



Escola Superior de Turismo e Hotelaria
Instituto Politécnico da Guarda

RELATÓRIO DE ESTÁGIO

Licenciatura em Restauração e Catering

Elisabete Sofia da Costa Fonseca
Outubro 2010



Relatório de Estágio I



Licenciatura

Restauração e Catering

Estagiária

Elisabete Sofia da Costa Fonseca

Local de Estágio

Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa

Supervisor de Estágio

Dra. Zaida Ferreira

Orientador de Estágio

Chefe Executivo Fernando Fonseca

Outubro 2010

RELATÓRIO DE ESTÁGIO I

Identificação do aluno

Elisabete Sofia da Costa Fonseca

Nº6000940

Escola Superior de Turismo e Hotelaria de Seia

Restauração e Catering -1ºano

Identificação da empresa

Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa

Hotéis Real

Praia de Santa Eulália, P.O. Box 2445, 8200-916 Albufeira

289 598 000

Identificação do Orientador

Fernando Fernandes

Chefe Executivo

Identificação do Supervisor

Dra. Zaida Ferreira

Este relatório foi elaborado no âmbito do estágio curricular realizado no Grande Real Santa Eulália *Resort & Hotel Spa*, sob a orientação da Professora Zaida Ferreira, com vista à obtenção da aprovação na unidade curricular estágio I da Licenciatura de Restauração e *Catering*.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a oportunidade que a Escola Superior de Turismo e Hotelaria do Instituto Politécnico da Guarda me ofereceu e aos meus colegas pela experiência profissional proporcionada e às pessoas que trabalham exaustivamente para o bom funcionamento desta.

Aos professores que me ensinaram ao longo do meu primeiro ano de Licenciatura por me terem preparado para a vida profissional.

Ao Chefe Executivo Fernando Fonseca por ter acreditado em mim e demonstrado que, por muito que nos sintamos abaixo da expectativa exigida, estamos acima do que esperavam de nós.

Ao Chefe Patrício Frederico por ter acreditado em mim quando duvidava das minhas capacidades, e pela paciência nesses momentos, pela amizade e companheirismo e boa disposição nos momentos mais exigentes numa cozinha.

Ao Chefe Gonçalo Alves pelas palavras sábias, pelo apoio, pela orientação e pela partilha de conhecimentos que demonstrou ser conseguida numa cozinha.

A Elisabete Cardoso, com quem trabalhei durante um mês que me fez acreditar que, por mais pequena que seja uma secção, não deixa de ser importante para o bom nome do hotel, e que a calma é conseguida nos momentos mais imprecisos na cozinha e restaurante.

A todas as pessoas com quem trabalhei e interagi durante dois meses de estágio, obrigada pelo companheirismo, carinho, amizade e partilha de conhecimentos.

ÍNDICE

Agradecimentos

Índice

Índice de imagens

Índice de organigrama

Introdução.....	6
1-Apresentação da empresa.....	7
1.1-Nome da empresa.....	8
1.2-Localização	8
1.3-Descrição da cadeia hoteleira.....	9
1.4-Ficha técnica dos serviços da empresa.....	9
1.5-Organigrama da empresa.....	11
2-O estágio curricular	12
2.1-Plano de execução	13
2.2-Área de produção alimentar	13
2.2.1-Identificação da secção e Período de estágio	14
2.2.2-Descrição da organização, procedimentos e dinâmicas	14
2.2.3-Estrutura de pessoal e hierarquia.....	19
2.2.4-Funções e tarefas executadas.....	19
2.2.5-Identificação da secção e Período de estágio	20
2.2.6-Descrição da organização, procedimentos e dinâmicas	21
2.2.7-Estrutura do pessoal e hierarquia.....	22
2.2.8-Funções e tarefas executadas.....	23
Conclusão	25

ÍNDICE DE IMAGENS

Figura 1- Localização.....	8
Figura 2- Piscina Exterior.....	10
Figura 3- Sobremesas confeccionadas pela Pastelaria	13
Figura 4- Salada confeccionada pelo <i>Garde-Manger</i>	13
Figura 5- <i>Buffet</i>	15
Figura 6- Fruta presente no <i>buffet</i>	16
Figura 7- Pão presente no <i>buffet</i>	17
Figura 8- Salmão Fumado, uma das tarefas desempenhadas pela estagiária	20
Figura 9- <i>Buffet</i> do almoço.....	21
Figura 10- Secção do peixe	21
Figura 11- Uma das funções desempenhadas no <i>barbecue</i>	24

ÍNDICE DE ORGANIGRAMA

Organigrama 1- Esquema da direcção do Grande Real Santa Eulália	11
Organigrama 2- Hierarquia dos Pequenos-almoços	19
Organigrama 3- Hierarquia da secção Quentes/Preparação	22

INTRODUÇÃO

Este relatório foi realizado no âmbito do estágio curricular do 1º ano da Licenciatura em Restauração e *Catering* na Escola Superior de Turismo e Hotelaria de Seia.

O estágio decorreu num dos hotéis da cadeia Hotéis Real. O hotel pretendido para a realização deste estágio foi o Grande Real Santa Eulália *Resort & Hotel Spa*, situado em Albufeira.

Tendo como objectivos adquirir e aprender mais conhecimentos, aplicar as noções teóricas e práticas obtidas ao longo do primeiro ano de Licenciatura, saber a diferença entre a teoria e a actividade real nesta área de trabalho. Podendo assim concluir que este estágio, assim como os outros que se realizarão ao longo da Licenciatura, têm como função preparar-nos para o mercado de trabalho.

Neste relatório, será explicado como funciona a cozinha principal do hotel e, mais aprofundadamente, as secções onde ocorreu o estágio, tal como as tarefas que foram desempenhadas pelo estagiário durante os dois meses de duração. Será também apresentada a análise crítica à empresa e os aspectos negativos e positivos relativos ao estágio curricular.

1-Apresentação da Empresa

1-APRESENTAÇÃO DA EMPRESA

1.1-Nome da Empresa

Hotéis Real – Grande Real Santa Eulália *Resort & Hotel Spa*

1.2-Localização

Este hotel situa-se em Albufeira [fig.1], pertencente ao distrito de Faro, na Praia de Santa Eulália, na costa sul de Portugal, isto é, no Algarve.

Albufeira é conhecida pelas suas praias, pelas diversas actividades de lazer e pela gastronomia e outros motivos sendo, frequentada por turistas estrangeiros e nacionais. Esta localidade tem uma área de 140,57 Km² com 38 966 habitantes, datado no ano 2008. A cidade de Albufeira divide-se em cinco freguesias, a Paderne, a Albufeira, a Ferreiras, a Olhos de Água e a Guia.

As actividades de lazer oferecidas por esta região podem ser desenvolvidas dentro ou fora de água, desde cruzeiros a bares, desde folclore a teatro, desde touradas a mergulho subaquático; em suma, tem uma diversidade de actividades à disposição de qualquer pessoa. O Zoomarine é uma das principais atracções turísticas para Albufeira.

A gastronomia nesta região é ligada ao mar com uma variedade de pratos regionais, e pratos com ligação à cozinha francesa, italiana e alemã. A Cataplana é uma das comidas mais típicas desta zona, tal como o arroz de marisco, a caldeirada e a salada de polvo. Por se situar tão perto do mar, o robalo, a dourada, a sardinha e o linguado são dos alimentos mais comuns na cozinha algarvia, os quais são obtidos frescos e no dia.



Fig.1- Localização

1.3- Descrição da Cadeia Hoteleira

O grupo português de hoteleira Hotéis Real foi fundado em 1994, tratando-se de uma cadeia hoteleira de qualidade, versátil, inovadora e tradicional. Os seus hotéis evidenciam-se pelo ambiente acolhedor, charmoso, com grande conforto, pela decoração requintada e pelos serviços oferecidos conforme o interesse do cliente. Este grupo é constituído por nove hotéis localizados em Portugal. O Real Marina Hotel & Spa, um hotel onde combina uma cultura de tradição e modernidade dos hotéis real; o Real Bellavista interliga o conforto e ambiente de um hotel da cidade com o charme e comodidade de um *resort*; e o Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa interliga o gosto, a classe e o bem-estar numa completa harmonia para receber os clientes. Todos estes hotéis situam-se no Algarve. Situados no centro de Lisboa encontram-se Real Palácio conhecido pelo seu charme e sofisticação; Real Parque um hotel de referência devido aos seus padrões de qualidade; Real Residência representa um ambiente terno e acolhedor. Localizado em Cascais descobre-se o Grande Real Villa Itália Hotel & Spa apresentando um conforto, design e sofisticação distintos. O Real Oeiras, situado em Oeiras, representa o hotel típico de turismo de negócios.

1.4-Ficha Técnica dos serviços da Empresa

O Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa é um *Resort* de 5 estrelas cuja inauguração ocorreu em Abril de 2004, e está localizado em Albufeira perto da Praia de Santa Eulália.

Usufruem como alojamento de trezentos e quarenta e quatro quartos, sendo sessenta e cinco quartos duplo com vista para o mar, oitenta e três quartos duplo com vista para o *resort* e cinco quartos duplo com *jacuzzi* aquecido no terraço, sete quartos individuais com vista para o *Resort*, dezanove suites com vista para o mar, sete suites com vista para o *Resort*, uma suite com *jacuzzi* aquecido no terraço, duas suites Grande Real, trinta *Resort* suites T0, cento e cinco *Resort* suites T1 e vinte *Resort* suites T2, estes contêm ar condicionado, ligação directa de telefone, ligação à internet por ADSL e *Wireless*, secador de cabelo, televisão por satélite, rádio, minibar, cofres e individuais, *room service* 24h, quartos para deficientes motores, *kitchenette* nas suites *Resort* e Grande Real.

É composto por um *lobby*, por uma recepção aberta 24h, por garagens subterrâneas e parque de estacionamento exterior com acesso e segurança 24h, loja, quiosque, tabacaria, sala de jogos e de televisão, cabeleireiro, transporte gratuito para o centro de Albufeira, serviço de despertar, táxi e lavandaria. Uns dos principais encantos do Grande Real Santa Eulália são as suas salas de reuniões e espaços utilizadas para congressos, conferências, casamentos, banquetes, reuniões,

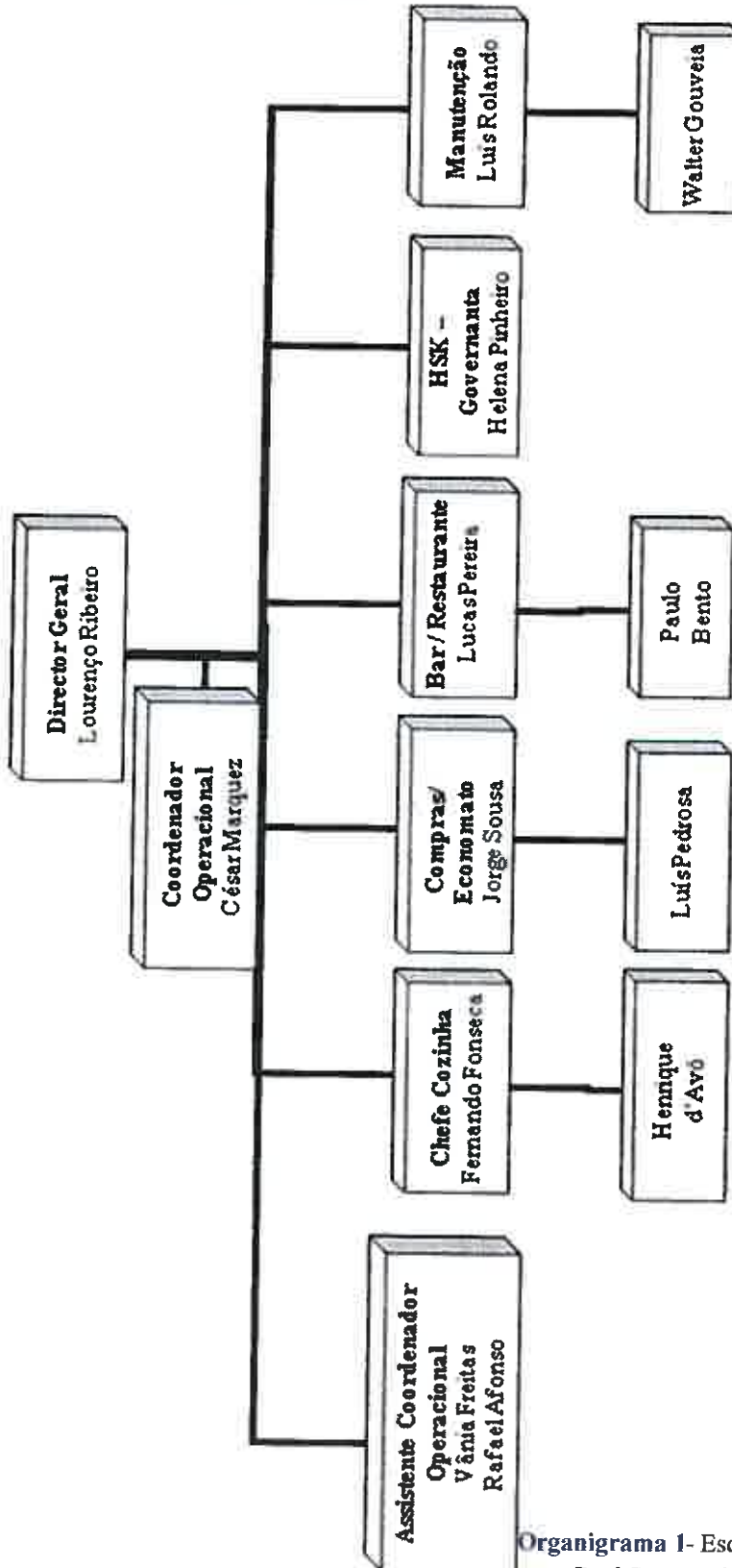
etc. Para quem opta pelo desporto tem ao seu dispor dois campos de ténis de relva artificial e de golfe, quatro piscinas exteriores [fig.2] sendo uma delas de água salgada e três piscinas para as crianças. Estas têm o seu próprio local para brincar chamado de Clube Realito, onde interagem com uma equipa de animação. Outro atractivo do hotel é o seu *spa*, *Real Spa Thalasso*, sendo estruturado por um circuito termal, salas de massagem e hidromassagem, um cabeleireiro e uma sala de pedicura e manicura, uma sauna, um ginásio e um consultório médico.

Nos restaurantes do hotel encontram-se diferentes tipos de gastronomia. No Restaurante Pérgula existe a cozinha mediterrânica com serviço *à la carte*, no Restaurante do Real serve-se refeições *standars*, isto é pequeno-almoço, almoço e jantar com uma variedade de pratos podendo os serviços ser *à la carte* e *buffet*. Por sua vez, o Restaurante Santa Eulália tem um ambiente acolhedor e tradicional e são servidos pratos típicos nacionais e internacionais inspirados pelo mar. Le Club, discoteca pertencente ao hotel e a mais famosa de Albufeira, é um local onde se pode dançar, beber uma bebida e comer pratos da cozinha italiana, tendo as funções de bar, restaurante e discoteca. Na praia de Santa Eulália, situa-se o Bar Atlântico do hotel, onde se serve refeições ligeiras e bebida para os clientes do hotel e pessoas que usufruem da praia; para aqueles que desfrutam da piscina existem três bares de piscina. O Bar do Real é composto por uma garrafeira composta por vinhos nacionais e internacionais e serviços de qualidade. Este bar pode também funcionar como bar de *snacks* durante o dia. Abrindo só em ocasiões especiais, isto é, para acontecimentos especiais, existe o bar *Mezzanino* e o *Sea's Lounge*.



Fig.2- Piscina exterior

1.5- Organigrama da Empresa



Organigrama 1- Esquema da direcção do Grande Real Santa Eulália Resort & Hotel Spa

2-O Estágio Curricular

2-O ESTÁGIO CURRICULAR

2.1- Plano de execução

Segundo o plano de estágio organizado pelo Gabinete de estágio e saídas profissionais da Escola Superior de Turismo e Hotelaria com a cooperação do hotel, este iria decorrer no período de 26 de Julho a 26 de Setembro, na área de produção alimentar nas secções da cozinha principal e pastelaria.

2.2-Área de produção alimentar

Esta é composta pela Pastelaria e pela Cozinha Principal, sendo a cozinha principal estruturada pelos Pequenos-almoços, pelo *Garde-manger*, pelos Quentes/Preparação.

A Pastelaria é a secção onde se produz os bolos, os pastéis, os biscoitos e as frutas confeccionadas para o pequeno-almoço, para a sobremesa do almoço e jantar no hotel [fig.3] e para o lanche dos clientes. Alguns serviços do *Room Service* eram preparados na Pastelaria, tal como pratos de determinadas frutas da época laminadas, biscoitos e bolos e algum pedido para uma ocasião especial como um bolo de anos ou de casamento. Era tudo confeccionado na hora, não havia nenhum produto encomendado ou comprado congelado.



Fig.3- Sobremesas confeccionadas pela Pastelaria

O Garde-Manger é a secção que confecciona os pratos frios, entendendo-se por pratos frios as entradas e saladas [fig.4] utilizadas no *buffet*, *à la carte* e em eventos especiais. Estes também confeccionavam baguetes e saladas de diversos alimentos para os clientes que frequentam os bares da piscina e do hotel. Preparam pedidos do *Room Service* como *Vip's* que são constituídos por fruta e



Fig.4- Salada confeccionada pelo Garde-Manger

tostas, entradas como tomate recheado com *mozzarella*, entre outros. Esta secção é a mais complexa de todas, pois é preciso estar sempre a inovar as entradas e as esculturas feitas na fruta e nos legumes.

Os Pequenos-Almoços e os Quentes/Preparação serão abordados de forma extensa nos próximos pontos do relatório de estágio, pois foram as secções onde ocorreu o estágio.

2.2.1-Identificação da secção e Período de estágio

A primeira secção onde se desenrolou o estágio foi nos Pequenos-almoços ou Cafetaria. Esta secção era uma das mais pequenas e simples da cozinha principal, mas a mais importante, pois o bom-nome depende da eficácia, profissionalismo e atenção dada no *buffet* dos pequenos-almoços aos clientes. Esta é a refeição que todos os hóspedes tomam no hotel, fosse servida no restaurante ou pelo *room service*, isto é, nem todos os hóspedes almoçam e jantam no hotel.

O estágio nesta secção teve a duração de um mês. Iniciou-se no dia 26 de Julho e terminou no dia 31 de Agosto. O horário inicial era das 8h às 16h30, mas, após duas semanas, sofreu uma alteração para a entrada às 7h e a saída às 15h30. As folgas foram acordadas pelo Chefe Executivo Fernando Fonseca e pelo Sub Chefe Executivo Henrique D'Avó para as terças-feiras e quartas-feiras, tendo assim duas folgas por semana. Na última semana de estágio, nos Pequenos-almoços, alterou-se as folgas para a quarta-feira e quinta-feira, pois eram precisos cozinheiros para o *buffet* de terça-feira que previa ter 500 hóspedes.

2.2.2-Descrição da organização, procedimentos e dinâmicas

Nesta secção preparavam-se os pequenos-almoços para o *buffet* e para o *room service*, o qual consistia em bebidas, fruta, charcutaria, iogurtes, queijos, cereais, pão, bolos e cozinha quente. Todos os dias de manhã quatro cozinheiros entravam às 7h para preparar a *mise-en-place* para o dia seguinte, estar na sala a servir omeletas, ovos e panquecas e repor os ingredientes que faltavam no *buffet*. Um dos cozinheiros fazia o turno da noite, entrando às 4h para preparar a cozinha quente para o *buffet*, montar o *buffet* para a chegada dos clientes e preparar a *mise-en-place* para o dia a seguir.

Os pedidos para o pequeno-almoço do *room service* eram mais baseados em fruta, sumo de laranja e uma selecção de queijos.

A fruta era lavada, descascada, cortada e empratada de um dia para o outro, permanecendo no frigorífico para ser utilizado na manhã seguinte; havia também frutas como ameixas, maçãs, pêras e uvas que não eram cortadas. As bebidas eram todas do fornecedor Compal, havendo sumo de laranja natural produzido pelo cozinheiro da



Fig.5- Buffet

noite. Os cereais e os iogurtes eram destinados às crianças e adultos, sendo os iogurtes naturais, linha zero e pedaços. A charcutaria e o queijo eram cortados e empratados pelos cozinheiros, e após estarem preparados iam para o frigorífico.

Durante o *buffet* [fig.5], havia um cozinheiro na chapa a servir panquecas, ovos e omeletas, dois ou três cozinheiros a repor a fruta, a charcutaria, etc. Após o *buffet* terminar, isto é, às 10h30 ou 11h da manhã, levantava-se o *buffet*. Preparava-se o carrinho para o dia seguinte e enchia-se o frigorífico dos iogurtes. De tarde, dava-se continuação a *mise-en-place* para o dia seguinte. Quando a hora de sair chegava e depois de acabar as tarefas do dia, fazia-se a limpeza na área de trabalho.

A fruta [fig.6] utilizada nesta secção estava dentro de uma arca frigorífica, indo se buscar quando se necessitava. Os outros alimentos quando acabavam, tinham de se ir buscar ao economato, tal como os iogurtes, cereais, etc.

Esta área também preparava o pequeno-almoço para o *staff*, isto é, empratava o queijo e o fiambre para a manhã seguinte.

Durante a estadia da equipa Sport Lisboa e Benfica no hotel, tive de ajudar na preparação da confecção do pequeno-almoço e lanche, sendo a escolha dos alimentos muito rigorosa, uma vez que tinham de ter tudo poucas calorias.

As pessoas que trabalham nesta secção têm de ser eficazes, profissionais, rápidas e bem-humoradas, pois têm de satisfazer o pedido do cliente no minuto em que ele pede e interage com ele pessoalmente.

Constituição do *buffet* dos Pequenos-almoços:

Bebidas

- Café
- Chá
- Leite
- Leite Achocolatado
- Sumo de laranja, maçã, tomate
- Sumo de fruta fresca variável (cenoura, manga, tropical, etc.)



Fig.6- Fruta presente no *buffet*

Fruta Fresca

- Melão
- Melancia
- Toranja
- Laranja
- Kiwi
- Manga
- Papaia
- Uvas
- Maçã
- Pêra
- Ameixas
- Salada de fruta

Cereais

- Flocos de milho
- Arroz tufado
- Flocos de chocolate
- *Muesli* de frutas
- *Muesli* integral
- *All bran*
- *Corn flakes*

- Cereais para criança

Iogurtes

- Linha zero
- Líquidos
- Cerais
- Batidos
- Frutas em pedaços
- Naturais
- Para criança

Charcutaria

- Fiambre
- Chourição
- Paio de lombo
- Presunto
- Salame
- Salmão fumado
- Fiambre de peru ou frango fumado

Queijos

- Semi-amanteigado
- Amanteigados
- *Edamer*
- Ilha
- Cabra
- *Roquefort*
- Queijo fresco magro
- Requeijão

Pão

- Bolinha trigo, integral e mistura
- Saloio



Fig.7- Pão presente no buffet

- Camponês fatia
- Escuro alemão
- *Procorn*
- Pão de forma simples e integral
- Cinco cereais fatiado
- Manteiga com e sem sal, 8 tipos diferentes de doce, *nutella* e mel

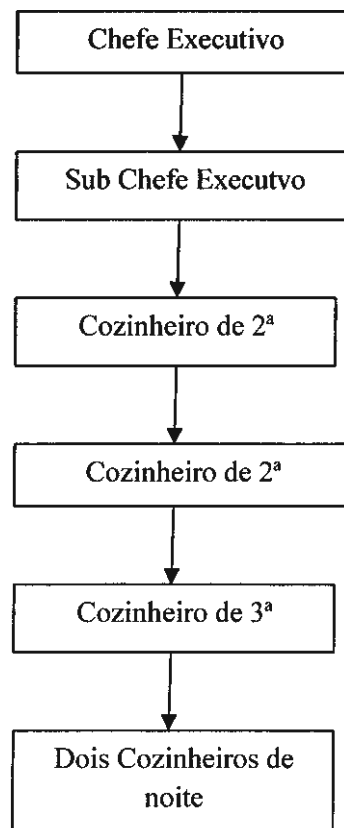
Cozinha Quente

- Bacon
- Ovos mexidos
- Salsicha de porco e aves
- Tomate e feijão
- Cogumelos salteados
- Batatas croquete
- Ovos cozidos
- Omeletas
- Ovos estrelados
- Panquecas com xarope de chocolate, morango e caramelo

Bolos

- Croissants
- Brioches
- Pastelaria tradicional portuguesa
- Bolas de berlim com e sem creme
- Donut's, Bolo passas, Pão de ló e Bolo tipo inglês

2.2.3-Estrutura de pessoal e hierarquia



Organigrama 2- Hierarquia dos Pequenos-almoços

2.2.4- Funções e tarefas executadas

As tarefas executadas pela estagiária, quando iniciava o seu dia na secção, eram as seguintes: preparação da *mise-en-place* da fruta, tal como cortar kiwi, laranja, toranja e salada de fruta com morangos laminados numa taça à parte para o dia seguinte; empratado salmão fumado, queijo fresco e tomate; cortar diferentes tipos de pão em fatias para o *buffet* do dia seguinte; empratado o queijo e o fiambre para o pequeno-almoço do *staff*.

Quando os hóspedes eram mais e necessitavam de ajuda no restaurante, a tarefa era repor os alimentos que estavam em falta, sendo que algumas vezes a sua tarefa era estar na chapa a tratar dos pedidos dos clientes. Após o encerramento do *buffet*, a estagiária algumas vezes levantava o *buffet* para proceder a limpeza do restaurante.

Ajudava na preparação do carrinho para o dia seguinte e no preenchimento do frigorífico de iogurtes.

Depois da hora de almoço, sucedia-se a preparação da charcutaria, queijos e frutas para o dia seguinte. Lavava as frutas tal como maçã, peras, ameixas para meter numa contenda dentro da arca frigorífica para a utilização nos *buffets*; lavava e cortava kiwi, laranja, toranja, melão e empratava, e também cortava charcutaria e queijo na máquina, tal como empratava.

Utilizava a imaginação para as decorações dos empratamentos do salmão [fig.8] e do queijo fresco.

Quando faltava fruta ou outro alimento na secção, deslocava-me à arca frigorífica e ao economato para os trazer.

Todos os dias ao longo do mês, era a mesma rotina e as mesmas tarefas. Eram tarefas simples, mas o mínimo erro cometido podia trazer má reputação ao hotel.



Fig.8- Salmão Fumada, uma das tarefas desempenhadas pela estagiária

2.2.5- Identificação da secção e Período de estágio

A segunda secção onde o estágio se desenvolveu foi nos Quentes/Preparação. Nos Quentes era onde a comida era feita, e na Preparação era onde se preparava a *mise-en-place* dos ingredientes utilizados nos pratos do dia seguinte, podendo ser *buffet* ou *à la carte*. Nesta secção também tinham de satisfazer os pedidos do *room service*.

O estágio nesta área teve a duração aproximadamente de um mês. Começou no dia 1 de Setembro até ao dia 26 do mesmo mês. As folgas mantiveram-se à terça-feira e quarta-feira, e o horário semanal era das 9h às 17h30. Nalguns dias da semana, a pedido do chefe de partida, o horário mudava das 8h às 16h30, ao sábado e ao domingo o meu horário das 8h às 16h30.

2.2.6-Descrição da organização, procedimentos e dinâmicas

Esta secção é dividida por duas áreas de trabalho. Nos Quente, executava-se os pratos para o *buffet* [fig.9] do almoço e do jantar, quando este era servido na esplanada, à beira da piscina, os grelhados eram preparados no *barbecue*, que se situava entre a piscina e a esplanada do restaurante. As comidas feitas na cozinha para o *buffet* eram arroz, batatas, legumes salteados, sopa e frango assado. No *barbecue*



Fig.9- Buffet do almoço

grelhava-se peixes como sardinha, robalo, dourada, salmão, espadarte e lulas, e quanto às carnes, costeletas de borrego, salsichas frescas. O *room service* tinha uma carta específica nos quartos com pratos preparados nesta área, sendo assim também preparadas comidas para os quartos, como por exemplo, massa, pizza, hambúrgueres, pregos e muitos outros.

Para além de preparar o *buffet* dos clientes, também preparava o almoço e jantar do *staff*, sempre composto por uma sopa, massa com algum ingrediente podendo ser legumes, queijo ou natas, arroz ou batatas, carne e, o menu dietético, peixe grelhado.

A área da Preparação estava dividida por três secções, a secção da carne, do peixe e dos legumes, que eram distinguidas pelas suas cores. A secção vermelha estava estipulada para a carne, a secção azul [fig.10]



Fig.10- Secção do peixe

para o peixe e a secção verde para os legumes. Estas áreas tinham de estar sempre limpas.

A secção da carne era onde se preparava a carne para a sua utilização; tirava-se a gordura, os ossos das aves, metia-se a carne em marinada, cortava-se em pedaços, faziam-se as lasanhas.

Na secção do peixe, amanhava-se os peixes, cortava-se em filetes, lombos ou tiras, preparava-se o polvo, limpava-se as lulas, descascava-se os camarões.

Na secção dos legumes, era onde se fazia *mise-en-place* da sopa para o *staff* e para os clientes, para as saladas do *staff*, e cortavam-se os legumes em juliana, e brunesa para os restantes pratos.

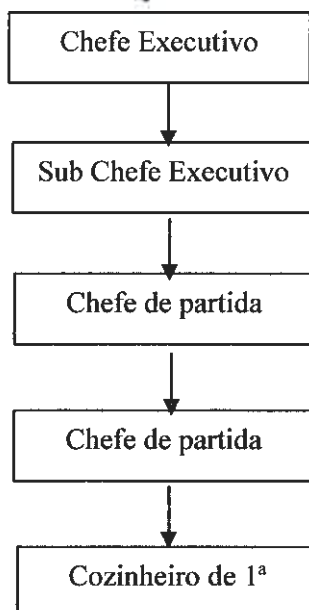
Esta área era muito bem desinfectada no fim de cada turno; limpava-se o local de trabalho com desinfectante e detergente e passava-se água em abundância.

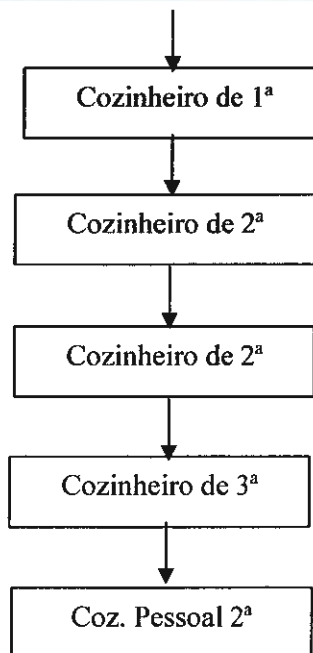
Quando havia eventos especiais como casamentos, provas de degustação e grupos, os ingredientes a serem, utilizados na confecção dos pratos previstos eram preparados na área Preparação, mas a sua confecção podia ser feita na cozinha, dependendo do sítio pretendido pelos clientes. A maior parte dos casamentos foram realizados no *Le Club* e, por isso, a confecção dos pratos era realizada na cozinha deste, a prova de degustação era confeccionada na cozinha do restaurante Pérgula, e os grupos eram na cozinha principal, isto é, na secção Quentes.

Esta secção é dividida por turnos, sendo constituída por um chefe de partida e três cozinheiros de manhã, e à noite, por um chefe de partida e pelos restantes cozinheiros. Quando o hotel se encontrava com poucos hóspedes, este alterava o *buffet* para *à la carte*, e sendo assim os trabalhadores que se encontravam nesse turno tinham como tarefa emprar e fazer os pratos.

Os cozinheiros desta área, durante o verão, estão divididos pelos restaurantes Santa Eulália, *Le Club* e Pérgula. Quando esta época acaba, voltam aos seus postos de trabalho nas respectivas secções da cozinha.

2.2.7-Estrutura do pessoal e hierarquia





Organograma 3- Hierarquia da secção Quentes/Preparação

Este organograma sofre alterações após o encerramento da época de Verão, o que ocasiona um aumento de cozinheiros na secção.

2.2.8-Funções e tarefas executadas

Todos os dias, durante o estágio, a estagiária, pela manhã e durante a tarde, preparava as saladas e o fundo da sopa para o *staff*. A grande parte das tarefas da estagiária era feita na secção Preparação. Na secção dos legumes, os legumes eram cortados em juliana ou brunesa legumes, tais como pimento, courgette, cenoura, coração, etc., para se executarem os pratos de massa, sopa e cataplana, entre outros pratos feitos pelos cozinheiros. Preparavam-se de igual modo os legumes para o serviço *à la carte*, isto é, cortavam-se em pequenas porções e escaldavam-se em água quente; para grelhar já se utilizavam brócolos, couve-flor, courgette, cenoura e beringela.

Na secção do peixe, as tarefas eram limpar lulas para confeccionar no *barbecue*, descascar camarões para a sua confecção em pratos, onde se utilizavam as cascas para o fundo de algum creme. Com a ajuda do chefe de partida, amanei um salmão e preparei umas espetadas de tamboril com limão e pimento. Cortei polvo aos pedaços para o prato de "Polvo à lagareiro".

Na secção da carne, eram executadas diferentes actividades como: marinar carnes, entrecosto e fígado de porco, fazer espetadas de limão, courgette e carne de porco e/ou frango. Aí, confeccionei lasanhas para os clientes.

Nos Quentes, tive como tarefa num domingo confeccionar arroz de cogumelos para os clientes, e arroz de açafrão para o *staff*. Também, confeccionei puré e azeitonas para o *staff*, descasquei batatas assadas para o *buffet*, e preparei um molho especial do hotel. Auxiliei o chefe de partida muitas vezes, nesta secção.

Desempenhei algumas funções no *barbecue* [fig.11] durante os últimos dias de estágio, onde interagi com os clientes. As minhas tarefas eram grelhar o peixe e carne estipulados no menu desse dia.

Ajudei no empratamento de algumas entradas para o grupo que ia estar presente na apresentação de sushi a decorrer no hotel.

Nos últimos dias, não havia muitos hóspedes e, por isso, tive como tarefa a limpeza das arcas frigoríficas desta área de trabalho.

Os dois últimos dias, que deveriam decorrer nesta secção, foram passados na secção dos Pequenos-Almoços, pois necessitavam de ajuda para desempenhar as funções de repor no *buffet* dos pequenos-almoços e ajudar na *mise-en-place* para o dia seguinte.

Nunca trabalhei a noite, onde era menu *à la carte*, visto que não tinha transporte para me deslocar entre o hotel e a residência onde permaneci durante o estágio.



Fig.11- Uma das funções desempenhadas no *barbecue*

CONCLUSÃO

Ao longo deste relatório, fiz uma resenha da empresa onde o estágio ocorreu, assim como das condições oferecidas pela mesma. Também, falei sobre a sua localização, a estrutura do hotel, não só a nível de quartos, mas também as condições oferecidas aos clientes, como a piscina, *spa*, restaurantes. Fiz, de igual modo, referência à hierarquia dentro do hotel.

Através deste relatório, pode-se ter uma ideia da área onde decorreu o estágio, assim como das secções que fazem parte da cozinha real. Esta é composta por uma pastelaria que confecciona as sobremesas para os almoços, jantares e bolos para os pequenos-almoços, e bolos para ocasiões especiais; pelo *garde-manger* que trata da parte das entradas, saladas e baguetes para os bares do hotel; por uma secção de Pequenos-Almoços onde se preparava o pequeno-almoço, composto por fruta, cereais, sumos, pão, queijos, quer fosse no restaurante quer no *room service*; pelos Quentes/Preparação onde era confeccionada e preparada a comida para os clientes e *staff*.

Fiz também referência ao horário e às folgas feitas pela estagiária, ao longo do estágio nas respectivas secções. Desenvolvi várias tarefas nas secções, como por exemplo nos Pequenos-almoços como reposição dos alimentos durante o *buffet*, preparação da *mise-en-place* para o dia seguinte, e nos Quentes/Preparação confecção das saladas para o *staff* e fundo da sopa para os clientes e *staff*, assim como auxiliiei o chefe de partida ou cozinheiro durante a confecção dos pratos, entre muitas outras coisas.

Acho que este estágio é importante tanto a nível académico como profissional, pois preparara-nos para o competitivo mercado de trabalho e, ao mesmo tempo, proporciona-nos novas oportunidades de experiência prática na área que queremos seguir depois de concluir a licenciatura.

Considero que o estágio foi muito gratificante para mim, pois aprendi e desenvolvi novas capacidades que desconhecia ter. Ajudou-me a mudar a visão que tinha sobre trabalhar numa cozinha de hotel e, por muito stress que possa haver, é necessário encarar o trabalho com um sorriso.

Esta empresa onde estagiei é conhecida a nível mundial pelas condições que oferece aos seus clientes bem como pela boa recepção e atenção proporcionada pelos serventes do restaurante, já para não falar das ementas variadas e sofisticadas. É uma cadeia hoteleira que cresce aos poucos, tendo já vários hotéis distribuídos por Portugal. Tem ainda novos projectos para aumentar o grupo. Tem uma boa organização e o pessoal tem boas relações de trabalho. Fui bem recebida pelo encarregado dos recursos humanos (mostrou-me o local onde se ia efectuar o meu

estágio), tal como fui bem recebida pelo pessoal que trabalha na cozinha e no restaurante. O local onde permaneci durante o estágio era um T0 com ótimas condições. Este local foi dividido com mais duas colegas.

Só há um aspecto negativo sobre o estágio, foi não ter havido atenção a necessária pela parte dos recursos humanos sobre a adaptação dos estagiários ao local de trabalho.

Posso assim concluir, que a escola está a fazer um bom trabalho ao proporcionar esta oportunidade aos alunos de ganharem experiência e preparação para o mundo que vão enfrentar, quando tirarem a Licenciatura.