

A IMPORTÂNCIA DO MISE EN PLACE PARA A GASTRONOMIA

XXXI Encontro de Iniciação à Docência

Gustavo Burger Sirqueira, Ana Erbênia Pereira Mendes, Rafael Queiroz Gurgel do Amaral, Gabriel Marques Viana, Diana Valesca Carvalho, Robson Nascimento da Mota

Mise en place é uma expressão originária do francês que significa “posto em ordem”, que no contexto da cozinha profissional consiste em selecionar e porcionar os insumos de uma ficha técnica antes de executá-la. De acordo com o Guia Michelin, esta técnica deriva da sistematização das cozinhas profissionais proposta pelo chef Auguste Escoffier, o precursor da gastronomia moderna francesa, no fim do século 19. O presente estudo tem o objetivo de buscar o conceito de mise en place, classificar e ressaltar sua importância na cozinha e restaurante profissionais. Metodologicamente trata-se de um estudo qualitativo, exploratório, descritivo e bibliográfico. O mise en place apesar estar mais atrelado à organização dos ingredientes, com o tempo também foi adotado em outras áreas para otimizar a operação dos restaurantes. O mise en place de ingredientes é o mais popular e o mais aplicado. Além de ter a certeza de que todos os ingredientes estão disponíveis, o cozinheiro mantém a organização, evita o desperdício, mantém a padronização e auxilia no controle do custo da mercadoria vendida. Já o mise en place de utensílios consiste em selecionar todos os instrumentos de trabalho para o preparo, otimizando o tempo e mantendo o ambiente organizado. Ademais, no serviço de bares também existe o mise en place de bebidas. Consiste na organização das bebidas, no pré-preparo de xaropes, guarnições, entre outros, contribuindo na organização e agilidade do serviço. Além disso, a técnica de mise en place também é encontrada na organização do salão. Com rigor estratégico, as toalhas, talheres, copos e louças são dispostos de uma forma a aprimorar e agilizar o serviço. Por fim, conclui-se a importância do mise en place na otimização de tempo, organização e padronização das etapas dos processos em um restaurante profissional. Além disso o presente estudo pode ser ferramenta no processo ensino aprendizagem das disciplinas práticas do curso de Gastronomia.

Palavras-chave: Mise en Place. Gastronomia. Técnicas Gastronômicas.