Glossário

|  |  |
| --- | --- |
| **Termo, Conceito ou Abreviação** | **Definição** |
| ABRASEL | Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. |
| ANVISA | Agência Nacional de Vigilância Sanitária. |
| Barman | Ocupação do profissional do bar, conhecedor de drinques, bebidas e composição de coquetéis. Responsável pelo bar, pela elaboração dos coquetéis e organização do bar. |
| Boom | Palavra originada na língua inglesa. Refere-se a uma alta repentina. |
| Cardápio | Lista de pratos. Relação dos pratos de uma refeição. |
| CDC | Código de defesa do consumidor. |
| Chef | Palavra francesa. Cozinheiro principal que dirige um restaurante, geralmente conhecido pela boa cozinha. |
| Cocktails | Coquetel ou drink. |
| Customizar | Adaptar às preferências do usuário. |
| Delivery | Palavra inglesa. Refere-se a entrega. Associada ao serviço de entregas à domicílio. |
| EPIs | Equipamentos de Proteção Individual. |
| Estilização | Ato ou efeito de estilizar. |
| Fidelizar | Tornar fiel a uma marca ou cliente. |
| Gastronomia | Conjunto de conhecimentos e práticas relacionadas a cozinha, com arranjo das refeições e arte de saborear e apreciar iguarias. |
| Gourmet | Palavra francesa. Diz-se produto de elevada qualidade culinária. Pessoa que entende e preza pela qualidade e requinte culinário. |
| Happy hour | Confraternização com amigos depois do horário de expediente. |
| Know-How | Palavra inglesa. Saber fazer. |
| Layout | Palavra inglesa. Modo de distribuição dos elementos em um determinado espaço ou superfície. |
| PPCI | Plano de combate contra incêndio. |
| Rentabilidade | Qualidade ou aptidão de gerar renda. Lucro provindo do exercício de atividade econômica. |
| SEBRAE | Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. |
| TPU | Termo de Permissão de Uso. |