



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

# **RELATÓRIO DE ESTÁGIO**

Licenciatura em Restauração e Catering

Daniela Pinho Fernandes  
Outubro 2010



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

*Outubro, 2010*

## **Relatório Sumativo de Estágio**

**Pestana Carlton Madeira**  
*Ocean Resort Hotel*

Daniela Fernandes  
Nº6000962





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

*Outubro, 2010*

## **Relatório Sumativo de Estágio**

**Pestana Carlton Madeira**  
*Ocean Resort Hotel*

Daniela Fernandes  
Nº6000962



Este relatório foi realizado no âmbito do estágio curricular realizado no Pestana Carlton Madeira, *Ocean Resort Hotel*, sob a Supervisão do Professor Adriano Costa, com vista à obtenção da aprovação na unidade curricular Estágio I (no Departamento de *F&B*) da Licenciatura em Restauração e Catering.

**Índice**

Agradecimentos.....	6
Resumo.....	7
Summary .....	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.....	8
2.3. Morada.....	8
2.4. Contactos.....	8
3. Identificação do Orientador.....	8
3.1. Nome.....	8
3.2. Cargo.....	8
4. Identificação do Supervisor.....	8
4.1. Nome.....	8
4.2. Cargo.....	8
Parte II.....	9
1. Apresentação da empresa.....	9
1.2. Localização.....	10
1.3. Organigrama da empresa.....	10
1.4. Serviços disponibilizados pela empresa.....	11
1.4.1. Alojamento.....	11

1.4.2. Restaurantes .....	12
1.4.3. Bares.....	16
1.4.3. Lazer e Serviços .....	16
1.5. Análise crítica à empresa.....	17
2. Estágio Curricular .....	18
2.1. Plano de Execução.....	18
2.2. Área de Serviço .....	18
2.2.1. Identificação da secção .....	18
2.2.2. Período de estágio .....	19
2.2.3. Descrição da organização, procedimentos e dinâmicas.....	19
2.2.4. Funções e tarefas executadas .....	19
2.2.5. Análise Crítica .....	20
2.2.5.1. Auto análise .....	21
3. Conclusão .....	22
3.1. Relevância do estágio na progressão académico e profissional.....	22
3.2. Aspectos Positivos.....	22
3.3. Aspectos Negativos .....	23
3.4. Sugestões.....	23
4. Bibliografia.....	24
Anexos.....	25

## Índice de Figuras

Figura 1 - Pestana Carlton Madeira, Ocean Resort Hotel .....	10
Figura 2 - Restaurante "Arcos" .....	12
Figura 3 - Esplanada Restaurante "Arcos" .....	12
Figura 4 - Restaurante "The Pub" .....	13
Figura 5 - Interior do Restaurante "The Pub" .....	13
Figura 6 - Restaurante "Taverna Grill" .....	14
Figura 7 - Exterior Restaurante "Taverna Grill" .....	14
Figura 8 - Bar "Garden Pool" .....	15
Figura 9 - Restaurante "Garden Pool" .....	15

## **Agradecimentos**

Em primeiro lugar, agradeço à minha família e ao André Santos por todo o apoio que me deram durante os meus dois meses de estágio, apoio esse essencial para a minha motivação no trabalho.

Em segundo lugar, agradeço a todos os meus colegas de estágio pela ajuda na minha adaptação.

Por fim, aos restantes colegas de trabalho e chefes que me ensinaram tudo o que aprendi durante este estágio.

## **Resumo**

Este relatório tem como finalidade apresentar todas as tarefas realizadas durante o estágio, de uma forma organizada e sintética, assim como, uma análise crítica da empresa e da secção em questão.

Em primeiro lugar serão apresentados, a aluna, o professor responsável pela orientação do estágio curricular, assim como do supervisor responsável.

Num segundo ponto será apresentada a empresa em questão e os serviços que a mesma tem ao dispor dos seus clientes.

De seguida será também referida a caracterização e especificação das áreas e tarefas executadas no estágio seguindo-se de uma análise crítica, apontando aspectos negativos e positivos.

Por fim, serão anexas algumas fotografias complementares à informação fornecida ao longo do relatório.

## **Summary**

This report aims to present all the tasks performed during the stage, in an organized and concise, as well as a review of the company and the section in question.

First, will be presented the student and the teacher responsible for the guidance of the stage, as well as the supervisor responsible.

In a second point will be presented to the company, and the services it has available to its customers.

Next will be also referred to the characterization and specification of areas and tasks performed on stage followed by a critical analysis, pointing out negative and positive aspects.

Finally, some pictures are attached to the supplementary information provided throughout the report.

## Parte I

### 1. Identificação do aluno

1.1. Nome: Daniela Pinho Fernandes

1.2. Número: 6000962

1.3. Ano: 1º ano da Licenciatura de Restauração e Catering

### 2. Identificação da Empresa

2.1. Nome: Pestana Carlton Madeira

2.2. Tipologia: Ocean Resort Hotel, cinco estrelas (\*\*\*\*\*)

2.3. Morada: Largo António Nobre

9004-531 Funchal

Madeira, Portugal

2.4. Contactos: Tel: (+351) 291 23 95 00, Fax: (+351) 291 22 33 77,

email: [reservas.madeira@pestana.com](mailto:reservas.madeira@pestana.com)

### 3. Identificação do Orientador

3.1. Nome: Adriano Costa

3.2. Cargo: Professor da Unidade Curricular de Gestão das Organizações, Cálculo Financeiro e Marketing

### 4. Identificação do Supervisor

4.1. Nome: Diego Henriques

4.2. Cargo: Supervisor dos Restaurantes e Bares do Hotel Pestana Carlton Madeira

## Parte II

### 1. Apresentação da empresa

O Grupo Pestana, cuja origem remonta a 1972, é hoje em dia o maior grupo português no sector do Turismo, sendo a sua cadeia hoteleira PH&R – Pestana Hotéis & Resorts, constituída por 43 unidades (dez na Madeira, oito no Algarve, três em Lisboa/Cascais/Sintra, um no Porto, nove no Brasil, um na Argentina, um na Venezuela, três em Moçambique, um em África do Sul, um em Cabo Verde e três em S. Tomé e Príncipe) e cerca de 8700 quartos, a maior cadeia de origem portuguesa.

Na área do lazer o Grupo Pestana possui ainda, para além dos 43 hotéis, seis empreendimentos de Vacation Club, quatro campos de golfe, dois empreendimentos imobiliário/turístico, duas concessões de jogo para casino, um na Madeira e outro em S. Tomé e Príncipe, participação numa companhia de aviação charter, uma agência de viagens e três operadores turísticos.

Desde 2003, o Grupo Pestana assumiu ainda a gestão da rede das Pousadas de Portugal, assumindo assim o destino das 43 Pousadas existentes no território nacional e promoveu a sua internacionalização.

Sendo um dos primeiros hotéis a ser construído na Madeira, o hotel Pestana Carlton foi recentemente remodelado num estilo moderno e leve, não deixando de parte o seu charme e elegância já tão característicos e famosos em todo o mundo.



## 1.2. Localização

O Hotel Pestana Carlton Madeira localiza-se na cidade do Funchal, na ilha da Madeira e faz parte dos 10 hotéis da cadeia Pestana que se encontram nesta ilha.

Situado no topo de uma falésia, o Pestana Carlton é, dos hotéis de 5 estrelas da Madeira, aquele que melhor desenvolveu a atmosfera característica de “resort”. Privilegiado por uma vista fantástica para o mar, para a baía do Funchal ou para as montanhas, este hotel, ideal para férias em família, ganhou reputação pelo seu superior atendimento e ambiente descontraído.

No centro do Funchal, a 10 minutos a pé do hotel, poderá desfrutar ainda de belos jardins, como o Parque Santa Catarina, centros comerciais, museus, restaurantes e encantadores cafés ao longo da enorme calçada.



Figura 1 - Pestana Carlton Madeira, Ocean Resort Hotel

## 1.3. Organigrama da empresa

O organigrama da empresa não me foi facultado pela mesma, pelo que não poderei disponibilizá-lo aqui.

#### **1.4. Serviços disponibilizados pela empresa**

O Hotel Pestana Carlton Madeira faz parte desta enorme cadeia hoteleira, e tem para oferecer aos seus clientes, dentro de uma atmosfera luxuosa, confortável e relaxante, vários serviços. Entre eles:

##### *1.4.1. Alojamento*

No que refere ao alojamento, o Pestana Carlton Madeira Hotel possui um total de 287 quartos e suites:

- 194 Quartos Standard
- 56 Quartos Superiores
- 37 Suites

Todos os quartos estão equipados com:

- Ar condicionado
- TV cabo
- Casa de banho privada com chuveiro e banheira
- Telefone directo
- Mini-bar (custo extra)
- Cofre
- Varanda ou terraço
- Chaleira eléctrica
- Acesso à Internet nos quartos (custo extra)

### *1.4.2. Restaurantes*

Nas instalações do Pestana Carlton Madeira, os seus clientes poderão usufruir de uma oferta gourmet variada em diferentes restaurantes, para apreciar uma refeição ou um petisco a qualquer altura.

#### *1.4.2.1. Restaurante "Arcos"*

O Restaurante Arcos é o restaurante principal do hotel. Neste espaço, os hóspedes poderão desfrutar pela manhã de um bom pequeno-almoço buffet. Ao jantar é servido igualmente um jantar buffet com estação de show cooking (serviço sazonal).



**Figura 2 - Restaurante "Arcos"**



**Figura 3 - Esplanada Restaurante "Arcos"**

#### ***1.4.2.2. Restaurante "The Pub"***

O "The Pub" é um restaurante e bar típico inglês com decoração escura e paredes com madeira onde os clientes poderão gozar de um serviço de snacks e refeições ligeiras.



**Figura 4 - Restaurante "The Pub"**



**Figura 5 - Interior do Restaurante "The Pub"**

### ***1.4.2.3. Restaurante "Taverna Grill"***

Este restaurante, com serviço à-la-carte, apresenta um ambiente mais luxuoso e rústico proporcionando aos clientes a oportunidade de desfrutarem, numa atmosfera tradicionalmente madeirense, de um jantar com especialidades da cozinha madeirense e internacional acompanhado por uma variada selecção de vinhos nacionais e internacionais.



**Figura 6 - Restaurante "Taverna Grill"**



**Figura 7 - Exterior Restaurante "Taverna Grill"**

#### **1.4.2.4. "Garden Pool" Restaurante & Bar**

O "Garden Pool" Restaurante & Bar encontra-se localizado no 1º piso, junto à piscina "Garden", e tem ao dispor dos seus clientes, para além de variados cocktails, um serviço de refeições ligeiras, como sandes, tostas, algumas pastas, os tradicionais pregos madeirenses, tudo confeccionado diariamente pela cozinha, sumos, batidos de fruta e gelados. Visto ser um espaço que se encontra junto à piscina, os seus serviços apenas estão disponíveis durante o verão. Este espaço funciona, tanto como restaurante, apenas para almoços, como bar, onde se oferece todo o tipo de serviços de um típico bar de piscina, desde um simples café a um delicioso e refrescante cocktail.



**Figura 8 - Bar "Garden Pool"**



**Figura 9 - Restaurante "Garden Pool"**

### *1.4.3. Bares*

Para além do “Taverna Bar” (figura 10), local onde se pode desfrutar de um agradável cocktail com entretenimento ao vivo e do “Atlântico Pool” que funciona apenas como bar na zona da piscina “Atlântico”, os restaurantes “The Pub” e “Garden Pool” funcionam também como bar.



**Figura 10 - Taverna Bar**

### *1.4.3. Lazer e Serviços*

O hotel Pestana Carlton tem ainda ao dispor dos seus clientes várias instalações de lazer e serviços de que podem desfrutar, como:

- Salas de Reuniões e Conferências
- Piscina com acesso directo ao mar
- Piscina aquecida ao nível do jardim
- Piscina para crianças separada
- Centro de mergulho e escola PADI
- Campo de ténis com iluminação
- Mini Golfe nos jardins
- Piscina interior aquecida
- Ginásio
- SPA
- Sala de jogos (mesa de ténis, bilhar e futebol de mesa)

- Biblioteca
- Cabeleireiro
- Boutiques
- Xadrez gigante
- Serviço de quartos
- Serviço de lavanderia
- Internet sem fios (custo extra nas áreas públicas)
- Estacionamento (custo extra)

### **1.5. Análise crítica à empresa**

Durante este meu primeiro estágio curricular, pude desenvolver e pôr em prática as competências teóricas abordadas nas aulas e assim tomar conhecimento do que se trata a vida quotidiana num hotel.

O Pestana Carlton Madeira é um hotel que proporciona aos seus clientes uma variada gama de serviços e onde estes podem desfrutar de uma localização central única e excelentes instalações privilegiadas por uma maravilhosa vista para a baía do Funchal e para o mar.

Contudo, apesar de o hotel proporcionar aos seus clientes as melhores condições de instalações e serviços, pude reparar que este sofre uma falha de recursos e organização nomeadamente na área de F&B. Um dos primeiros aspectos que gostava de salientar foi, nomeadamente, quando no mês de Agosto se atingiu quase a capacidade máxima de lotação e o hotel não apresentava equipamentos, na área de F&B, suficientes para atendermos os clientes com a máxima eficácia e rapidez, sendo necessário chegar ao ponto de ter de pedir material a outros hotéis da cadeia. Outro dos aspectos que notei em falta no hotel foi o buffet de pequeno-almoço que, apesar de ser um buffet na minha opinião bem constituído, não apresentava todos os dias a mesma variedade de produtos o que, por vezes, fez com que os clientes reclamassem por falta desses mesmos produtos que outrora tinham desfrutado no seu pequeno-almoço.

## **2. Estágio Curricular**

### **2.1. Plano de Execução**

O Estágio Curricular I decorreu no período entre 24 de Junho e 24 de Setembro de 2010, no ano lectivo 2010/2011. Este estágio, segundo o plano curricular, deveria ser executado na área de cozinha, restaurante e bar, mas, por opção própria, visto que no estágio curricular II terei que obrigatoriamente executar tarefas na área da cozinha, optei por trabalhar apenas na secção de restaurante e bar e, assim, aperfeiçoar todos os conhecimentos obtidos nesta secção de trabalho.

### **2.2. Área de Serviço**

A área de serviço é a área que tem como função prestar todos os serviços necessários nas áreas de F&B (food and beverage), ou seja, as secções de bar e restaurante, que mantêm o contacto directo com o cliente, tendo como obrigação, satisfazer os seus pedidos e exigências.

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

A secção de serviço aos clientes deste hotel estava dividida em duas partes. A secção dos restaurantes, constituída por 4 estabelecimentos, nomeadamente, o restaurante “Arcos”, onde se servia o pequeno-almoço buffet e o jantar buffet; o “The Pub”, que tal como o nome indica, é um espaço com decoração típica inglesa onde se serviam snacks e refeições ligeiras; o restaurante “Taverna Grill”, o restaurante de luxo do hotel, onde o serviço é mais requintado e os clientes podem usufruir de deliciosas refeições tanto nacionais como internacionais; por último, o “Garden Pool” restaurante, localizado junto à piscina, onde o serviço era mais descontraído e que proporcionava aos clientes a oportunidade de desfrutarem de várias refeições ligeiras acompanhadas de refrescantes sumos ou batidos de fruta. Por outro lado havia a secção dos bares constituída por 3 estabelecimentos: o “Taverna Bar”, um cocktail bar internacional onde

os clientes podem usufruir de uma gama variada de cocktails ao som de bom entretenimento musical ao vivo; o “Atlântico Pool” Bar

### **2.2.2. Período de estágio**

Visto o meu estágio ter sido realizado apenas na área de serviço, nomeadamente restaurante e bar, o período de estágio nesta área foi os dois meses obrigatórios de estágio curricular, como já foi referido anteriormente, de 24 de Julho a 24 de Setembro.

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

A área de serviço estava organizada em dois espaços, nomeadamente, restaurante e bar, ambos coordenados pelo Chefe Diego Henriques. No entanto, na área de restaurante, na ausência do chefe quem assumia a responsabilidade era o Subchefe Eugénio, quanto aos pequenos-almoços e almoços, e o Subchefe António Barreto, no que refere aos jantares. Ao contrário do que acontecia na área de bar onde, na ausência do chefe era um funcionário que assumia a responsabilidade, não havendo nenhum subchefe.

### **2.2.4. Funções e tarefas executadas**

Durante este meu primeiro estágio, as tarefas realizadas foram sempre aleatórias, consoante o que era necessário fazer e o pessoal que estava disponível. Ou seja, todos os dias o chefe Diego Henriques apresentava a escala de trabalho a fim de nos informar onde estaríamos a trabalhar nesse dia. Desta forma, foram várias as tarefas que executei consoante o local onde estava. Primeiro, servi todos os dias os pequenos-almoços, no restaurante “Arcos”, onde, por vezes, ficava a servir às mesas, outras vezes ficava nas máquinas de café, no serviço de bar dos funcionários a encher os potes de café e leite para os meus colegas levarem para as mesas, ou então ficava encarregue de repor o buffet do pequeno-almoço sempre que havia algo em falha. Existiram ainda algumas

situações em que ajudei nas tarefas do room-service, onde levei pequenos-almoços ou outro tipo de pedidos, aos quartos dos clientes.

Por outro lado, durante o turno da tarde trabalhei nas “*mise-en-places*”, nos mini-bares e no bar da piscina alternadamente. Nos dias em que ficava responsável por fazer as *mise-en-places* com os meus colegas, tínhamos que preparar as mesas para o jantar dos restaurantes, nomeadamente, o restaurante “Arcos” e o restaurante “Taverna Grill”. Ao mesmo tempo, ajudávamos noutras tarefas que fossem necessárias como a reposição das louças no buffet para o jantar. Por outro lado, quando executava as tarefas dos mini-bares tinha de repor as bebidas dos mini-bares dos quartos dos clientes que davam saída do hotel nesse dia e confirmar se os quartos dos clientes que davam chegada nesse dia tinham os mini-bares completos. Quanto ao bar da piscina, as tarefas que executei foram basicamente servir às mesas, tirar pedidos e preparar as *mise-en-places* para os almoços.

Contudo, houve alguns dias em que trabalhei no turno da noite no restaurante “Taverna Grill” onde servi às mesas e preparei algumas *mise-en-places* para o jantar.

Quanto à minha experiência em bar, apenas tive oportunidade de trabalhar no bar “Taverna Bar” cerca de duas vezes e apenas servi às mesas e tirei pedidos. Onde tive mais experiência foi no bar da piscina “Garden Pool” onde também tirei pedidos e servi às mesas, como também, tive oportunidade de executar a tarefa de produção de bebidas.

### **2.2.5. Análise Crítica**

Na minha opinião, o hotel Pestana Carlton Madeira falhava essencialmente em dois aspectos, no que refere à área de F&B. Primeiro, pude observar que o método de trabalho e empenho nos diferentes restaurantes do hotel não eram iguais. Enquanto que o restaurante “Taverna Grill” apresentava, ou tentava apresentar ao máximo, um serviço considerado de 5 estrelas, em que os funcionários tinham um maior cuidado em satisfazer o cliente com a maior eficácia e eficiência e com todas as mordomias possíveis, no restaurante “Garden Pool” pude observar que o serviço tinha mais em atenção a rapidez de serviço deixando de parte todas essas mordomias e cuidados especiais que um cliente de um hotel de 5 estrelas merece receber. É certo que o restaurante “Garden Pool”, sendo o restaurante localizado junto à piscina, é

naturalmente um restaurante com um serviço mais descontraído, no entanto, na minha opinião essa descontração não deve significar ter menos cuidados especiais com o modo de serviço para com os clientes.

Por outro lado, outro dos aspectos que considerei estar em falha foi em relação à organização dos recursos humanos, mais precisamente, a organização das escalas de trabalho. Várias foram as vezes, em que tivemos que chamar o chefe responsável por fazer as escalas de trabalho à atenção, pois notávamos falhas na organização da mesma. Como exemplo, nomes de pessoas que estavam de folga, ou o nome da mesma pessoa em três locais diferentes, o que não era possível.

Durante este estágio pude desenvolver capacidades e aprender várias técnicas e métodos de trabalho que serão muito importantes para o meu futuro pessoal e profissional. A autonomia no trabalho, situação em que fui algumas vezes posta à prova, o contacto com os clientes e o saber lidar com a pressão nos momentos mais atarefados, foi sem dúvida os aspectos que mais desenvolvi.

#### *2.2.5.1. Auto análise*

Penso que aprendi bastante com este estágio e que consegui executar todas as tarefas que me foram pedidas com sucesso. Durante este estágio pude desenvolver capacidades e aprender várias técnicas e métodos de trabalho que serão muito importantes para o meu futuro pessoal e profissional. A autonomia no trabalho, situação em que fui algumas vezes posta à prova, o contacto com os clientes e o saber lidar com a pressão nos momentos mais atarefados, foi sem dúvida os aspectos que mais desenvolvi.

### **3. Conclusão**

Ao fim destes dois meses de estágio pude concluir que realmente a indústria hoteleira é uma área que exige bastante dedicação para que todo o serviço seja reconhecido. É uma indústria onde temos que dedicar bastante tempo e gosto, pois sem o gosto por esta área nem todos aguentam a pressão.

É certo que levo comigo grandes conhecimentos e técnicas de trabalho a guardar para o meu futuro profissional, no entanto, não posso deixar também de referir as práticas e os erros que pude observar e que sei que não devem ser cometidos.

Este estágio pode não ter sido o melhor que poderia ter tido, contudo, não me arrependo pela escolha, pois foi uma experiência única em que aprendi bastante, como lidar com certas situações, aquilo que devo ou não fazer e, principalmente, cresci bastante como pessoa e como profissional.

Uma ilha que vai deixar grandes recordações, pela experiência e pelas pessoas que conheci.

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

Este estágio curricular teve, como se pretendia, uma grande importância para o meu progresso profissional, pois aprendi não só várias técnicas de trabalho, como também, como lidar com o ritmo do trabalho, que nesta área é bastante intenso, e como trabalhar com outras pessoas, com outras maneiras de pensar e outros métodos de trabalho. Com eles aprendi o que devo e o que não devo fazer, aprendi novos métodos de trabalho e principalmente a saber ter que respeitar mesmo que não concorde com as suas opiniões.

#### **3.2. Aspectos Positivos**

Os aspectos positivos a retirar desta experiência foram, sem dúvida, todas as técnicas que aprendi, a convivência com outras pessoas com experiência nesta área e

que me ensinaram aquilo que devo e não fazer, mas principalmente a própria experiência neste ramo, que me abriu os olhos para o mundo do trabalho que me espera.

### **3.3. Aspectos Negativos**

Quanto aos aspectos negativos, saliento principalmente a falta de organização na parte de F&B, mais precisamente a secção de restaurante, por parte do chefe responsável. Este foi, sem dúvida, um estágio onde aprendi bastante, mas essencialmente, aquilo que não devo fazer num negócio deste ramo, principalmente num hotel de 5 estrelas.

### **3.4. Sugestões**

Como sugestão, apenas considero importante salientar mais uma vez, não querendo ser repetitiva, a organização na parte de F&B. Na minha opinião, se o hotel melhorasse essa questão da organização das escalas de trabalho tornava o serviço muito mais eficiente e eficaz, melhorando a motivação dos que lá trabalham.

#### **4. Bibliografia**

- ✓ <http://www.pestana.com/hotels/pt/hotels/europe/MadeiraHotels/CarltonMadeira/Home/>
  
- ✓ <http://www.pestanacarltonmadeira.com/>

# Anexos

## **Índice de Ilustrações em Anexo**

Ilustração 1 - Mise-en-place jantar Restaurante "Arcos" .....	28
Ilustração 2 - Mise-en-place jantar Restaurante "Taverna Grill" .....	28
Ilustração 3 - Mise-en-place jantar Esplanada Restaurante "Taverna Grill" .....	29
Ilustração 4 - Piscina "Garden Pool" .....	31
Ilustração 5 - Sala de reuniões "Ballroom" .....	31
Ilustração 6 - Piscina "Atlântico Pool" .....	32
Ilustração 7 - Campo de ténis .....	32
Ilustração 8 - Campo de mini-golfe .....	33

# Anexo I

*Mise-en-places*



**Ilustração 1 - Mise-en-place jantar Restaurante "Arcos"**



**Ilustração 2 - Mise-en-place jantar Restaurante "Taverna Grill"**



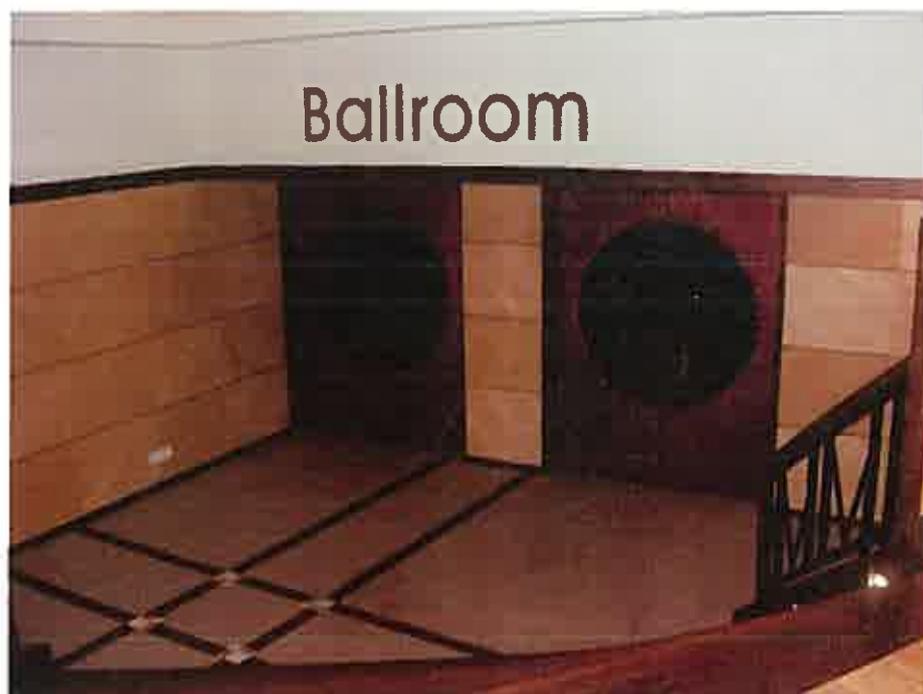
**Ilustração 3 - Mise-en-place jantar Esplanada Restaurante "Taverna Grill"**

# Anexo II

**Algumas instalações do hotel**



**Ilustração 4 - Piscina "Garden Pool"**



**Ilustração 5 - Sala de reuniões "Ballroom"**



**Ilustração 6 - Piscina "Atlântico Pool"**



**Ilustração 7 - Campo de ténis**



**Ilustração 8 - Campo de mini-golfe**