



Escola Superior de Turismo e Hotelaria
Instituto Politécnico da Guarda

RELATÓRIO DE ESTÁGIO

Licenciatura em Restauração e Catering

Mariana do Ó Àguas Ribeiro Flores
Novembro 2010



Escola Superior de Turismo e Hotelaria
Instituto Politécnico da Guarda
Novembro, 2010

Mariana Flores nº 898

Relatório Sumativo de Estágio



Hilton Vilamoura
As Cascatas Golf Resort & Spa



Escola Superior de Turismo e Hotelaria
Instituto Politécnico da Guarda
Novembro, 2010

Mariana Flores nº 898

Relatório Sumativo de Estágio



Hilton Vilamoura
As Cascatas Golf Resort & Spa

Elaborado na unidade curricular estágio II tendo como orientador de estágio o Chefe
Executivo Stephan Kühlwetter e supervisor o Professor Rui Cerveira

Agradecimento

Gostaria de agradecer ao hotel Hilton, por me ter proporcionado o estágio, onde ganhei muitos conhecimentos na área da cozinha. A todos aqueles que me ajudaram durante o período do estágio, aos meus colegas da cozinha, que me receberam de forma acolhedora, transmitindo-me vários conhecimentos.

Queria também agradecer ao Professor António Melo por me ter arranjado este excelente estágio e também ao Professor Rui Cerveira que se demonstrou sempre preocupado em manter o contacto no decorrer do estágio.

Índice

Introdução.....	7
Parte I.....	8
1. Identificação do Aluno.....	8
1.1. Nome.....	8
1.2. Número.....	8
1.3. Ano.....	8
2. Identificação da Empresa.....	8
2.1. Nome.....	8
2.2. Tipologia e categoria.....	8
2.3. Morada.....	8
2.4. Contactos.....	8
3. Identificação do Orientador.....	9
3.1. Nome.....	9
3.2. Cargo.....	9
4. Identificação do Supervisor.....	9
4.1. Nome.....	9
Parte II.....	10
1. Apresentação da empresa.....	10
1.1. Nome.....	15
1.2. Localização.....	15
1.3. Ficha Técnica dos serviços da Empresa.....	15
1.3.1. Quartos.....	15
1.3.2. Restaurantes e Bares.....	20
1.3.3. Salas de Conferência.....	24
1.3.4. SPA.....	29
1.3.5. Paradise Island Kids Club.....	30
1.3.6. Golfe.....	31
1.4. Organigrama da empresa.....	32
1.5. Análise crítica à empresa.....	33
2. O Estágio curricular.....	33
2.1. Plano de Execução.....	33
2.2. Área de Produção Alimentar.....	34
2.2.1. Identificação da secção.....	34

2.2.2.	Período de estágio	34
2.2.3.	Descrição da organização, procedimentos e dinâmicas	34
2.2.4.	Estrutura de pessoal e hierarquia.....	37
2.2.5.	Funções e tarefas executadas.....	38
2.2.6.	Análise crítica.....	39
2.2.6.1.	Aspectos positivos	39
2.2.6.2.	Aspectos negativos	39
2.2.6.3.	Auto análise	40
3.	Conclusão.....	40
3.1.	Relevância do estágio na progressão académica e profissional	40
3.2.	Aspectos Positivos.....	40
3.3.	Aspectos Negativos	40
3.4.	Sugestões	41
Parte III	42
Bibliografia:	42
Anexos.....	43

Índice de Imagens

Figura 1: Logótipo Conrad Hotels	10
Figura 2: Logótipo The Waldorf Astoria Hotels	10
Figura 3: Logótipo DoubleTree.....	10
Figura 4: Logótipo Embassy Suites Hotels	11
Figura 5: Logótipo Hampton Inn	11
Figura 6: Logótipo Hilton Garden Inn	11
Figura 7: Logótipo Home2 Suites	11
Figura 8: Logótipo Homewood Suites	11
Figura 9: Logótipo Hilton Grand Vacations	11
Figura 10: Logótipo Hilton Hotels & Resorts	12
Figura 11: Logótipo Hilton Vilamoura	13
Figura 12: Localização de Vilamoura	15
Figura 13: King Hilton Guestroom	16
Figura 14: King Hilton Deluxe Room	17
Figura 15: Deluxe Plus	17
Figura 16: Júnior Suite	18
Figura 17: Suite Presidencial.....	18
Figura 18: Cozinha de apartamento	19
Figura 19: Apartamento com um quarto	19
Figura 20: Restaurante Moscada	21
Figura 21: Zona de Buffet do Restaurante Moscada	21
Figura 22: Restaurante Cilantro	22
Figura 23: Restaurante Cilantro	22
Figura 24: Restaurante Aquarela.....	23
Figura 25: Rubi Bar.....	24
Figura 26: As Cascatas Beach Club	24
Figura 27: Salão Tejo.....	25
Figura 28: Salas Tejo 1 e Tejo 2	25
Figura 29: Sala de Reuniões Minho	26
Figura 30: Sala de Reuniões Mondego	26
Figura 31: Sala de Reuniões Guadiana	27
Figura 32: Sala de Reuniões Douro.....	27
Figura 33: Sala de Reuniões Sado.....	28
Figura 34: Sala de Reuniões Lima	28
Figura 35: Business Centre	29
Figura 36: 7 Seven SPA	30
Figura 37: Paradise Island.....	30
Figura 38: Paradise Island Mapa.....	31
Figura 39: Campo de Golfe.....	31
Figura 40: Organigrama da empresa	32

Introdução

Este relatório recai no estágio que realizei no Hilton de Vilamoura e divide-se em três partes:

Na primeira parte encontra-se a identificação do estagiário, da empresa e também do orientador e o supervisor do estágio.

Na segunda parte é feita uma descrição mais detalhada da empresa em questão, das secções onde eu estive a estagiar e das tarefas que desempenhei assim como algumas conclusões retiradas destes dois meses de estágio.

Por último a terceira parte é constituída pela bibliografia que serviu de suporte para a elaboração do relatório e alguns anexos que o possam complementar.

Parte I

1. Identificação do Aluno

1.1. Nome

Mariana Do Ó Águas Ribeiro Flores

1.2. Número

6000898

1.3. Ano

2º Ano, Restauração e Catering, 2009/2010

2. Identificação da Empresa

2.1. Nome

Hilton Vilamoura, As Cascatas Golf Resort & SPA

2.2. Tipologia e categoria

Hotel de 5 estrelas

2.3. Morada

Rua da Torre d'Água lote 4.11.1B

8125-615 Vilamoura

2.4. Contactos

Telefone: (+351) 289 304 000

Fax: (+351) 289 598 001

E-mail: info.vilamoura@hilton.com

Site: www.hiltonvilamouraresort.com.pt

3. Identificação do Orientador

3.1. Nome

Stephan Kühlwetter

3.2. Cargo

Chefe Executivo

4. Identificação do Supervisor

4.1. Nome

Professor Rui Cerveira

Parte II

1. Apresentação da empresa

A Hilton é uma cadeia com uma grande diversidade de hotéis, resorts, casinos entre outros empreendimentos. Em seguida irei apresentar as várias marcas que constituem a família Hilton.

Conrad Hotels - Foi fundada em 1982, com o objectivo de operar uma rede de hotéis e resorts de luxo no mundo dos negócios mais importantes do mundo e de capitais e destinos turísticos resorts. Esta marca centra-se na individualidade, onde os seus clientes podem ser realmente eles próprios. É o conceito hoje de luxo. É uma marca de luxo com grande herança e prestígio para a família Hilton. É constituída por hotéis, resorts e casinos internacionais de luxo.



Figura 1: Logótipo Conrad Hotels



Figura 2: Logótipo The Waldorf Astoria Hotels

The Waldorf Astoria Collection – Ambiente deslumbrante e serviço personalizado. Cada hotel de luxo é um clássico, com uma arquitectura cheia de história. Oferece as amenidades e os serviços mais finos e representam algumas das propriedades mais extraordinárias do mundo.

DoubleTree – Proporcionam uma variedade de hotéis contemporâneos e exclusivos em mais de 200 cidades, áreas metropolitanas e destinos de férias em todo o mundo. Conhecido ainda pelos famosos biscoitos de chocolate.

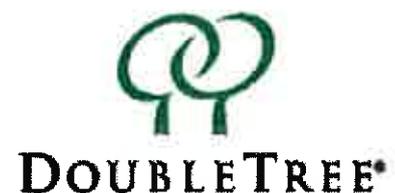


Figura 3: Logótipo DoubleTree



Figura 4: Logótipo
Embassy Suites Hotels

Embassy Suites Hotels – Foi pioneira no conceito de suites e hoje é uma empresa líder no mercado com mais de 200 locais nos Estados Unidos, Canadá e América Latina.

Hotéis sofisticados com café da manhã preparado após o pedido e recepção oferecida pelo gerente todas as noites.

Hampton Inn – Com mais de 1.700 hotéis nos Estados Unidos, Canadá, Equador, México e Reino Unido é a primeira marca a oferecer 100% de satisfação garantida incondicionalmente.



Figura 5: Logótipo
Hampton Inn



Figura 6: Logótipo Hilton
Garden Inn

Hilton Garden Inn – Procura dar o maior conforto aos seus clientes a preços reduzidos.

Home2 Suites – é uma “all-suite”, cadeia de hotéis de estadia prolongada desenhada a pensar no cliente, de modo a que este se sinta sempre em casa, independentemente do tempo que esteja em viagem.



Figura 7: Logótipo Home2
Suites



Figura 8: Logótipo Homewood
Suites

Homewood Suites – Foi projectado para que os hóspedes se sintam mais perto de casa, fornecendo-lhes todo o conforto, comodidade e privacidade como se estivessem em casa, hotel de estilo residencial formado de suites.

Hilton Grand Vacations – Foi desenvolvido para oferecer uma grande diversidade de resorts que se encontram em variados destinos cobiçado dando o poder de escolha de cada cliente sobre o tipo de férias que querem escolher a cada ano



Figura 9: Logótipo Hilton
Grand Vacations



Figura 10: Logótipo Hilton
Hotels & Resorts

Hilton Hotels & Resorts – Este é o nome mais reconhecido na indústria, que se destaca pelo estilo, sendo o líder global da hospitalidade. Recebe os clientes em mais países do que qualquer outra marca de serviço completo de hotel, com mais de 530 hotéis e resorts em 76 países em seis continentes.

Aspectos importantes na história da Hilton:

A cadeia Hilton surgiu em 1919 com a compra do primeiro hotel, The Mobley em Cisco, Texas, por Conrad Hilton.

O primeiro hotel da empresa construído de raiz com o nome de Hilton foi em Dallas.

Em 1946 a Hilton foi a primeira empresa hoteleira a ser negociada na bolsa de valores de Nova York. Passado 10 anos (1959) inauguração do San Francisco Airport Hilton, tornando-o o precursor do conceito de hotéis na área de aeroportos.

Em 1973 entra em online a “Hiltron”, um dos sistemas computadorizados de reservas de hotel mais sofisticado do sector hoteleiro.

Hilton HHonors é um programa de recompensa aos hóspedes frequentes, introduzido nos Estados Unidos em 1987 e em 1991 o Hilton internacional introduz o premiado produto “Hilton Meetings”.

Em 1994 é introduzido o Hilton HHonors Reward Exchange, tornando o HHonors o único programa para hóspedes, na época, a permitir aos viajantes trocar pontos por milhas de voos e vice-versa. Um ano depois a Hilton entra no espaço cibernético com o lançamento do seu site na internet: hilton.com. Após 3 anos do seu lançamento na internet, a Hilton decide lançar um novo logótipo e identidade (1998).

Em 1999 a Hilton compra o Doubletree, Embassy Suites, Hampton Inn e Homewood Suites por US\$ 3, 7 bilhões.

Em 2002, inauguração do Hilton Worldwide Resorts. Passado um ano a Hilton anunciou a nova plataforma tecnológica, chamada OnQ, levando a lealdade do cliente ao próximo nível dentro do sector hoteleiro, melhorando o reconhecimento do cliente no check-in, proporcionando assim um serviço com base no acesso das preferências dos hóspedes em tempo real. A Hilton lança websites no idioma local do Reino Unido, Alemanha, Japão e mercados escandinavos.

Em 2006 o círculo fica completo com as marcas Hilton e HHC reunindo mais uma vez. Em 2007 a aquisição da HHC pela Blackstone.

A Hilton tem como visão: encher a Terra com a luz e o calor da hospitalidade e como missão: ser a empresa líder na hospitalidade a nível mundial – a primeira opção tanto para os seus clientes como para os membros da equipa e proprietários.

Valores da Hilton:

Hospitality (hospitalidade) – apaixonados por proporcionar experiências excepcionais aos seus clientes.

Integrity (Integridade) – Fazer o correcto, constantemente.

Leadership (liderança) – São líderes no seu sector e nas suas comunidades.

Teamwork (Trabalho de Equipa) – Fazer parte de uma equipa em tudo o que fazem.

Ownership (Propriedade) – A Hilton é responsável pelas suas acções e pelas suas decisões

Now (Agora) – Trabalham com sentido de urgência e disciplina

Hotel Hilton Vilamoura As Cascatas Golf Resort & Spa

Tendo o meu estágio sido realizado no Hotel Hilton de Vilamoura é essencial fazer a sua apresentação.

A 15 de Julho de 2007 foi inaugurado o Hilton Vilamoura, hotel situado no meio dos melhores campos de golfe de Portugal. Atractivo e moderno, com um excelente



Figura 11: Logótipo Hilton Vilamoura

design e surpreendente arquitectura, o Hilton Vilamoura prima por um serviço de qualidade, transmitindo aos seus clientes maravilhosas sensações e experiências através dos seus diversos serviços, como o SPA (considerado o maior e mais bem equipado de Portugal), as variadas actividades de lazer que dispõe, as deslumbrantes piscinas e magníficos jardins que o constituem.

É um hotel de distinto carácter e requinte, destinado para férias em família ou até mesmo casais que queiram aproveitar os bons momentos da vida.

O Hilton Vilamoura foi o primeiro resort da Hilton na Europa e a juntar a este feito histórico é importante mencionar os vários prémios atribuídos a este esplendoroso hotel:

- Leading Hotel de Portugal – Eleito Leading Hotel de Portugal nos “World Travel Awards” 2009.
- Eleito Best Luxury Hotel em Portugal – Eleito recentemente o Melhor Hotel de Luxo de Portugal em 2009, pela revista ‘Business Destination’, dispõe das melhores condições para encontros de negócios, apresentando-se como o local ideal para realizar reuniões, conferencias e exercícios colectivos de team-building.
- Classificado como Um dos Melhores Hotéis do Mundo – Os utilizadores da Expedia® classificaram o Hilton Vilamoura como sendo um dos melhores hotéis do mundo na lista de 2010 “Expedia Insiders’ Select™”. A lista representa apenas uma pequena percentagem dos melhores hotéis do mundo entre os mais de 110.000 hotéis presentes na Expedia.
- Melhor Resort de Golfe em Portugal - distinguido como Melhor Resort de Golf de Portugal nos World Travel Awards de 2010.

No hotel é ainda constituído por uma zona de apartamentos, que utilizam os mesmos serviços do hotel, mas localizam-se numa zona diferente, não fazendo propriamente parte deste.

1.1. Nome

Hilton Vilamoura, As Cascatas Golf Resort e SPA

1.2. Localização

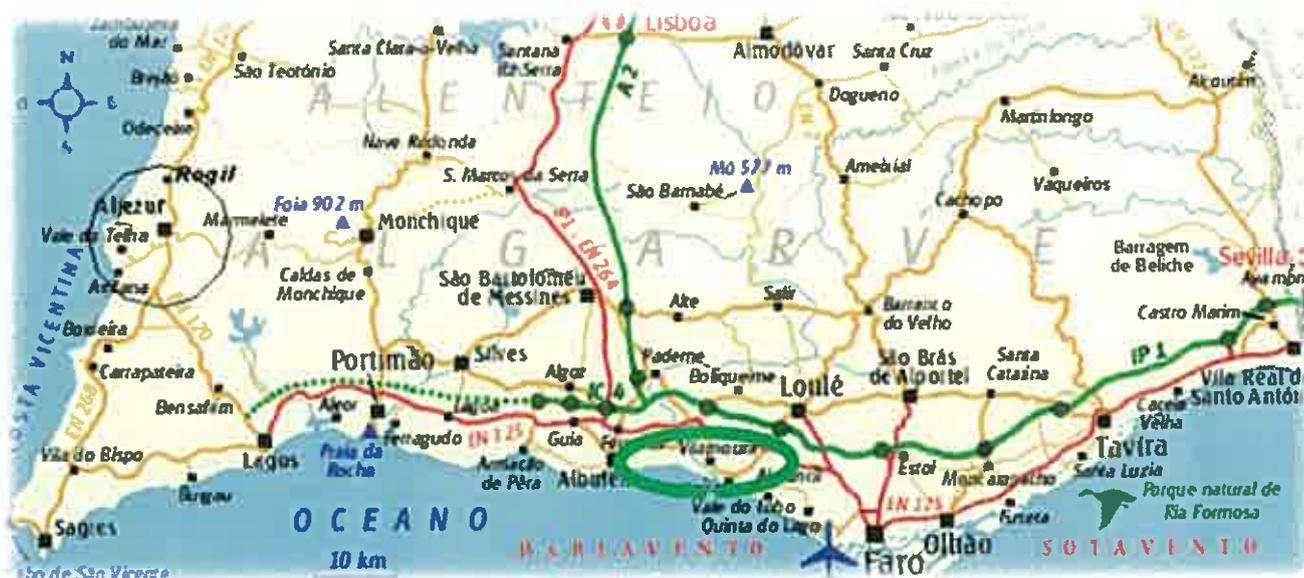


Figura 12: Localização de Vilamoura

O Hilton Vilamoura localiza-se em Portugal na costa algarvia, encontra-se a 25 minutos do aeroporto internacional de Faro.

1.3. Ficha Técnica dos serviços da Empresa

1.3.1. Quartos

O hotel tem disponíveis 135 quartos, divididos por Guestrooms, quartos Deluxe, quartos Deluxe Plus e ainda por suites, incluindo a suite presidencial. Existem ainda 69 apartamentos com um ou dois quartos.

Os quartos dispõem de um serviço de room-service 24h por dia e o cliente ainda pode desfrutar de vários serviços que se encontram nos quartos:

- Varanda
- Fechaduras Electrónicas

- Comando individual de Aquecimento e Ar Condicionado
- Cofre
- TV via Satélite & Aluguer de Filmes
- Facilidades para fazer café e chá
- Acesso a Internet de Alta Velocidade
- Wi-Fi
- Telefone com Duas Linhas
- Casa de Banho com duche e banheira
- Quartos para Fumadores e Não-Fumadores
- Mesa e cadeiras na varanda

- Guestrooms:

Os guestrooms encontra-se equipado com ar condicionado, acesso à internet de alta velocidade, um televisor LCD de 26 polegadas com televisão por cabo e canais via satélite e também a possibilidade de ver filmes à escolha do cliente, dispõe também mini-bar e possibilidade de fazer café e chá.

A sua decoração baseia-se em tons pastel e madeira polida, dispendo de clássicas casas de banho em mármore, decoradas de azulejos de design português.

Existem dois tipos de Guestrooms: o King Hilton Guestroom (39 quartos) e o Twin Hilton Guestroom (26 quartos). A diferença encontra-se apenas no tipo de cama, um com uma cama King-size e o outro com duas camas twin-size.



Figura 13: King Hilton Guestroom

- Deluxe:

Quartos modernos e bem equipados, com camas King-size ou duas camas twin-size. Excelente vista para os jardins e piscinas do hotel.

A decoração dos quartos é descontraída e contemporânea, quartos luminosos e arejados, tornando-se assim um espaço acolhedor.

Os quartos Deluxe encontram-se também divididos entre King Hilton Deluxe Room (27 quartos) e Twin Hilton Deluxe Room (13 quartos).



Figura 14: King Hilton Deluxe Room

- Deluxe Plus:

Quartos idênticos aos anteriores mas com uma dimensão um pouco maior. O Hilton dispõe de 10 quartos, caracterizados pelos seus tons pastel e muita luz natural, já que possuem varanda dupla.



Figura 15: Deluxe Plus

As suites encontram-se divididas em dois tipos, suites Júnior (19 quartos) e a Suite Presidencial.

As suites Júnior têm uma decoração suave em tons de pastel, uma zona de estar independente, duas espaçosas varandas e duas casas de banho. Dispõe ainda de acabamentos de qualidade superior e equipamentos de alta tecnologia.



Figura 16: Júnior Suite

A suite presidencial é só uma e localiza-se no último andar. Eleita para quem exige um retiro relaxante e luxuoso. Os seus clientes podem usufruir de uma elegante zona de jantar com decoração de requinte e ainda desfrutar de um luxuoso e relaxante jacuzzi.



Figura 17: Suite Presidencial

- Apartamentos:

Os apartamentos são essenciais para clientes que queiram uma estada mais ou menos longa. Dispõe de um ambiente muito familiar, fornecido com todos os equipamentos indispensáveis no dia-a-dia, como o caso da máquina de lavar roupa.

A decoração reflecte a extraordinária arquitectura contemporânea do hotel, com madeira polida e azulejos nas casas de banho, suaves tons pastel e amplas janelas.



Figura 18: Cozinha de apartamento



Figura 19: Apartamento com um quarto

1.3.2. Restaurantes e Bares

O hotel oferece aos seus clientes três restaurantes distintos, cada um com a sua cozinha própria, mas centrando-se sempre na diversidade de sabores da gastronomia portuguesa, o restaurante Moscada, o restaurante Aquarela e por fim o restaurante Cilantro.

Os clientes podem ainda usufruir dos requintados serviços do Rubi Bar e de uma forma mais descontraída e relaxante podem aproveitar o sol deslocando-se à praia ao “Beach Club”.

➤ Restaurante Moscada:

Este restaurante funciona aos pequenos-almoços das 7h às 11h, serviço buffet, e serve jantares das 19h às 22h30. O Moscada tem dois tipos de serviço ao jantar, à carta, quando o hotel se encontra com poucos clientes e buffet, nas épocas de maior afluência.

No serviço buffet, o hotel optou por escolher um tema para cada dia da semana que varia pela cozinha tradicional, oriental, italiana, atlântica, portuguesa, ibérica e por fim família. Para complementar estes excelentes menus, o restaurante dispõe de uma vasta gama de vinhos cuidadosamente seleccionados.

O restaurante oferece também aos seus clientes uma magnífica esplanada. Ao pequeno-almoço, o cliente desfruta de um maravilhoso sol e ao jantar saboreia uma deslumbrante refeição ao luar.

Uma vez por semana, o hotel proporciona um dia especial para as crianças, com um espectáculo de palhaços ou mágicos.

Opções Gastronómicas: Cozinha Vegetariana e Cozinha Internacional

Traje: Informal

Capacidade: 234 lugares



Figura 20: Restaurante Moscada



Figura 21: Zona de Buffet do Restaurante Moscada

➤ Restaurante Cilantro:

O restaurante Cilantro oferece experiências gastronómicas de sabor intenso da cozinha portuguesa e latino-americana, utilizando os mais frescos ingredientes que a região tem para oferecer.

A cozinha deste restaurante é muito peculiar, apresenta pratos da cozinha tradicional portuguesa mas preparados com condimentos exóticos como a canela, a açafrão e a malagueta e guarnecidos com delicadas ervas aromáticas.

O Cilantro funciona sazonalmente, mas precisamente no Outono e Inverno, apenas servindo jantares das 19h às 22h30. Na altura do verão, abre algumas vezes no pequeno-almoço e para servir alguns jantares de grupos.

Opções Gastronómicas: Cozinha Vegetariana e Vegan

Traje: Informal/Elegante

Capacidade: 120 lugares



Figura 22: Restaurante Cilantro



Figura 23: Restaurante Cilantro

➤ Restaurante Aquarela

O restaurante Aquarela proporciona um deslumbrante barbecue mediterrânico, com vários grelhados e saladas. Existe ainda uma variedade de sandes, hambúrgueres entre outras opções.

O seu horário é das 10h às 22h30 e só se encontra aberto na altura do verão (Junho a Setembro). O restaurante serve almoços e jantares, mas encontra-se aberto a qualquer hora. Faz serviço para os clientes que se encontram nas piscinas.

Traje: Informal

Capacidade: 120 lugares



Figura 24: Restaurante Aquarela

➤ Rubi Bar

O Rubi Bar é o ar que se encontra dentro do hotel. Possui uma decoração muito sofisticada, com estofos de cabedal e chão de madeira e uma deslumbrante lareira no centro da sala. Aqui o cliente pode usufruir de uma grande variedade de excelentes vinhos, cervejas nacionais e internacionais como também uma incrível selecção de whiskies de malte e fabulosos vinhos do Porto.

O Rubi dispõe também de uma variedade de aperitivos e refeições leves, incluindo as clássicas sanduíches Hilton, pizzas, massas e uma grande variedade de saladas servidas com bons queijos e frutas da época.

Traje: Informal

Capacidade: 145 lugares

Horário: 10h-1h00



Figura 25: Rubi Bar

➤ As Cascatas Beach Club

Este bar está localizado na praia da falésia e encontra-se aberto de Junho a Setembro, todos os dias das 9h às 19h. O hotel proporciona aos seus clientes o serviço de autocarro directamente a partir do hotel.

Este bar garante ao cliente refrescantes cocktails ou uma das muitas frescas saladas e tentadoras refeições leves, enquanto goza do magnífico sol do Algarve.



Figura 26: As Cascatas Beach Club

1.3.3. Salas de Conferência

O Hilton Vilamoura dispõe de 8 excelentes salas de reunião, tendo acesso a instalações topo de gama e a um serviço de cinco estrelas. Estas salas foram concebidas com a mente no negócio e podem ser utilizadas individualmente ou em conjunto com suites maiores para receber reuniões e eventos de todas as dimensões.

➤ Salão Tejo

Encontra-se localizada no rés-do-chão do hotel. Por ser um espaço de grande dimensão é o local perfeito para receber banquetes de casamentos, festas e conferências.

Capacidade máxima: 470 em plateia ou 320 num grande banquete

Área: 401,05 m²



Figura 27: Salão Tejo

➤ Salas de Reuniões Tejo 1 & Tejo 2

O salão anteriormente descrito pode ser dividido em dois para eventos e celebrações de menor dimensão. Perfeita para casamentos, conferências e festas, estas salas podem receber até 235 convidados.

Capacidade máxima: 235

Área: 200,05 m²



Figura 28: Salas Tejo 1 e Tejo 2

➤ Sala de Reuniões Minho

Ideal para pequenos grupos e excelente como sala para workshops ou de apoio durante uma conferência. Combina com as salas Mondego e Guadiana, essencial para grupos médios e grandes.

Capacidade máxima: 32

Área: 39,84 m²



Figura 29: Sala de Reuniões Minho

➤ Sala de Reuniões Mondego

Ideal para pequenas reuniões, reuniões de administração e entrevistas. Pode ainda servir como sala de apoio a uma conferência ou como um espaço bem equipado e versátil para reuniões, quando usada em conjugação com as Salas Minho e Guadiana.

Capacidade máxima: 15

Área: 24 m²



Figura 30: Sala de Reuniões Mondego

➤ Sala de Reuniões Guadiana

Perfeita para pequenos grupos e pode afigurar-se como uma excelente solução para workshop ou como sala de apoio durante uma conferência.

Capacidade máxima: 50

Área: 51,68 m²



Figura 31: Sala de Reuniões Guadiana

➤ Sala de Reunião Douro

Moderna e bem equipada está especialmente vocacionada para reuniões de administração, proporcionando privacidade, funcionalidade e equipamento topo de gama.

Capacidade máxima: 12

Área: 24,78 m²



Figura 32: Sala de Reuniões Douro

➤ Sala de Reuniões Sado

Ideal para pequenos grupos e pode ser a solução para um workshop ou sala de apoio a uma conferência. Quando combinada com a sala de reuniões Lima, pode ser a solução perfeita para grupos maiores e eventos escala média.

Capacidade máxima: 50

Área: 40,88 m²



Figura 33: Sala de Reuniões Sado

➤ Sala de Reuniões Lima

Ideal para grupos pequenos a médios e também para eventos. Oferece conforto, funcionalidade e equipamento topo de gama. Quando utilizada em conjunto com a sala de Reuniões Sado representa uma excelente solução para qualquer tipo de evento, desde reuniões de empresa a eventos sociais.

Capacidade máxima: 100

Área: 136,24 m²



Figura 34: Sala de Reuniões Lima

➤ **Business Centre**

Para os profissionais que precisem de estar a qualquer altura a trabalhar, o hotel dispõe do Business Centre que se encontra em funcionamento 24 h por dia. Dispõe de equipamento topo de gama, incluindo Internet sem fios de alta velocidade, impressoras, fax e um rápido e eficiente serviço de cópias.



Figura 35: Business Centre

1.3.4. SPA

O Hilton dispõe também de um serviço de Spa, o 7 Seven Spa, apesar de servir os clientes do hotel, não é administrado por este.

O Spa disponibiliza zonas de tratamento equipadas com a mais avançada tecnologia de Spa e fitness da Península Ibérica. É um sítio essencialmente para descansar, descontrair e mimar o corpo e o espírito.

O circuito Spa é constituído por uma piscina de água fria, uma piscina de lazer, uma piscina de relaxamento e uma de hidro massagem.

Este Spa oferece tratamentos e terapias oriundos de todas as partes do mundo, desde tratamentos curativos com água e reflexologia, às massagens com pedras quentes e aromaterapia, passando ainda pelas massagens especiais para golfistas.



Figura 36: 7 Seven SPA

1.3.5. Paradise Island Kids Club

Paradise Island, é clube infantil cheio de actividades, jogos e muita diversão, com uma área de 3000 m² concebida para as crianças com idades compreendidas entre os 4 e os 12 anos.

Como principais atracções o Paradise Island oferece:

- Piscina para Crianças
- Caça ao Tesouro
- Casa da Árvore
- Jogos de vídeo
- Menus especiais para Criança



Figura 37: Paradise Island

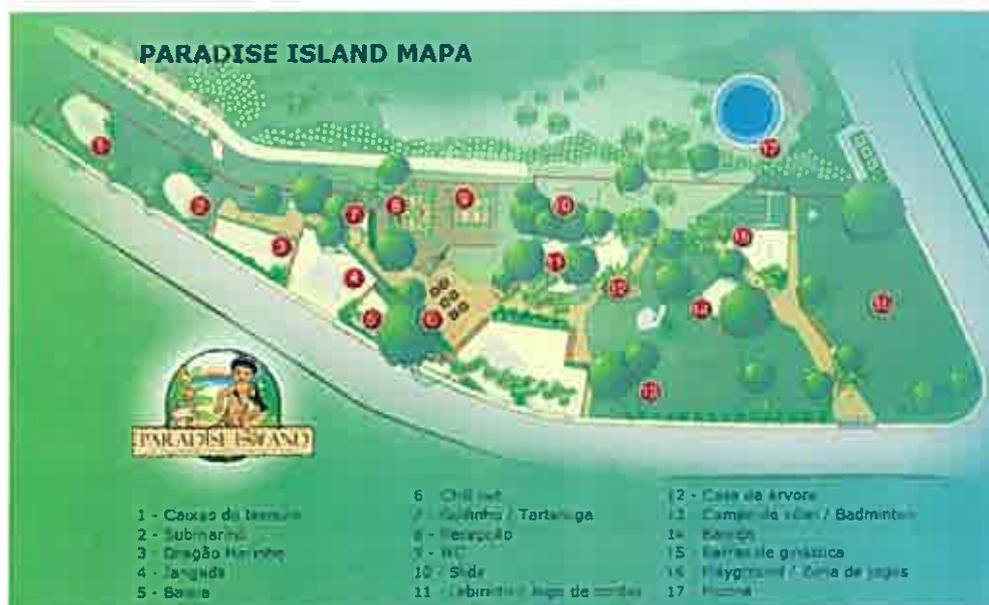


Figura 38: Paradise Island Mapa

1.3.6. Golfe

O Algarve é um dos destinos mais conceituados para a prática deste desporto, e o Hilton de Vilamoura representa na Europa o destino perfeito. Vilamoura oferece os melhores campos de golfe da Península Ibérica. Com cinco Campos de Golfe de renome internacional: Victoria, Old Course, Pinhal, Millennium e Laguna, todos num raio de 5 Km. O hotel disponibiliza também um Centro de Simulação de Golfe único.



Figura 39: Campo de Golfe

1.4. Organigrama da empresa

Apresento de seguida a estrutura de funcionamento do Hilton de Vilamoura

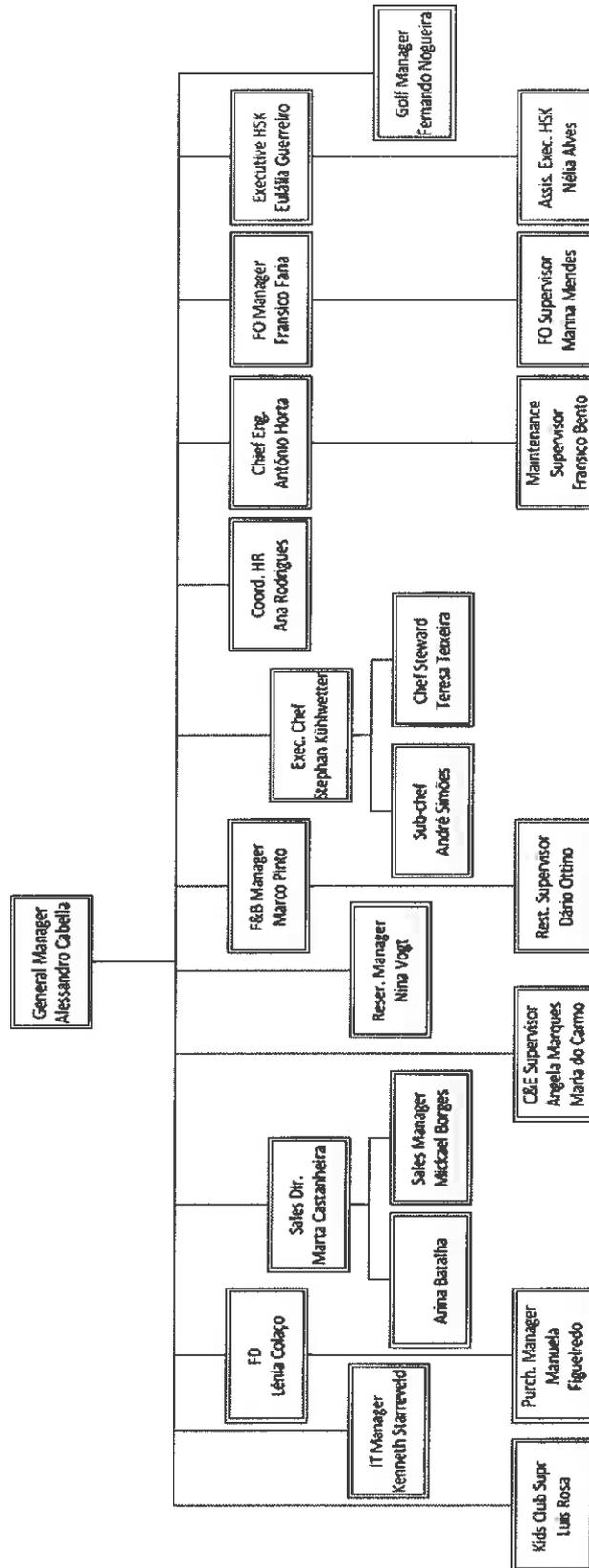


Figura 40: Organigrama da empresa

1.5. Análise crítica à empresa

De uma maneira geral, a empresa tem um ambiente muito agradável e acolhedor, não existem grandes rivalidades, aliás a empresa demonstra uma grande harmonia entre todas as secções. Existe uma grande preocupação de integração e formação por parte de todos os colaboradores.

Outro aspecto relevante é o facto de a equipa ser muito jovem, demonstra uma grande segurança por parte da empresa e incentivo aos jovens que muitas vezes acabam de sair dos seus cursos.

As infra-estruturas que possuem primam pela classe e o charme, transmitindo ao mesmo tempo uma imagem de modernidade. O hotel encontra-se muito bem equipado a todos os níveis, não só para os serviços aos clientes como também em equipamentos de trabalho para os funcionários.

O hotel apresenta uma excelente organização, não se verificando muita confusão nem grandes problemas mesmo quando a lotação do hotel está mais elevada. Para além deste aspecto é essencial realçar a rotatividade do pessoal e também o número elevado de estagiários nos vários departamentos.

2. O Estágio curricular

2.1. Plano de Execução

Este estágio foi o segundo que efectuei, no âmbito do meu curso, Restauração e Catering, na unidade curricular Estágio II. Tem duração de 2 meses, iniciei em Agosto e terminei em Setembro, tendo sido executado só na área de cozinha, hipótese escolhida por mim, com o objectivo de melhorar as minhas competências e aprender mais acerca desta área.

2.2. Área de Produção Alimentar

2.2.1. Identificação da secção

O estágio foi realizado em duas cozinhas, na cozinha principal do hotel e na cozinha do restaurante Aquarela. Estive ainda dois dias a trabalhar na cozinha dos kosher.

2.2.2. Período de estágio

O estágio teve a duração de dois meses, como já mencionado, entre 2 de Agosto e 30 de Setembro, tendo sido distribuído da seguinte forma:

- De 2 de Agosto a 5 de Setembro – Cozinha Principal
- De 6 a 12 de Setembro – Pequeno-almoço
- De 13 a 30 de Setembro – Cozinha do Aquarela

Durante dois dias estive a ajudar na cozinha de banquetes na altura em que se encontravam os kosher.

2.2.3. Descrição da organização, procedimentos e dinâmicas

O hotel é constituído por 4 cozinhas: a cozinha principal, a cozinha de banquetes, a cozinha do Aquarela e por fim a cozinha do Cilantro. No piso inferior podemos encontrar duas salas de preparação climatizadas, uma para legumes e fruta, outra para o peixe e carne. Quanto às câmaras de frio, logo na recepção das mercadorias encontra-se uma para os lacticínios e a charcutaria. Na zona de preparação dos legumes e frutas existem 3 câmaras de frio (uma para os legumes, outra para as frutas e por fim uma para os legumes e frutas já preparadas), quanto a zona de preparação de carne e peixe, existem também duas, uma para a carne, outra para o peixe. Neste mesmo piso o hotel depois ainda de uma câmara de descongelação localizada na zona de preparação de carne e peixe, neste mesmo local está também uma câmara de frio negativo da pastelaria. Por fim podíamos também encontrar uma câmara de frio negativo para a carne e o peixe.

No piso superior, na cozinha principal existiam também câmaras de frio positivo, precisamente 4, destinavam-se para cada secção, pequeno-almoço, quentes, *garde manger* e pastelaria. Esta última ainda possuía dentro da câmara de frio positivo outra câmara de frio negativo. A cozinha principal estava ainda equipada com um abatedor de temperatura e dois fornos convectores.

Cozinha Principal

O horário de funcionamento da cozinha principal divide-se no seguinte horário: pequeno-almoço (5h - 13h30 e 7h - 15H) e aos jantares (14h30 – 23h).

No pequeno-almoço encontram-se normalmente dois ou três cozinheiros, consoante as folgas e dois ou três estagiários. O cozinheiro que entrava às 5h responsável por montar o buffet do pequeno-almoço preparando os quentes (batata com pele frita, feijão, legumes no forno, panquecas, waffles, mini bolos, bacon, ovos mexidos, entre outros)

Às 7h entrava o resto da equipa, um dos cozinheiros ficava no show cooking (fazias omeletes e ovos estrelados) e outro cozinheiro ficava nos quentes e no room service. Normalmente os estagiários ficavam na preparação do pequeno-almoço do dia seguinte, consistia na preparação do carrinho dos bolos, do carrinho dos frios (queijo, fiambre, presunto, entre outros), da fruta entre outras tarefas. Para além disso e em simultâneo, os estagiários davam também apoio aos empregados de mesa na reposição do buffet do pequeno-almoço.

Terminado o pequeno-almoço, era levantado o buffet, preparava-se o carrinho do dia seguinte. No resto das horas até às 15h, existia o cozinheiro dos quentes ficava a preparar os snacks para o bar e para o room service enquanto que o resto da equipa acabava o resto das tarefas para o dia seguinte.

A brigada seguinte entrava às 14h30 e estava responsável pela preparação do buffet do jantar, pelo room service e snacks do Rubi bar. A equipa distribuía-se da seguinte maneira: um cozinheiro ficava só responsável pelos snacks e os pedidos do room service, o resto da equipa preparava o buffet do jantar e o que era necessário para o show cooking. Durante o serviço alguns cozinheiros iam preparando a mise-en-place para os seguintes dias, existia

sempre um cozinheiro no show cooking acompanhado de um estagiário e havia normalmente dois estagiários a fazer a reposição do buffet. Às 22h30 era levantado o buffet.

É necessário salientar que a carne e o peixe que se utilizava, não só para os pratos do buffet, mas também nos grelhados do show cooking eram preparados e temperados por um cozinheiro que tinha essa função todos os dias.

Cozinha Aquarela

O horário desta cozinha é das 9h às 17h30, excepto para um dos cozinheiros que entrava às 10h e saía às 18h, pois é a hora em que o restaurante encerra.

O funcionamento desta cozinha é muito simples, das 9h às 11h30 preparava-se a mise-en-place para todo o serviço e existia quatro secções: a secção das saladas e sobremesas, a das sandes e pizzas, a dos hambúrgueres e massa e por último a do show cooking, que consistia em grelhados.

A partir do 12h começavam logo os pedidos e cada cozinheiro encontrava-se na sua secção. A cozinha do Aquarela serve o restaurante mas também os clientes que se encontram na piscina.

2.2.4. Estrutura de pessoal e hierarquia

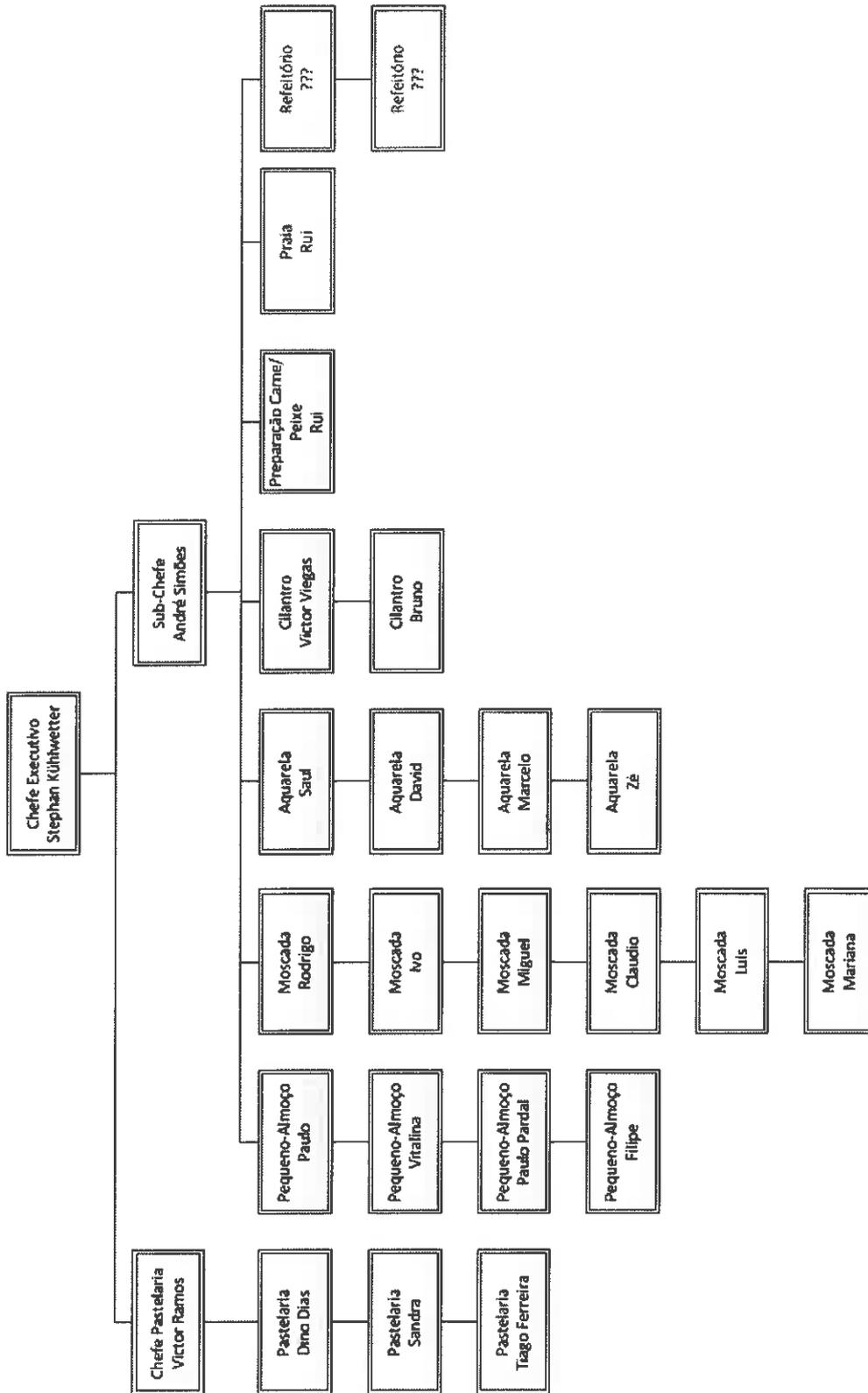


Figura 41: organigrama

2.2.5. Funções e tarefas executadas

Durante o meu primeiro mês estive a trabalhar na cozinha principal, das 14h30 às 23h, na preparação do buffet do jantar. Normalmente ficava a ajudar o cozinheiro responsável pelo show cooking. A primeira coisa que fazia quando chegava à cozinha era preparar o set up (colocava todos os utensílios necessários para o bom funcionamento da brigada). De seguida ajudava a trazer todo o material essencial para a preparação do buffet (dirigia-me a economato e às salas de preparação), depois de executadas estas tarefas, iniciava a preparação do show cooking, fazia os empratamentos da carne e peixe, preparava os azeites, colocava todo o material fundamental para a elaboração do show cooking. Muitas vezes ajudava também na decoração.

Na hora do serviço, inicialmente ficava sempre no show cooking, depois comecei a fazer a reposição enquanto ajudava na preparação da mise-en-place para os dias seguintes.

Na minha semana no pequeno-almoço entrava às 7h e geralmente ficava na reposição do buffet enquanto ia preparando o carrinho dos bolos, do bacon e dos frios (empratamento de diversos queijos, fiambre, presunto, entre outros). No final do buffet ia levá-lo e preparava já o carrinho do dia seguinte. Já no final da tarde, muitas das vezes ficava a ajudar elaboração dos snacks do Rubi bar e do Room Service. Quando o serviço ficava um pouco atrasado ia ajudar a cortar a fruta e legumes para o pequeno-almoço do dia seguinte.

Nas últimas semanas do meu estágio fui para a cozinha do Aquarela. O tipo de serviço era um pouco diferente, os pedidos eram todos feitos na hora. Para o serviço correr bem era indispensável uma excelente mise-en-place. Normalmente ficava responsável pela secção das saladas e das sobremesas, entre as 9 e as 11h, tinha que ter toda a mise-en-place preparada, pois o serviço começava às 12h. Enquanto não tinha pedidos na minha secção ficava a ajudar nas outras secções.

2.2.6. Análise crítica

2.2.6.1. Aspectos positivos

O ambiente de trabalho em qualquer das cozinhas do Hilton é excepcional, além do grande profissionalismo existente podemos ainda encontrar enorme companheirismo, devido ao facto de existir uma brigada de cozinha tão jovem.

Outro aspecto positivo é a preocupação que os cozinheiros têm na aprendizagem dos estagiários, sendo a altura de maior movimento e com pouco tempo para gastar, existia um grande apoio em ensinar e tirar qualquer dúvida que algum estagiário tivesse.

Era visível a grande preocupação com as regras de higiene, todos os dias estava sempre o responsável por essas questões a confirmar se estava tudo correcto e os próprios cozinheiros depois de efectuarem as suas tarefas deixavam sempre o seu local de trabalho muito bem higienizado e pronto a ser utilizado em qualquer eventualidade.

Na cozinha do Hilton os estagiários são muito bem integrados, não eram apenas considerados mão-de-obra, mas faziam parte da equipa e exerciam qualquer função com responsabilidade e autonomia.

2.2.6.2. Aspectos negativos

O principal aspecto negativo que tenho a apontar é o factor de existir muitas falhas a nível do economato, muitas vezes os produtos que eram necessários para o serviço do próprio dia não se encontrava no economato, numa destas situações inexistia o simples produto como o azeite. Na minha opinião é incompreensível a existência deste tipo de situação num hotel como este.

Outro aspecto a salientar é a pouca preocupação pela farda dos estagiários, para além de já estar muito velha, com nódoas de lixívia e algumas vezes rasgada, muitos dos estagiários tinham que ir com a farda nestas condições para além de sujo para o restaurante, demonstrando um descuido na imagem da empresa que o hilton.

2.2.6.3. Auto análise

Em reflexão de dois meses de trabalho concluo que o resultado foi muito positivo, comparativamente a experiência do ano passado, consegui apreender vários conceitos e competências na área da cozinha. Demonstrei sempre vontade de apreender e empenhei-me sempre nas minhas tarefas. Tive oportunidade de passar por algumas secções, o que se tornou muito motivador por tive a oportunidade de aprender mais.

3. Conclusão

3.1. Relevância do estágio na progressão académica e profissional

Ao terminar o meu estágio foi tempo de reflexão de dois meses de intenso trabalho e experiência. Nesta reflexão posso afirmar que o estágio é muito importante para a progressão académica e profissional, não só nos dá uma noção e perspectiva de como será o nosso futuro, como também, através da experiência ficamos a conhecer as nossas competências e capacidades.

Através do estágio combatemos os nossos receios e tentando sempre superar os objectivos, ajudando muitas vezes na tomada de decisão de para o futuro, se queremos ou não continuar neste ramo.

3.2. Aspectos Positivos

Gostei imenso da oportunidade que tive este ano de estagiar numa cadeia como esta, foi muito gratificante e ganhei imensos conhecimentos em diversas secções da cozinha. Alargou-me novos horizontes e fiquei com maiores perspectivas para o futuro.

3.3. Aspectos Negativos

Não encontrei nenhum aspecto negativo directamente relacionado com a realização deste estágio, apenas o facto de em termos de conhecimento, sentia-me muitas vezes perdida com alguns termos utilizados e também com algumas perguntas que me faziam.

3.4. Sugestões

Como sugestão recomendo todos os alunos que não tenham estágio curricular a pensarem seriamente em fazer um. É uma oportunidade que não surge todos os dias e só se tem a ganhar.

Eu por experiência própria só posso dizer que gostei imenso e que aprendi muito a vários níveis, a nível profissional, a nível de comunicação com os clientes e com os meus colegas, ganhei ainda mais responsabilidade e maturidade e posso dizer que desde que acabou o meu estágio venho mais confiante nas minhas capacidades de conseguir sobreviver no mundo do trabalho.

Parte III

Bibliografia:

- www.hiltonvilamouraresort.com.pt/?WT.srch=1
- www1.hilton.com/en_US/hi/index.do
- www.hiltonworldwide.com/

Anexos

Menu Cilantro primavera/verão 2009

Entradas

Foie gras abafado em moscatel roxo, medronho e profiteroles de especiarias

Salada de rui barbaro, abóbora glaciada, laranja vermelha e folhas de romana

Línguas de bacalhau confitadas em azeite 0,2%, em salada verde e azeite de alho em pó

Carapau semi-fumado com abacaxi de sorvete e assado em rúcula

Camarão tigre em três estilos diferentes com mesclum e azeitonas secas

Carpaccio de leitão assado com salada de rebentos, pickles de cenoura algarvia e algodão de pimenta preta

Queijo de cabra de meia cura gratinado com ameixas maceradas e chalotas

Pote de legumes do mercado tépido com nuvens de estragão

Sopas

Sopa fria de agriões com emulsão de leite de soja

Consome de tomate e ouriço de enchidos

Ceviche de marisco

Peixes

Cachuço recheado e enrolado com lingueirão, molho de choquinhos e xerém de laranja

Bacalhau fresco com chouriço, petit-fours de ovas do mesmo e migas de orégãos frescos

Raia com sabores de lima, couscous de arroz e favinhas e toc de baunilha

Pargo recheado com espinafres, lentilhas vermelhas e molho de alvarinho

Carnes

Borrego da costela e da perna com espargos selvagens, batata grelhada e molho de hidromel

Peito de pato com puré de sementes de girassol, abóbora braseada e molho de vinho tinto novo

Lascas de vitela de leite com chalotas, cogumelos silvestres e molho de porto seco

Rojões de bisaro com ravioles de legumes picantes e molho de pimentão

Massas / Risotos

Risoto de espinafres com queijo de Nisa

Massa fina de arroz com pepitas de frutos secos e ares de ervas frescas

Nos Grelhados

Peixe e Marisco

Peixe de Mercado

Filetes, inteiro ou postas

Camarão Tigre

Lavagante

Mexilhão

Todos os pratos acompanhados por arroz aromatizado, legumes e
Molho de alho e ervas e citrinos

Carne

Mirandese de Novilho

Picanha

Vazia

Acém

Lombo

Frango de Campo

Poussin / Franghino

Todos os pratos acompanhados por triologia batata, frutos grelhados e molho de água do chili

Sobremesas

Tartelete de requeijão de Serpa, ananás marinado e seu sorvete com filamentos de algodão de tomilho

Merengue de amoras silvestres do Vascão envolto em natas frescas, com molho de rosas, seu sorvete e suas pétalas

Cremoso de chocolate jivara, seu gelado aromatizado de coentros sobre saladinha de manga e uva moscatel, molho de cereja e baunilha

Mini torta de cenoura e figo sobre gomos de laranja temperado de azeite e manjerição roxo e gelado de coco

Dueto de fruta frita em cobertura de baunilha e seus purés, terminado em doce conventual
Trilogia de creme brulle e suas frutas

Delícia de arroz doce em leite de cabra sobre carpaccio de morangos perfumados e violetas
cristalizadas

Seleção de queijos com seus condimentos e tostas

Carta do Restaurante Aquarela

Saladas:

Alcachofras grelhadas com Agrião e vinagrete de tomate cereja



€ 12.50

Combinado de Atum e Camarão com tomate confitado e aipo em rama marinado



€ 15.00

Novilho Tailandês com sementes de sésamo e pimento sobre massa de arroz refrescado com coentros



€13.00

Mescla de Alface com Frango, pêra de abacate e laranja com molho de nozes



€11.50

Selektion Maki Rolls (6) acompanhado com condimentos tradicionais (soy sauce, wasabi, gengibre)



€ 9.50

Samosa: Massa filó recheada com frango picante e caril
€ 8.00



• **Cantinho das Tapas:**

Mexilhões Marinados

Polvo Algarvio

Escabeche de Porco Preto

Morcela com Maça verde

Salada de Grão com coentros e cebola vermelha

Salada russa

€4.00

• **Sandes:**

Monchique Sandes:

Foccacia com agrião, queijo Mozzarella e fatias de tomate

€ 11.50

SagresSandes:

Pão-de-leite com salmão fumado, guacamole e fatias de tomate € 13.00

Alentejo:

Pão rústico com panado de porco, tomate, alface e molho tártaro € 12.50

Ribatejo:

Pão tostado com bife Entrecote e sua guarnição € 12.50



Todas as nossas sandes são servidas com batata frita

Hilton Classics

Caesar Salada

Com crotons e lascas de parmesão € 10.50

Com fatias de frango grelhado € 12.50

Com camarão do atlântico salteado (100g) € 15.50

Hambúrguer

Hambúrguer grelhado com alface verde, fatia de tomate e cebola

Com ovo, bacon, queijo €15.50

Servido com batatas fritas

Club Sandwich

Sandes de pão torrado com alface e maionese, tomate, bacon, fatias de frango e ovo estrelado servida com batata frita € 13.00

Sopa:

Sopa d'Chef € 5.50

Gaspacho de Abacate com crouton com Azeite de Nozes € 6.50

Pasta:

Escolha o seu tipo de massa

Tagliatelle ou penne ou esparguete com o seu molho favorito

Pomodori: Molho de tomate e seus pedaços refrescado com Basilico €9.50

Molho Bolonhesa € 10.50

Vegetariana: Molho de queijo azul com espinafres e nozes € 10.50

Buffets temáticos Restaurante Moscada

Algarvio

Saladas simples (bar)

Alface roxa, alface verde, alface frisada, pimentos, pepino, tomate, cebola, milho

Condimentos

4 x Molhos, Alcaparras, 2x Azeitonas, Ovo cozido picado, croutons, bacon, fiambre , peru o frango cozido em cubos, miolo de camarão, atum, Beterraba cozida, cubos de queijo

Entradas

Travessa de presunto e enchidos
Seleção de queijos com 5 x condimentos e Gressinis
Salada de polvo
Escabeche de peixe
Tornedó de Porco em calda de figo
Mosaico de morcela e maçã com canela e cominho
Salada Algarvia
Salada de Cenoura Marinada
Salada de feijão-frade com raspas de ovo
Salada de batata com chouriço e coentros
Queijo marinado em azeite de Elvas

Sopa do dia

Creme de ervilhas com ovos e chouriço

Pratos quentes

Bacalhau à gomes de Sá
Carne de porco à Portuguesa
Feijoada de Búzios
Arroz de grelos
Batata à Murro
Legumes Cozidos

Show Cooking

Carapaus ao sal
Espetadas de peixe e legumes em azeite de alho
Medalhões de novilho em azeite de paprika
Medalhões de borrego marinados em azeite de rosmaninho
Perna de porco (a trinchar)
Favas Guisadas com chouriço
Penne em molho de cogumelos e queijo de cabra

SOBREMESAS

Queijo de figo
Trate de Limão Merengada
Pudim de Laranja
Tarte de Alfarroba
Tarte de Amêndoa Algarvia
Delícia de Cenoura e Figo
Maçã assada com mel e Amêndoa
Torta de laranja

Atlântico

Saladas simples (bar)

Alface roxa, alface verde, alface frisada, pimentos, pepino, tomate, cebola, milho

Condimentos

4 x Molhos, Alcaparras, 2x Azeitonas, Ovo cozido picado, croutons, bacon, fiambre, peru ou frango cozido em cubos, miolo de camarão, atum, Beterraba cozida, cubos de queijo

Entradas

Perna de porco Cozida
Seleção de queijos com 5 x condimentos e Gressinis
Mexilhão Marinado em vinagrete de frutas, cebola e coentros
Salada Niçoise
Travessa de ostras
Frango woldorf
Tornedó de novilho com molho de côco
Carpaccio de abóbora
Salada de couscous com menta
Involtini de salmão fumado
Cocktail de camarão
Quiche de queijo gorgonsola e pêra em vinho tinto

Sopa do dia

Sopa de Peixe

Pratos quentes

Cherne assado à Portuguesa
Lombo de Porco assada com amêijoas
Cataplana de peixe e Marisco
Arroz selvagem
Batata assada em prata com Natas azedas
Legumes cozidos ao Vapor com azeite e limão

Show Cooking

Camarão Piripiri,
Bulhão pato de Amêijoas, berbigão e conquilhas,
Chocos grelhados
Espetadas de Borrego com salsichas
Bifes de frango piripiri
Roastbeef grelhado (trincar)
Ratatouille de legumes
Penne e grão com molho de Mariscos

Sobremesas

Shot de yogurt com frutos do bosque
Creme queimado de Amora
Delícia de manga e coco com raspas de chocolate
Salada de melão e romã com menta
Tarte de coco e ananás
Cremoso de chocolate
Semi Frio de After Eight
Morangos com maracujá fresco

Metropolitano

Saladas simples (bar)

Alface roxa, alface verde, alface frisada, pimentos, pepino, tomate, cebola, milho

Condimentos

4 x Molhos, Alcaparras, 2x Azeitonas, Ovo cozido picado, croutons, bacon, fiambre, peru ou frango cozido em cubos, miolo de camarão, atum, Beterraba cozida, cubos de queijo

Entradas

Seleção de peixes fumados
Seleção de queijos com 5 x condimentos e Gressinis
Salada de arroz com salmão e maionese
Salada de camarão com maça, Nozes e manga
Roastbeef com molho de parmesan e espargos e Tomate cereja em balsâmico
Salsichas com cebola roxa e mostarda em grão
Salada Coleslow
Salada de lentilhas
Salada de batata com tomate e coentros
Salada Russa
Salada grega com queijo feta

Sopa do dia

Consomé de frango com juliana de crepes

Pratos quentes

Rolo de pescada recheado com amêijoas e camarão em molho de caril
Bife de novilho em molho de pimenta verde
Estufado de bacalhau e camarão
Arroz de amêndoa
Batata Gratinada
Legumes da horta ao vapor

Show Cooking

Cavala ao sal
Tranche de salmão marinada em azeite de limão
Saltimboca de porco em azeite de pimenta preta
Bifes de peru marinado em azeite de ervas
Peixe em crosta de sal (a trinchar)
Espetada de legumes grelhados
Tagliatelle com espinafres, tomate e molho de trufas

Sobremesas

Crumbel de maçã e yogurt
Macarron de frutas
Tartelete de framboesa
Mousse straciatella com morangos
Creme brulle de pistachio
Eclere
Clafotis de Maçã
Espetada de fruta
Tiramisú de chocolate

Italiano

Saladas simples (bar)

Alface roxa, alface verde, alface frisada, pimentos, pepino, tomate, cebola, milho

Condimentos

4 x Molhos, Alcaparras, 2x Azeitonas, Ovo cozido picado, croutons, bacon, fiambre , peru ou frango cozido em cubos, miolo de camarão, atum, Beterraba cozida, cubos de queijo

Entradas

Seleccção de charcutaria, copa di parma, salami piquante, Mortadella

Seleccção de queijos com 5 x condimentos e Gressinis

Sardinhas marinadas

Carpioni de Atum em molho de Vinho tinto

Peito de frango aromatizado c/pasta de anchova e basilico

Beef Saute com cebola frita, açúcar e vinagrete

Polenta com tomate seco e ervas aromáticas

Salada “Panzanella” de legumes com molho pesto e pão caseiro

Salada Caprese com manjericao, tomate e Mazzarellini

Focaccia de tomate e rosmaninho acompanhado com presunto e legumes grelhados

Shot de melão com involtini de presunto e grissini

Sopa do dia

Creme de feijão branco e basilico com salsa de mexilhão

Pratos quentes

Bacalhau á Napolitana

“Piccata” de frango com molho de tomate

Estufado de lulas com camarão e chouriço

Arroz de tomate e manjerição

Brenoise de batata confitada

Legumes da época ao vapor

Show Cooking

Seleccção de Pizzas

Lascas de salmão marinadas em azeite de coentros

Costeletas de Borrego refrescadas em vinho tinto e alho

Medalhões de novilho em azeite de alho e ervas aromáticas

Seleccção de legumes do mediterrâneo grelhados

Pappardelle ai porcini com cogumelos e bacon

Sobremesas

Creme bruléé pistachio

Tarte vienense

Tiramisú com creme de chocolate e café

Torte caprese

Tartelete de chocolate

Pannacotta

Savarine de fruta

Profiteroles com molho de chocolate branco

Fruta da época

Ibérico

Saladas simples (bar)

Alface roxa, alface verde, alface frisada, pimentos, pepino, tomate, cebola, milho

Condimentos

4 x Molhos, Alcaparras, 2x Azeitonas, Ovo cozido picado, croutons, bacon, fiambre, peru ou frango cozido em cubos, miolo de camarão, atum, Beterraba cozido, cubos de queijo

Entradas

Seleção de charcutaria, copa di parma, salami piquante, Mortadella

Seleção de queijos com 5 x condimentos e Gressinis

Salada de camarão

Bacalhau aromatizado com molho de tomate

Lascas de peru com amêndoas em vinho do Porto

Brenoise de Pato com Abacaxi

Pimentos assados com requeijão e ervas aromáticas

Salada de batata e ovo ralado

Tortilha de batata e legumes

Tornedó de atum com escabeche de cebola roxa

Wrap de frango e legumes com queijo creme e guacamole

Sopa do dia

Cazuela de bacalhau com Vegetais

Pratos quentes

Lulas guisadas à “Sevilhana”

Peito de frango recheado com chouriço picante

Feijoada de peixe e marisco

Arroz de coentros

Batata assada no forno com pimentos e cebola

Ervilhas estufadas com presunto

Show Cooking

Truta ao Sal

Medalhão de Espadarte em marinada de azeite com ervas frescas

Secretos de porco

Medalhões de Novilho marinados em óleo de especiarias

Pato assado em aroma de laranja

Legumes do Mediterrâneo grelhados

Linguini Al 'arrabiata

Sobremesas

Leite de creme

Bavaroise de café

Pudim de yogurt com frutos do bosque

Creme de caramelo

Delícia de cereja

Mousse de tangerina

Bolo de Batata

Fruta da época

Saladinha de fruta em calda Aniz

Oriental

Saladas simples (bar)

Alface roxa, alface verde, alface frisada, pimentos, pepino, tomate, cebola, milho

Condimentos

4 x Molhos, Alcaparras, 2x Azeitonas, Ovo cozido picado, croutons, bacon, fiambre, peru ou frango cozido em cubos, miolo de camarão, atum, Beterraba cozido, cubos de queijo

Entradas

Perna de porco cozida
Seleção de queijos com 5 x condimentos e Gressinis
Chevice de salmão
Atum em crosta de sésamo com molho de soja
Espetada de porco satay com manteiga de amendoim
Trufas de farinha com maçã envoltas em sementes
Babaganoush de beringela
Wrap de legumes do Oriente e toranja refrescado com creme de queijo e gengibre
Hummos de grão e azeite
Caneloni de abóbora com mexilhão marinado
Salada de courgette marinada em lima acompanhada com queijo feta e passas

Sopa do dia

Sopa Harira (sopa de peixe com grão de bico)

Pratos quentes

Medalhões de tamboril com molho de caril e ervilhas
Tachine de novilho com molho de canela e ameixa
Duente de cherne e camarão com molho de espinafres e coco
Arroz Basmati
Batatas assadas com especiarias
Legumes estufados com aroma de gengibre

Show Cooking

Pernas de borrego em crosta de sal de cominho (trinchar)
Espetadas de lulas em marinada de lima
Medalhões de atum em azeite e óleo de sésamo
Supremos de frango em marinada de satay
Medalhões de porco em marinada em molho de soja
Espetada de legumes com queijo de cabra
Couscous de laranja e passas

Sobremesas

Shot de lichias
Maçã caramelizada em calda de tâmaras
Bolo de amora e chá preto
Arroz doce Libanês
Mini bananas fritas com molho de coco
Pêra ao vapor com molho de canela e filamentos de lima
Bolinhos de pistachio, coco enrolados em sésamo
Tartellete de chocolate com caramelo de frutos secos
Salada de laranja, laranja e kiwi

Fotografias

- Cozinha Principal



Figura 42: Cozinha principal



Figura 43: Garde Manger



Figura 44: Pastelaria

- Zonas de preparação



Figura 45: Zona de preparação Peixe e Carne



Figura 46: Zona de preparação de Fruta e Legumes

- Cozinha do Aquarela



Figura 47: Cozinha Aquarela



Figura 48: Cozinha Aquarela