



Escola Superior de Turismo e Hotelaria
Instituto Politécnico da Guarda

RELATÓRIO DE ESTÁGIO

Licenciatura em Restauração e Catering

Luís Carlos Ruas Coelho
Setembro 2010



Escola Superior de Turismo e Hotelaria
Instituto Politécnico da Guarda

Relatório de Estágio



Pestana Casino Park

HOTEL & CASINO
MADEIRA • PORTUGAL

Aluno: Luís Carlos Ruas Coelho

Ano/Curso: 1ºAno da Licenciatura de Restauração e Catering

Orientador de Estágio: Prof. Adriano Costa

Ano Lectivo 2009/2010

Relatório de Estágio



Pestana Casino Park

HOTEL & CASINO
MADÉIRA • PORTUGAL

Aluno: Luís Carlos Ruas Coelho

Ano/Curso: 1º Ano da Licenciatura de Restauração e Catering

Orientador de Estágio: Prof. Adriano Costa

Ano Lectivo 2009/2010

Agradecimentos

Agradeço desde logo aos meus pais por me terem proporcionado a oportunidade de ter feito este estágio assim como todo o apoio e dedicação que me têm dado ao longo da minha vida.

Agradeço também a Escola Superior de Turismo e Hotelaria de Seia e a todos os professores que me têm acompanhado ao longo deste ano, todos os conhecimentos transmitidos assim como toda a disponibilidade e acolhimento que estes têm.

E de apontar também, a preciosa ajuda e simpatia que os colegas do Casino Pestana Park me deram durante o período de estágio.

Índice

Agradecimentos	3
Introdução	6
Parte I	7
1. Identificação do Aluno:	7
2. Identificação da Empresa	7
3. Identificação do Orientador	8
4. Identificação do Supervisor	8
Parte II	9
1. Apresentação da empresa	9
1.1.1 O Grupo Pestana	9
1.1.2 Organograma do Grupo Pestana	10
1.2 Localização	11
1.2.1 Madeira	11
1.2.2 Funchal	12
1.3 Pestana Casino Park	13
1.3.1 Serviços Oferecidos por o Hotel	14
1.3.1.1 Restauração e Bares dentro do hotel	15
1.3.2 O Casino da Madeira	17
1.4 Organigrama da empresa	18
1.5 Análise crítica à empresa	20
2. O Estágio curricular	21
2.1 Plano de Execução	21
2.2 Área de Serviço	21
2.2.1 Identificação da secção:	22
2.3 Período de Estágio	22
2.4 Descrição da organização, procedimentos e dinâmicas	22
2.5 Estrutura de pessoal e hierarquia	22
3. Análise crítica	24
3.1 Aspectos positivos	24
3.2 Aspectos negativos	24

3.3 Auto análise	24
4. Conclusão	25
4.1 Relevância do estágio na progressão académica e profissional	25
4.2 Aspectos positivos	25
4.3 Aspectos Negativos	26
5. Sugestões	27
5. Biografia	28
Anexos	29

Introdução

Com este relatório pretende-se dar a conhecer o trabalho desenvolvido no Pestana Casino Park, um dos hotéis mais emblemáticos da ilha da Madeira e do grupo Pestana, o maior grupo hoteleiro Português.

Ao longo deste trabalho vou tentar demonstrar todas as experiências que tive assim como as competências adquiridas ao longo de 2 meses, num lugar novo, com pessoas diferentes. Foram tempos de receber bastantes conhecimentos que num futuro próximo poderei aplicar na minha vida Profissional.

Parte I

1. Identificação do Aluno:

1.1. **Nome:** Luís Carlos Ruas Coelho

1.2. **Número:** N°6001001

1.3. **Ano:** 1ºano da Licenciatura em Restauração & Catering

2. Identificação da Empresa

2.1. **Nome:** Pestana Casino Park

2.2. **Tipologia e categoria:** Hotel 5 estrelas (*****) e Casino

2.3. **Morada:** Rua Imperatriz D. Amélia

9004-513 Funchal

Madeira

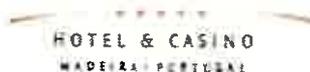
Portugal

2.4. **Contactos:** tel.+351 291 209 100

Fax: +351 291 232 076

Correio electrónico: fo.casino@pestana.com

Pestana Casino Park



A minha residência no Funchal
My residence in Funchal

Rua Imperatriz D. Amélia - 9004-513 Funchal - Madeira - Portugal
Tel: +351 291 209 100 - Fax: +351 291 232 076 - fo.casino@pestana.com
www.pestana.com

Ilustração 1- Cartao "Pestana Casino Park"

3. Identificação do Orientador

3.1 Nome: Adriano Costa

3.2 Cargo: Docente na área de Gestão

4. Identificação do Supervisor

4.1 Nome: Ângela Scotti

4.2 Cargo: Director de F&B



*Ilustração 2 – Chave do quarto 274,
local onde estava instalado.*

Parte II

1. Apresentação da empresa

1.1. Nome:

Casino Park Hotel

1.1.1 O Grupo Pestana, cuja origem remonta a 1972, por ocasião da fundação da M & J Pestana - Sociedade de Turismo da Madeira, desenvolve a sua actividade principalmente no sector do Turismo, tendo ainda interesse na Indústria e nos Serviços.

Hoje em dia o Grupo Pestana é claramente o maior grupo português no sector do Turismo, sendo a sua cadeia hoteleira PH&R - Pestana Hotéis & Resorts com as actuais 42 unidades e cerca de 8.700 quartos a maior cadeia de origem portuguesa. O processo de internacionalização está em curso existindo já presenças consolidadas no Brasil, Moçambique, África do Sul, Cabo Verde, São Tomé e Príncipe, Argentina e Venezuela. Está prevista a sua extensão para outros mercados, nomeadamente Inglaterra (Londres).

Na área do lazer, o Grupo Pestana possui actualmente além dos 42 hotéis (10 na Madeira, 8 no Algarve, 3 em Lisboa/Cascais/Sintra, 1 no Porto, 9 no Brasil, 1 na Argentina, 1 na Venezuela, 3 em Moçambique, 1 na África do Sul, 1 em Cabo Verde e 3 em S. Tomé e Príncipe), 6 empreendimentos de Vacation Club (aluguer de suite/apartamento por um período de tempo durante um número de anos), 4 campos de golfe, 2 empreendimentos imobiliário/turístico (e 3 em construção no Brasil e São Tomé e Príncipe), 2 concessões de jogo para casino, Casino da Madeira e Casino em S. Tomé e Príncipe, participação numa companhia de aviação charter, uma agência de viagens (Pestana Holiday Club) e três operadores turísticos.



Ilustração 3 – Logótipo do Grupo Pestana

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

O universo destas entidades emprega mais de 6.000 colaboradores e registou em 2006 receitas totais superiores a 450 milhões de euros.

O desenvolvimento de uma estratégia deste tipo em Portugal implica, para além de ter uma base forte no mercado geográfico natural, desenvolver um processo de internacionalização (trocas econômicas, políticas, culturais entre nações, expansão da empresas para novos mercados mundiais) Aqui convém referir que o Grupo Pestana foi o pioneiro em Portugal a seguir uma estratégia deste tipo no sector do Turismo, o que marca claramente a diferença em relação à concorrência.

1.1.2 Organograma do Grupo Pestana

O organograma do grupo pestana e um organograma funcional, isto é, um gráfico que representa a estrutura formal de uma organização.

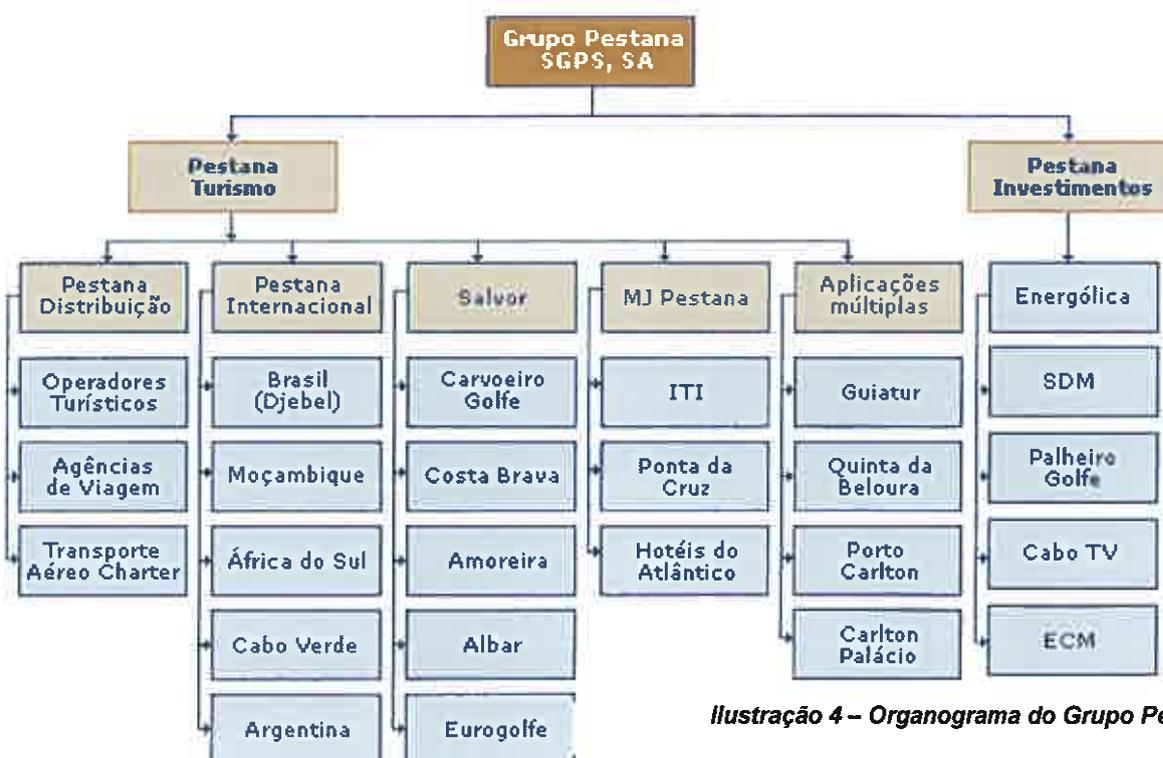


Ilustração 4 – Organograma do Grupo Pestana

1.2 Localização

O Hotel Pestana Casino Park encontra-se situado a cinco minutos a pé do centro da cidade do Funchal, na ilha da Madeira.



Ilustração 5 – Bandeira da Região Autónoma da Madeira

1.2.1 Madeira

O Arquipélago da Madeira situa-se no Oceano Atlântico, a 978 km a sudoeste de Lisboa e a cerca de 700 Km da costa africana. De origem vulcânica, é formado por:

Ilha da Madeira (740,7 km²);

Porto Santo (42,5 km²);

Ilhas Desertas (14,2 km²) - 3 ilhas desabitadas;

Ilhas Selvagens (3,6 km²) - 3 ilhas e dezasseis ilhéus desabitados

Apesar de possuir uma densidade populacional (cerca de 300 hab./km²) superior à média do país, a ilha da Madeira é habitada em apenas 35% do território, sobretudo na costa sul, onde se encontra a cidade do Funchal. Esta é a capital da Região Autónoma da Madeira, que concentra 45% da população (130.000 habitantes), com uma densidade populacional de 1.500 hab./km². É também nesta zona que se localiza a maior parte das unidades hoteleiras da ilha.

1.2.2 Funchal

Capital da Região Autónoma da Madeira, é a nona cidade mais populosa de Portugal.

Possui 76,25 km² de área e 98 583 habitantes (2008), subdividindo-se em 10 freguesias. Foi João Gonçalves Zarco que descobriu a cidade em 1424, ano em que se iniciou o povoamento. O seu nome deriva da palavra funcho, que se encontrava em abundância na cidade a quando da sua descoberta.



*Ilustração 6 – Brasão da
Cidade do Funchal*

1.3 Pestana Casino Park

O Casino Park Hotel faz parte do complexo turístico mais emblemático da ilha da Madeira, que inclui o Casino da Madeira e o Centro de Congressos. É referenciado como uma das obras-primas de desenho e construção moderna, do célebre arquitecto Brasileiro, o Professor Óscar Niemeyer. O espaço e a integração da luz natural são as principais características deste magnífico exemplar de arte moderna. Com o mar a seus pés, o Casino Park Hotel está rodeado por 15.000 m2 de jardim privado, onde abundam os espaços livres, as árvores centenárias e as plantas típicas da Ilha da Madeira.



Ilustração 7 – Lógotipo “Pestana Casino Park”

Pestana Casino Park Hotel foi reconhecida como um hotel recomendado por milhões de viajantes que partilharam as suas opiniões no TripAdvisor.

O Grupo Pestana apareceu também cotado como o único grupo hoteleiro português no European Top 50 Survey, ranking realizado pelo Hotel Management International (HMI), revista oficial da European Hotel Management Association. O Pestana Casino Park Hotel foi considerado pelo site hotels.com, como uma referência internacional pelo design arquitectónico do edifício (projecto de Óscar Niemeyer), no qual conjuga a inovação e beleza do projecto.

1.3.1 Serviços Oferecidos por o Hotel

O hotel dispõe de:

- 118 Quartos com vista mar
- 135 Quartos com vista jardim
- 85 Quartos com vista montanha
- 20 Suites
- 1 Suite Presidencial
- 18 Junior Suites
- 3 Quartos para incapacitados

Todos os quartos estão equipados com:

- Casa de banho privativa
- Varanda
- Rádio
- TV LCD
- DVD nas Suites (a pedido)
- Video em todos os quartos (a pedido e mediante pagamento)
- TV satélite e Cabo
- Telefone
- Ligação à internet através do cabo
- Ar condicionado
- Minibar
- Cofre digital gratuito
- Secador de cabelo

1.3.1.1 Restauração e Bares dentro do hotel

Restaurante Panorâmico



Ilustração 8 – “Lay Out” da Sala do Restaurante Panorâmico

Principal restaurante do hotel com vista única sobre a piscina e o mar onde é servido o pequeno-almoço buffet e todos os jantares temáticos semanais com animação. Tem capacidade para 620 pessoas.

Restaurante Sunset



Ilustração 9 – “Lay Out” do Restaurante SunSet

Restaurante à-la-carte com um ambiente elegante e soberba vista sobre o porto do Funchal, propõe um menu variado à-la-carte com especialidades da cozinha portuguesa e internacional. Tem capacidade para 64 pessoas.

DockSide Pool Bar & Barbecue

Restaurante e Bar ao ar livre com vista sobre o Oceano e Porto do Funchal. Um excelente buffet de saladas e uma selecção de pratos de peixe e carne no barbecue, bem como cocktails e cervejas a copo. Tem capacidade para 50 pessoas.



Ilustração 10 – “Lay Out” do DockSide

Aqua Café



Ilustração 11 – “Lay Out” do Aqua Café

Localizado no Hall do hotel com serviço de refeições ligeiras, snacks e bebidas variadas. Capacidade para 50 pessoas.

Bar DockSide



Ilustração 12 – “Lay Out” do Bar DockSide

Na zona da piscina, com uma vista deslumbrante sobre o Oceano e o Porto do Funchal. Os clientes podem também optar pelo Jantar Espectáculo do Casino da Madeira com variados shows.

Dentro do Hotel:

- 1 Piscina ao ar livre com água doce
- 1 Piscina interior animada, com água doce aquecida
- SPA
- 2 campos de ténis (1 campo de ténis e 1 campo multi desportos)
- Bilhar
- Ténis de mesa
- Health & Fitness
- Área comercial
- Biblioteca
- Salas para conferências

- Internet Wi-Fi, para os hóspedes no “lobby” do hotel e áreas de restauração
- Centro de Negócios no piso -1 (mediante pagamento)
- Casino da Madeira com salas de jogos, restaurantes e discoteca Copacabana.
- Room service disponível 24 horas
- Rent-a-car
- Serviço de lavandaria
- Médico disponível 24 horas

Fora do Hotel:

- Pesca grossa
- 2 Campos de golfe: Santo da Serra (27 buracos, pertencente ao PGA (organização profissional de golf) e Palheiro Golf (18 buracos).
- Madeira Magic (actividades para crianças)
- Viagens de barco
- Excursões de barco ao longo da costa da Ilha e do Porto Santo.
- Passeios a pé nas levadas

1.3.2 O Casino da Madeira

Situado entre belos jardins e junto ao Pestana Casino Park Hotel, encontra-se o Casino da Madeira, cujo edifício, tal como o hotel, foi desenhado pelo famoso arquitecto Óscar Niemeyer.

Podemos considerar o Casino da Madeira como importante local de passagem na ilha, não só em termos de diversão de jogo, mas também a nível de animação e de cultura.

Na área de jogo o Casino tem para oferecer 200 “slot-machines” e as novas mesas de jogo: 2 Roletas Americanas, 2 Black Jack e 1 Poker.

Ainda dentro do casino existe o restaurante Bahia, com diversos jantares-espectáculo, a embleemática discoteca Copacabana e o Centro de Congressos da Madeira.

Para além da música ao vivo são realizados no Casino da Madeira diversos eventos, como passagens de moda e concursos de beleza.



Ilustração 14 – Logótipo “Casino da Madeira”



Ilustração 13 – Placar de Publicidade do Casino, a entrada do mesmo.

1.4 Organigrama da empresa

No Pestana Casino Park, o organigrama é funcional, começa de cima para baixo com o cargo mais importante da empresa, o director geral, Sidónio Pereira juntamente com o seu assistente de direcção João. De seguida, temos a supervisora de F&B, Ângela Scoti responsável por todas áreas de F&B.

E de apontar que o chefe executivo de cozinha é Luís Sousa, sub chefe de cozinha e Décio Nóbrega e o chefe de restaurante Décio

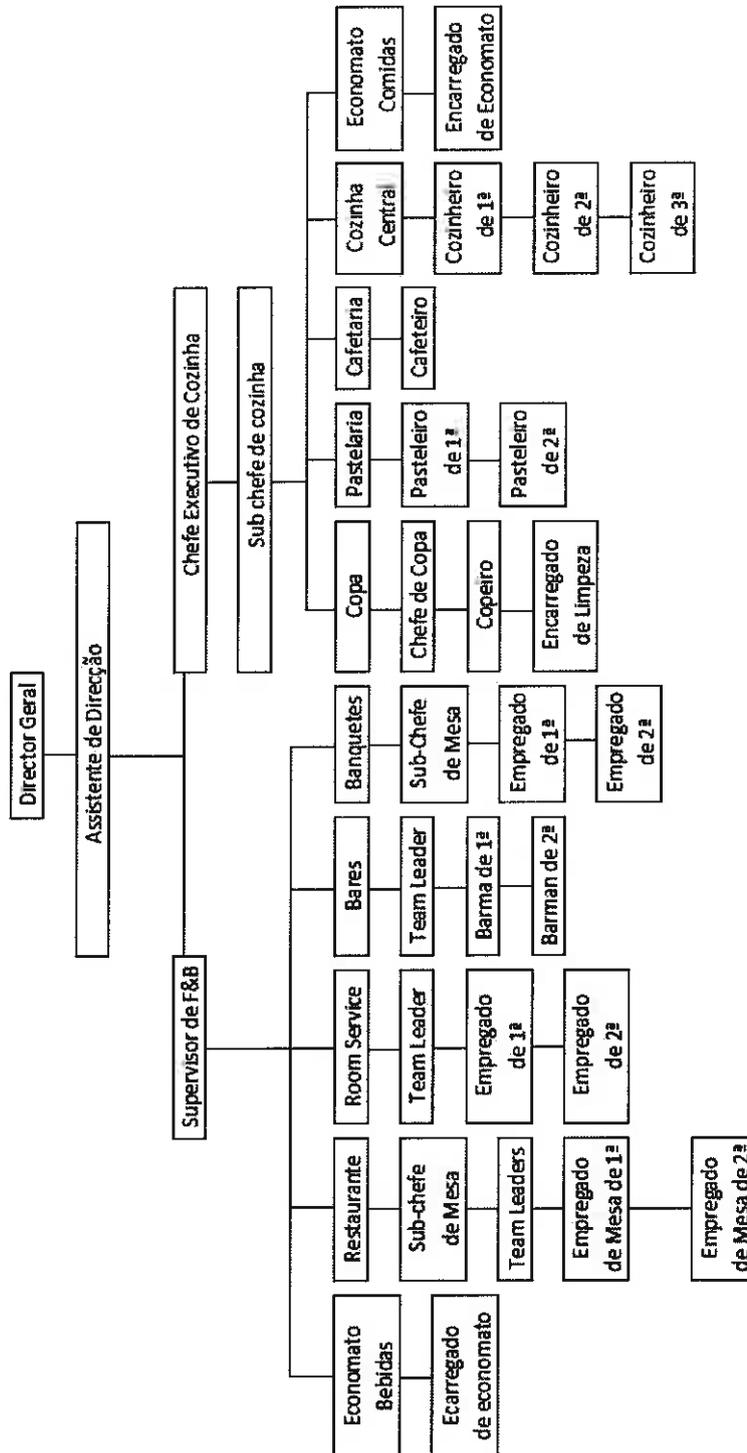


Ilustração 15 - Organigrama do Pestana Casino Park

1.5 Análise crítica à empresa

O Hotel Pestana Casino Park é um dos mais prestigiados hotéis da ilha da Madeira. Devido a todo o prestígio que adquiriu ao longo dos anos, este hotel tem uma reputação consolidada, e por pertencer ao grupo Pestana, pratica preços bastante acessíveis para uma unidade hoteleira cinco estrelas, aliando prestígio, boas condições a nível de espaços comuns, alojamentos e equipamentos a preços acessíveis.

Contudo, face as expectativas da empresa, o estagiário ficou um pouco desiludido com o serviço desta pois o restaurante, local onde passei praticamente 2 meses, põe quase totalmente de parte todas as regras de protocolo e de tipos de serviço que aprendi ao longo do ano que passou.

Como era um serviço de Bufett, a prioridade era manter as mesas sem pratos sujos e com a máxima rapidez possível, deixando, por vezes, de dar o devido valor ao cliente.

De um modo geral, estes dois meses foram uma oportunidade de observar e experimentar os vários sectores do restaurante, aprendendo muitas coisas e pondo em prática outras.

Apesar de este hotel ser de 5 estrelas (*****) o serviço oferecido aos clientes não o é. É de apontar que se nota o esforço por parte dos vários funcionários que dão o seu melhor para mais tarde ou mais cedo tornar o Pestana Casino Park Hotel num nome ainda maior da hotelaria na Madeira.

2. O Estágio curricular

2.1 Plano de Execução

O estágio curricular decorreu de dia 27-07-10 até 27-09-10 supostamente nas áreas de Restaurante, Cozinha e Bar, mas devido á indisponibilidade da empresa só foi feito na área de Restaurante e 3 dias em Bar.



Ilustração 16 - Cracha da Empresa

2.2 Área de Serviço

Restaurante e Bar



Ilustração 18 – Mise-en-Place do Restaurante Panorâmico



Ilustração 17 – “Lay Out” do Aqua Café

2.2.1 Identificação da secção:

Restaurante Panorâmico, Restaurante Sunset e Aqua Café

2.3 Período de Estágio

De 27-07-10 a 23-09-10, fazendo cerca de cinco semanas o horário repartido (8h-12/18h-22h) 2 semanas o horário seguido (8h-16h e 30m) e dois dias o horário das 6h e 30m-15h.

Fiz, também 4 dias de Bar, no Aqua Café, onde fazia o horário das 17h-1h.

2.4 Descrição da organização, procedimentos e dinâmicas

Durante este período estive a fazer serviço de sala, estando as ordens do Sub-Chefe de mesa Élvio nos pequenos-almoços e do Sub-Chefe de mesa Décio nos jantares. Por vezes, e nos dias que havia mais movimento eu era destacado para o Restaurante Sunset no horário do 12h às 16h.

No Aqua Café estava orientado pelo Sub-Chefe de Bar, António Cunha.

2.5 Estrutura de pessoal e hierarquia

Na área de F&B no topo da hierarquia está a Ângela Scotti que dirige e comanda toda a área de F&B e eventos feitos no hotel.

Depois temos os Sub-Chefes de Mesa: Élvio, Décio e Hélio que definem os turnos (numero de mesas de cada grupo de colaboradores) e respectivos chefes destes. Dão orientações de como proceder no serviço e fazem recepção aos clientes do restaurante.

Os turnos (normalmente 4) são dirigidos por colaboradores de 1º, normalmente da "casa" que orientam os colaboradores de 2º e estagiários.

No Aqua Café estávamos divididos por zonas de clientes (3 zonas distintas, Hall de entrada do hotel, esplanada interior e exterior) onde, normalmente, cada 2 colaboradores ficava com uma zona.

2.6 Funções e tarefas executadas

- Recolher louça suja nos diversos serviços;
- Dobrar guardanapos (Restaurante Panorâmico);
- Fazer e repor a mise-en-place para o dia seguinte;
- Contagem da roupa de restaurante (guardanapos, toalhas, litos, etc.) para a lavandaria (Restaurante Panorâmico);
- Afinar talheres ;
- Afinar copos;
- Preencher aparadores com louça e talheres (Restaurante Panorâmico);
- Serviço de Escanção (Restaurante SunSet);
- Tirar Pedidos (Aqua Café);
- Repositor de pratos e chávenas no Buffet de pequeno-almoço (Restaurante Panorâmico);
- Repositor de Sumos e Champanhe no Buffet de pequeno-almoço (Restaurante Panorâmico);



Ilustração 19 – Mise-en-Place para um evento de 30 pessoas



Ilustração 20 - Buffet

3. Análise crítica

3.1 Aspectos positivos

Para mim os aspectos mais positivos de ter trabalhado nesta secção foram o facto de ter ganho experiência com os clientes e com os vários tipos de serviço que este hotel disponibiliza.

Saliento sobretudo o Restaurante SunSet onde existe uma maior proximidade com o cliente e um melhor serviço, tal facto só conseguido pois é um restaurante mais pequeno. A experiência de falar e servir os clientes foi muito gratificante e posso dizer que aprendi bastante.

3.2 Aspectos negativos

De aspectos negativos tenho a apontar a indisponibilidade de alguns dos colaboradores da “casa” que não se mostraram minimamente receptivos a ensinar alguns dos seus conhecimentos, bem como, tinham tendência a deixar para nós, estagiários, o trabalho mais sujo e mais pesado não nos dando oportunidade de desempenhar funções com mais responsabilidade para assim ter uma maior evolução.

Outro dos aspectos negativos é o facto de não ter tido a oportunidade de passar pela cozinha e mais tempo pelo bar.

3.3 Auto análise

No geral penso que tive um bom desempenho pois aprendi rapidamente as minhas tarefas, tive uma boa adaptação ao meio e consegui demonstrar isso no serviço realizado. Sempre me demonstrei receptivo a opiniões e críticas de todos os que comigo trabalharam, pois só assim pude evoluir.

Penso que fui sempre responsável e tentei dar o meu melhor em todo o tipo de trabalho realizado, sempre comunicativo e com bastante iniciativa.

4. Conclusão

4.1 Relevância do estágio na progressão académica e profissional

Penso que este estágio foi muito importante para mim e para o meu desenvolvimento, tanto profissional como pessoal, pois deu-me uma perspectiva do que é o mundo de trabalho, nomeadamente a área que mais tarde pretendo vir a trabalhar e a desempenhar funções a área de hotelaria.

Para além de ter crescido como pessoa, cresci também como profissional com ajuda de todos os meus colegas e pessoas com quem convivi.

4.2 Aspectos positivos

Para além de toda a experiência enriquecedora que tive na área, todos os conhecimentos absorvidos, tive a oportunidade de conhecer magníficos lugares naturais da bonita ilha da madeira assim como pessoas de muito valor e com muito talento nas várias áreas.

Outra das coisas que fico orgulhoso, pois foi o reconhecimento do meu trabalho e a carta de recomendação que trouxe deste hotel.

4.3 Aspectos Negativos

Quanto a aspectos negativos tenho a apontar alguns dos empregados com mais tempo de serviço do hotel, que nem sempre foram os melhores colegas de trabalho, tratando-nos de forma diferenciada, atribuindo-nos serviços que estes não queriam fazer, não distribuindo as gorjetas de forma justa e nem sempre nos tratando com o devido respeito.

Outra das coisas que me afectou negativamente foi a atribuição de tarefas rotineiras que me eram atribuídas o que me levou a ficar um pouco desmotivado.

Por último, uma das coisas que mais me entristeceu foi o facto de não me darem a oportunidade de passar pela cozinha, secção na qual gostaria muito de ter aprendido algumas coisas.

5. Sugestões

Após de meses a trabalhar nesta unidade hoteleira posso dizer que apesar do hotel ser de 5 estrelas o serviço não o é. Apesar de os clientes não se queixarem muito existem varias lacunas no serviço, nomeadamente no serviço do restaurante Panorâmico onde não tem toalhas, apenas marcadores.

Penso que o Pestana Casino Park tem tudo para crescer ainda mais no sector hoteleiro, pois é uma unidade composta por gente dinâmica e experiente. É preciso porém reflectir mais nas opções tomadas durante todos estes anos, e tentar combater algumas atitudes que alguns empregados têm, que a meu ver, já não se adequam ao sector hoteleiro nos dias de hoje.

Apesar de ter gostado do estágio fiquei bastante triste por não ter frequentado a cozinha, secção na qual depositava grandes expectativas. Fica aqui a nota que de uma próxima a empresa tente ver os interesses das 2 partes e assim chegar a uma solução.

5. Biografia

<http://www.pestana.com/> Outubro 2010

<http://www.wikipedia.org/> Outubro 2010

<http://www.campuspestana.pt/> Outubro 2010

Gabinete de Recursos Humanos do Grupo Pestana

Manual "25 anos Pestana Casino Park"

Anexos

Ilustração 21 - Menu dos jantares de Domingo no mês de Agosto

MENU
"FAREWELL DINNER"

Entrada . Starters
Salmão fumado, camarão com molho de maionese e caril, pequena salada de folhas verdes com ervas aromatizadas
Smoked salmon, shrimps with mayonnaise and curry sauce and green salad with aromatic herbs

Peixe . Fish
Filete de linguado assado com molho de lagosta
Baked sole filet with lobster sauce

Carne . Meat
Mil folhas de filete de vaca com maçã, tomate e beringelas, molho de Vinho do Porto
Fillet mignon with apple, tomato and eggplant, Port Wine sauce

Sobremesa . Dessets
Cassata com culis de frutos silvestres
Cassata with wild fruits sauce

27€
(por pessoa | per person)

29.50€
por pessoa com bebidas incluídas (água; um copo de vinho, uma cerveja de pressão ou um refrigerante)
Per person - Includes a glass of wine or beer or soft drink and water


Pestana Casino Park Hotel
Funchal, Portugal
6.10.2018

 Gabinete de Estágios e Saídas Profissionais Escola Superior de Turismo e Hotelaria Instituto Politécnico da Guarda	CONVENÇÃO DE ESTÁGIO	Ano Lectivo 2009/10 GESP.002.04 1/2
O presente documento tem como finalidade regular as relações entre a Escola Superior de Turismo e Hotelaria (ESTH) do Instituto Politécnico da Guarda (IPG) – Rua Dr. José António Fernandes Camelo – Arrifana 6270-372 SEIA, e Empresas/Instituições parceiras no que se refere ao Estágio Curricular obrigatório e realizar pelos estudantes da ESTH.		
TIPOLOGIA DO ESTÁGIO: <input checked="" type="checkbox"/> Geral <input type="checkbox"/> Protocolo com _____		
INTERVENIENTES		
1. Aluno(a):		
Nome completo: LUIS CARLOS RUAS COELHO		
N.º 1 0 0 1 Curso: RESTAURAÇÃO E CATERING		
2. Empresa/Organização:		
Denominação: ITI - Sociedade de Investimentos Turísticos na Ilha da Madeira		
NIF: 5 1 1 0 0 8 7 4 0 E-mail: recursos.humanos@pestana.com		
Morada: Quinta da Vigiã, Avenida do Infante Sé - Funchal		
Código Postal: 9 0 0 4 5 1 3 Localidade: Funchal		
Telef.: 2 9 1 2 0 9 1 0 0 Fax: 2 9 1 2 3 2 0 7 6		
Tutor(a) na Empresa/Organização: _____		
3. Escola Superior de Turismo e Hotelaria do I.P. Guarda (ESTH), para posteriores contactos representada por:		
Orientador(a): Prof. Adriano Costa		
OBJECTO		
Estágio a realizar entre: 2 6 0 7 2 0 1 0 e 2 6 0 9 2 0 1 0 Duração: 2 MESES		
CLAUSULAS GERAIS		
<p style="text-align: center;">1ª</p> <p>O estágio decorrerá segundo um plano previamente elaborado entre a Empresa/Organização e o estagiário o qual será posteriormente analisado pelo(a) Professor(a) orientador na ESTH .</p> <p style="text-align: center;">2ª</p> <p>Qualquer pedido de esclarecimento que seja solicitado pela Empresa/Organização deverá ser colocado directamente ao Professor orientador.</p> <p style="text-align: center;">3ª</p> <p>Os estagiários, durante o período de permanência na Empresa/Organização, mantêm a sua qualidade de estudantes da ESTH . As condições de acompanhamento do estagiário serão definidas conjuntamente pelo representante da Empresa/Organização e o Professor(a) orientador.</p> <p style="text-align: center;">4ª</p> <p>Durante o período de estágio o estagiário ficará sujeito à disciplina e regras da Empresa/Organização, nomeadamente no que diz respeito ao horário laboral, normas de saúde e regulamento interno.</p> <p style="text-align: center;">5ª</p> <p>Em caso de incumprimento do estipulado no artigo anterior, reserva-se à Empresa/Organização o direito de rescindir esta Convenção de Estágio após notificação ao Professor orientador.</p> <p style="text-align: center;">6ª</p> <p>A condição de estudante da ESTH garante ao estagiário os direitos que assistem a qualquer estudante do Ensino Superior.</p>		

Ilustração 22 - Convenção de Estágio pag.1

 Gabinete de Estágios e Saídas Profissionais Escola Superior de Turismo e Hotelaria Instituto Politécnico da Guarda	CONVENÇÃO DE ESTÁGIO	GESP.002.04 2/2A
<p style="text-align: center;">7º</p> <p>O estagiário, durante o período de estágio, deverá apresentar com acordo do Professor orientador, um dos seguintes elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • resumos mensais da actividade desenvolvida pelo estagiário, com o máximo de duas páginas; • partes do relatório de estágio para apreciação. <p style="text-align: center;">8º</p> <p>O estagiário deverá elaborar um relatório final de estágio e remetê-lo ao Professor orientador após terminar o estágio num prazo máximo de três meses contados a partir da data de fim do estágio.</p> <p style="text-align: center;">9º</p> <p>No final do período de estágio o Tutor na Empresa/Organização deverá emitir uma breve avaliação, em impresso próprio, relativamente à forma como decorreu o estágio.</p> <p style="text-align: center;">10º</p> <p>O estágio não é obrigatoriamente remunerado. No entanto, reserva-se à Empresa/Organização o direito de atribuir uma eventual gratificação ao estagiário pelo trabalho desenvolvido.</p> <p style="text-align: center;">11º</p> <p>Durante o período de Estágio, o aluno estará abrangido pelo seguro escolar, com a apólice nº 38.00100835 da seguradora SAGRES S.A.</p>		
<p>5. ASSINATURAS</p>		
<p style="text-align: center;">Data: <input type="text"/></p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div data-bbox="347 1585 635 1733"> <p><i>[Assinatura]</i> Responsável Empresa/Organização ITI - Sociedade de Investimentos Turísticos, no âmbito do Grupo, S.A. N.º 4834 003 200</p> </div> <div data-bbox="667 1585 938 1733"> <p><i>[Assinatura]</i> A Directora da ESTH [Assinatura] Encarregada de área</p> </div> <div data-bbox="970 1585 1295 1733"> <p>O(A) Aluno(a) N.º Aluno <i>[Assinatura]</i> <i>[Assinatura]</i></p> </div> </div>		

Ilustração 23 - Convenção de Estágio pag.2



CONVITE

Pestana Casino Park

HOTEL & CASINO
P. 1234567890

Exmo. Sr. Luís Coelho,

o Director do Pestana Casino Park Hotel, Sidónio de Freitas Pereira, tem a honra de convidá-lo para um **Cocktail de Boas-vindas** no dia **03 de Agosto, Terça-feira** na **Sala Funchal**, pelas **15h30**.

Ilustração 24 - Convite para um Cocktail de Boas Vindas

Horário dos Estagiários

Nomes	13-09-2010	14-09-2010	15-09-2010	16-09-2010	17-09-2010	18-09-2010	19-09-2010
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Luis Coelho			08:00/12:00 18:00/22:00	08:00/12:00 18:00/22:00	08:00/12:00 18:00/22:00	17:00/01:00	17:00/01:00
Acaba 25/09	Restauração						
David Soares	08:00/12:00 18:00/22:00	08:00/12:00 18:00/22:00			08:00/12:00 18:00/22:00	08:00/12:00 18:00/22:00	08:00/12:00 18:00/22:00
Acaba 27/09	Restauração						
Junior Franco	10:00/18:30	10:00/18:30	10:00/18:30		10:00/18:30	10:00/18:30	10:00/18:30
Acaba 29/09	Bar						
Cheila Queiroz	17:00/01:00	17:00/01:00	17:00/01:00		17:00/01:00	17:00/01:00	17:00/01:00
Acaba 29/09	Bar						
Diogo Almeida	17:00/01:00			10:00/18:30	17:00/01:00	17:00/01:00	17:00/01:00
Acaba (02/10)	Bar						
Joao Barros	08:00/16:30 R. Service	08:00/12:00 18:30/22:30	17:00/01:00	17:00/01:00			08:00/12:00 18:30/22:30
Acaba (02/10)	Bar						
Nomes	20-09-2010	21-09-2010	22-09-2010	23-09-2010	24-09-2010	25-09-2010	26-09-2010
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Luis Coelho	17:00/01:00	17:00/01:00					
Acaba 25/09	Restauração						
David Soares	08:00/16:30	08:00/16:30			08:00/16:30	08:00/16:30	08:00/16:30
Acaba 27/09	Restauração						
Junior Franco	10:00/18:30	10:00/18:30	10:00/18:30	10:00/18:30	10:00/18:30		
Acaba 25/09	Bar						
Cheila Queiroz	08:00/12:00 18:00/22:00	08:00/12:00 18:00/22:00	08:00/12:00 18:00/22:00	08:00/12:00 18:00/22:00	08:00/12:00 18:00/22:00		
Acaba 25/09	Bar						
Diogo Almeida	17:00/01:00			17:00/01:00	17:00/01:00	17:00/01:00	17:00/01:00
Acaba (02/10)	Bar						
Joao Barros	17:00/01:00	17:00/01:00	17:00/01:00	17:00/01:00			17:00/01:00
Acaba (02/10)	Bar						

* ESACALA SUJEITA A ALTERAÇÕES * RESPONSÁVEIS CHEFES DE BAR E RESTAURANTES

Ilustração 25 – Escala dos Estagiários e respectivos períodos de trabalho