



# AUGUSTO CÉSAR

ESPECIALISTA EM CERIMONIAL, PROTOCOLO E EVENTOS INSTITUCIONAIS

[augusto@augustolima.com.br](mailto:augusto@augustolima.com.br)

(91)9982-8013

[www.augustolima.com.br](http://www.augustolima.com.br)

---

Imaginem estas cenas:

**CENA 1:** O Mestre de Cerimônias (EU), ao fim do cerimonial, convida para o jantar que está servido. Longa fila se forma e as primeiras pessoas fazem suas escolhas, sentam-se, e os próximos da fila servem-se dos acompanhamentos e aguardam que os richauds das proteínas (filé, camarão entre outras) sejam trocados. E a fila continua aumentando. Observei a cerimonialista dona do buffet muito preocupada. Pergunto o que está acontecendo e a mesma me informa que **NÃO TEM MAIS COMIDA**.

**CENA 2:** Estou no meio do cerimonial, durante a valsa, e o dono da empresa de eventos, que também era responsável pelo buffet, vem me pedir que "ENROLE" mais um pouco na valsa, pois a comida ainda não chegou tendo em vista que ele tinha mais dois eventos naquela noite e faltou comida em um dos eventos.

Você, cerimonialista ou assessor de eventos, já passou por situações similares a estas? E agora? O que fazer? Qual a causa destas duas situações? Qual a importância da **GASTRONOMIA EM EVENTOS**?

Saibam que tão importante quanto ter **COMIDA EM QUANTIDADE** é a mesma ter a **QUALIDADE** que dela se espera e pelo qual o cliente pagou. A gastronomia é um dos assuntos mais difíceis de serem abordados quando se trata de eventos. São tantos e tão variados os tipos de eventos que, talvez, somente uma regra seja válida: **NÃO PODE FALTAR ALIMENTO** e esse alimento tem que ter **QUALIDADE** adequada.

Não existe regra infalível para cálculo da quantidade de alimento preparada em relação ao número de pessoas presentes. Destaque-se que essa dificuldade decorre, em grande parte, pela falta de costume, no Brasil, de se confirmar presença, o famoso e quase desconhecido **RSVP** – "Repondè Si Vous Plait" (Responda Por favor).

Muitas vezes, em determinados eventos, espera-se um número de convidados e comparecem algo em torno de 20 a 30% a mais. Essa situação torna-se corriqueira quando o organizador,



# AUGUSTO CÉSAR

ESPECIALISTA EM CERIMONIAL, PROTOCOLO E EVENTOS INSTITUCIONAIS

[augusto@augustolima.com.br](mailto:augusto@augustolima.com.br)

(91)9982-8013

[www.augustolima.com.br](http://www.augustolima.com.br)

---

por inexperiência ou ânsia de conseguir presença significativa, convida muito mais gente do que na realidade espera. Normalmente joga-se com a cultura de que as pessoas não confirmam e não comparecem.

A GASTRONOMIA NOS EVENTOS é algo muito especial e os organizadores ficam tentados a apresentar requinte, buscando cardápios sofisticados. Afinal de contas, boa comida e bebida adequada agrada a todos os públicos.

Recomenda-se que, no ato da contratação de serviços de buffet, para qualquer tipo de evento, deve ser precedida de algum tipo de demonstração dos serviços (cardápio, garçons, decoração, bebidas) que serão prestados, proporcionando, assim, maior embasamento para a decisão final de compra e contratação do produto e serviços. Muito recomendado são as DEGUSTAÇÕES, quer individuais quer para pequenos grupos. Durante essas degustações serão demonstrados os PRODUTOS a serem servidos ao cliente e como é realizado o SERVIÇO, estando os garçons devidamente trajados com o uniforme da empresa. Lembre-se que a IMAGEM de sua empresa lhe precede: CUIDE MUITO BEM DELA.

As bebidas oferecidas devem ser, além de água e refrigerantes, aquelas que a empresa de buffet prepara para os eventos. Somente em casos especiais devem ser servidos bebidas alcoólicas do tipo vinho, champanhe e whisky. Essa restrição deve-se ao fato de que essas bebidas são iguais em todos os fornecedores e têm preços muito próximos entre as diversas empresas fornecedoras, recaindo a decisão de compra basicamente no fator gosto e confiança na origem do produto vendido.

No que se refere à degustação, a comida servida deve seguir a mesma ordem em que será oferecidas durante o evento, obedecendo a relação com todos os nomes que será entregue ao cliente na chegada à degustação.

A experiência dos banqueteiros sugere que a empresa fornecedora do buffet trabalhe com margens de segurança de 10% a 20% para o número de convidados. Dessa forma, não haverá desabastecimento de alimentos e bebidas durante o evento. Mas o aumento do número de convidados deve ser imediatamente comunicado à empresa fornecedora do buffet ou por esta comunicada ao contratante (cliente, cerimonialista ou assessor de eventos) caso



# AUGUSTO CÉSAR

ESPECIALISTA EM CERIMONIAL, PROTOCOLO E EVENTOS INSTITUCIONAIS

[augusto@augustolima.com.br](mailto:augusto@augustolima.com.br)

(91)9982-8013

[www.augustolima.com.br](http://www.augustolima.com.br)

---

sua contagem aponte essa diferença. Ele deve solicitar autorização expressa do contratante para serviço dos convidados excedentes e alertar para a cobrança dos valores adicionais.

Trata-se, portanto, de providência imperiosa esse procedimento para evitar que a empresa fornecedora arque com o ônus do desserviço, transmitindo a imagem de incompetência e desorganização, quando não de má-fé (vejam os exemplos que iniciam este artigo). Uma ocorrência de desabastecimento de alimentos e bebidas em um evento, mesmo que a culpa pelo fato não seja da empresa, é suficiente para TIRÁ-LA DO MERCADO ou macular sua IMAGEM, dependendo do cliente a quem estava servindo. Pessoas importantes e formadoras de opinião são os clientes mais “perigosos”, quando da ocorrência dessa situação.

Uma atenção especial deve ser dada aos clientes, que em função de sua preocupação e a necessidade de dispensar atenção aos convidados, normalmente desfrutam pouco dos serviços do buffet. Recomenda-se que o ASSESSOR DE EVENTOS ou CERIMONIALISTA reserve unidades de tudo o que foi servido para oferecer a eles quando próximo do final do evento. Assim terão condições de avaliar todo o serviço oferecido a seus convidados, formando opinião a respeito da qualidade dos serviços e servindo de referência para futuras contratações.

Sabe-se que não é o DINHEIRO GASTO ou o PRESTÍGIO dos organizadores ou organizadores do evento que garantem o sucesso de uma festa, mas a LEMBRANÇA que ela deixa na memória dos convidados. E, normalmente, o momento mais lembrado é o GASTRONÔMICO, quer tenha sido ruim ou tenha sido excelente. Na primeira hipótese o EVENTO FOI UM FRACASSO e na segunda um SUCESSO TOTAL, pois não há quem goste de evento, por melhor que sejam, se a comida servida não for boa.

A apresentação do cardápio no material de divulgação do evento, aliada à pesquisa permanente, poderá ser item atrativo de público, pois o prévio conhecimento do que será servido, agirá como fator de atração, tendo em vista que estimula o desejo dos consumidores, despertado pela curiosidade de experimentação de novos sabores.

**UMA FESTA SE SUSTENTA EM UMA BOA MÚSICA, BEBIDA SEMPRE GELADA E COMIDA DE EXCELENTE QUALIDADE E EM QUANTIDADE!**



# AUGUSTO CÉSAR

ESPECIALISTA EM CERIMONIAL, PROTOCOLO E EVENTOS INSTITUCIONAIS

[augusto@augustolima.com.br](mailto:augusto@augustolima.com.br)

(91)9982-8013

[www.augustolima.com.br](http://www.augustolima.com.br)

---

Augusto Cesar tem MBA em Cerimonial, Protocolo e Etiqueta em Eventos Institucionais ([www.augustolima.com.br](http://www.augustolima.com.br)), professor da UEPA para o curso de Secretariado Executivo Trilíngue, Chefe do Cerimonial da UFRA e Mestre de Cerimônias. CV: <http://lattes.cnpq.br/4932785716921679>