando Franco (2001) relata, em seu livro, detalhes sobre os hábitos culinários, pode-se perceber que realmente respeitar as diferenças é um importante sinal de que o anfitrião mostrou-se preocupado e interessado em saber da cultura de seu convidado.

Os hábitos culinários de uma nação não decorrem somente de mero instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar. São expressões da sua história, geográficas, clima, organização social e crenças religiosas. Por isso, as forças condicionam o gosto ou a repulsa por determinados alimentos diferem de uma sociedade para outra (FRANCO,2001,p. 23).

Para entender melhor a questão de restrições alimentares em pessoas de crenças diferentes, serão pesquisadas as duas religiões mais restritas a hábitos alimentares, no caso a judaica e a muçulmana. Esses dois povos são extremamente fiéis a suas religiões e tradições, acreditando que seus seguimentos são os corretos, e por isso em sua maioria em hipótese alguma vão contra suas crenças.

As duas religiões se parecem muito em seus costumes alimentícios e na visão em relação a bebidas alcoólicas, mas existem algumas pequenas diferenças, e é importante saber e ressaltar para evitar constrangimentos. A seguir um estudo comparativo sobre essas duas religiões.

No judaísmo existem duas vertentes, “os *askenazin*, descendentes dos palestinos da era romana, que se estabeleceram na Europa Central e Oriental, e os *sepharadim*, de influência árabe, que viveram na Espanha e Portugal até sua expulsão na década de 1490” (ALGRANTI, 2003 p.37).

Apesar de pertencerem a classes diferentes, são judeus e seguem as mesmas ideologias religiosas, embora existam algumas diferenças entre eles, como acontece no Cristianismo, todos são cristãos, mas existe uma diferença entre suas divisões.

Para os judeus existe um termo que é usado para definir qual o tipo de alimento e bebida aceito pelos religiosos, e inclusive para os *askenazin* e para os *sepharadim*. Esse termo é a palavra *Kasher* que, quando usada quer dizer correto, justo e, quando relacionado a alimentos, quer dizer que está apto, aprovado, ou seja, está liberado para o consumo dos judeus. Esse termo é muito respeitado e em todos os alimentos é importante essa aprovação, é como se fosse um selo de certificação de qualidade.

Diversos autores conseguem explicar bem claramente como diferenciar os alimentos e bebidas *kasher* dos não *kasher*. Começando por Algranti (2003 p.48), “os critérios escolhidos para distinguir os animais puros referem-se especialmente aos órgãos de locomoção: as patas para animais terrestres, as barbatanas para os aquáticos [...] os animais puros devem se locomover” por meio dos seus órgãos reconhecidos pela religião. Depois de entendida essa diferença e perceber qual o maior detalhe que separa os puros dos impuros, pode-se aprofundar um pouco mais nos detalhes dessa separação.

O importante é que,

para que se reconheçam os animais terrestres considerados como “puros”: eles devem ter o “casco fendido”, “partido em duas unhas” e devem “ruminar”; quanto aos peixes “puros”, eles devem ser dotados de “barbatanas” e de “escamas (FLANDRIN, MONTANARI, 1998 p. 82).

Continuando com a explicação sobre os animais aquáticos considerados puros ao entendimento de um judeu, existe mais um pequeno detalhe que o profissional diferenciado deverá saber,

“são proscritos então os animais aquáticos que se fixam no fundo das águas ou nas pedras [...], pois segundo os ensinamentos religiosos [...] é considerado impuro o animal que não respeita os planos de Deus, como crustáceos, por exemplo, e animais marinhos que se deslocam sobre patas e vivem na água com órgãos terrestres” (ALGRANTI, 2003 p.48).

Para eles todos os animais consumidos devem ser avaliados por seus fundamentos, assim como para os répteis, “para os judeus, o fato de os répteis não terem um órgão de locomoção é considerado como uma anomalia, um mal” (ALGRANTI, 2003 p. 48).

Todas essas restrições têm um fundamento, são ensinadas para todos os judeus e são respeitadas por toda a comunidade judaica. Todos esses ensinamentos e regras a serem seguidos podem ser interpretados através dos mandamentos escritos no *Torá*, que é o livro sagrado dos judeus, assim como a Bíblia é para os católicos.

Apesar de ter o livro sagrado e o judaísmo ser uma religião que segue totalmente seus fundamentos, surgiram na atualidade novas visões para acompanhar as mudanças,

o movimento reformista declarou que um judeu poderia ser judeu ainda que não praticasse os fundamentos, que provem do *Torá*, denominados em hebraico *Kashrut* (leis dietéticas), indicando alimentos adequados para uso *Kasher* (hebraico) ou *Kosher* (iídiche) (ALGRANTI, 2003 p.45).

Apesar desse movimento reformista permitir que possa haver o consumo de alimentos considerados impuros pelos judeus, não quer dizer que o secretário executivo, quando assessorar um evento, deva levar isso em consideração e julgar que todos os judeus aderiram ao movimento. É melhor ser cuidadoso, pois se for algum judeu que não segue os fundamentos tradicionais será desnecessário tal cuidado, mas se for um convidado totalmente radical irá ficar honrado com a preocupação.

Portanto, após entender o que pode e o que não pode ser servido, o secretário deve caminhar agora para como servir os alimentos aceitos, pois os impuros serão descartados logo de imediato durante a escolha dos produtos.

A atenção maior deve ser para a preparação da carne. O judeu não come carne de porco; pois, apesar de ter o casco fendido, eles não ruminam. Então, no Brasil, o

ideal é servir a carne de vaca, pois é uma carne que provavelmente o seu executivo também está acostumado a comer (contanto que ele não seja vegetariano).

Se a escolha for carne de vaca, ela deve ter todo um processo para que o tribunal rabínico² libere seu consumo. Esse processo vai desde o abatimento do animal até seu cozimento.

Começando com o abatimento do animal,

a matança deve seguir as Leis de *Shehitah*, que têm como objetivo poupar o sofrimento do animal, e deve ser feita por um *shochet*, um indivíduo treinado, que deve ser um judeu adulto do sexo masculino, credenciado por autoridade rabínica, com um certificado de fidedignidade (ALGRANTI, 2003 p.49).

Quando o profissional responsável pela organização gastronômica do evento for adquirir a carne, deve procurar um estabelecimento que a venda com o selo do tribunal rabínico, comprovando que aquela peça de carne é uma carne *kasher*. Esse selo é chamado de *Halal* e deve ser guardado mesmo após a preparação, pois o convidado saberá que está comendo um alimento apropriado.



Figura 1: Selo de qualidade colocado nas carnes com a supervisão do Tribunal Rabínico

Normalmente quando um judeu é convidado para participar de um evento onde serão servidos alimentos e bebidas, envia-se uma pessoa de confiança ao estabelecimento onde serão preparados os alimentos para assim certificar que o judeu convidado possa alimentar-se de acordo com suas crenças.

² Consiste em três rabinos que aceitam o Torá como a palavra de Deus e aceitam cumprir os 613 preceitos na vida diária e pessoal. (SHEMTOV, 2007)

Para que o secretário executivo não mude todo o cardápio do evento e tenha somente um número pequeno de convidados com restrições alimentares, ele pode orientar o *chef* da cozinha para que faça o prato do convidado, separadamente. Assim, na hora de servir, um garçom se responsabiliza por servir diretamente ao convidado, que foi previamente informado dos cuidados tomados.

Quanto à preparação da carne, o cuidado maior é na mistura dos ingredientes; pois, “a qualquer rabino que se pergunte, a afirmação será sempre a mesma: carne e leite não devem ser misturados” (ALGRANTI, 2003, p.46). Para os judeus, cozinhar a carne com leite pode-se correr o risco de o leite ser do animal que lhe deu origem e isso é inadmissível. Na residência de alguns judeus, esse fundamento chega ao extremo de terem dois aparelhos de refrigeração, sendo um para carnes e outro para derivados de leite; até mesmo os talheres são separados, para não ocorrer nenhum tipo de contaminação.

O fato de não misturar carne com laticínios não é somente no cozimento, “[...] não se permite também o uso de gordura proveniente de produtos lácteos (manteiga, margarina) no preparo de carnes” (ALGRANTI, 2003 p.48). Para as outras pessoas que não seguem essa religião fica complicado mudar costumes tão rotineiros dentro da cozinha, e por esse motivo é que normalmente fica alguém fiscalizando todo o preparo do alimento de um judeu.

Portanto, em relação a carnes tem que ficar bem claro para os secretários executivos, assessor de eventos ligados a alimentos, que quando o executivo for receber algum convidado judeu “proíbe-se o consumo da carne do porco, dos animais sacrificados aos ídolos ou abatidos em desrespeitos às regras” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998 p. 339).

Com relação às bebidas, os judeus apreciam muito os vinhos, mas somente vinhos produzidos por comunidades judaicas, como uma forma de companheirismo entre as comunidades. Mas existem meios de consumirem vinhos vindo de comunidades não judaicas; pois, “a coletividade respeite a proibição de consumir vinho vindo de fora; com efeito, ele é considerado impuro, a menos que entre na comunidade com o consentimento do tribunal rabínico ou dos membros do Conselho” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998 p. 366).

Para a vida de um judeu praticante, que respeita seus mandamentos e suas crenças religiosas, os hábitos alimentares o acompanham por todas as fases de sua vida como um homem perante a sociedade judaica,

ao longo de sua vida, o judeu passa por uma série de etapas decisivas que dão lugar a numerosos ritos: nascimento – circuncisão e hadas -, a constituição de uma família – o casamento – a morte ou a passagem à imortalidade – funerais. A cada etapa corresponde um tipo de alimento (FLANDRIN; MONTANARI, 1998 p. 362).

Entendidas as restrições judaicas, o secretário deve preocupar-se também com o outro grupo religioso também repleto de fundamentos e normas em sua dieta e em seus hábitos alimentares diários: os muçulmanos.

Diferente dos judeus, para os muçulmanos, as regras alimentares são menos detalhistas. Para eles, “nas normas islâmicas proíbe-se o consumo de carne de porco, assim como dos animais sacrificados aos ídolos, ou abatidos em desrespeito às regras” (ALGRANTI, 2003 p.47).

Um dos hábitos e cuidados que ocorre é que os “muçulmanos, ao contrário dos judeus, misturam carne com leite, e se servem de *Leben*, uma forma de iogurte, para limpar o corpo de uma pesada refeição de carne e arroz” (ALGRANTI, 2003 p.47), mas a carne por eles consumida não poderá ser carne de vaca; portanto, um secretário que conheça os hábitos alimentares do convidado muçulmano deve saber que para eles “a vaca passou a ser considerada descendente direto de um espírito sagrado, *Kamadhenu*. Desde então, seu leite é muito estimado como alimento e sua vida protegida” (FRANCO, 2001 p.28).

Sabendo desses detalhes sobre os muçulmanos, realizar qualquer tipo de evento fica mais fácil. Outra restrição que é considerada importante e que deve ser respeitada são os rituais de jejum, já que essa restrição vai além de quais alimentos servir, fixando-se no momento adequado de servir a refeição.

Quando os muçulmanos estão passando pelo nono mês existe uma atenção especial em seu calendário lunar. É nesse mês que todos os muçulmanos fazem jejum conhecido em todo o mundo como *Ramadã* ou *Ramadão*. É importante respeitar, pois “durante o *Ramadão* (o nono mês do calendário islâmico) cada muçulmano adulto deve

abster-se de alimento, de bebida, de fumar e de ter relações sexuais desde o nascer até ao pôr-do-sol”.³

Preocupando-se com o período de jejum, pois o “jejum do *Ramadã* é o centro de suas crenças religiosas” (ALGRANTI, 2003 p.47), e evitando servir alimentos durante o período em que está proibido de fazer algumas coisas, inclusive se alimentar, o secretário com certeza estará garantindo muito mais confiança de seu executivo, mas como o calendário deles é diferente do nosso calendário Gregoriano, a data nunca cai no mesmo dia, por isso o responsável em assessorar deve sempre se informar corretamente da data prevista para se realizar o *Ramadão*, para eles, “[...] o conjunto de suas práticas culinárias e hábitos alimentares constitui uma das mais altas expressões dessa tradição” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998 p. 359).

Na preparação dos alimentos, um ingrediente que fica inadmissível é o fermento. Para os católicos não existe problema em seu consumo na vida cotidiana, mas “para os israelitas, porém, o uso de fermento se transformou em objeto de restrições religiosas, e a fermentação, símbolo de corrupção e deterioração” (FRANCO, 2001 p.29).

Em relação a bebidas alcoólicas, os muçulmanos além de não poderem consumir no período do *Ramadã*, é um povo que deve orar cinco vezes durante ao longo do dia, e “a interdição de bebidas fermentadas visa impedir os muçulmanos de orarem embriagados” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998 p. 339); portanto, nas civilizações que seguem essa religião, as bebidas alcoólicas são estritamente proibidas.

Para os religiosos muçulmanos, “o ritual das refeições consiste em começar por uma invocação e terminar com agradecimento a Deus” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998 p. 339). Isso é algo muito importante na vida de pessoas que levam a sua religião a sério e sempre respeitam suas normas, cabendo então ao secretário respeitar também, além de que, em caso de dúvida, ele deverá ligar para alguém que se relacione diretamente com o convidado, como o secretário do mesmo.

³ Disponível em:

http://pt.wikipedia.org/wiki/Is%C3%A3o#O_jejum_no_M.C3.AAs_do_Ramad.C3.A3o_.28Saum.29. Acesso em: 16 abr. 2007

Como o convidado é do executivo, todo tipo de decisão sobre o que oferecer em termos de alimentos e bebidas pode ser conversado, para garantir que o evento seja satisfatório, agradando a todos.

2.4 A harmonização de alimentos e bebidas sob a orientação do secretário executivo

Para o profissional de secretariado que percebe a importância de ter conhecimento em áreas menos exploradas pela maioria dos profissionais é importante que ele se dedique a esses diferenciais.

Por ser um diferencial, é preciso que ele se dedique ainda mais, para poder dominar completamente sobre o assunto.

Algumas pessoas podem achar que, por se tratar de um assunto diferente, o executivo ao contratar um secretário deve ficar agradecido por esse empenho a mais e aceitar o serviço mesmo que não seja impecável. Mas isso é um erro muito grande, porque se o profissional decidiu fazer algo que se difere da maioria, deve fazê-lo muito bem, para assim provar que um profissional que tem capacidade de fazer coisas além do que é esperado dele.

Portanto, um secretário que se responsabilize em organizar eventos com alimentos e bebidas deve fazer isso tão bem quanto organizar uma agenda, liderar uma equipe, realizar reuniões e ser competente em todos os seguimentos que ele decidirá seguir.

Para ser bom em algo que faz não basta somente gostar, é necessário estudar, pesquisar, observar e, se possível, também perguntar, para que os acertos sejam infinitamente maiores do que os erros.

Mas antes de ficar perguntando, existem algumas técnicas de realização de eventos com alimentos e bebidas que facilitam o planejamento. O mais importante é analisar os dados,

a escolha do menu e as quantidades servidas devem levar em conta o número de convidados (calcula-se, em geral, 450gramas por pessoa) e o perfil do grupo (se é formado, por exemplo, por jovens, empresários, pessoas idosas etc.), o horário do evento e o clima ou estação do ano no qual vai ser realizado (FREUND, 2002 p.53).

Para quem ainda não sente confiança, ou ainda não se acostumou em realizar eventos grandes, o que pode ser feito, e que acaba sendo o de maior resultado empre-

serial, é a organização de coquetéis, que podem ser utilizados como coringa em diferentes razões comemorativas, pois,

coquetel é um ato festivo de caráter simples e informal, organizado para festejar ou promover acontecimentos especiais e significativos, tais como conclusões de curso, lançamento de produtos, recepções, inaugurações, datas festivas, sessões de autógrafa etc (ZANELLA, 2003 p.210).

Para a realização de um coquetel, o que deve ser considerado importante é o que vai ser oferecido; pois, por ser informal, normalmente não existem mesas e cadeiras, somente mesas de apoio para pode haver uma maior circulação no ambiente, então:

coquetéis diurnos, mais raros, sugerem uma variedade maior de *soft drinks*. A presença do champanhe e do vinho branco igualmente bem-vinda. Já em coquetéis vespertinos, ao cair da tarde, devem ser incluídos destilados como vodka e uísque – além de drinks normalmente apreciados em *happy hours*, como o martini seco (FREUND,2002 p.65)

É importante também avaliar quais os critérios em relação aos negócios empresariais o executivo pretende alcançar com esse coquetel para, além de saber o período, pode-se também avaliar os participantes. “O cardápio de um coquetel dependerá do local, nível social e cultural dos participantes e convidados e principalmente da importância ou expressão do evento” (ZANELLA, 2003 p.210).

O secretário, quando for organizar, deve saber que não deve ser ele quem vai realizar todos os serviços. Ele deve saber suas funções e realiza-las com sucesso. Outros serviços, que cabem a outros profissionais realizar, ele deve treiná-los para que sejam de sua confiança para realização de eventos empresariais,

cada evento demanda um tipo de serviço diferenciado, e a mão-de-obra muitas vezes não é qualificada para tal. Treinamento para os funcionários para que conheça todos os tipos de serviços e postura perante o cliente, apresentação pessoal e comunicação (ESCOLÁSTICO 2007)

Se um coquetel for realizado com o mesmo profissionalismo de um evento completo para uma quantidade muito maior de convidados, terá com certeza trazido bons resultados.

O coquetel, apesar de ser muito mais simples, é tão utilizado quanto todos os outros eventos conhecidos na área de alimentos e bebidas. “Isto significa que o coquetel deve ter padrões de formalidade e de excelências impecáveis, à altura, por exemplo, de jantares e banquetes” (FREUND, 2002 p.64).

O secretário deve compreender a importância de eventos relacionados com alimentos e bebidas e perceber que esse assunto é muito comentado nos dias atuais, já que grandes negócios são fechados em jantares, almoços, festas de fim de ano, tudo pela satisfação de estar comendo e bebendo em ambientes agradáveis com pessoas e com serviços agradáveis.

A grande dificuldade de muitas pessoas é manter uma dieta balanceada, pois passam por diversos médicos para mudarem seus hábitos alimentares, para aprenderem a comer de modo mais saudável, “mas nem todos os consumidores – sejam eles membros das elites esclarecidas ou do povo ignorante – aceitam escutar o médico, em vez de seu apetite” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998 p. 677).

A realização de eventos com boa comida e bebida adequada é hoje algo fundamental dentro das empresas, independentemente do porte dela. Qualquer cliente ou colaborador se sente satisfeito quando, ao entrar em uma empresa, é recebido com um *coffe break* a sua espera, e com uma pessoa responsável para “auxiliar no controle dos serviços de *coffee break* nas reuniões, verificando em cada intervalo, a temperatura das bebidas para a reposição se for o caso (café, água, sucos etc)” (ZANELLA,2003 p.40), fazendo com que as pessoas que estão ali degustando percebam que a empresa realmente se preocupa com seus colaboradores.

Um momento, por menor que seja, em que uma pessoa pare durante o dia para tomar um cafezinho, comer uma bolacha, pode render muito para a empresa. Nesses momentos seus colaboradores internos conseguem relaxar um pouco a mente e realizar melhor seu trabalho, e um colaborador externo pode relaxar por um instante de seu cotidiano agitado, e assim conseguir pensar melhor em suas decisões, principalmente as relacionadas à empresa em que ele se encontra degustando um pequeno *coffe break*.

A alimentação e as bebidas podem ter momentos certos para serem oferecidos. “Trata-se de circunstâncias sociais em que mais se bebe do que se come (o aperitivo, o coquetel), ou refeições mais rápidas e informais, às vezes até um pratinho nos joelhos e um copo na mão” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998 p. 498), qualquer hora é hora para comer, beber, conversar e aproveitar momentos que se diferem da vida rotineira.

Tendo o secretário entendido todos os fatores que levam as pessoas a comerem e beberem com tanto prazer, e com tanta satisfação, o executivo pode ficar tranqüilo para oferecer esse tipo de evento em que se saiba harmonizar alimentos e bebidas a seus colaboradores, pois ele tem em sua empresa um profissional qualificado e que sabe exatamente o que deve ser oferecido, a quem e quando, respeitando a diferença existente nos hábitos alimentares das pessoas, procurando agradar o maior número de convidados possível.

3 METODOLOGIA

O método utilizado nessa pesquisa foi método dedutivo, pois o conhecimento é fundamentado na pesquisa e as constatações particulares conduzem à elaboração de generalizações (GIL, 1999).

Após a identificação do melhor método a utilizar foi levantada a problematização, na qual a necessidade se deu pela falta de estudos na área que foi pesquisada.

Foi analisada uma população amostra, de modo probabilístico, e se pode analisar e aplicar um tratamento probabilístico. Os entrevistados foram selecionados segundo a necessidade do estudo (GIL, 1999).

As perguntas do questionário são classificadas como fechadas (sim ou não) e abertas (entrevistado pode dar sua opinião).

Ao decorrer da pesquisa buscamos esclarecer conceitos e idéias e foi realizado um levantamento bibliográfico e procedimentos que, segundo Gil (1999), caracterizam uma pesquisa exploratória, que normalmente é realizada quando o tema escolhido é pouco explorado.

A população dessa pesquisa foi definida por elementos que possuem determinadas características, no caso, executivos de empresas de grande porte do município de Bauru, e a amostragem foram de onze executivos.

O questionário foi usado como técnica de investigação e as questões apresentadas por escrito tiveram o objetivo de conhecer as opiniões dos selecionados sobre o tema pesquisado.

Algumas vantagens foram levadas em consideração para a escolha do questionário como técnica de coleta de dados, uma vez que, segundo Gil (1999), o questionário permite que as pessoas o respondam no momento em que julgarem mais conveniente; não expõe os pesquisadores à influência das opiniões e do aspecto pessoal, e garante o anonimato das respostas, o que consideramos importante para a realização desta pesquisa de campo.

O questionário foi construído basicamente com perguntas específicas (apêndice A) para levantar o que os executivos pensam quando é mencionada a união em um mesmo momento da harmonização de alimentos e bebidas, a tomada de decisões e o

secretário executivo, e as respostas proporcionaram os dados necessários para análise posterior.

O questionário apresenta cabeçalho, informando a importância de se ter as respostas e foi realizado um pré-teste em uma pessoa escolhida aleatoriamente para identificar a clareza das perguntas e em seguida foi aplicado. A distribuição se deu pelo correio eletrônico e recolhido pessoalmente para caracterizar o anonimato dos entrevistados.

4 ANÁLISE E INTERPRETAÇÃO DOS DADOS

Após a coleta de dados, a fase seguinte da pesquisa foi a análise e a interpretação, que teve como objetivo organizar os dados e procurar um sentido para as respostas.

Depois de coletar os dados foi realizada a tabulação e em seguida os resultados foram categorizados e apresentados em forma de tabelas, para que assim facilitasse a compreensão dos resultados dados obtidos para posterior análise.

A interpretação busca, segundo Gil (1999), um sentido mais amplo para os dados, por meio da vinculação com o conhecimento já obtido na pesquisa bibliográfica.

Na primeira pergunta foi questionado aos respondentes qual a importância que ele vê em eventos onde haja qualidade em serviços envolvendo alimentos e bebidas. Como pode ser observado na Tabela 1, dos executivos respondentes, a maioria de nove (82%), se preocupa com a qualidade deste tipo de serviços envolvendo alimentos e bebidas, assim podemos analisar que esse tipo de harmonização é importante para o executivo, mesmo que para apenas dois (18%) respondentes esse detalhe não seja tão importante para uma empresa.

Tabela 1 Importância na qualidade de serviços em alimentos e bebidas.

Respostas	Fa	Fr (%)
Sim	9	82%
Não	2	18%
Total	11	100%

Fa = Frequência absoluta

Fr = Frequência relativa

Na Tabela 2, representando a pergunta dois do questionário, foi questionado ao executivo se para ele existe alguma conexão na tomada de decisões e a presença de alimentos e bebidas em um mesmo momento. Sete (64%) acreditam que a presença de alimentos e bebidas realmente pode interferir nas decisões, e uma amostra de quatro (36%) opinaram que não existe nenhuma ligação com decisões empresariais e alimentação em um mesmo momento.

Apesar de quatro (36%) respondentes terem dito que não acham que a tomada de decisões está diretamente relacionada com os alimentos e bebidas apenas um (9%) deles justificou sua opinião, dizendo que essas duas ocasiões (alimentação e decisões) não devem estar juntas em um mesmo momento.

Tabela 2 Interferência dos alimentos e bebidas na tomada de decisão.

Respostas	Fa	Fr (%)
Sim	7	64%
Não	4	36%
Total	11	100%

Fa = Frequência absoluta

Fr = Frequência relativa

Na Tabela 2a, complementando as respostas da pergunta dois, os respondentes explicam quais seus pontos de vista em relação a alimentos e bebidas ser elementos importantes na tomada de decisões. Quatro (36%) dos respondentes acreditam que alimentos e bebidas em momentos de decisões ajudam a melhorar o foco nas decisões e no desempenho físico dos participantes e ajuda também a melhorar suas relações interpessoais. Relacionando aos estudos de FRANCO (2001) que enfatiza ser o momento de alimentação mais que um simples ato e que envolve diversas sensações de prazer e bem estar reforçando laços, outro entrevistado diz que hoje é muito comum realizar reuniões em restaurantes, proporcionando um clima agradável e facilitando a concretização de negócios.

Tabela 2a Os motivos de interferência dos alimentos e bebidas na tomada de decisões.

Entrevistados 1, 3, 6 e 10	Acreditam que quando o ambiente com alimentos e bebidas adequados é melhor para focar nas decisões, melhora o desempenho físico e intelectual dos participantes e as relações interpessoais.
Entrevistado 2	Jamais misturar alimentos e eventos em tomada de decisões
Entrevistado 8	O consumo de alimentos e bebidas é um prazer.
Entrevistado 9	Muitos negócios são realizados em restaurantes ou eventos com a presença de alimentos e bebidas
Entrevistado 11	Para criar um clima amigável, facilitando a concretização de negócios
Entrevistados 4, 5, 7	Não responderam

Na Tabela 3 os executivos respondentes do questionário tiveram que dizer se em suas empresas existe um profissional qualificado que organize eventos harmonizando alimentos e bebidas, de acordo com as respostas. Nove (82%) respondentes afirmam que em sua empresa não há nenhum profissional para tal responsabilidade, e apenas dois (18%) afirmaram que possuem quem faça esse tipo de trabalho.

Tabela 3 Existência do profissional qualificado em harmonizar alimentos e bebidas nos eventos da empresa.

Respostas	Fa	Fr (%)
Sim	2	18%
Não	9	82%
Total	11	100%

Fa = Frequência absoluta

Fr = Frequência relativa

Na Tabela 3a, dois (18%) respondentes afirmaram que, quando necessitam de algum profissional para realizar eventos em que deva existir a harmonização de alimentos e bebidas acabam contratando empresas terceirizadas; outros dois (18%) respondentes também chamam outra empresa, mas somente quando o evento envolve muitos participantes e quando o evento é setorizado chamam a secretária. Já outros dois (18%) executivos dizem que sempre algumas pessoas acabam se voluntariando para essas realizações.

Apesar de os executivos acreditarem que possuem um profissional qualificado dentro da empresa, pode-se perceber, através de suas respostas, que eles não possuem; pois o secretário é chamado para a realização somente quando o evento é setorizado, mostrando que esses profissionais solicitados não possuem a competência e o profissionalismo de realizar um grande evento com alimentos e bebidas adequados.

Assim, como diz FREUND (2002), é importante que exista dentro de cada empresa um profissional que seja capaz de realizar esses eventos ou até mesmo alguém que saiba direcionar as pessoas que queiram ajudar.

Tabela 3a Profissional responsável pela realização de eventos na empresa.

Entrevistados 1 e 2	Contratam uma empresa terceirizada para a realização do evento
Entrevistados 6 e 7	Quando o evento é para toda a empresa é contratada uma empresa terceirizada, e se for um evento no setor é o secretário quem realiza a organização
Entrevistados 8 e 9	As pessoas que queiram ser voluntárias para participar da organização e na realização do evento
Entrevistados 3, 4, 5, 10, 11	Não possuem ninguém que se responsabiliza pela realização de Eventos

Na Tabela 4, representando os resultados da pergunta de número quatro do questionário, quer saber dos executivos se no momento de contratação de um profissional de secretariado executivo é verificado se esse profissional possui o diferencial de organizador de eventos e harmonizador de alimentos e bebidas. As respostas mostram que, dos respondentes, oito (73%) acreditam que ter um diferencial como esse é importante, e três (27%) executivos responderam que não acham importante o profissional de secretariado executivo possuir um diferencial de harmonizador de alimentos e bebidas.

Tabela 4 A competência do profissional de secretariado executivo na harmonização de alimentos e bebidas nos eventos.

Resposta	Fa	Fr (%)
Sim	8	73%
Não	3	27%
Total	11	100%

Fa = Frequência absoluta

Fr = Frequência relativa

Já na Tabela 4a, os executivos colocam porque na hora da contratação de um secretário executivo ter a competência de harmonizar alimentos e bebidas em eventos é ou não é importante. As respostas foram diferentes: quatro (36%) dos respondentes disseram que ter um profissional com uma maior qualificação contribui com as empresas; um (18%) respondente diz que melhora o bem-estar dos participantes dos eventos; um (18%) outro respondente diz que devido o secretário estar relacionado com a diretoria, contribui com mais força na realização de eventos, e um (18%) respondente diz que

no seu ponto de vista é importante pois pode evitar constrangimentos entre culturas e pessoas diferentes.

A importância de ter uma competência, segundo Zanella (2003) de saber organizar eventos harmonizando alimentos e bebidas é para poder saber ser adequado nessas ocasiões de integrações sociais. Segundo Freund (2002), apesar dos participantes estarem trabalhando é importante que quem organizou esse evento se preocupe com os alimentos ali oferecidos.

Tabela 4a O diferencial do profissional de secretariado executivo na harmonização de alimentos e bebidas.

Entrevistados 1, 8, 9 e 11	Maior qualificação é sempre um diferencial para contribuir com a Empresa
Entrevistado 3	Para melhorar o bem estar dos participantes dos eventos
Entrevistado 6	Deve existir uma complementação nos eventos, a altura do profissional competente para tal, por isso é importante o diferencial
Entrevistado 7	Hoje os eventos tem mais força, e pelo fato de na maioria das vezes o secretário estar relacionado com a diretoria poderá contribuir muito mais com a realização de eventos
Entrevistado 10	Para evitar constrangimentos entre culturas e pessoas diferentes facilitando a contratação de outros serviços
Entrevistados 2, 4, 5,	Não responderam

Os executivos responderam a pergunta de número cinco do questionário aplicado: se, para eles, o profissional que possuir a competência de organizador de eventos harmonizando alimentos e bebidas, a empresa valorizará e reconhecerá financeiramente o profissional contratado. Pelas respostas obtidas, foram unânimes: os onze (100%) executivos acham que o profissional deve ser valorizado pela empresa financeiramente.

Assim termina a análise e a interpretação dos dados. Em seguida foram feitas algumas considerações finais e algumas recomendações a respeito da pesquisa.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS E RECOMENDAÇÕES

É realmente importante existir um diferencial dentro da profissão que se exerce. Para o profissional de secretariado executivo é imprescindível possuir não somente um, mas todo tipo de diferencial para assim desempenhar sua função com muito mais profissionalismo.

Com essa pesquisa foi possível percebermos que o papel do secretário executivo passa despercebido nessa função de harmonizador de alimentos e bebidas, que os executivos vinculados às empresas não acreditam e não incentivam o profissional a se desenvolver e mostrar sua capacidade dentro das oportunidades que ele pode ter dentro da empresa. Isso pode ser por falta de conscientização dos executivos.

Devido à grande miscigenação cultural na atualidade, aprender a respeitar as diferenças culturais e religiosas é um detalhe que pode valer todo o sacrifício de passar algum tempo estudando e se aperfeiçoando. Muitos momentos e situações constrangedoras podem ser evitados, se o profissional despender uma atenção maior ao que é especial e diferente.

O profissional de secretariado executivo que deseja manter-se ativo no mercado deve sempre continuar atualizado às tendências, mantendo seus conhecimentos totalmente alinhado com as novidades, para que sempre que houver uma necessidade de organizar eventos relacionados a alimentos e bebidas dentro da empresa ele consiga suprir.

Com a pesquisa de campo, concluímos que os executivos apreciam esse diferencial no profissional de secretariado. Foi possível identificar que, quando um secretário executivo puder auxiliar em eventos envolvendo alimentos e bebidas com diferentes costumes e religiões, deve ser valorizado, principalmente financeiramente.

Os profissionais que entram no mercado de trabalho recém-formados, cheios de bagagem estão concorrendo com muitos outros que também estão com os mesmos conteúdos; por isso, é importante procurar uma especialização e uma tentativa de sobressair diante dos outros concorrentes, o profissional deve estar aberto a outras oportunidades que surgirem dentro da área em que este atua.

Mas, muitas vezes, falta o empenho e a motivação do profissional de secretariado executivo a desenvolver esse diferencial dentro das empresas. O profissional que se

preocupa em ter um diferencial dentro de sua profissão deve saber agregar valores a ela e se impor dentro da empresa, arriscar e conquistar seu espaço.

Ter uma competência como essa hoje é um diferencial, pois esse assunto não é abordado em disciplinas durante o curso de Bacharel em Secretariado, e isso pode mudar. Quando isso acontecer cabe ao profissional formado buscar novos e diferentes conhecimentos e se empenhar para se manter no mercado de trabalho.

Os profissionais que já se prepararam e que já possuem esse conhecimento devem se empenhar para conquistar cada vez mais seu espaço dentro da empresa, aplicando todo o seu conhecimento.

Embora as empresas estejam dispostas a recompensar financeiramente, não possuem profissionais qualificados para realização de eventos envolvendo alimentos e bebidas e apreciam esse tipo de serviço quando realizado com qualidade, mas já consideram esse diferencial necessário para secretário executivo.

Concluimos que, com um mercado de trabalho saturado, um profissional de secretariado executivo, hoje, possui muitas dificuldades de se estabelecer e conquistar um mercado de trabalho onde ele se sinta realizado. Para tanto, é necessário que esse profissional veja que existe ainda espaço dentro das empresas e na profissão a ser conquistado e desenvolvido com grande capacidade.

6 REFERÊNCIAS

ALGRANTI, Márcia. **Cozinha Judaica**: 5.000 anos de histórias gastronômicas. 2ed. Rio de Janeiro: Record, 2003.

BETTEGA, Maria Lúcia. **Evento e Cerimonial**: simplificando as ações. Caxias do Sul: EDUCS. 2001.

CARVALHO, Marcelino de. **A Arte de Beber** (Assim falava Baco). Exemplar 1429. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira S.A. 1963.

ESCOLÁSTICO, Maria Carolina. **A importância da gastronomia nos eventos como diferencial estratégico**. 2005. Disponível em:

<http://www.girus.com.br/artigos/visualiza.php?cod=242>. Acessado em: 15 fev. 2007.

FERNANDES-AMESTO, Felipe. **Comida**: uma história. Rio de Janeiro: Record. 2004.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. Mini Aurélio Século XXI Escolar: o minidicionário da língua portuguesa. 4ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira.2001.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 4ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: Uma história da gastronomia. São Paulo: Senac São Paulo. 2001.

FREUND, Francisco Tommy. **Festas & Recepções**: Gastronomia, organização e cerimonial. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2002.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Atlas, 1999.

ISLÃO. **O jejum no mês do Ramadão**. Apresenta textos sobre as crenças do islamismo. 2007. Disponível em: http://pt.wikipedia.org/wiki/Isl%C3%A3o#O_jejum_no_M.C3.AAs_do_Ramad.C3.A3o_.28Saum.29. Acesso em: 12 fev. 2007

PESSOA, Marília; KRITZ, Sonia. **O mundo da cozinha**: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: SENAC, 2001.

PREVIERO, Jefferson. **Harmonização de Vinhos e Alimentos**. Bauru: 2007. 20p. Apostila.

SHEMTOV, Elizer. **Casamentos mistos**. Apresenta textos sobre judaísmo.2007. Disponível em: <http://chabad.org.br/biblioteca/artigos/mistos/home.html>. Acesso em: 14 jun. 2007

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos**: Planejamento e Operacionalização. São Paulo: Atlas, 2003.

ZARVOS, Nick. **Multissabores**: A formação da gastronomia brasileira. Rio de Janeiro: SENAC. 2000.

7 APÊNDICE

Apêndice A – Questionário

Entrevistado nº. _____

Eu, Marina Mozer da Cunha Fernandes, aluna do curso de Secretariado Executivo Bilíngüe, da Universidade do Sagrado Coração (USC), solicito a gentileza de responder o questionário abaixo, como parte da coleta de dados para a realização da monografia intitulada de “Harmonização de alimentos e bebidas: um diferencial do profissional de secretariado executivo”.

1-Em sua área de atuação, nos eventos em que freqüenta, acredita ser importante a qualidade de serviço envolvendo alimentos e bebidas?

SIM NÃO

2- Você acredita que, durante ocasiões profissionais, os alimentos e bebidas podem interferir no momento da tomada de decisões?

SIM NÃO

Por quê? _____

3- No seu ambiente profissional existe uma pessoa qualificada que se responsabilize por organizar eventos, preocupado com a harmonização dos alimentos e das bebidas?

SIM NÃO

Qual profissional? _____

4- No processo de seleção de um secretário executivo bilíngüe, você acredita ser importante possuir a competência de organizar eventos com a preocupação de harmonizar alimentos e bebidas?

SIM NÃO

Por quê? _____

5- O profissional que busca um maior conhecimento e aprendizado, que possui um diferencial na sua profissão deve ser reconhecido e valorizado financeiramente pela empresa?

SIM NÃO