



**Escola Superior de Turismo e Hotelaria**  
Instituto Politécnico da Guarda

# **RELATÓRIO DE ESTÁGIO**

Licenciatura em Restauração e Catering

Nuno Miguel Ferreira da Costa Andrade  
Dezembro 2010



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

**Nuno Andrade nº6000861**

## **RELATÓRIO DE ESTÁGIO**

**Global Wines/Dão Sul**

**Quinta do Encontro**

**Paço dos Cunhas de Santar**

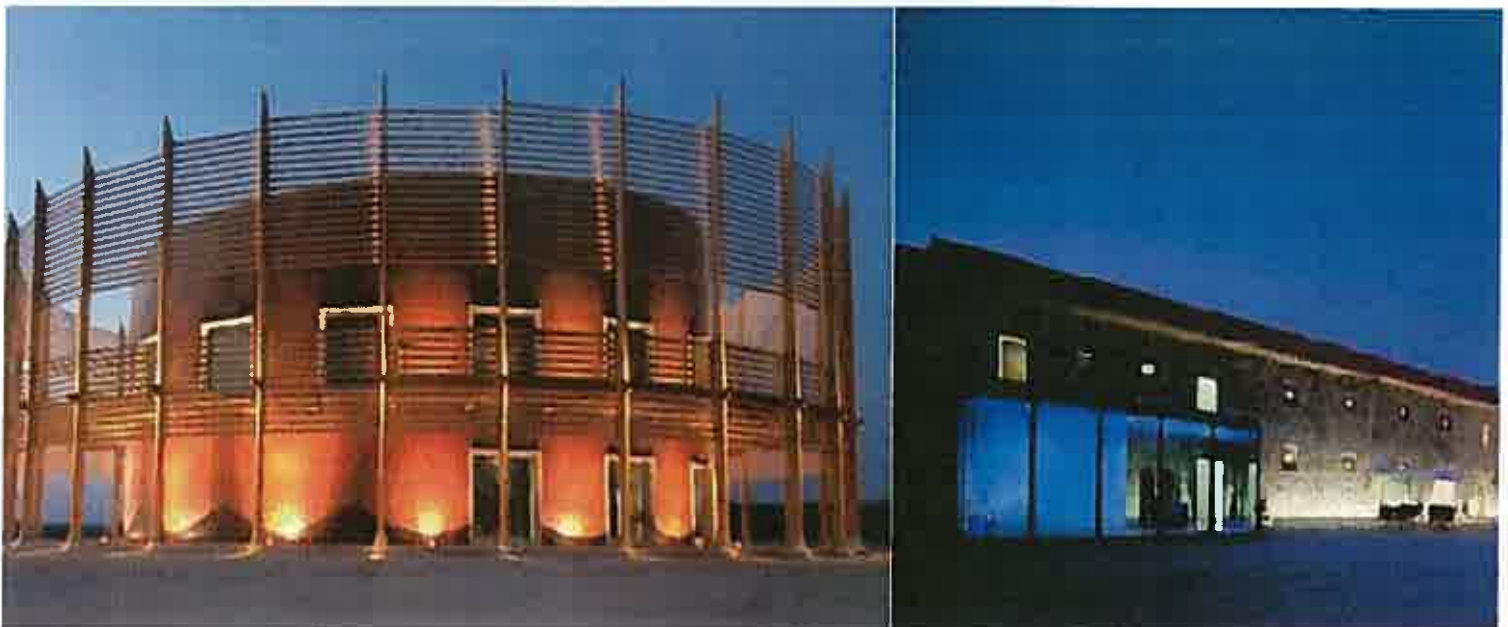




*Escola Superior de Turismo e Hotelaria  
Instituto Politécnico da Guarda  
Dezembro, 2010*

**Nuno Andrade nº6000861**

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO**  
**Global Wines/Dão Sul**  
**Quinta do Encontro**  
**Paço dos Cunhas de Santar**



Este relatório foi elaborado para a unidade curricular – Estágio II – supervisionada pelo  
Dr. Rui Cerveira

### Resumo

Este relatório tem por base o estágio curricular efectuado nos departamentos de F&B, mais propriamente nas cozinhas, da Quinta do Encontro e Paço dos Cunhas de Santar, empreendimentos pertencentes ao grupo *Global Wines/Dão Sul*, sendo composto essencialmente por três partes:

- Na primeira parte é feita a identificação do estagiário, da empresa, do orientador e do supervisor do estágio;
- Na segunda parte é feita a descrição da empresa, estabelecimentos de enoturismo e seus serviços, do plano de estágio e o seu desenrolar, assim como diversas análises a diferentes aspectos relacionados com os empreendimentos e com o estágio;
- A terceira parte é composta por anexos que complementam a informação relativa ao estágio.

### Agradecimentos

Ao Chefe Diogo Rocha, pela possibilidade que me proporcionou em realizar este estágio, mas principalmente pela confiança e incentivo que me permitiu evoluir a nível profissional.

A todo o *staff* de enoturismo da *Global Wines/Dão Sul*, especialmente ao Chefe Carlos Fernandes, Pedro Verdade, Henrique Sampaio e Laura Lopes, pela amabilidade, disponibilidade e companheirismo demonstrados que permitiram uma fácil integração e que a realização do estágio fosse uma experiência muito positiva e enriquecedora.

Ao Dr. Rui Cerveira, Dr. António Melo e Dr. Humberto Pinto pelo empenho e interesse demonstrados ao longo do estágio para que este se realiza-se nas melhores condições possíveis.

À minha família, namorada e amigos por todo o apoio que sempre demonstraram durante este período.

A todos estes e àqueles que me esqueci de mencionar, o meu mais sincero agradecimento.

**Índice**

Parte I .....	1
1. Identificação do aluno .....	2
1.1 Nome .....	2
1.2 Número .....	2
1.3 Ano .....	2
2. Identificação da empresa .....	2
2.1 Nome .....	2
2.2 Tipologia e categoria .....	2
2.3 Morada .....	2
2.4 Contactos .....	2
3. Identificação do orientador .....	2
3.1 Nome .....	2
3.2 Cargo .....	2
4. Identificação do supervisor .....	2
4.1 Nome .....	2
Parte II .....	3
1. Apresentação da empresa .....	4
1.1. Nome .....	4
1.1.1. Menções atribuídas à <i>Global Wines/Dão Sul</i> .....	5
1.2. Enoturismo .....	5
1.2.1. Quinta de Cabriz .....	5
1.2.2. Paço dos Cunhas de Santar .....	6
1.2.3. Quinta do Encontro .....	7
1.2.4. Herdade Monte da Cal .....	8
1.3. Ficha técnica dos serviços da empresa .....	9
1.3.1. Quinta de Cabriz .....	9
1.3.2. Paço dos Cunhas de Santar .....	10
1.3.3. Quinta do Encontro .....	11
1.3.4. Herdade Monte da Cal .....	11
1.4. Análise crítica da empresa .....	11

---

2. Estágio curricular .....	12
2.1. Plano de execução.....	12
2.2. Área de produção alimentar .....	12
2.2.1. Identificação da secção .....	12
2.2.2. Período de estágio.....	12
2.2.3. Descrição da organização, procedimentos e dinâmicas .....	13
2.2.3.1. Quinta do Encontro .....	13
2.2.3.2. Paço dos Cunhas de Santar .....	14
2.2.4. Estrutura de pessoal e hierarquia .....	14
2.2.5. Funções e tarefas acumuladas .....	15
2.2.5.1. Quinta do Encontro .....	15
2.2.5.2. Paço dos Cunhas de Santar .....	15
2.2.5.3. Catering – Herdade Monte da Cal.....	16
2.2.6. Análise crítica.....	17
2.2.6.1. Aspectos positivos.....	17
2.2.6.2. Aspectos negativos.....	17
2.2.6.3. Auto-análise .....	18
3. Conclusão .....	18
3.1. Relevância do estágio na progressão académica e profissional .....	18
3.2. Aspectos positivos .....	18
3.3. Aspectos negativos .....	18
3.4. Sugestões.....	19
Bibliografia.....	20
Anexos.....	21

**Índice de Imagens**

Imagem 1 - Distribuição geográfica das quintas da Dão Sul .....	4
Imagem 2 - Quinta de Cabriz .....	5
Imagem 3 - Paço dos Cunhas de Santar .....	6
Imagem 4 - Quinta do Encontro .....	7
Imagem 5 - Herdade Monte da Cal.....	8
Imagem 6 - Sala principal do restaurante Quinta de Cabriz .....	9
Imagem 7 - Sala principal do restaurante Paço dos Cunhas de Santar .....	10
Imagem 8 - Sala principal do restaurante Quinta do Encontro .....	11
Imagem 9 - Cozinha da Quinta do Encontro .....	13
Imagem 10 - Cozinha do Paço dos Cunhas de Santar .....	14
Imagem 11 - Organograma das brigadas de cozinha .....	14



# Parte I

## **1. Identificação do aluno**

### **1.1 Nome**

Nuno Miguel Ferreira da Costa Andrade

### **1.2 Número**

6000861

### **1.3 Ano**

2º ano

## **2. Identificação da empresa**

### **2.1 Nome**

*Global Wines/Dão Sul*

### **2.2 Tipologia e categoria**

Enoturismo

### **2.3 Morada**

Apartado 28, 3430 – 909

Carregal do Sal

### **2.4 Contactos**

Telefone: +351 232 960 140

Fax: +351 232 961 203

E-mail: [daosul@daosul.com](mailto:daosul@daosul.com)

Site da internet: [www.daosul.com](http://www.daosul.com)

## **3. Identificação do orientador**

### **3.1 Nome**

Diogo Rocha

### **3.2 Cargo**

Chefe Executivo

## **4. Identificação do supervisor**

### **4.1 Nome**

Dr. Rui Cerveira

# Parte II

## 1. Apresentação da empresa

### 1.1. Nome

Em 1989, em pleno coração da região demarcada do Dão, na vila de Carregal do Sal, nasce a Dão Sul – Sociedade Vitivinícola, S.A. Inspirada na Quinta de Cabriz, uma propriedade com uma magnífica casa senhorial e capela do séc. XVII, tornou-se numa referência de excelência dos vinhos da região.

O êxito alcançado com os vinhos da região do Dão, determinou a expansão da produção para outras regiões de Portugal, por volta do ano 2000. Hoje, e já depois da criação, em Dezembro de 2007, da *holding Global Wines S.G.P.S.* que tem como maior accionista a Dão Sul – Sociedade Vitivinícola, S.A., o espírito empreendedor desta empresa e a experiência acumulada estendem-se por um universo de regiões tão distintas como a Bairrada (Quinta do

Encontro), o Dão (Quinta de Cabriz, Casa de Santar e Paço dos Cunhas de Santar), o Douro (Quinta das Tecedeiras e Quinta Sá de Baixo), a Estremadura (Quinta de Gradil) e o Alentejo (Herdade do Monte da Cal), assim como à região do Vale do S. Francisco (ViniBrasil), no Brasil, existindo também uma parceria que permitirá a entrada da empresa na produção e comercialização de vinhos verdes.

Numa óptica de complementaridade com o negócio dos vinhos, a *Global Wines/Dão Sul* lançou-se num projecto de produção, transformação e comercialização de azeite.

Em 1993 lança no mercado o azeite Quinta de Cabriz. Dado o seu sucesso, e aproveitando os recursos naturais de algumas das quintas e herdades, a empresa aposta ainda mais neste mercado, diversificando a oferta da gama de azeites (Aleluia, Quinta das Tecedeiras, Quinta do Juncal D.O.P.).



Imagem 1 - Distribuição geográfica das quintas da Dão Sul

Nessa mesma óptica de complementaridade, no final de 2009, a marca Quinta de Cabriz lançou para o mercado um queijo curado e amanteigado, feito a partir de leite cru de ovelha, numa aposta que ainda está a dar os primeiros passos.

### 1.1.1. Menções atribuídas à *Global Wines/Dão Sul*

- Reconhecida em Maio de 2006 com a "Menção Especial - Inovação em Sector Tradicional" no âmbito do Prémio PME Inovação COTEC BPI, a Dão Sul é a primeira empresa do sector a ser reconhecida com este prémio.
- A Dão Sul foi eleita "Empresa do Ano" pela Revista de Vinhos em 2001 e 2007.
- A Casa de Santar foi eleita "Produtor do Ano 2007" pela Revista de Vinhos em 2008.

## 1.2. Enoturismo

Considerada uma das mais dinâmicas empresas de vinhos portuguesas, revolucionando os conceitos tradicionais do cultivo, técnicas de vinificação e estratégias comerciais, através da reconversão de vinhas antigas e novas plantações com base em modernas técnicas de cultivo, implementação de tecnologias de ponta e forte aposta no turismo. Aliás, acreditando que a melhor forma de comunicar o vinho aos consumidores é transmitir-lhes pessoalmente a arte de fazer vinho, a *Global Wines/Dão Sul* apostou fortemente no Enoturismo, oferecendo para tal efeito, e em permanência, quatro locais distintos: Quinta de Cabriz, Paço dos Cunhas de Santar, Quinta do Encontro e Herdade do Monte da Cal.

### 1.2.1. Quinta de Cabriz

Situada em Carregal do Sal, entre os rios Dão e o Mondego, a primeira aquisição do grupo afirma-se como um pólo de desenvolvimento vinícola da região do Dão. Um vasto complexo vitivinícola que conjuga de forma harmoniosa a essência do enoturismo, permitindo ao visitante da região ter acesso todos os dias a



Imagem 2 - Quinta de Cabriz

visitas guiadas às adegas e caves e a provas orientadas por técnicos, complementadas pela possibilidade de desfrutar da gastronomia da região.

<b>Instalações e Actividades</b>
Restaurante
<i>Winebar</i>
Loja de vinhos
Visitas Guiadas
Provas e cursos de vinhos
Provas de azeites
Eventos culturais e sociais
<i>Corporate</i>

### 1.2.2. Paço dos Cunhas de Santar



Imagem 3 - Paço dos Cunhas de Santar

Santar é um dos locais mais aprazíveis da região do Dão, tanto pela calma que se respira, como pela história, que se reflecte na arquitectura dos seus edifícios. De forma a manter as raízes históricas do vinho vivas, foi adquirido o Paço dos Cunhas de Santar, uma propriedade que data do início do séc. XVII e que é composta por duas casas apalaçadas, o Paço dos Cunhas e a Casa do Soito, com arquitecturas separadas por um século.

Com a restauração do Paço dos Cunhas, este foi transformado num local de excelência, onde os clientes podem desfrutar de condições únicas para a realização de uma simples refeição ou de um evento, rodeados pela história da região do Dão.

Num futuro próximo, está prevista a recuperação da Casa do Soito, transformando este espaço num pequeno hotel de charme.

Em 2008, este empreendimento foi distinguido com o prémio de Enoturismo do Ano, atribuído pela Revista de Vinhos.

<b>Instalações e Actividades</b>
Restaurante
<i>Winebar</i>
Loja de vinhos
Visitas Guiadas
Provas e cursos de vinhos
Provas de azeites
<i>Workshops</i> de Cozinha
Programas de <i>team-building</i>
Eventos culturais e sociais
<i>Corporate</i>

### 1.2.3. Quinta do Encontro

Na Bairrada, a Quinta do Encontro destaca-se por ter como filosofia de base um conceito de produção diferente da imagem a que está associada a região.

Situada em S. Lourenço do Bairro, Anadia, e com uma tradição na produção de vinhos que remonta a 1930, oferece aos visitantes uma perspectiva diferente de ver os vinhos da região da Bairrada.

Inserida numa paisagem serena, dominada pelas vinhas e tendo como fundo as Serras do Caramulo e do Buçaco, a inovadora adega de design, cuja construção foi iniciada em 2005 e foi inspirada nos objectos e formas ligados à produção e consumo do vinho, permite a quem a visita



Imagem 4 - Quinta do Encontro

estabelecer um contacto directo com as várias fases do processo produtivo, desde a vinha até à prova, podendo ainda deliciar-se com uma gastronomia regional moderna, num ambiente minimalista e inspirador.

<b>Instalações e Actividades</b>
Restaurante
<i>Winebar</i>
Loja de vinhos
Visitas Guiadas
Provas e cursos de vinhos
Provas de azeites
<i>Workshops</i> de Cozinha
Programas de <i>team-building</i>
Actividades <i>outdoor</i>
Eventos culturais e sociais
<i>Corporate</i>

#### 1.2.4. Herdade Monte da Cal



Imagem 5 - Herdade Monte da Cal

Em 2003, a Dão Sul avançou com a produção de vinho na região norte do alentejano, em S. Saturnino, concelho de Fronteira. Mas a aposta da Herdade Monte da Cal não passa apenas pela produção de vinhos.

Em 2007, iniciou-se a construção de uma nova

adega, desenhada não só para a produção de vinhos mas também para disponibilizar todas as condições para a realização dos mais variados eventos associados ao enoturismo.

A arquitectura e a decoração deste espaço estão profundamente marcadas por influência árabes, lembrando um dos povos mais influentes na cultura portuguesa, particularmente no Sul do país, e traduzindo-se numa envolvente fresca e acolhedora. Rodeada pela tranquila paisagem da região onde está inserida, a estrutura insere-se perfeitamente no imaginário de um local calmo e de tradição, onde cada dia passa sem pressas e com tempo para desfrutar o que a vida tem de melhor.



<b>Instalações e Actividades</b>
Restaurante (sob marcação e para grupos)
<i>Winebar</i>
Loja de vinhos
Visitas Guiadas
Provas e cursos de vinhos
Provas de azeites
<i>Workshops</i> de Cozinha
Programas de <i>team-building</i>
Actividades <i>outdoor</i>
Eventos culturais e sociais
<i>Corporate</i>

### 1.3. Ficha técnica dos serviços da empresa

Dos quatro empreendimentos enoturísticos que a empresa tem actualmente em funcionamento, todos possuem *winebar* e loja de vinhos, onde se pode apreciar ou adquirir os vinhos da empresa, e três destes empreendimentos possuem restaurantes, onde se pode desfrutar de uma gastronomia de cariz regional mas com uma roupagem moderna.

#### 1.3.1. Quinta de Cabriz

##### Restaurante

Inserido no complexo enoturístico da Quinta de Cabriz, possui uma oferta assente na gastronomia tradicional portuguesa, onde o polvo e o cabrito têm lugar de destaque. Todos os dias a ementa é alterada, disponibilizando dois pratos de carne e dois pratos de peixe, bem como entradas, sopa e sobremesas.

Possui uma sala de refeições com capacidade para 60 pessoas, decorada de uma forma rústica, sendo contudo moderna e luxuosa. Além desta, possui ainda uma sala para grupos e eventos, com capacidade para cerca de 80 pessoas, e uma sala com capacidade para 40 pessoas que, de 2ª a 6ª feira ao almoço, serve de refeitório aos funcionários do grupo.



Imagem 6 - Sala principal do restaurante Quinta de Cabriz

Horário de Funcionamento: de Segunda a Domingo, das 12h00 às 15h00 e das 19h00 às 22h00.

Winebar/Loja de Vinhos

Horário de funcionamento: de Segunda a Domingo, das 09h00 às 22h00.

**1.3.2. Paço dos Cunhas de Santar**

Restaurante



Imagem 7 - Sala principal do restaurante Paço dos Cunhas de Santar

Integrado no solar do século XVII, onde a história se funde na perfeição com a modernidade, o restaurante possui uma sala com 35 lugares, com uma carta que além da ementa normal, oferece menus de degustação tendo por base os mesmos pratos da ementa, com o devido vinho a acompanhar e cuja periodicidade é de cerca de 3 meses. Além da sala referida anteriormente, existem ainda mais dois

espaços para grupos ou realização de eventos, um com capacidade para 120 pessoas e outro destinado a grupos de pequena dimensão.

Da total responsabilidade do Chefe Diogo Rocha, desde o desenho do espaço de trabalho às propostas da lista, oferece uma cozinha de autor, com base portuguesa, onde os produtos da região são os protagonistas, sendo confeccionados utilizando técnicas modernas de modo a proporcionar uma refeição requintada.

Horário de Funcionamento: De Terça a Domingo, das 12h00 às 15h00 e das 19h00 às 22h00.

Winebar/Loja de Vinhos

Horário de funcionamento: De Terça a Domingo, das 10h00 às 22h00.

### 1.3.3. Quinta do Encontro

#### Restaurante

Neste espaço de design vanguardista, podemos desfrutar de um restaurante moderno onde a arte do vinho está presente em cada recanto. Com uma decoração minimalista, a sala do restaurante, com capacidade para cerca de 30 pessoas, e a sala de eventos, com capacidade para cerca de 200 pessoas, permitem usufruir de uma vista esplendorosa dos vinhedos e montanhas circundantes.



Imagem 8 - Sala principal do restaurante Quinta do Encontro

A cozinha, sob consultadoria do Chefe Vítor Sobral, oferece propostas simples mas modernas e requintadas, tendo por base produtos nacionais, distribuídas numa carta com os mesmos moldes da acima referida para o Paço dos Cunhas.

Estando situada na zona da Bairrada, e como não poderia deixar de ser, o leitão assado também marca presença na oferta disponibilizada, havendo para o efeito dois fornos, sendo no entanto necessário fazer reserva e um número mínimo de 8 pessoas.

Horário de Funcionamento: De Terça a Domingo, das 12h00 às 15h00 e das 19h00 às 22h00.

#### Winebar/Loja de Vinhos

Horário de funcionamento: De Terça a Domingo, das 10h00 às 22h00.

### 1.3.4. Herdade Monte da Cal

#### Winebar/Loja de Vinhos

Horário de funcionamento: De Terça a Domingo, das 10h00 às 22h00.

### 1.4. Análise crítica da empresa

A vertente de enoturismo do grupo *Global Wines/Dão Sul* apresenta-se como um projecto ambicioso que visa divulgar de uma forma complementar e inovadora o principal produto do grupo que são os vinhos.

As infra-estruturas que possuem são todas totalmente diferentes, mas qualquer uma delas prima pela classe e o charme, transmitindo ao mesmo tempo uma imagem de modernidade que a maioria das pessoas não associa a este sector.

A nível de gestão e estratégia, nota-se que a empresa possui directrizes bem definidas embora me pareça que falte alguém, no topo da hierarquia, com a capacidade de garantir a total implementação das mesmas e proporcionando linhas orientadoras para um atingir de objectivos de forma mais eficaz.

Em termos de recursos humanos penso que, de uma forma geral, a empresa está bem servida, com profissionais, na sua maioria, jovens e dinâmicos, embora haja alguns colaboradores que por inapetência ou falta de brio profissional não são os mais indicados para transmitir a imagem de excelência pretendida.

Quanto ao ambiente de trabalho, vive-se um ambiente agradável em todos os estabelecimentos por onde passei, o que em muito contribui para o ultrapassar das dificuldades que vão surgindo.

## **2. Estágio curricular**

### **2.1. Plano de execução**

O estágio foi realizado nas cozinhas da Quinta do Encontro e do Paço dos Cunhas de Santar, tendo sido feitos alguns serviços especiais, nomeadamente na Herdade Monte da Cal.

### **2.2. Área de produção alimentar**

#### **2.2.1. Identificação da secção**

Cozinhas da Quinta do Encontro e Paço dos Cunhas de Santar.

#### **2.2.2. Período de estágio**

O estágio realizou-se entre 15 de Julho e 3 de Outubro de 2010, distribuído da seguinte forma:

- Quinta do Encontro: de 15 de Julho a 5 de Setembro.
- Paço dos Cunhas de Santar: de 7 de Setembro a 3 de Outubro.

### 2.2.3. Descrição da organização, procedimentos e dinâmicas

#### 2.2.3.1. Quinta do Encontro

Esta cozinha é constituída por um bloco quente central, com fogão, grelhador e fritadeira, à volta do qual se distribuem o forno convector, equipamentos de frio e diversas bancadas de preparação e empratamento, assim como armários de arrumação. Nesta zona também podemos encontrar a copa.

O horário da cozinha era partido, sendo das 10 h às 15 h e das 18 h às 22 h.



Imagem 9 - Cozinha da Quinta do Encontro

Em termos de procedimentos e dinâmicas, todas as manhãs às 10 horas realizava-se um *briefing*, coordenado pelo chefe, para estipular quais as tarefas a realizar e a sua ordem. Estas tarefas consistiam essencialmente na execução da *mise-en-place*, essencialmente a pré-preparação das guarnições dos pratos da carta e a confecção de algumas sobremesas, sendo que à 3ª feira, por ser o primeiro dia de trabalho da semana, realizavam-se todas ou a maioria das *mise-en-place*, sendo que nos restantes dias se procedia apenas a substituições ou reposições das mesmas consoante as necessidades. Por volta das 11h30 era feita uma pausa, de cerca de 30 minutos, para o almoço. Depois dos últimos preparativos iniciava-se o serviço de almoços, propriamente dito, findo o qual se procedia a uma ligeira limpeza da cozinha.

Após a pausa, e a seguir ao jantar do pessoal, por volta das 18H30, eram efectuadas, até ao início do serviço de jantares, as preparações necessárias para esse serviço ou para o dia seguinte. Quando possível e necessário, durante os horários de serviço de almoços e jantares iam-se realizando outras operações, nomeadamente a preparação de matérias-primas ou confecção de produtos, para futuras refeições. No final do serviço era feita uma limpeza mais profunda dos equipamentos, utensílios e planos de trabalho.

À 4ª feira, dia das entregas por parte dos fornecedores, além da arrumação das matérias-primas nos respectivos locais, procedia-se à preparação e ao racionamento em doses individuais das carnes e peixes.

### 2.2.3.2. Paço dos Cunhas de Santar

Esta cozinha é relativamente pequena, tendo no centro uma bancada de preparação à volta da qual se distribuem os diversos equipamentos (forno convector, fritadeira, grelhador, equipamentos de frio, armários, bancadas de preparação e empratamento).

No que diz respeito aos procedimentos e dinâmicas, assim como ao horário, são em tudo idênticos aos verificados na Quinta do Encontro.



Imagem 10 - Cozinha do Paço dos Cunhas de Santar

### 2.2.4. Estrutura de pessoal e hierarquia

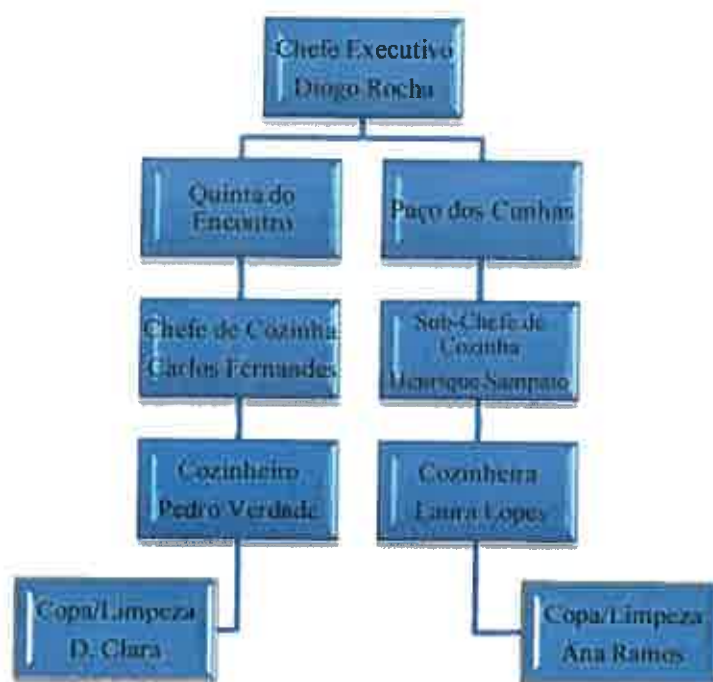


Imagem 11 - Organograma das brigadas de cozinha

## 2.2.5. Funções e tarefas acumuladas

### 2.2.5.1. Quinta do Encontro

A primeira semana baseou-se fundamentalmente na aprendizagem do modo e métodos de trabalho implantados na cozinha, sendo que nas horas de serviço as minhas tarefas principais eram a disponibilização das *mise-en-places* e a realização dos empratamentos.

Nas duas semanas seguintes já participei de forma mais activa na preparação das *mise-en-places* e da confecção de algumas iguarias, nomeadamente as entradas e sobremesas.

A partir desta altura comecei a executar todo o serviço de cozinha, coadjuvando o chefe ou o cozinheiro ou sozinho quando tal se impunha por imperativos de diversas ordens.

Em termos de método de trabalho, todas as iguarias principais eram confeccionadas no momento, enquanto a grande maioria dos acompanhamentos eram pré-confeccionados, sendo acabados na altura de servir.

Durante o meu período de estágio, para além do normal serviço do restaurante, também participei na realização de alguns serviços com ementas próprias, sendo a mais requisitada o leitão assado, que no caso da Quinta do Encontro é acompanhado por batata pequena cozida com casca, laranja canelada em meia-lua e alface. Estes serviços eram compostos normalmente por aperitivos volantes, entrada, prato principal e buffet de sobremesas.

### 2.2.5.2. Paço dos Cunhas de Santar

A minha passagem por este estabelecimento, devido ao seu curto espaço temporal e ao grande volume de serviços para grupos, principalmente aos fins-de-semana, verificados nessa altura, caracterizou-se essencialmente na organização e execução dos mesmos, tendo a parte do serviço do restaurante ficado marcada essencialmente pela realização de *mise-en-places* e algumas confecções, mas não de forma tão intensa como na Quinta do Encontro.

A primeira semana foi de ambientação à orgânica de funcionamento, estando a maioria das tarefas executadas relacionadas com a preparação de *mise-en-places*, numa primeira fase para o restaurante e posteriormente para o serviço.

Na segunda semana fui deslocado para a Quinta do Encontro para a preparação de um casamento que se realizou no final dessa semana e que é descrito mais abaixo.

A semana seguinte foi essencialmente dedicada à preparação de um evento organizado pela Dão Sul, no Paço dos Cunhas, que contou com a participação dos Chefes Vítor Sobral, José Júlio Vintém e Diogo Rocha.

Na última semana, devido à não realização de nenhum evento neste espaço, tive a oportunidade de me integrar de uma forma mais efectiva nos processos de produção para o serviço de restaurante, tendo nesta altura efectuado a preparação e confecção de muitos dos pratos que integravam a carta.

Tal como na Quinta do Encontro, as iguarias principais eram confeccionadas no momento, enquanto a grande maioria dos acompanhamentos eram pré-confeccionados, sendo acabados na altura de servir.

### **2.2.5.3. Catering – Herdade Monte da Cal**

Este evento, uma boda de casamento para cerca de 300 pessoas, foi, em termos de organização e meios envolvidos, o serviço mais exigente e complexo, uma vez que envolveu um processo logístico significativo.

As *mise-en-places*, pré-confeções e confeções necessárias foram realizadas na Quinta do Encontro, sendo posteriormente transportadas em carrinhas frigoríficas, no dia do evento, para a referida Herdade, onde foi montada uma cozinha profissional para a regeneração ou confecção das iguarias.

O primeiro dia da semana foi inteiramente dedicado à preparação dos diversos aperitivos a servir. Nos dois dias seguintes foram preparados os doces para o buffet de sobremesas, sendo o dia anterior ao evento destinado à pré-confeção ou confecção das entradas, iguarias principais e respectivos acompanhamentos. No dia do evento, uma brigada de cozinha de 6 elementos procedeu à regeneração dos produtos e a algumas confeções, bem como ao seu empratamento, tendo sido utilizado o serviço à americana.

De referir que nessa semana, enquanto estive na Quinta do Encontro, além de ajudar na preparação do evento, estive responsável pelo serviço de cozinha para o restaurante desse estabelecimento.



## **2.2.6. Análise crítica**

### **2.2.6.1. Aspectos positivos**

O ambiente de trabalho e o relacionamento, principalmente das brigadas de cozinha com quem tive o privilégio de trabalhar, foram excelentes.

A possibilidade de trabalhar com profissionais de cozinha na verdadeira acepção da palavra, com vastos conhecimentos técnicos e práticos, tendo com eles aprendido todos os dias sempre um pouco mais.

A partilha de experiências, o que me permitiu alargar os meus horizontes em termos do sector da Restauração e Catering.

A confiança e liberdade concedidas para experimentar e criar.

O privilégio de ter trabalhado directamente, mesmo que tenha sido apenas por um dia, com um dos maiores chefes a nível nacional.

As cozinhas encontram-se muito bem apetrechadas em termos de equipamentos e produtos, proporcionando a preparação e confecção de pratos desde a maneira mais tradicional até à utilização das técnicas de cozinha mais modernas.

### **2.2.6.2. Aspectos negativos**

O principal aspecto negativo a salientar é as inúmeras falhas existentes nas entregas por parte do fornecedor principal, comuns aos diversos estabelecimentos do grupo, obrigando a constantes compras no mercado local.

Alguns locais de armazenamento não possuem as condições ideais para essa função.

Certos equipamentos de frio utilizados não são os mais indicados para uso em restauração.

Existem também falhas a nível de higiene, nomeadamente ao nível das torneiras que não possuem os mecanismos ideais para o cumprimento das regras de higiene.

Verificam-se algumas ingerências no bom funcionamento da cozinha por parte de pessoas que possuem outras funções e responsabilidades.

### **2.2.6.3. Auto-análise**

Este estágio permitiu-me aprender, desenvolver e aperfeiçoar diversas técnicas de cozinha, ganhar desenvoltura na execução das mais diversas tarefas, entender e ficar a conhecer o porquê de muitas coisas se fazerem de uma determinada maneira e não de outra, ficar a conhecer e participar em situações reais de trabalho e a lidar com os problemas que aí decorrem.

## **3. Conclusão**

### **3.1. Relevância do estágio na progressão académica e profissional**

A realização deste estágio foi-me muito benéfica, pois, facultou-me a oportunidade de ter contacto com a realidade do dia-a-dia dos estabelecimentos de restauração e, principalmente, de uma cozinha profissional, proporcionando um melhor e mais correcto conhecimento dos meandros da actividade, permitindo-me solidificar a minha crença de que esta é a actividade que gostaria de vir a desempenhar no futuro.

### **3.2. Aspectos positivos**

Foi uma experiência muito importante e gratificante, pois, permitiu-me participar activamente no funcionamento e no modo de trabalhar de uma cozinha profissional, alargou-me os horizontes acerca do que se faz e como se faz ao mais alto nível da cozinha moderna, possibilitou-me uma melhor compreensão das interacções existentes entre os diversos estabelecimentos, departamentos e valências de um grupo de referência nacional, como é o caso da *Global Wines/Dão Sul*.

### **3.3. Aspectos negativos**

Não encontrei nenhum aspecto negativo directamente relacionado com a realização deste estágio, apenas o facto de em termos de capacidade de trabalho, na fase inicial, ainda não possuir o ritmo e algumas técnicas básicas, necessárias ao desempenho de certas funções numa cozinha profissional. Felizmente esta situação foi melhorando com o desenrolar do estágio, permitindo-me chegar ao final satisfeito com a minha prestação e evolução.

### **3.4. Sugestões**

Penso que as aulas práticas de cozinha deviam incidir um pouco mais no aperfeiçoamento das técnicas de cozinha e um pouco menos na confecção de receitas. Nas aulas teóricas deveria-se focar as características dos diversos alimentos de modo a conhecermos os efeitos que os vários modos de confecção têm sobre eles, assim como conhecer de uma forma geral a fisionomia dos animais com mais interesse para esta área.

## **Bibliografia**

### **Pesquisa na internet**

[www.daosul.com/pt/](http://www.daosul.com/pt/), consultado a 13 de Novembro de 2010 às 15h00.

# Anexos

# QUINTA DO ENCONTRO

## Couvert

Pão, azeite virgem extra, flor de sal

## Amuse bouche

### Espumante Encontro Bruto Branco

#### Entradas

- Quibe de borrego, hortelã e cebolada de tomate
- Sopa fria de abóbora, salada de laranja, salmão fumado e coentros
- Camarão salteado, molho de caril verde e salada de abacaxi grelhado
- Morcela corada, puré de favas e hortelã, compota de cebolas e vinho tinto

11,20€ (p/prato)

#### Pratos de Peixe

- Lombo de bacalhau de cura amarela cozido em azeite, couves salteadas, fricassé e tempura
- Atum dos açores grelhado, batata-doce de forno, compotas de maçã, tomate e figo

15,00€ (p/prato)

#### Pratos de Carne

- Magret de pato, banana assada e legumes salteados
- Bochecha de porco preto, puré de cogumelos e beringela e farofa de foie grás
- Bife do lombo com pickles de cerejas

16,35€ (p/prato)

#### Sobremesas

- Soufflé de manga e gengibre com gelado de chocolate
- Cheesecake de requeijão e abóbora
- Creme queimado de espumante
- Taça de sorvetes

3,95€ (p/prato)

## Menu para as Crianças

- Creme de legumes
- Bife do lombo com creme de manteiga  
Ou  
Massa com cogumelos, queijo e bacon
- Taça de sorvetes

12,50€ (pax)

#### Café

Espuma doce

2,00€

## Menus Degustação

### Menu Merlot/Baga

- Quibe de borrego, hortelã e cebolada de tomate  
**Espumante Encontro Bruto Branco**
- Atum dos açores grelhado, batata-doce de forno, compotas de maçã, tomate e figo  
**Vinho Branco Encontro Bical ou  
Vinho Tinto Encontro Tinto**
- Cheesecake de requeijão e abóbora  
**LBV Sá de Baixo**

29,00€ (pax)

### Menu Preto/Branco

- Sopa fria de abóbora, salada de laranja, salmão fumado e coentros  
**Espumante Encontro Bruto Branco**
- Camarão salteado, molho de caril verde e salada de abacaxi grelhado  
**Vinho Branco Encontro Bical**
- Bochecha de porco preto, puré de cogumelos e beringela e farofa de foie grás  
**Vinho Tinto Quinta do Encontro Preto Branco**
- Soufflé de manga e gengibre com gelado de chocolate  
**LBV Sá de Baixo**

35,00€ (pax)

### Menu Grande Encontro

- Morcela corada, puré de favas e hortelã, compota de cebolas e vinho tinto  
**Espumante Encontro Bruto Branco**
- Lombo de bacalhau de cura amarela cozido em azeite, couves salteadas, fricassé e tempura  
**Vinho Branco Casa de Santar Reserva**
- Magret de pato, banana assada e legumes salteados  
**Vinho Tinto Grande Encontro**
- Creme queimado de espumante  
**LBV Sá de Baixo**

45,00€ (pax)

Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor

**Nota:** Menu sem vinhos terá o desconto de 20% sobre o preço apresentado

Carta disponível para grupos até 20 pax

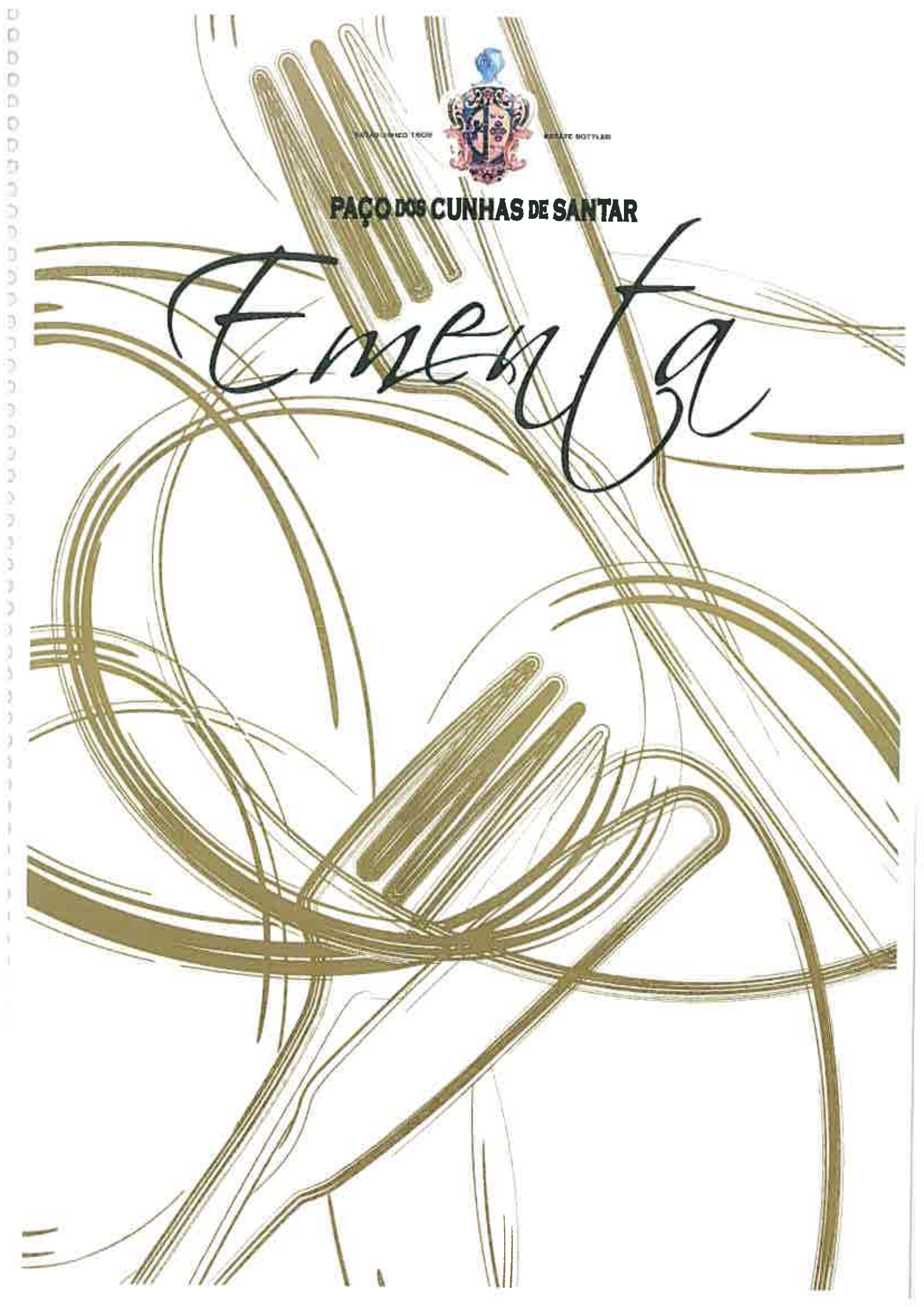
PAÇO DOS CUNHAS



HERALDO BOTTLER

**PAÇO DOS CUNHAS DE SANTAR**

# Ementa



*Couvert* Pão, azeite virgem extra, flor de sal

*Amuse Bouche* Espumante Cabriz Bruto

## *Entradas*

Risotto de cogumelos, lascas de Queijo Serra da Estrela curado e trufa laminada

Escalope de foie grã, puré de maça bravo de esmolfe e redução de moscatel Conde de Sabugal

Enrolado de camarão, geleia picante de citrinos, rúcula e cebolinho

Creme frio de couve-flor, mexilhão de salmoura e tártaro de legumes

Lâminas de atum, emulsão de mostarda, misto de alfaces e centeio

..... 11,20 € (p/prato)

## *Prato de Peixe*

Estufado de polvo, legumes assados, estaladiço de duas batatas e hortelã da ribeira

Filete de truta, molho de amêijoia, açorda de tomate e cidreira

Bacalhau de cura portuguesa, esparregado de grelos, espuma de batata e azeitona

..... 15,00 € (p/prato)

## *Prato de Carne*

Arroz de carqueija, coelho bravo e cogumelos do monte

Borrego a 75°, crosta de amêndoa, salteado de pevide e emulsão de abóbora

Costeleta de vitela à Lafões, salada de batata, Queijo Serra da Estrela e cebola roxa

Toucinho de porco sous vide, jus de laranja e lentilhas salteadas

..... 16,35 € (p/prato)

## *Sobremesas*

Creme queimado de frutos do bosque, bolacha de milho e menta

Pastel de nata, gelado de noz e nuvem de canela

Bolo de chocolate picante, duo de manga e hortelã

..... 3,95 € (p/prato)

## *Menu Crianças*

Creme de legumes

Bife com molho de manteiga ou Massa com cogumelos, toucinho e queijo

Taça de gelados

..... 12,50 € (p/prato)



# Menus de Degustação

## Menu Santar

*Lâminas de atum, emulsão de mostarda, misto de alfaces e centeio*  
*Espumante Cabriz Bruto*

*Borrego a 75°, crosta de amêndoa, salteado de pevide e emulsão de abóbora*  
*Vinho Branco ou Vinho Tinto Casa de Santar*

*Creme queimado de frutos do bosque, bolacha de milho e menta*  
*LBV Sá de Baixo*

29,00€ (p/pessoa)

## Menu Paço dos Cunhas

*Creme frio de couve-flor, mexilhão de salmoura e tártaro de legumes*  
*Espumante Cabriz Bruto*

*Escalope de foie grás, puré de maçã bravo de esmolfe e redução de*  
*moscatel Conde de Sabugal*  
*Moscatel Conde de Sabugal*

*Estufado de polvo, legumes assados, estaladigo de duas batatas e hortelã da ribeira*  
*Vinho Tinto Paço dos Cunhas de Santar Nature*

*Pastel de nata, gelado de noz e nuvem de canela*  
*LBV Sá de Baixo*

35,00€ (p/pessoa)

## Menu Vinha do Contador

(mínimo 4 pessoas)

*Enrolado de camarão, geleia picante de citrinos, rúcula e cebolinho*  
*Espumante Cabriz Bruto*

*Bacalhau de cura portuguesa, esparregado de grelos, espuma de batata e azeitona*  
*Vinho Branco Vinha do Contador*

*Joucinho de porco sous vide, jus de laranja e lentilhas salteadas*  
*Vinho Tinto Vinha do Contador*

*Bolo de chocolate picante, duo de manga e hortelã*  
*LBV Sá de Baixo*

55,00€ (p/pessoa)

*Café e bombom*

2,00€ (p/pessoa)

*Nota: Os preços dos menus já incluem vinho. Sem vinho, redução de 20% no preço.*

# Informação para o serviço

**Datas dos Eventos: 16/Julho/10**



**Hora de Início: 10h**

**Cliente: Dão Sul (Convenção Vinalda)**

**Nº Pax: 40**

## COFFEE BREAK – 12H30

PATANISCAS BACALHAU, CROQUETES, RISSÓIS, PASTEIS DE BACALHAU, PAIO LAMINADO, QUEIJO FATIADO, QUEIJO CURADO, PÃO DE LÓ, BOLO DE CHOCOLATE, TARTE AMÊNDOA, BOLO CENOURA, TARTE DE MAÇÃ, TORTA DE LARANJA, **DOCE DE ABÓBORA E MARMELADA**, PÃO

LEITE, CAFÉ E CHÁ  
SUMOS VARIADOS  
VINHOS  
ÁGUA

## EMENTA - 15H00

### **ENTRADA**

SOPA DE TOMATE FRIA COM MANJERICÃO

### **PRATO DE CARNE**

LOMBO DE PORCO RECHEADO COM FARINHEIRA BATATA ASSADA E LEGUMES

### **SOBREMESAS**

SERICAIA, DOCE DE AMEIXA E HORTELÃ

# Comunicação de Serviço 2010/AP

**Data do Evento: 11 de Setembro 2010**

**PAÇO DOS CUNHAS DE SANTAR**

**Hora de Inicio: 18h00**

**Cliente: TRAFALGAR**

**Preço Total: 20 €**

**Nº Pax: 42**

## **Plano de Trabalho**

### ***MENU WINE & FOOD PAIRING***

#### ***18h – Boas-Vindas Pátio***

#### ***18h05 - Welcome Drink + Visita Guiada***

***Espumante Cabriz Bruto 2008***

#### **PAIRING 1**

**Enrolado de camarão, geleia picante de citrinos**

***Espumante Quinta do Encontro Bruto 2006***

#### **PAIRING 2**

**Lâminas de atum, emulsão de mostarda e misto de alfaces**

***Quinta de Cabriz Vinho Branco 2008***

#### **PAIRING 3**

**Filete de truta, açorda de tomate e cidreira**

**Vinho Branco Bical Qta do Encontro 2008**

#### **PAIRING 4**

**Toucinho de porco sous vide, lentilhas salteadas**

***Vinho Tinto Casa de Santar 2007***

#### **PAIRING 5**

**Creme Queimado de frutos vermelhos**

***Vinho do Porto LBV Sá de Baixo 2001***

# Comunicação de Serviço 2010/AP

**Datas dos Eventos: 22 de Setembro**

**Hora de Inicio: 8H00**

**Cliente: Martifer**

**Nº Pax: 46 x 45.00€ (factura)**

**Local: Sala Lareira**

## *MENU*

Sala da Lareira

Para o almoço - 13h00:

- Entrada: Lâminas de polvo, alface frisada e cebolinho
  - Cabrito assado
- Creme de Arroz doce com semifrio de canela
  - Bebidas: Casa de Santar VT 2007, Água
    - Café

Sala do Lagar - Reunião e Coffee break

Para os coffee-breaks (10h45-11h00; 16h30-16h45):

- não é preciso chá, apenas café e leite e 1 tipo de sumo - tanto de manhã como de tarde
  - + mini-pastelaria e sandes (mini) de queijo e fiambre - de manhã
    - + sortido de biscoitos - de tarde



PAÇO DOS CUNHAS DE SANTAR

*Sopa*  
*Crema de Legumes*  
**Vinho Branco Cabriz CS 2009**

**Prato Principal**  
*Cabrito Assado com Migas e Arroz de Feijão*  
**Vinho Tinto Cabriz CS 2008**

**Buffet de Sobremesas**

*Salada de Fruta, Requeijão com Doce de Abóbora, Tarte de Amêndoa, Formiguinhas, Leite-creme, Pudim de Ovos, Tigelada e Semi-Frio*

Santar, 11 de Setembro de 2010

Paço dos Cunhas de Santar | 3520-127 Santar  
Tel: +351 232 960 140 | Fax: +351 232 961 203 | [daosul@daosul.com](mailto:daosul@daosul.com)  
[www.daosul.com](http://www.daosul.com)



PAÇO DOS CUNHAS DE SANTAR

*Sopa*  
*Crema de Legumes*  
**Vinho Branco Cabriz CS 2009**

**Prato Principal**  
*Cabrito Assado com Migas e Arroz de Feijão*  
**Vinho Tinto Cabriz CS 2008**

**Buffet de Sobremesas**

*Salada de Fruta, Requeijão com Doce de Abóbora, Tarte de Amêndoa, Formiguinhas, Leite-creme, Pudim de Ovos, Tigelada e Semi-Frio*

Santar, 11 de Setembro de 2010

Paço dos Cunhas de Santar | 3520-127 Santar  
Tel: +351 232 960 140 | Fax: +351 232 961 203 | [daosul@daosul.com](mailto:daosul@daosul.com)  
[www.daosul.com](http://www.daosul.com)



PAÇO DOS CUNHAS DE SANTAR

*Sopa*  
*Crema de Legumes*  
**Vinho Branco Cabriz CS 2009**

**Prato Principal**  
*Cabrito Assado com Migas e Arroz de Feijão*  
**Vinho Tinto Cabriz CS 2008**

**Buffet de Sobremesas**

*Salada de Fruta, Requeijão com Doce de Abóbora, Tarte de Amêndoa, Formiguinhas, Leite-creme, Pudim de Ovos, Tigelada e Semi-Frio*

Santar, 11 de Setembro de 2010

Paço dos Cunhas de Santar | 3520-127 Santar  
Tel: +351 232 960 140 | Fax: +351 232 961 203 | [daosul@daosul.com](mailto:daosul@daosul.com)  
[www.daosul.com](http://www.daosul.com)



PAÇO DOS CUNHAS DE SANTAR

*Sopa*  
*Crema de Legumes*  
**Vinho Branco Cabriz CS 2009**

**Prato Principal**  
*Cabrito Assado com Migas e Arroz de Feijão*  
**Vinho Tinto Cabriz CS 2008**

**Buffet de Sobremesas**

*Salada de Fruta, Requeijão com Doce de Abóbora, Tarte de Amêndoa, Formiguinhas, Leite-creme, Pudim de Ovos, Tigelada e Semi-Frio*

Santar, 11 de Setembro de 2010

Paço dos Cunhas de Santar | 3520-127 Santar  
Tel: +351 232 960 140 | Fax: +351 232 961 203 | [daosul@daosul.com](mailto:daosul@daosul.com)  
[www.daosul.com](http://www.daosul.com)



PAÇO DOS CUNHAS DE SANTAR

**Entrada**

Lâminas de Polvo, Alface Frisada e Cebolinho

**Prato Principal**

Cabrito Assado e Lascado com Batata e Grelos Salteados

**Vinho Tinto Casa de Santar 2007**

**Sobremesa**

Creme de Arroz Doce com Semi-frio de Canela

Café

Santar, 22 de Setembro de 2010

Paço dos Cunhas de Santar | 3520-127 Santar  
Tel: +351 232 960 140 | Fax: +351 232 961 203 dcaosul@daosul.com  
www.dcaosul.com



PAÇO DOS CUNHAS DE SANTAR

**Entrada**

Lâminas de Polvo, Alface Frisada e Cebolinho

**Prato Principal**

Cabrito Assado e Lascado com Batata e Grelos Salteados

**Vinho Tinto Casa de Santar 2007**

**Sobremesa**

Creme de Arroz Doce com Semi-frio de Canela

Café

Santar, 22 de Setembro de 2010

Paço dos Cunhas de Santar | 3520-127 Santar  
Tel: +351 232 960 140 | Fax: +351 232 961 203 dcaosul@daosul.com  
www.dcaosul.com



PAÇO DOS CUNHAS DE SANTAR

**Entrada**

Lâminas de Polvo, Alface Frisada e Cebolinho

**Prato Principal**

Cabrito Assado e Lascado com Batata e Grelos Salteados

**Vinho Tinto Casa de Santar 2007**

**Sobremesa**

Creme de Arroz Doce com Semi-frio de Canela

Café

Santar, 22 de Setembro de 2010

Paço dos Cunhas de Santar | 3520-127 Santar  
Tel: +351 232 960 140 | Fax: +351 232 961 203 dcaosul@daosul.com  
www.dcaosul.com



PAÇO DOS CUNHAS DE SANTAR

**Entrada**

Lâminas de Polvo, Alface Frisada e Cebolinho

**Prato Principal**

Cabrito Assado e Lascado com Batata e Grelos Salteados

**Vinho Tinto Casa de Santar 2007**

**Sobremesa**

Creme de Arroz Doce com Semi-frio de Canela

Café

Santar, 22 de Setembro de 2010

Paço dos Cunhas de Santar | 3520-127 Santar  
Tel: +351 232 960 140 | Fax: +351 232 961 203 dcaosul@daosul.com  
www.dcaosul.com



## MENU

### Entrada

Salada de Grão, Feijão fradinho  
Pataniscas de Bacalhau  
*Cabriz Encruzado 2009*

### Prato Principal

Polvo à Lagareiro  
Cabriz Reserva

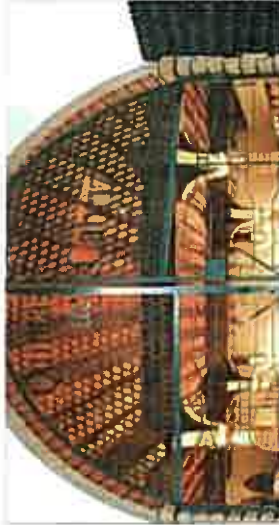
### Sobremesa

Requeijão com doce de abóbora  
LBV Sá de Baixo



**23 de Setembro 2010**

Carregal do Sal | Tel: +351 232 960 140 | Fax: +351 232 961 203  
Tel: Restaurante: +351 232 961 222  
daosul@daosul.com www.daosul.com



## MENU

### Entrada

Salada de Grão, Feijão fradinho  
Pataniscas de Bacalhau  
*Cabriz Encruzado 2009*

### Prato Principal

Polvo à Lagareiro  
Cabriz Reserva

### Sobremesa

Requeijão com doce de abóbora  
LBV Sá de Baixo



**23 de Setembro 2010**

Carregal do Sal | Tel: +351 232 960 140 | Fax: +351 232 961 203  
Tel: Restaurante: +351 232 961 222  
daosul@daosul.com www.daosul.com



## MENU

### Entrada

Salada de Grão, Feijão fradinho  
Pataniscas de Bacalhau  
*Cabriz Encruzado 2009*

### Prato Principal

Polvo à Lagareiro  
Cabriz Reserva

### Sobremesa

Requeijão com doce de abóbora  
LBV Sá de Baixo



**23 de Setembro 2010**

Carregal do Sal | Tel: +351 232 960 140 | Fax: +351 232 961 203  
Tel: Restaurante: +351 232 961 222  
daosul@daosul.com www.daosul.com



## MENU

### Entrada

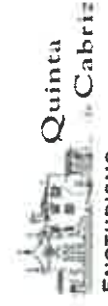
Salada de Grão, Feijão fradinho  
Pataniscas de Bacalhau  
*Cabriz Encruzado 2009*

### Prato Principal

Polvo à Lagareiro  
Cabriz Reserva

### Sobremesa

Requeijão com doce de abóbora  
LBV Sá de Baixo



**23 de Setembro 2010**

Carregal do Sal | Tel: +351 232 960 140 | Fax: +351 232 961 203  
Tel: Restaurante: +351 232 961 222  
daosul@daosul.com www.daosul.com