4 - Glossário

|  |  |
| --- | --- |
| **Termo, Conceito ou Abreviação** | **Definição** |
| Comanda | Os pedidos são anotados pelo garçom em restaurantes ou estabelecimentos comerciais. Espécie de lista, bloco, caderno ou formulário de papel que contém os pedidos anotados pelo garçom. |
| Garçom | É um profissional, que trabalha em restaurantes ou bares servindo comida e bebida aos clientes. |
| Delivery | É um sistema de entrega a domicílio, levando até o cliente o que ele comprou pelo aplicativo, como por exemplo a comida do restaurante. |
| iFood | É um aplicativo no qual os restaurantes, bares e lanchonetes se cadastram para vender seus pratos pela internet. |
| Filial | É o estabelecimento que segue sua própria direção, porém subordinado à empresa matriz. Geralmente as filiais são abertas em locais com maiores demandas de mercados. |
| Whatsapp | É um aplicativo de troca de mensagens e comunicação em áudio e vídeo pela internet, disponível para smartphones Android, iOS |
| Parceria | É um acordo, união ou contrato firmado entre indivíduos ou empresas que têm um mesmo propósito. |
| Menu | Informativo que contém os pratos fornecidos pela casa. |
| Reserva | Ato de agendamento prévio para guardar uma ou mais mesas para um ou mais indivíduos. |
| Evento | Acontecimento (festa, espetáculo, comemoração, solenidade etc.) organizado por clientes ou o próprio sócio no interior do estabelecimento. |
| Rodízio | São variedades de comidas oferecidas. |
| Cliente | Pessoa que entra no estabelecimento para fazer algum pedido. Ou solicita por determinado aplicativo de delivery de comida. |
| Promoção | É um conjunto de métodos e recursos que visam a aumentar o volume de vendas de um produto, durante um período de tempo determinado. |
| Combo promocional | Combo promocional é a combinação de dois ou mais itens do menu, criando diferenciação e melhor valor, além de melhorar a oferta para o cliente por um valor básico. |
| Culinária japonesa | A culinária tradicional japonesa consiste em pratos preparados de arroz, sopa de missô (pasta de soja), peixe ou carne acompanhados de tsukemono (picles). Os temperos mais comuns na cozinha japonesa são o shoyu (molho de soja), o wasabi (raiz forte), o missô (pasta de soja), o karashi (mostarda), mirim e sake (bebida alcoólica a base de arroz) e dashi (caldo de peixe ou carne). |
| Sushiman | É o profissional da gastronomia especializado nas técnicas de preparo de pratos de sushi, sashimi e outros pratos tradicionais da culinária japonesa. Geralmente é identificado com um quimono branco e uma faixa na cabeça. |
| Handroll | É um sushi frito que se come inteiro com as mãos. Oriundo da gastronomia de rua do Chile. |
| Uramaki | Arroz sobre folha de nori (alga), tiras de peixe ou outros ingredientes, enrolado de forma que o arroz fique na parte externa. Ura quer dizer "fora". O uramaki normalmente vem com gergelim, que além de enfeitar, dá um sabor especial. |
| Temaki | É o cone de alga recheado com arroz, peixe e pepino. O nome quer dizer "enrolado na mão" (Te = mão) |
| Sushi | Bolinhos de arroz temperados com vinagre e coberto por uma fatia de peixe cru, misturados com algas ou frutos do mar.  Dependendo do formato, recheio e modo preparo recebem diversas denominações. Pode ser moldado com a mão ou enrolado. |
| Hashi | São varetas utilizadas como talheres em parte dos países do Extremo Oriente, como a China, o Japão, o Vietnã e a Coreia. Os pauzinhos são usualmente feitos de madeira, bambu e marfim. |