

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## ***Relatório da Prova de Aptidão Profissional (PAP)***

Curso Profissional Técnico(a) de Restaurante/Bar

Ano Letivo:2022/2023

### **Título: Tempero de Gerações**



**Tema:** Criação de um restaurante

**Aluno:** Patrícia Fonseca Carvalho

**Nº 6**

**Turma:** 12ºB

**Orientadora da PAP:** ProfªLurdes Prior

## Sumário

Agradecimentos .....	4
<b>Introdução .....</b>	<b>6</b>
Resumo.....	8
Summary .....	9
<b>Enquadramento Teórico.....</b>	<b>10</b>
<b>Como abrir um restaurante?.....</b>	<b>12</b>
<b>1. Tipo de Restaurante .....</b>	<b>13</b>
<b>2. Localização do Restaurante.....</b>	<b>13</b>
<b>3. Licenciamento do Restaurante .....</b>	<b>14</b>
<b>4. Plano de Negócios .....</b>	<b>15</b>
<b>5. Financiamento .....</b>	<b>15</b>
<b>6. Programa de Faturação .....</b>	<b>16</b>
<b>7. Profissionais Qualificados .....</b>	<b>16</b>
<b>Organograma do restaurante .....</b>	<b>17</b>
<b>Sociedade por Quotas .....</b>	<b>19</b>
<b>Definição .....</b>	<b>20</b>
<b>Constituição da Sociedade por Quotas.....</b>	<b>21</b>
<b>Os Conceitos .....</b>	<b>26</b>
<b>Preparação da <i>Mise-en-place</i>.....</b>	<b>27</b>
<b>Regras fundamentais ao serviço .....</b>	<b>30</b>
<b>Cuidados e atenções a ter com os clientes.....</b>	<b>36</b>
<b>Deficiência visual .....</b>	<b>37</b>
<b>Deficiência auditiva .....</b>	<b>38</b>
<b>Deficiência motora: .....</b>	<b>38</b>
<b>Deficiência intelectual:.....</b>	<b>38</b>
<b>Quais são os desejos do cliente?.....</b>	<b>40</b>
<b>Principais características de um bom atendimento .....</b>	<b>40</b>
<b>Como abordar um cliente no ato de realizar o atendimento .....</b>	<b>41</b>
<b>O atendimento telefónico:.....</b>	<b>42</b>
<b>Normas de higiene e segurança .....</b>	<b>44</b>
<b>Plano de higienização segundo a ASAE: .....</b>	<b>45</b>

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares

E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos

Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

<b>Processo de Higienização:</b> .....	45
<b>Produtos Químicos:</b> .....	46
<b>Plano de Higienização</b> .....	46
<b>Verificação dos procedimentos de higienização</b> .....	48
<b>Saúde e Segurança no trabalho</b> .....	49
<b>Sinalização</b> .....	49
<b>Aptidões do empregado/a de mesa</b> .....	51
<b>Empregado de mesa</b> .....	52
<b>Indumentárias</b> .....	53
<b>Diretor do restaurante</b> .....	55
<b>Chefe de mesa</b> .....	56
<b>Subchefe de mesa</b> .....	56
<b>Escanção</b> .....	57
<b>Empregado de mesa</b> .....	58
<b>Farda feminina</b> .....	58
<b>Parte II – Desenvolvimento Prático do Projeto</b> .....	60
<b>O nosso Restaurante- Que tipo?</b> .....	61
<b>No que consiste?</b> .....	62
<b>O nosso objetivo</b> .....	62
<b>Localização do Restaurante</b> .....	63
<b>Horário do nosso restaurante- “Tempero de Gerações”</b> .....	64
<b>Cartão da empresa</b> .....	65
<b>População Alvo</b> .....	66
<b>Programa de faturação</b> .....	67
<b>Pacto Social</b> .....	69
<b>Divulgação do projeto</b> .....	73
<b>Elementos da equipa e respetiva função</b> .....	76
<b>Funções que cada formando irá desempenhar:</b> .....	78
<b>Serviço a demonstrar</b> .....	80
<b>A minha Função</b> .....	82
<b>Utensílios Utilizados</b> .....	83
<b>Utensílios utilizados para a confeção dos crepes <i>suzette</i></b> .....	84
<b>Utensílios utilizados para o serviço</b> .....	85
<b>Layout</b> .....	88

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares

E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos

Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

<b>Layout da sala</b> .....	89
<b>Menu do Restaurante</b> .....	91
<b>Menu de comidas</b> .....	92
<b>Menu de bebidas</b> .....	94
<b>CASA DE SANTAR DOC TINTO 2019</b> .....	94
<b>Análise crítica</b> .....	95
<b>Análise crítica</b> .....	96
<b>Análise SWOT</b> .....	97
<b>Análise das variáveis Internas de uma Empresa</b> .....	98
<b>Análise das variáveis Externas de uma Empresa</b> .....	98
<b>Qual é o objetivo da análise Swot?</b> .....	99
<b>Análise Swot - Restaurante “Tempero de graças”</b> .....	100
<b>Conclusão</b> .....	101
<b>Bibliografia</b> .....	103
<b>Parte III - Anexos</b> .....	105
<b>Anexo I – Menu do serviço</b> .....	106
<b>Anexo II – Livro de reclamações</b> .....	108
<b>Anexo III – Página do Facebook</b> .....	110
<b>Anexo IV - Página do Instagram de Restaurante/Bar</b> .....	112
<b>Anexo V - Fichas técnicas da sobremesa</b> .....	114

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## Agradecimentos

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

O alcançar desta etapa não teria sido possível sem a colaboração, auxílio, carinho e dedicação por parte de várias pessoas ao longo de todo o meu percurso da formação.

Por esta razão, não quero deixar passar esta oportunidade sem agradecer a todos aqueles que, direta ou indiretamente, contribuíram para o meu sucesso e para a minha caminhada até aqui.

Quero agradecer, em primeiro lugar, ao Agrupamento de Escolas de Vila Nova de Poiares por me ter aceitado como aluna nesta escola.

Em segundo lugar, quero agradecer ao senhor diretor, Dr. Eduardo Sequeira, desde o início acompanhou o nosso percurso e a nossa evolução.

Em terceiro lugar, quero agradecer ao diretor dos cursos profissionais – Professor Álvaro Rodrigues, que esteve sempre disponível para nos ajudar com assuntos relacionados com o curso.

Em quarto lugar quero agradecer à minha orientadora da PAP - Professora Lurdes Prior pela orientação dada, pela motivação e pelo valioso acompanhamento constante durante todo o desenvolvimento do estudo.

Também quero agradecer à minha formadora, que me ensinou a teoria e a prática e que contribuiu bastante para a minha evolução nesta área.

Um enorme obrigado a todos os professores deste curso que contribuíram para enriquecer os meus conhecimentos a todos os níveis, respondendo a todas as minhas dúvidas colocadas e a todas as entidades envolvidas.

E por último a todos os meus amigos e colegas de turma que contribuíram na elaboração do presente trabalho e também pela paciência, atenção e força que me prestaram em momentos bons e maus.

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## Introdução

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos

Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

A PAP consiste na execução e apresentação de um projeto perante um júri no final do 3º ano com defesa da qual, o aluno termina o seu curso mostrando-se qualificado profissionalmente enquanto técnico especializado sobre um tema específico, neste caso na área de restauração nível IV e habilitado com o 12º ano de escolaridade.

Com este trabalho pretendo demonstrar os conhecimentos que adquiri ao longo destes três anos de curso, terminando assim o meu percurso escolar nesta escola.

Este projeto consiste na criação de um Restaurante através de uma sociedade por quotas direcionada por sete colaboradores/empresários (André, Rui, Zhu, Mara, Maria, Vanessa e Patrícia), iremos demonstrar como é a “construção” de uma empresa do zero.

O meu objetivo com este projeto e escolha de tema para a PAP é, sem dúvida, potenciar a minha experiência e vivência local como profissional na área de restauração, criando uma oportunidade, quem sabe, de um início de negócio. Novamente, os principais objetivos da minha prova de aptidão profissional são aprender novos métodos e reforçar os já conhecidos.

O atual projeto corresponde à última fase do Curso Profissional Técnico de Restaurante/Bar, a Prova de Aptidão Profissional (PAP) tendo como principais objetivos:

- Criação de uma empresa de sociedade por quotas;
- Elaboração de um Restaurante com o nome de “Tempero de Gerações”;
- Distribuição das tarefas a apresentar por cada aluno;
- Desenvolver o espírito de trabalho em equipa e as relações interpessoais;
- Demonstrar os conhecimentos adquiridos ao longo dos três anos;
- Desenvolver hábitos de trabalho e sentido de responsabilidade profissional;
- Aplicar conhecimentos adquiridos na área da higiene, saúde e segurança no trabalho;
- Aplicar as normas e regras do serviço de refeições, de forma a conceder um serviço correto;



## Resumo

Em conjunto com todos os meus colegas da turma do Curso Profissional Técnico(a) de Restaurante e Bar-12ºB decidimos criar uma empresa que consiste na elaboração de um Restaurante através de uma sociedade por quotas, que iremos, demonstrar o bom funcionamento de um restaurante com uma ementa que terá um *welcome drink*, aperitivo, entrada, prato principal, sobremesa e um digestivo. Neste relatório irei ilustrar todo o nosso percurso a nível teórico acerca da construção da sociedade por quotas mostrando tudo o que é necessário para abrir um Restaurante. Restaurante, esse, que consiste num restaurante temático onde o tema irá ser gourmet com decoração antiga dos anos 80, indo variando conforme a data comemorativa.

Iremos então, oferecer um serviço de qualidade na sala, optando por exibir um Restaurante/Bar com o nome “Tempero de gerações”, no qual colocaremos em prática todo o conhecimento adquirido ao longo dos três anos de curso tanto na área de Restaurante como na área de Bar.

## Summary

Together with all my classmates of the Professional Course Technician of Restaurant and Bar-12<sup>o</sup>B we decided to create a company that consists in the elaboration of a Restaurant through a society by quotas, that we will, demonstrate the good functioning of a restaurant with a menu that will have a welcome drink, appetizer, starter, main course, dessert and a digestive. In this report I will illustrate all our journey at a theoretical level about the construction of the private limited company showing all that is necessary to open a restaurant. This restaurant is a thematic restaurant where the theme will be gourmet with an old decoration from the 80's, varying according to the commemorative date.

We will then, offer a quality service in the room, opting to exhibit a Restaurant/Bar with the name "Tempero de gerações", in which we will put into practice all the knowledge acquired throughout the three years of the course both in the area of Restaurant as in the area of Bar.

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## Enquadramento Teórico

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

Durante o decorrer do curso, obtive vários conhecimentos ligados à área (Restaurante/Bar).

Para o desenvolvimento do projeto da Prova de Aptidão Profissional (PAP) fundamentei-me nos conhecimentos teóricos e práticos adquiridos nas disciplinas de componente de formação tecnológica.

Assim sendo, passo a citar não só alguns conhecimentos obtidos, através de aulas e pesquisas realizadas autonomamente como também algumas tarefas que vão fazer parte da minha prova prática, tais como:

- Criação de um restaurante;
- Criação de uma empresa por sociedade de cotas;
- Criação de um logótipo para a empresa;
- Criação de um cartaz de divulgação;
- Elaboração do serviço de sala (tipo de serviço).

## Como abrir um restaurante?



Figura 1 – Imagem retirada da internet.

Criar um restaurante, é uma tarefa que exige bastante tempo e atenção, já que para isso, é necessário um planeamento sólido que inclua a definição do modelo gastronómico, público, local e tantas outras questões.

## 1. Tipo de Restaurante

Inicialmente, deve ser definido o tipo de restaurante, qual o conceito e ambiente que se pretende criar. Esta visão deve ser clara e objetiva, pois assim, irá facilitar na hora a tomada de decisões. Por exemplo:

- Quer abrir uma churrasqueira tipicamente portuguesa ou um restaurante vegetariano?
- Vai optar por um ambiente descontraído ou espaço mais formal?
- Vai ter prato do dia ou apenas serviço à carta?
- A ementa vai ser fixa ou variar de acordo com a época?
- Vai oferecer uma variedade de bebidas ou apenas algumas opções?

A resposta a estas questões ajudam a definir o tipo de restaurante, qual o ambiente e qual o tipo de refeições a serem servidas. Ajuda também na escolha do espaço, assim como na contratação de pessoal.

## 2. Localização do Restaurante

A escolha do local é crucial para o sucesso do restaurante pretendido. Vai optar por uma loja de centro comercial ou por um restaurante de rua? Para fazer a escolha mais acertada para o tipo de restaurante pretendido, deve avaliar-se os seguintes pontos:

- Quantas pessoas frequentam a zona e qual a sua faixa etária?
- Qual o valor da renda?
- Existe estacionamento nas imediações?
- Que infraestruturas existem?
- Que obras necessitam de ser feitas?

### 3. Licenciamento do Restaurante

#### Constituição legal da Empresa

1. A constituição legal da Empresa é o processo mais importante para iniciar uma empresa, e é formada pelas seguintes etapas:
2. Pedido de Certificação de Admissibilidade de Firma ou Denominação;
3. Pedido de Cartão de Identificação;
4. Declaração de Início da Atividade;
5. Registo Comercial;
6. Comunicação obrigatória ao Instituto de Desenvolvimento e Inspeção das Condições de Trabalho;
7. Inscrição dos empresários na Segurança Social;
8. Inscrição da empresa individual na Segurança Social.

#### Pedido de Certificação de Admissibilidade de Firma

O certificado de Admissibilidade é o documento que comprova a admissibilidade de uma firma ou denominação sendo válido pelo período de três meses, com os dados do requerente, sede, natureza jurídica e objeto social nele indicados, sendo obrigatória a sua exibição para efeitos de constituição de sociedade comercial, bem como da alteração da respetiva sede para outro concelho.

O certificado de Admissibilidade de Firma corresponde ao modelo RNPC, preenchido em duplicado.

Este modelo será enviado diretamente para o gabinete do Registo Nacional de pessoas coletivas (RNPC) pelo correio, através da conservatória do registo comercial competente e terá a validade de três meses

Para questões financeiras e fiscais considera-se a contratação de um contabilista. Assegura-se, assim, o cumprimento de todas as obrigações fiscais e legais existentes.

## 4. Plano de Negócios

É muito importante elaborar um plano de negócios pormenorizado, que inclua despesas iniciais de investimento, quanto tempo precisa para recuperar esse valor e quais os custos fixos mensais associados:

### Despesas de Investimento

- Equipamento para cozinha e espaço das refeições;
- Obras de remodelação e decoração do espaço;
- Sistema de climatização, de som e de imagem;
- Equipamento informático e *software*;
- Licenças e encargos com a constituição da empresa;
- Custos não previstos.

### Custos Fixos

- Salários;
- Renda;
- Pagamento de empréstimo (se for o caso);
- Consumíveis (água, luz, internet, telefone, gás, televisão);
- Limpeza;
- Contabilidade;
- Seguros;
- Higiene e Segurança no Trabalho & Higiene e Segurança Alimentar;
- Manutenção de equipamentos.

## 5. Financiamento

O financiamento também é um ponto fundamental que deve ser considerado. Para financiar o investimento inicial existem várias opções disponíveis:

- Crédito bancário – deve consultar-se os diversos bancos e analisar cuidadosamente as suas propostas;
- Microcrédito - financiamento alternativo ao crédito bancário;
- Apoios IEFP - com acesso a linhas de crédito como *Microinvest e Invest+*;
- Capital de Risco;



Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares

E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos

Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

- *Crowdfunding* - financiamento colaborativo *online*;
- Financiamento para jovens empresários - Finicia.

## 6. Programa de Faturação

É de extrema importância ter um programa de faturação certificado, que vá de encontro às necessidades do restaurante, permitindo, por exemplo, gestão de salas e mesas e pedidos para a cozinha. É o caso do Vendus - *software* de faturação *online* - que funciona em *Windows, Mac, Linux, Android, IOS*, no portátil, telemóvel e tablet:

- Rápido e sem instalação necessária;
- Pagamento mensal ou anual de baixo custo;
- Gestão de compras;
- Gestão de salas e mesas;
- Apresentação de estatísticas e relatórios;
- Compatível com impressoras de talões e impressoras A4;
- Atualizações gratuitas;
- Suporte por telefone, *email* e *chat*.

## 7. Profissionais Qualificados

Competência, gosto ou experiência pela restauração, são algumas das características que se deve procurar nos profissionais a contratar para o restaurante:

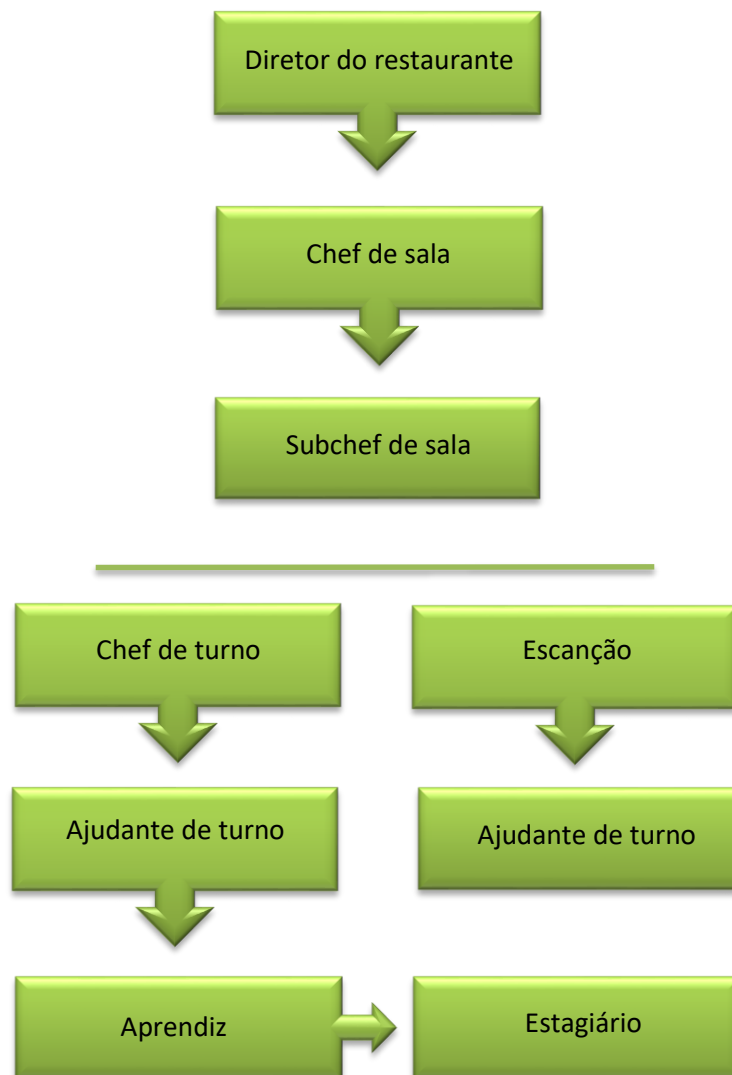
- Simpático, hospitaleiro;
- Bom atendimento ao cliente;
- Boa comunicação interpessoal;
- Agilidade e capacidade organizativa.

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## Organograma do restaurante

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

Organograma é um gráfico que representa a estrutura formal de uma organização. Ou seja, é a representação gráfica clássica de uma estrutura organizacional.



Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## Sociedade por Quotas

## Definição

### O que é uma sociedade por quotas?

Uma sociedade por quotas é uma pessoa coletiva com personalidade jurídica constituída por dois ou mais titulares, que podem ser pessoas singulares ou coletivas, a quem chamamos sócios, e cujo capital social (património da empresa) se divide em quotas, cada uma titulada por cada um dos sócios. A quota corresponde à entrada feita pelo sócio na empresa (dinheiro ou bens suscetíveis de penhora) e determinará a parte dos lucros da empresa a que o sócio terá direito.

### Qual deve ser o nome da sociedade?

A firma (ou nome) da sociedade por quotas deve ser constituída pelo nome civil de um ou de todos sócios, completo ou abreviado, e pela expressão “limitada” ou, abreviadamente, “lda”. Pode ainda conter uma expressão relativa à atividade que a empresa exerça.

Caso a empresa altere a sua atividade e tenha essa atividade mencionada na firma, quando fizer o registo da alteração do objeto social, terá de alterar simultaneamente a firma. Note-se que a firma pode não ser igual ao nome comercial da empresa, podendo este último ser criado como mais apelativo ao público-alvo. Esta divergência de nomes nas faturas de serviços, por vezes, se constata que a firma da entidade emitente não é igual ao nome pelo qual se conhece a empresa.

### Qual o capital social mínimo?

A sociedade por quotas tem obrigatoriamente capital social (património próprio), que corresponde aos valores das quotas dos sócios, isto é, às entradas feitas em dinheiro ou bens suscetíveis de penhora que os sócios investiram na empresa e que passaram a ser património da empresa.

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares

E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos

Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

**Em termos de responsabilidade perante os credores**, apenas o património da sociedade responde pelas dívidas contraídas durante a atividade. Não existe, assim, obrigação legal dos sócios liquidarem dívidas da sociedade com o seu património pessoal.

## Importância da Sociedade por Quotas:

Este tipo de sociedade apresenta algumas vantagens, salientamos as seguintes:

- Sem limite de capital social, pois, como já mencionamos, é estabelecido livremente;
- Responsabilidade limitada ao capital social, ou seja, apenas o património da sociedade responde perante os credores pelas dívidas da mesma;
- Maior investimento e conhecimento, pois tem dois ou mais sócios.

## Constituição da Sociedade por Quotas

(Empresa na hora, constituição *online*, regime tradicional, pacto social.)

**Existem 3 modos para constituir uma sociedade por quotas.**

### Empresa na Hora

Antes de se dirigir a um balcão Empresa na Hora deve estar a par e preparar os seguintes procedimentos burocráticos, pois vai precisar de alguns documentos:

- Escolher um nome para a empresa - o processo mais ágil será selecionar uma das opções da lista pré-aprovada;
- Escolher um modelo de pacto social - esteja a par dos modelos de pactos disponíveis para sociedades por quotas, unipessoais por quotas ou anónimas;
- Indicar um Contabilista Certificado (antigo Técnico Oficial de Contas) - poderá escolher um técnico da bolsa disponibilizada, ou entregar a declaração de início de atividade em qualquer serviço de Finanças (até 15 dias após a criação da empresa);

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

- Depositar o valor do capital social da empresa, ou que os sócios declarem que o mesmo será depositado em dinheiro ou entregue nos cofres da sociedade;

Todos os sócios da empresa a ser criada têm de estar presentes na altura do pedido de criação da entidade. Se os sócios forem pessoas singulares, irão precisar de:

- ❖ Apresentar um documento de identificação;
- ❖ Indicar os seus números de identificação fiscal.

Se os sócios forem pessoas coletivas, será necessário:

- ❖ O cartão de identificação de pessoa coletiva ou o código de acesso ao cartão eletrónico;
- ❖ A ata de deliberação da Assembleia-Geral que dá poder aos representantes legais para criar a empresa;
- ❖ A certidão da escritura, o documento de constituição ou pacto social atualizado das entidades coletivas.

Recomenda-se a consulta do site da Empresa na Hora de formar e estar a par de toda a documentação referida, assim como, espreite a secção de Perguntas Frequentes caso tenha alguma dúvida sobre este serviço de criação de uma empresa.

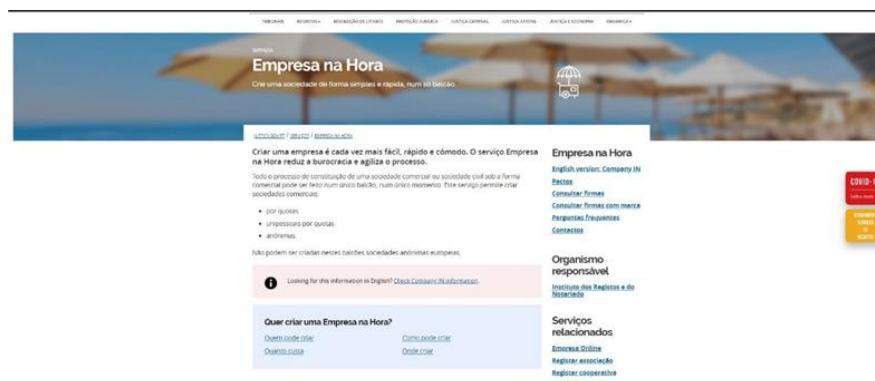


Figura 2 – Imagem retirada da internet.

## Constituição *Online*

Criar uma Empresa *Online* é a forma mais simples de constituir uma empresa sem ter de se deslocar, através do Portal da Empresa, desde que se utilize o sistema de certificação digital, disponibilizado através do cartão de cidadão Português. Para o efeito, apenas tem que realizar os seguintes passos:

- Escolher denominação social - através de uma lista disponível na *Internet* ou mediante a submissão prévia de um pedido de certificado de admissibilidade de firma previamente obtido junto do RNPC;
- Escolher o pacto social - pode optar-se por um modelo de estatutos sociais pré-aprovado pelo RNPC ou a apresentação de uma versão própria (onde deve constar sede social, objeto social, CAE, capital social e IBAN e informações relativas aos sócios e ao contabilista certificado);
- Aderir ao Centro de Arbitragem - etapa opcional que não implica nenhum tipo de pagamento;
- Validar os estatutos sociais, retificando erros ou gralhas;
- Assinar documentação - imprimir, assinar e enviar os estatutos sociais, o formulário de reconhecimento de assinaturas e outros documentos caso necessário.

## Regime Tradicional

Apesar de uma Sociedade por Quotas poder ser constituída em Portugal através de processos simplificados, qualquer investidor pode optar por constituir uma sociedade através do método tradicional.

Se desejar estabelecer a sua Sociedade, através deste método, deverá proceder de acordo com os seguintes passos:

### 1. Certificado de Admissibilidade



Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

O Certificado de Admissibilidade é obrigatório na constituição de uma empresa e destina-se a verificar a não existência da firma (nome) da sociedade.

O Certificado de Admissibilidade de Firma deve ser solicitado junto do Registo Nacional de Pessoas Coletivas (RNPC) ou diretamente no portal da empresa, e deve ser emitido no prazo máximo de 10 dias, tendo uma validade de três meses a contar da sua data de emissão.

Caso seja feita alguma alteração ao Certificado, terá que ser efetuado novo pedido, ficando o anterior sem efeito.

## **2. Capital Social da Empresa**

O capital social é um indicador importante. Refere-se aos montantes de entrada, fornecidos pelos sócios ou acionistas da empresa, para o início da atividade e condiciona o direito aos lucros e o direito de voto de cada um dos sócios.

Neste passo, deverá abrir uma conta bancária especificamente para a empresa (que se destinará exclusivamente a movimentar as suas disponibilidades) e efetuar o depósito do capital social na mesma.

## **3. Registo Comercial**

O registo comercial é o serviço onde se registam os comerciantes e as pessoas coletivas, existindo para que seja feita a publicidade relevante da situação jurídica dos comerciantes.

Este registo deverá ser realizado após a constituição da sociedade e pode ser feito por um sócio, gerente ou representante legal da sociedade.

## **4. Início de Atividade**

No prazo de 15 dias após a submissão do pedido de registo comercial, a sociedade deverá ser registada para efeitos fiscais através da submissão da declaração de início de atividade junto das autoridades fiscais.

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

Poderá proceder ao seu registo de Início de Atividade de duas formas:

Presencialmente, em qualquer serviço de Finanças, através de entrega de impresso próprio ou oralmente pelos sócios e Contabilista Certificado;

Eletronicamente, através do Portal das Finanças.

Nota: a colaboração do Contabilista Certificado é indispensável. A sua vinheta e assinatura devem constar na declaração de início de atividade.

## 5. Segurança Social

No prazo de 10 dias após a submissão da declaração de início de atividade junto das autoridades fiscais, a sociedade deverá ser registada para efeitos de segurança social através da submissão da declaração junto dos serviços de segurança social.

## 6. Livro de Atas

Após a conclusão do processo, a sociedade deverá proceder à abertura dos livros de atas nos quais serão transcritas as atas das deliberações da assembleia geral e dos demais órgãos sociais.

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## Os Conceitos

## Preparação da *Mise-en-place*

A *mise-en-place* é um termo francês que significa “colocar no lugar”. Designa a preparação diária do restaurante, antes da sua abertura ao público.

(*Mise-en-place* no restaurante)



Figura 3 – Imagem retirada da internet.

(*Mise-en-place* da cozinha)



Figura 4 – Imagem retirada da internet.

### Objetivos:

- Preparar as condições para a execução do serviço de restaurante/bar.
- Identificar as secções de apoio e de interface com o serviço de restaurante/bar.
- Identificar as técnicas de serviço de acordo com os diferentes tipos de serviço de restaurante/bar.
- Efetuar o aprovisionamento dos produtos alimentares, assegurando o estado de conservação dos mesmos.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

### Conteúdos:

#### Técnicas de preparação do restaurante/bar;

- Disposição do mobiliário, dos equipamentos, utensílios;
- Regras básicas de decoração dos espaços e mesas;
- Normas relativas às condições de bem-estar (luminosidade, temperatura, sonoridade),
- Controlo, gestão e reposição de *stocks*.

### **Mise-en-place para o serviço de restaurante/bar;**

- Preparação dos espaços, equipamentos;
- Secções de apoio ao serviço de restaurante;
- Circuitos de serviço (recolha, entrega e transporte de utensílios, alimentos e bebidas);
- Planos de produção, cartas, ementas, receitas, fichas técnicas.

### **Secções abastecedoras e de apoio ao restaurante/bar;**

- Interface entre serviços;
- Organização e articulação com o serviço de cozinha;

### **Ordenação e reposição simultânea de mesas;**

### **Aprovisionamento dos produtos alimentares;**

- Planos de produção, tabelas de capitação e de desperdício;
- Seleção de fornecedores;
- Formulário de encomenda;
- Formulário de entrega;
- Registo de receção, conferência e verificação de qualidade;
- Não conformidades e reclamações;
- Regras de acondicionamento, armazenamento e conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis;
- Controlo de *stocks*;

### **Normas de higiene e segurança.**

### Mise-en-place das mesas:

➤ *Mise-en-place* de base simples:

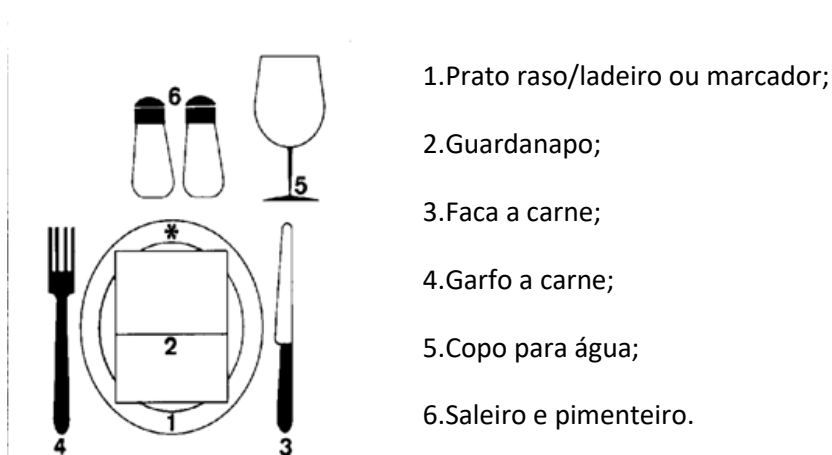


Figura 5 – Imagem retirada da internet.

➤ *Mise-en-place* base à la carte:

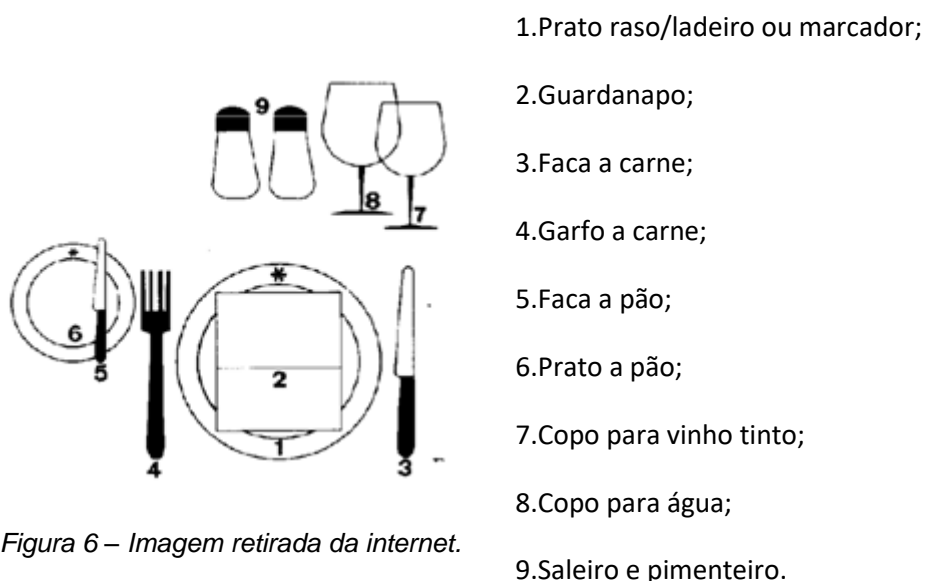


Figura 6 – Imagem retirada da internet.

➤ *Mise-en-place* de base para serviços de banquete:

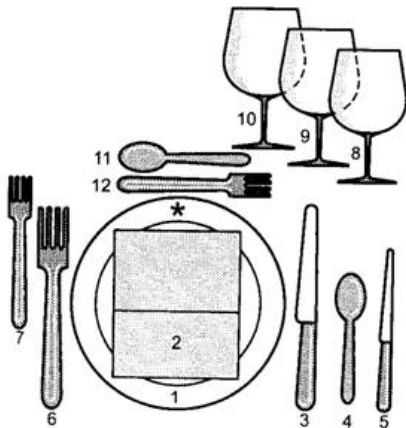


Figura 7 – Imagem retirada da internet.

- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 1.Prato raso/ladeiro ou marcador;     | 7.Garfo para entradas (hors-d'oeuvre); |
| 2.Guardanapo;                         | 8.Copo para vinho branco;              |
| 3.Faca a carne;                       | 9.Copo para vinho tinto;               |
| 4.Colher para consommé;               | 10.Copo para água;                     |
| 5.Faca para entradas (hors-d'oeuvre); | 11.Colher para sobremesa;              |
| 6.Garfo a carne;                      | 12.Garfo para sobremesa.               |

## Regras fundamentais ao serviço

### Regras de serviço de mesa:

- As iguarias são apresentadas e servidas pela esquerda (exceto nos serviços à americana e inglesa indireto).
- As bebidas, incluindo o chá e o café, são servidas pela direita;
- Nas mesas encostadas à parede o serviço torna-se mais difícil, neste caso, o empregado de mesa deve procurar uma forma de servir o cliente de modo a incomodar o menos possível. Em todos os casos, um empregado de mesa deve, sempre, evitar manobras de risco, que possam ser provocadas por um cliente que esteja distraído;
- Os pratos limpos devem ser colocados, sempre, pela direita;
- Os pratos sujos devem ser retirados pela direita e são colocados na mão esquerda. A passagem da mão direita para a mão esquerda deve ser feita detrás do cliente, para lhe poupar o espetáculo inestético dos restos de comida;
- Quando se inicia o levantamento de pratos sujos de uma mesa, deve-se terminar de levantar essa mesa, e só depois passar à seguinte.
- Os copos retiram-se da mesa pela direita à medida que se serve o vinho seguinte, mas só se retiram os copos depois deste ter sido servido. Se o copo ainda contiver vinho, é claro que não se levanta, devemos perguntar ao



Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos

Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

cliente o seu desejo – se continuar com o mesmo vinho ou se vai mudar. O copo de água deve permanecer na mesa até ao final da refeição;

- As meias luas devem ser colocadas na parte superior à esquerda, ou à frente do prato do cliente. As meias luas utilizam-se para servir saladas, prato para cascas ou espinhas;
- Antes de servir sobremesa, a mesa tem de estar toda levantada e limpa de migalhas, as migalhas devem ser limpas com a ajuda de um guardanapo dobrado, com talher de serviço e um prato a pão. Se a sobremesa for queijo, o prato a pão e a manteiga não se levantam da mesa nem se limpam as migalhas, sendo este serviço feito só no final do queijo;
- Normalmente, nos serviços à lista, os talheres de sobremesa são colocados depois da limpeza das migalhas e da apresentação da carta ou carrinho de sobremesas. O talher deve ser colocado: garfo do lado esquerdo e a colher ou faca do lado direito, este serviço é feito de forma a não incomodar o cliente com a ajuda de um prato de serviço;
- A sobremesa só pode ser servida quando toda a *mise-en-place* estiver feita, sendo servida (empratada) pelo lado direito;
- As tampas dos recipientes com preparações da cozinha só devem ser retiradas na presença do cliente, para que este possa apreciar a fragância da iguaria;
- A arte do cozinheiro e o seu próprio prestígio merecem o nosso respeito. Não devemos trinchar ou servir qualquer prato, sem antes apresentar a iguaria aos convivas;
- O pão deve ser servido em prato próprio ou em cesto, nunca tocando com as mãos, devendo ser utilizado o talher de serviço;
- As iguarias em que a utilização das mãos se torna inevitável, devem ser acompanhadas de um lavabo, com água tépida guarnecida com uma rodela fina de limão. O lavabo coloca-se à frente do prato a pão forrado com um guardanapo;
- Os gelados devem ser acompanhados de bolachas. No verão os gelados tomados fora das refeições devem ser acompanhados de um copo de água;
- Os refrescos, refrigerantes e os gelados semifrios do tipo carapinhada e batidos devem ser acompanhados de uma ou duas palhinhas.



## **A disposição dos talheres é sempre feita de acordo com a sequência do menu:**

- Os talheres são colocados do exterior para o interior, por ordem inversa de utilização.
- Os talheres são colocados a 3 ou 4 centímetros de cada lado do prato.
- A faca é colocada no lado direito do prato, com a lâmina apontada para o centro da mesa.
- A colher é colocada à direita da faca com a concavidade para cima e apontando para o centro da mesa.
- O garfo vai para o lado esquerdo do prato, com as pontas para cima.
- Os talheres de sobremesa são colocados em cima do prato, na seguinte ordem: colher de sobremesa com o cabo voltado para a direita, o garfo de sobremesa com o cabo voltado para a esquerda e a faca de sobremesa com o cabo voltado para a direita e o corte voltado para o prato. São normalmente colocados no momento de servir as sobremesas.

## **A disposição de outros elementos de mesa:**

- Colocar a taça de água, um pouco à esquerda da direção da faca de mesa, do lado direito do prato.
- Colocar a taça de vinho tinto na direção da ponta da faca de mesa.
- Colocar a taça de vinho branco um pouco à direita da taça de vinho tinto.
- Em seguida, colocar o copo de conhaque, à direita da taça de vinho branco, continuando no alinhamento.
- Colocar a taça para *champagne* atrás da linha de copos, entre a taça de água e a de vinho tinto.
- Colocar os elementos do *ménage*, no centro da mesa, ou na lateral.
- Colocar o guardanapo de tecido, dobrado sobre o prato ou dentro das taças.
- Quando o prato de mesa não for colocado na *mise-en-place*, colocar o guardanapo em seu lugar.
- É preciso ter muito cuidado ao manusear os pratos, os talheres e os copos limpos, para que não se sujem ou fiquem manchados. Para fazer a *mise-en-place* das mesas, os pratos devem ser carregados sobre o antebraço

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos

Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar  
esquerdo, amparados com a mão esquerda. Os copos devem ser carregados em bandejas e deve-se pegá-los pela base. Os talheres devem ser carregados embrulhados em guardanapo de tecido e deve-se pegá-los pelo cabo.

- Não colocar mais talheres do que para quatro serviços;
- Não colocar talheres do mesmo tamanho e forma para um mesmo serviço;
- Não colocar mais que quatro copos para um mesmo serviço;
- Colocar os pratos e copos com o logotipo (quando houver) voltado para o cliente, de modo que possa ser lido ou visto;
- A borda do prato deve coincidir com a borda da mesa ou um pouco acima;

A montagem dos *mise-en-place* pode variar em termos de estética e espaçamento entre os utensílios utilizados. Porém, a ordem da colocação do material e a utilização do tipo adequado de pratos, talheres e copos para cada tipo de alimento e bebida oferecido não variam, o que facilita o serviço do empregado de mesa e torna a refeição mais organizada e agradável.

### Regras do serviço de vinhos:

- Após a apresentação da garrafa ao cliente pelo lado esquerdo para que o cliente possa confirmar que foi aquele o vinho que escolheu, é depois de aberta, como foir referido, e segue-se a prova do vinho pelo cliente;
- Quando se tratar de um vinho branco, verde ou rosé, a garrafa deve ser envolta num pano de serviço, para que o contacto com a mão do empregado não influencie a temperatura do vinho e como a garrafa está molhada, evitar que esta, acidentalmente, escorregue da mão;
- No caso do vinho tinto novo, o vinho serve-se sem o pano de serviço envolto na garrafa, mas o empregado deverá usá-lo na mão esquerda para limpar eventuais pingas após servir o vinho nos copos;
- Tratando-se de um vinho tinto Garrafeira ou Reserva, o vinho será servido no respetivo berço ou no decanter, caso tenha sido decantado;
- Pelo lado direito e com a mão direita, aproxima-se a garrafa do copo e serve-se uma pequena quantidade, para que, o cliente possa provar o vinho, no caso dos vinhos tintos velhos, por razões óbvias, retira-se o copo com a mão esquerda e, junto ao cliente, pela sua direita com o gargalo da garrafa

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos

Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar  
próximo do bordo do copo, que deverá estar inclinado para que o vinho  
escorra pelas paredes do mesmo. Serve-se a mesma quantidade que para  
os outros vinhos;

- Enquanto o cliente faz a prova do vinho, o empregado deverá colocar-se à esquerda do cliente, apresentando-lhe a garrafa como havia feito anteriormente;
- Após a aprovação do cliente procede-se ao enchimento dos copos, seguindo as regras protocolares estipuladas para determinado grupo de pessoas, seguindo sempre na mesma direção, no sentido dos ponteiros do relógio, sendo a pessoa que provou o vinho, o último a ser servido.

**Regras do serviço de bar:**

- Os copos são colocados e retirados pela direita do cliente salvo casos especiais devido à presença de colunas paredes, etc. Pega-se neles pelo pé e nunca junto aos bordos, deve servir-se o cliente de maneira que o incomode o menor possível seguindo sempre a regras de protocolo, (primeiro as senhoras);
- Depois de lavados e antes de serem colocados diante do cliente, devem ser cuidadosamente observados, pois pode acontecer aparecerem marcas de dedos ou até de “batom” ou ainda com odores que prejudiquem as bebidas ou composições;
- Pode também acontecer escorrer parte das bebidas (quando do transporte) pelo exterior do copo, neste caso é conveniente limpá-lo o que evitara a queda de pingos no vestuário do cliente;
- Na ocasião de servir as bebidas, as garrafas devem segurar-se sempre pelo corpo e nunca pelo gargalo. (salvo raras exceções);
- Todas as composições aperitivas, aguardentes brancas e aperitivos naturais, devem ser servidos em copos previamente arrefecidos, a fim de a bebida se manter com a temperatura ideal, ao passar pelo “*shaker*”, copo de misturas ou garrafas para o respetivo copo;
- Ao servir as bebidas, deve-se mostrar primeiro o rótulo da garrafa ao cliente, para que este possa verificar a bebida que pediu. Cito como exemplo: os

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos

Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar  
espumantes, “*champagnes*”. Todos os vinhos de mesa e qualquer bebida que  
o *barman/barmaid* tenha que transportar à mesa do cliente;

- Para abrir uma garrafa que tenha um invólucro, este deve ser cortado  $\frac{1}{2}$  cm (aproximadamente) da boca da garrafa;
- Antes de servir a bebida, o gargalo da garrafa deve ser sempre limpo com um guardanapo ou pano de serviço “lito”;
- Deve-se ter sempre em conta o facto de certas bebidas conterem resíduos. Neste caso, deve-se transportar nas garrafas com o máximo cuidado, para que a bebida ao servir não fique turva. Cito como exemplo alguns vinhos de sobremesa: Porto, Carcavelos, Moscatel de Setúbal, aperitivos naturais;
- No caso de alguns licores como “*Advocat*”, dado o seu aspeto sólido as garrafas devem ser sempre agitadas antes de servir as bebidas;
- Os cinzeiros, deverão ser alvo de particular atenção, sendo substituídos logo que contenham qualquer ponta de cigarro, mas nunca deixando as mesas desprovidas dos mesmos;
- Os aperitivos sólidos que acompanham as bebidas, devem servir-se em recipientes próprios e sempre que se encontrem vazios, deverão prontamente ser substituídos. Ao serem colocados nas mesas, deverá ter-se em conta, o sentido estético, nunca deixar os recipientes espalhados, mas colocando-os, próximo do cliente;
- Sempre que se verifique um pedido para outra ordem de bebidas (rodada), os copos do serviço anterior deverão ser ainda levantados, à exceção dos que ainda contem líquidos, mesmo não estando pagos.

## Cuidados e atenções a ter com os clientes

Existindo uma oferta tão numerosa quanto variada na área da restauração em Portugal, a competitividade e a diferenciação de um restaurante deverá passar pela garantia da acessibilidade.

A acessibilidade é essencial para todas as pessoas. Quanto mais acessível for o equipamento, o produto, o espaço ou o serviço, a probabilidade de ser utilizado por todos é efetivamente muito maior. As acessibilidades não são apenas dirigidas a pessoas com deficiência seja ela motora, visual, auditiva ou cognitiva, mas são também orientadas para crianças, pais com bebês, mulheres grávidas ou ainda para os idosos que, com o passar dos anos, vão perdendo alguma acuidade nos vários sentidos ou perdem capacidades de locomoção.

Para que se possa garantir a presença de pessoas com necessidades específicas num espaço de restauração é necessário criar condições físicas, atitudinais, instrumentais, comunicacionais e digitais de acordo com a lei para que estas se sintam seguras, confortáveis e principalmente incluídas.

Sendo a gastronomia um dos ativos turísticos do nosso país é muito importante que os restaurantes assegurem, cada vez mais, um serviço de qualidade a todos os clientes, quaisquer que sejam as suas limitações.

## Deficiência visual

Necessidades especiais das pessoas cegas ou com baixa visão:

- Contacto baseado numa contínua troca de informação oral;
- Possibilidade de tocar nos objetos ou pessoas para uma melhor identificação;
- Iluminação e contrastes especiais que possibilitem um maior grau de autonomia;
- Descrição clara do meio físico que as rodeia, a fim de poderem detetar o caminho e os obstáculos para uma mais fácil deslocação;
- Acesso a produtos de apoio (bengalas, cães de assistência, áudio guias, etc.);
- Em caso de emergência, receberem atenção prioritária.

## Deficiência auditiva

Necessidades especiais das pessoas surdas ou com deficiência auditiva:

- Contacto visual com o interlocutor;
- Boa iluminação para que possam fazer leitura labial;
- Conhecimento básico de Língua Gestual Portuguesa ou Código de Sinais Internacionais;
- Possibilidade de utilizar um meio alternativo de informação e comunicação, caso não haja compreensão;
- Em caso de emergência, receberem atenção prioritária.

## Deficiência motora:

Necessidades especiais das pessoas com mobilidade condicionada:

- Informação precisa e atual sobre o grau de acessibilidade do lugar
- para onde se dirigem (degraus, rampas, elevadores, larguras das portas,
- existências de instalações sanitárias adaptadas);
- Acesso total às infraestruturas e respetiva utilização;
- Ajudas técnicas e produtos de apoio (cadeiras de banho, rampas amovíveis, canadianas, andarilhos, etc.), para compensar as diversas barreiras que possam existir;
- Respeito pelo ritmo das pessoas com mobilidade condicionada;
- Locais e assentos ao longo do percurso para descanso;
- Assistência para subir escadas, caso seja necessário;
- Apoio no transporte de bagagem ou embrulhos, etc.;
- Assistência para se transferirem da cadeira de rodas para outro assento;
- Utilização de superfícies antiderrapantes para se evitarem quedas;
- Em caso de emergência, receberem atenção prioritária.

## Deficiência intelectual:

Necessidades especiais das pessoas com incapacidade intelectual:

- Relacionamento interpessoal apropriado;
- Comunicação e comportamento amigáveis;
- Comunicar sem preconceitos e de forma natural;

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos

Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

- Tratamento afetuoso e natural, evitando-se atitudes ou compromissos demasiado paternalistas;
- Participação nas atividades de lazer e entretenimento;
- Utilização de simbologia fácil de entender e perceber em qualquer parte (pictogramas);
- Em caso de emergência, receberem atenção prioritária.



## Quais são os desejos do cliente?

### 1. Ser atendido por uma equipa competente;

O cliente, gosta de ser atendido por uma equipa competente, que domine a carta/menu do restaurante, e que seja ágil ao retirar o pedido.

### 2. Ser atendido com gentileza;

Não basta ter uma equipa rápida. É necessário que todos sejam gentis.

### 3. Receber atenção na recepção, consumo e saída do restaurante;

Os empregados de mesa devem oferecer um atendimento ao cliente completa, desde à entrada até à saída do restaurante.

### 4. Satisfazer;

Deve-se sempre satisfazer os pedidos dos clientes, e para isso, deve-se atender às exigências do cliente de forma adequada.

### 5. Surpreender;

Surpreender o cliente pela qualidade do produto e preço.

## Principais características de um bom atendimento

- Um bom atendimento não é só ser bem-educado. Assim como, ser honesto, tratar bem os clientes, mas sim é uma obrigação a ter de um empregado de mesa/Bar.
- Um bom atendimento engloba tudo desde a entrada até à saída do cliente.
- Num bom atendimento o empregado de mesa / bar deve ter simpatia e empatia, mas nunca antipatia.

- ✓ Simpatia: Ser afectado pelo que a outra pessoa está a sentir.
- ✓ Empatia: Um bom empregado de mesa deve-se sempre colocar no lugar do cliente, para poder atende-lo e servi-lo de uma forma melhor forma.

Antipatia: Ter aversão ao outro, ignorando-o ou repelindo-o.

- Nunca abandona-se o cliente.
- Nunca se deve ouvir as conversas dos clientes e nunca se deve comentar.
- Deve-se sempre deixar o cliente ter sempre uma última palavra.
- Deve-se dizer sempre um “obrigado” pela sua preferência,
- E um dos pontos também muito importantes é acompanhar o cliente à porta do estabelecimento e agradecer e desejar uma boa viagem.

### **Mau atendimento**

- Não atender com vontade;
- Não mostrar interesse em falar com o cliente;
- Ser antipático e ignorante;
- Entre outros;

### **Como abordar um cliente no ato de realizar o atendimento**

- ✓ Deve-se ser acessível, e ter sempre um sorriso na cara e nunca se esconder. Deve-se ficar sempre num lugar visível;
- ✓ Deve-se sempre atender o cliente com cortesia, nunca se deve abordar palavras negativas tais como: “Pois, não sei...” Pelo contrário devemos sempre o cumprimenta-lo e dizer-lhe “Bom dia.”, com simpatia e gentileza;
- ✓ É essencial saber olhar e ouvir.
- ✓ Sorrir enquanto se fala e se ouve.
- ✓ Mostrar interesse no que se ouve.
- ✓ Evitar desviar o olhar ou mostrar interesse por qualquer outra coisa que não o cliente à sua frente.
- ✓ Mostrar disciplina e respeito entre colegas, e para com o chefe, em qualquer situação em que seja necessário solicitar ajuda de outro colega ou chefe da equipa.
- ✓ Mostrar que a opinião do cliente conta, manifestando satisfação sobre comentários positivos ou preocupação em melhorar aspetos menos positivos.

### **O tom de voz:**

- Falar de forma clara e natural;

- Falar de forma educada e devagar;
- Usar palavras simples e de fácil compreensão;
- Entre outros.

### O atendimento telefónico:

- ✓ O atendimento telefónico tem um impacto muito importante na forma como o cliente vê a empresa.
- ✓ O atendimento telefónico deve ser atendido por qualquer funcionário que atenda, mesmo que isso não faça parte das suas funções habituais.

Algumas das regras que se deve ter em conta no atendimento telefónico:

- Deve-se atender rapidamente o telefone;
- Quando se atende deve-se saúda-lo dizer logo o nome da empresa, dizer o seu nome com um tom de voz adequado.

Como por exemplo: Bom dia, Restaurante pedagógico “Tempero de Gerações”, está a falar com Patrícia, em que posso ajudar?

- Deve-se falar de uma forma clara e natural, devemos sempre evitar utilizar termos muito técnicos; usar sempre palavras simples e de fácil compreensão
- Devemos sempre repetir a informação, de forma educada e paciente.
- Deve-se sempre mostrar interesse e atenção em ouvir o interlocutor; devemos sempre evitar expressões de desinteresse ou que sugiram hostilidade ou negativismo do tipo “não sei”, “não temos”, “não...”; use antes termos como “Se não se importar de esperar um momento vou consultar quem melhor pode informar desse assunto”, “Infelizmente neste momento não temos esse produto, mas quando passar pessoalmente por cá, procuraremos já ter”.

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

- É fundamental ter sempre um bloco de notas ou papel e caneta perto do telefone, para poder tomar notas.
  
- É muito importante nunca interromper bruscamente o discurso do interlocutor.
  
- Deve-se pôr o interlocutor à espera; se não for possível fornecer a informação desejada à pessoa, pergunte se pode aguardar um pouco ou se for algo demorado tome nota do número para ligar posteriormente ou sugira se a pessoa pode telefonar uns minutos mais tarde.
  
- Deve-se Terminar sempre a conversa com cortesia, revelando vontade e motivação na prestação de serviço, utilizando expressões como “Sempre às ordens”, “Estamos ao seu dispor”, “Satisfeitos por servi-lo”, “Gratos pela sua preferência”, entre outros de acordo com o contexto e desligue sempre o telefone depois do interlocutor o ter feito.

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## Normas de higiene e segurança

A **higiene e a segurança** dos processos de fabrico e dos alimentos, deve ser uma **máxima presente no setor da restauração**, como garantia básica dos serviços que esta fornece ao consumidor.

As intoxicações alimentares ocorridas num estabelecimento de restauração podem provocar danos muito problemáticos para a imagem desse estabelecimento. Deste modo é necessário assegurar a higiene dos manipuladores, dos alimentos, dos equipamentos, através da implementação do Código de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar.

O Código de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar é assim uma base necessária, que constitui um pré-requisito essencial para a implementação de um sistema de segurança alimentar.



### Plano de higienização segundo a ASAE:

- A boa higiene exige uma limpeza eficaz e regular dos estabelecimentos, equipamentmto e utensílios.
- Todos os equipamentos e utensílios que contactem com os alimentos devem ser limpos após cada utilização e /ou no final de cada período de trabalho e sempre que justifique.

### Processo de Higienização:

O processo de higienização compreende as seguintes fases:

1. Limpeza prévia (força física e remoção de detritos);
2. Limpeza profunda (aplicação de detergente para remover matéria orgânica e inorgânica, respeitando as dosagens e o tempo de ação prescrito);
3. Enxaguamento;
4. Desinfecção (quando aplicável e respeitando sempre as indicações de dosagens, tempo de contacto e modo de aplicação);
5. Enxaguamento;
6. Secagem.

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares

E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos

Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

**Nota:** O uso de certos desinfetantes químicos pode dar lugar à seleção de microorganismos resistentes, assim deverá ter-se em atenção em alternar os desinfetantes, no plano de higienização, de um modo periódico.

### Produtos Químicos:

De forma a serem tomadas as medidas necessárias para proteger a saúde e o ambiente e garantir a segurança dos locais de trabalho, é necessário ter no estabelecimento as fichas de dados de segurança dos produtos (vulgarmente designadas por fichas técnicas) que constam no plano de higienização.

Os produtos químicos devem estar devidamente rotulados e fechados, bem como devem ser conservados nas suas embalagens de origem, de modo a evitar o risco de contaminação de alimentos.

Os produtos químicos devem ser armazenados fora das áreas onde são manuseados os alimentos, em local fechado e devidamente identificado.

**Nota:** As fichas de dados de segurança devem ser datadas e nelas devem constar a identificação do produto e a sociedade/empresa, a composição/informação sobre os componentes, a identificação de perigos, os primeiros socorros, as medidas de combate a incêndios, as medidas a tomar em caso de fugas acidentais, o manuseamento e armazenagem, o controlo da exposição/proteção individual, as propriedades físicas e químicas, a estabilidade e reatividade, a informação toxicológica, a informação ecológica, as considerações relativas à eliminação, as informações relativas ao transporte, a informação sobre regulamentação e outras informações.

### Plano de Higienização

Após a definição dos produtos químicos a utilizar nas operações de limpeza e de desinfecção deverá ser estabelecido um plano de higienização, onde deverão constar, entre outras, rubricas como: o que deve ser limpo (zonas, estrutura/equipamento), com o que deve limpar/desinfetar (detergente/desinfetante utilizado), quando deve ser limpo (periodicidade de higienização), como deve ser limpo (equipamento utilizado na limpeza/desinfecção e instruções de limpeza/desinfecção) e quem deve limpar (responsável pela execução da operação).

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

O plano de higienização deverá estar afixado em local visível.

A realização de um registo de higienização permite demonstrar a aplicação do estabelecido no Plano de Higienização, devendo nesse registo constar, entre outras, rubricas como: data, com o que limpou (detergente/desinfetante utilizado), como limpou (acessórios de limpeza utilizados), quem limpou (responsável pela limpeza).

Higienização de Equipamentos e Instalações na Indústria Agro-Alimentar  
Paulo Baptista

## Plano de Limpeza e Desinfecção

<b>Empresa XYZ</b>	<b>Instrução de Trabalho – Higienização</b>		<b>Ed./Rev.: 1.0</b>
			<b>Data: DD.MM.AA</b>
			<b>Pág. 1/N</b>
<b>Superfície/Equipamento</b>	<b>Produto</b>	<b>Procedimento de Aplicação</b>	

FORVISÃO - CONSULTORIA EM FORMAÇÃO INTEGRADA, LDA.

Figura 8 - Imagem retirada da Internet.



## Verificação dos procedimentos de higienização

Deverá ser feito regularmente um controlo para a verificação da adequação do plano de higienização e da execução do mesmo, que poderá ser:

**1.Qualitativo**, através de uma verificação dos procedimentos de limpeza e desinfeção efetuados ou por inspeção visual.

**2.Quantitativo**, através de controlo analítico (microbiológico/químico)

O registo da verificação efetuada poderá ser individual ou acrescentado ao registo de higienização, com as rubricas quem verificou e como verificou.

### Regras básicas:

1.Antes de iniciar as operações de limpeza, proteger todos os alimentos (incluindo os colocados em expositores e vitrines);

2.Separar os lixos de acordo com as práticas da autarquia local e efetuar a sua remoção diariamente, no final do serviço de limpeza das instalações, evitando a coincidência com o horário de receção de matéria-prima ou período de laboração. Utilizar recipientes apropriados, acionados por pedal, devidamente tapados e ensacados;

3.Utilizar preferencialmente, para limpeza de bancadas e equipamentos, material descartável para evitar focos de contaminação;

4.Não varrer a seco os pavimentos das áreas de manipulação de alimentos e toda a zona de exposição/ zona de venda;

5.As operações de limpeza devem ser feitas sempre de cima para baixo;

6.Quando efetuar a limpeza, cobrir todas as partes eléctricas dos equipamentos;

7.Desmontar, quando possível, os equipamentos, de modo a remover todos os resíduos, lavar com água corrente, aplicar o detergente adequado e enxaguar. Quando previsto aplicar o desinfetante.

## Saúde e Segurança no trabalho

Qualquer empresa de hoje em dia conhece bem as implicações e requisitos legais quando se fala em HSST- Higiene, segurança e saúde no trabalho, tendo consciência de que uma falha neste âmbito pode gerar, automaticamente, o pagamento pela empresa de uma multa por incumprimento legal.

A higiene, segurança e saúde no trabalho é um conjunto de ações que nasceu das preocupações dos trabalhadores da indústria em meados do século XX, pois as condições de trabalho nunca eram elevadas em conta mesmo que tal implicasse riscos de doença ou mesmo de morte dos trabalhadores.

Numa época em que a indústria era a principal atividade económica em Portugal, os trabalhadores morriam ou tinham acidentes onde ficavam impossibilitados para toda a vida, simplesmente porque a mentalidade da época era a de que o valor da vida humana só tinha utilidade para trabalhar e porque não existia qualquer ligação que protegesse o trabalhador.

### Sinalização

#### Sinal de Proibição

- Proíbe um comportamento suscetível de provocar ou expor a um perigo.



Figura 9 – Imagem retirada da internet.



Figura 10 – Imagem retirada da internet.

#### Sinal de Aviso

- Adverte sobre um perigo ou um risco.



Figura 11 – Imagem retirada da internet.

### Sinal de Obrigação

- Impõe um determinado comportamento.



Figura 12 – Imagem retirada da internet.

### Sinal de salvamento ou socorro

- Dá indicações de saídas de emergência ou meios de socorro ou salvamento.



Figura 13 – Imagem retirada da internet.

### Sinal de Indicação

- Fornece indicações não abrangidas por sinais de proibição, aviso, obrigação e de salvamento ou socorro.

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## Aptidões do empregado/a de mesa

## Empregado de mesa

### O que faz?

- Participa no arranjo da sala de refeições, de acordo com as características do serviço e executar, preparando as mesas e dispondo adequadamente os couverts;
- Obtém as informações relativas à ementa, à carta de restaurante, à carta de vinhos e à organização do trabalho/distribuição de tarefas;
- Atende os clientes na sala de refeições, assegurando a ligação com a cozinha e a cave-dia;
- Executa os serviços de cafetaria e o serviço de mesa em situações especiais;
- Procede ao acolhimento e atendimento dos clientes;
- Encaminha reclamações de clientes tendo em conta a necessidade de assegurar um bom clima relacional;
- Efetua a faturação do serviço prestado.

### Que competências deve ter?

- Conhecimentos básicos de leitura e escrita;
- Conhecimentos básicos de cálculo, pesos e medidas;
- Boa expressão oral e gosto pelo contacto com o público;
- Dinamismo e capacidade para trabalhar em equipa;
- Capacidade de atenção e concentração;
- Boa memória;
- Agilidade motora e orientação espacial;
- Apresentação pessoal cuidada.

### Onde pode trabalhar?

- Cafés;
- Restaurantes;
- Pastelarias;
- Hotéis e estabelecimentos similares.

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## Indumentárias

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

As indumentárias dos empregados de mesa, em serviço em restaurantes ou hotéis, variam de casa para casa, dependendo da sua categoria, do estilo e decoração das salas bem como do aspeto formal ou informal do espaço.

As fardas, incluindo os sapatos, são para uso exclusivo no Restaurante, não devendo ser utilizadas no exterior.

As fardas devem ser confortáveis, práticas, duráveis e adequadas ao espaço onde se encontram a prestar serviço.

Assim, o tamanho deve permitir que os movimentos sejam feitos à vontade, embora não devam ser muito compridas nem largas para evitar o contacto com alimentos e sujidade.

O conforto do empregado nunca deve ser posto em causa.

Da maior importância é também o conforto dos sapatos de trabalho, já que todo o trabalho é prestado em pé.

Sapatos leves e com sola de borracha são em geral a opção.

A qualidade dos tecidos deve permitir a sua lavagem frequente, secagem rápida e engomagem fácil.

Outro aspeto importante é o seu estado de conservação e limpeza, já que do seu aspeto mais ou menos cuidado, se depende a qualidade do restaurante.

Os profissionais deverão possuir sempre a sua própria farda.

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

### Diretor do restaurante

- Casaco preto (*blazer*);
- Calça preta de fato;
- Colete preto;
- Camisa branca;
- Gravata clara ou de cor adequada.



Figura 14 – Imagem retirada da internet.

**Nota:** O diretor de Restaurante, em alguns casos, poderá vestir fato normal, apenas com a preocupação de que o mesmo seja de cor e tecido, que não choque, com a missão de quem tem de exigir sobriedade a outros.



## Chefe de mesa



Figura 15 – Imagem capturada pela própria.



Figura 16 – Imagem retirada da internet.

A indumentária do chefe de mesa deve distinguir-se da dos demais funcionários.

O que deve usar?

- Casaco escuro (*blazer*);
- Calça clássica;
- Camisa Branca;
- Laço ou gravata (adequadas ao serviço);
- Sapatos pretos do tipo clássicos (com rasto de sola e tacão de borracha com peúgas pretas).

## Subchefe de mesa

Esta categoria apresenta-se com farda semelhante à do chefe de mesa, sendo usual distinguirem-se pelo laço, pelas calças (fantasia para o primeiro e pretas para os outros) ou ainda, por meio de distintivo discreto, usado na lapela.

## Escanção

Casaco (*blazer*) “*grenat*” (cor de vinho), calça preta, avental de peito em tecido forte ou pele com bolso largo para colocação de alguns utensílios de trabalho.

Deve usar como distintivo o tradicional cacho de uvas suspenso na gola ou bolso no lado esquerdo do casaco ou jaqueta.

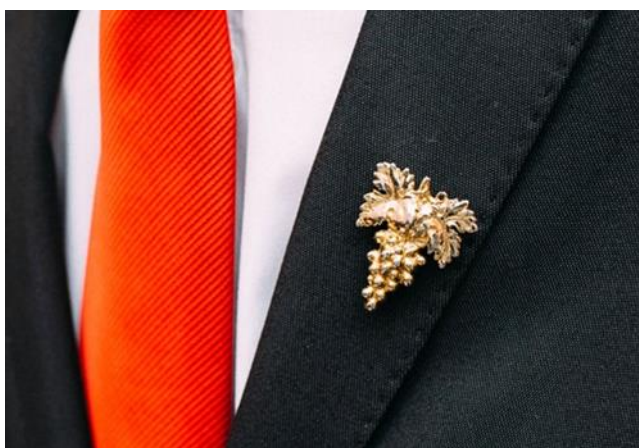


Figura 17 – Imagem retirada da internet.

**Nota:** O Escanção propriamente dito deve usar tumbuladeira e sendo sócio da associação, substituir o cacho de uvas, pelo emblema desta.

## Empregado de mesa

### Farda masculina

É muito variável a indumentária do empregado de mesa, sendo a tradicional composta por:

- Blazer/ colete branco ou preto;
- Camisa branca;
- Calças pretas;
- Laço/ gravata preta;
- Sapatos pretos.



Figura 18 – Imagem retirada da internet.

### Farda feminina

- Calças ou saia de cor escura;
- Camisa branca;
- *Collants* cor da pele (mesmo no verão);
- Sapato preto clássico.

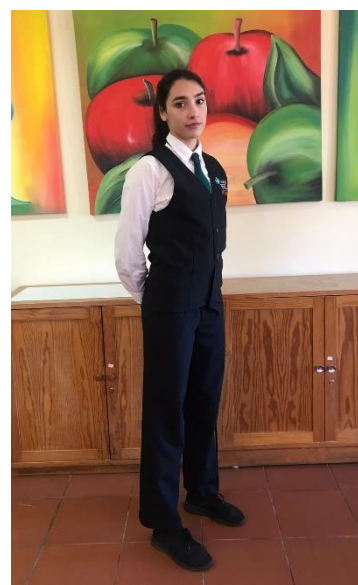


Figura 19 – Imagem capturada pela própria.

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

**Ajudantes** - geralmente andam fardados da mesma forma, apenas com a diferença de, em alguns casos, usarem um avental em toda a volta da cintura.

**Nota:** A indumentária do pessoal de mesa que presta serviços nos banquetes e nos serviços volantes, quer sejam realizados no próprio estabelecimento quer em casas particulares o uniforme/farda é igual à mencionada para os hotéis e restaurantes, salvo nos banquetes oficiais e outros serviços de requinte, em que o emprego de uniformes privativos é obrigatório assim como o uso de luvas brancas.

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## Parte II – Desenvolvimento Prático do Projeto

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## O nosso Restaurante- Que tipo?

## No que consiste?

O tipo de restaurante que idealizamos criar é um restaurante temático que oferece uma variedade de iguarias de autor para todo tipo de clientes que apreciem boa comida, bom ambiente e um serviço de qualidade.

Iremos ter o prato do dia e um *menu* sazonal.

A ementa vai variando conforme a época em que nos encontrarmos, trabalhando assim com os ingredientes da estação.

## O nosso objetivo

O nosso grande objetivo é fazer com que os clientes se sintam como se estivessem em casa.

Achamos fundamental ter uma boa relação com a equipa, tanto de cozinha como de restaurante, pois se houver uma má comunicação vai gerar desorganização entre as duas partes e poderá fazer com que algo corra mal.

A cozinha e a sala completam-se uma à outra, se não houver cozinha também não poderá haver sala.

A ideia da criação do projeto surgiu perante os 7 elementos da equipa e o nosso grande foco é proporcionar uma experiência única aos nossos clientes com conceitos inovadores e diferentes ao que a região está acostumada.

## Localização do Restaurante



Figura 20 – Imagem retirada da internet.

O restaurante “Tempero de Gerações” irá se encontrar em Vila Nova de Poiares, uma vila portuguesa localizada no distrito de Coimbra com cerca de 3 800 habitantes.

Este município é limitado a norte por Penacova, a leste por Arganil, a sul pela Lousã, a sudoeste por Miranda do Corvo e a Oeste por Coimbra.

O restaurante “Tempero de Gerações” irá se encontrar nas instalações da escola EB 2,3 Dr. Daniel de Matos.

Temos também um parque de estacionamento gratuito que facilita muito no estacionamento dos meios de transporte dos nossos clientes.



## Horário do nosso restaurante- “Tempero de Gerações”

O horário do trabalho consiste na determinação das horas do início e do termo do período normal de trabalho diário e do intervalo de descanso, bem como do descanso semanal.

O empregador deve proceder à afixação nos locais de trabalho do mapa de horário, assim como deve remeter uma cópia do mesmo à autoridade para as condições de trabalho.

O período máximo de trabalho semanal é de 50 horas. A jornada de trabalho diária deve ser interrompida, por um intervalo de descanso de duração não inferior a uma hora, nem superior a duas, de modo que os trabalhadores não prestem mais de cinco horas de trabalho consecutivo.



**Tempero de Gerações**

**Horário de Funcionamento**

**Segunda a Sábado e feriados**

11h00 às 16h00  
19h00 às 00h00

**contactos:**  
fixo: 239 429 410  
Telemóvel: 918 611 670

**Domingo - encerrado**

**Coimbra- V.N.Poiares**

**Curso Profissional Técnico de Restaurante/Bar**

Figura 21- Imagem criada na aplicação “Canva”.

Código do Trabalho

Lei n.º 7/2009

<https://dre.pt/dre/legislacao-consolidada/lei/2009-34546475>

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## Cartão da empresa



**Tempero de Gerações**

 **Tempero\_de\_geracoes**

 **Tempero de gerações**

 **Temperodegerações23@gmail.com**

*O sabor da vida depende de quem a tempera.*

**Curso Profissional Técnico de Restaurante/Bar**

Figura 22 – Imagem criada e manipulada por oap

## População Alvo



Figura 23 – Imagem retirada da internet.

Para se definir o público-alvo deve ter-se em atenção determinados aspetos como os geográficos, demográficos, sócio culturais, de rendimento e de categoria sócio-profissional, critérios de personalidade, entre outros.

Como tal este projeto tem como principal objetivo dar a conhecer à população e a pessoas de outras cidades e até mesmo a pessoas estrangeiras o projeto que estamos a desenvolver como prova de Aptidão Profissional- PAP, para verificar o seu interesse e adesão ao mesmo.

O público-alvo desta empresa destina-se a todas as pessoas em geral, ou seja, de todas as faixas etárias.

O objetivo geral do nosso restaurante é atrair mais visitantes ao concelho e promover a interação entre estes e a população local.

## Programa de faturação



Figura 24 – Imagem retirada da internet.

O programa de *software* que iremos adotar no nosso estabelecimento será o “Vendus” versão Pro.

Programa de Faturação *online* certificado.

É ótimo para a gestão de salas, mesas, consultas de mesas, divisão de contas e pedidos para a cozinha.

No balcão ou no tablet ou no telemóvel junto às mesas, tudo sincronizado e atualizado.

✓ **Utilização simples e fácil**

Em poucos cliques podemos adicionar produtos ou menus, emitir as nossas faturas e muito mais.

✓ **Software Certificado Nº 2230/AT**

O vendus está sempre atualizado e está sempre legal, com as mais recentes normas fiscais.

✓ **Relatórios e estatísticas**

Relatórios de mesas, salas, faturação por restaurante e funcionários entre outros.

✓ **Pedidos para vários locais**

Conseguimos configurar várias impressoras que recebem pedidos específicos em diferentes localizações.

✓ **Suporte Online ou Telefone**

Suporte por *email*, *chat* ou por telefone sempre disponível para poder nos

✓ **Pagamento**

10,99 euros/ mês.

(Ao subscrever anualmente por 131,88 euros).

- Certificado pela AT;
- Múltiplas lojas/restaurantes;
- Utilizadores limitados;
- Documentos ilimitados;
- Exportação Automática do SAF-T;
- Impressão a4/talão/Fr Eletrónica automática;
- Faturação em *Backoffice*;
- Faturação em ponto de venda;
- Faturação em *App Android/ios*;
- Variações cores e Tamanhos;
- Restaurantes- Salas, mesas, pedidos.
- Gestão de *stocks* e compras.
- API e integrações disponíveis.

## Pacto Social

Este contrato de sociedade foi firmado neste dia 12 de Maio, de 2021, em Vila Nova de Poiares.

- 1) André Alexandre Alves Couto.
- 2) Mara Sofia Barbosa.
- 3) Maria João Henriques Figueiredo.
- 4) Patrícia Fonseca Carvalho
- 5) Rui Felipe dos Santos Rosa.
- 6) Vanessa Sofia Simões Subtil.
- 7) Zhu Xinglin.

### 1. Nome e Negócio da Sociedade

1.1 Natureza do negócio: Os sócios do negócio listado acima concordam que serão considerados sócios no negócio com os seguintes propósitos:

- Dar a conhecer os produtos autóctones da região com o uso desses produtos na carta;
- Promover os produtos endógenos;
- Ajudar os pequenos produtores.

1.2 Nome: Os sócios do negócio listados acima concordam que o negócio deverá ser conduzido pelo seguinte nome:

R: “Tempero de gerações”.

1.3 Endereço oficial: Os sócios do negócio listados acima concordam que o negócio deve manter seu endereço oficial no seguinte endereço:

R: Restaurante Pedagógico, nº5.

3350-909, Vila Nova de Poiares.

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## 2. Termos

2.1 2.1 A Sociedade Comercial começa no dia 12 de maio e continua até que seja encerrada, de acordo com este contrato.

## 3. Contribuição Societária

3.1 A contribuição de capital de cada sócio listado acima deverá consistir do seguinte:

R: Cada sócio terá de investir 1000€.

## 4. Alocação de Lucros e Perdas

4.1 Os sócios do negócio dividirão os lucros e perdas da Parceria Empresarial, como segue:

R: Dividindo de igual forma o lucro, o prejuízo de igual forma.

## 5. Sócios Adicionais

5.1 Ninguém poderá ser introduzido como Sócio Empresarial e nenhum dos sócios poderá ter outro negócio sem o consentimento por escrito de todos os sócios do negócio.

## 6. Acordos Bancários e Termos Financeiros

6.1 Os sócios empresariais devem manter uma conta bancária no nome da Sociedade.

Empresarial como definido acima, através da qual todos os cheques deverão ser emitidos com assinatura de pelo o menos, dois dos sócios.

6.2 Os sócios do negócio deverão manter, durante todo o período da sociedade, acesso total às contas da Sociedade Empresarial a cada um dos sócios a qualquer momento, mediante solicitação prévia.

## 7. Gerenciamento da Sociedade

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

7.1 Cada sócio do negócio deverá tomar parte do gerenciamento da Sociedade Empresarial.

7.2 Qualquer diferença que se estabeleça no curso ordinário da Sociedade Empresarial deverá ser dirimida pelos sócios do negócio de acordo com a divisão majoritária da sociedade.

## 8. Saída de Sócio da Sociedade

8.1 No caso de um sócio do negócio se desligar ou sair da sociedade por qualquer razão, incluindo seu falecimento, os sócios remanescentes podem continuar a operar a sociedade usando o mesmo nome.

8.2 Um sócio que queira se afastar do negócio será obrigado a avisar com pelo menos sessenta (60) dias de antecedência, por escrito, sua intenção de se desligar ou sair da sociedade, sendo obrigado a vender sua parte da sociedade.

8.3 Nenhum sócio do negócio deve transferir suas cotas na Sociedade Empresarial a qualquer outra parte se o consentimento por escrito do(s) sócio(s) remanescente(s).

8.4 O(s) sócio(s) remanescente(s) deverão pagar ao sócio que estiver se desligando ou saindo da sociedade, ou ao representante legal do sócio doente ou inabilitado, o valor de suas cotas

## 9. Acordos não Competentes

9.1 Um sócio do negócio que deixe ou se retire da sociedade não pode diretamente ou indiretamente entrar num negócio que seja, ou que poderá ser competitivo ao existente, ou então, um negócio antecipado da Sociedade Comercial por um período de 1 ano.

## 10. Emenda do Contrato de Sociedade

10.1 Este Contrato de Sociedade Empresarial não pode ser emendado sem o consentimento por escrito de todos os sócio do negócio.

## 11. Demais Considerações



Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

11.1 Se qualquer provisão ou parte de qualquer provisão neste Contrato de Sociedade Comercial for nulo por qualquer razão, ela deverá ser cortada sem afetar a validade do equilíbrio do contrato.

11.2 Este Contrato de Sociedade Comercial engloba e beneficia os Sócios do Negócio e seus respetivos herdeiros, executores, administradores, representantes pessoais, sucessores e cessionários.

## 12. Jurisdição

12.1 Este Contrato de Sociedade Comercial é governado pelas leis do Estado de legislação.

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## Divulgação do projeto

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

Com o intuito de divulgar o nosso trabalho para atrair pessoas de concelhos vizinhos e até mesmo de cidades longínquas, optámos pelo *marketing* digital que é cada vez mais utilizado hoje em dia, criámos uma página no “*Facebook*”, com o nome “*Tempero de gerações*”, e no “*Instagram*” com o nome “*@Tempero\_de\_geracoes*” demonstrando todo o nosso percurso desde o começo da equipa, que já faz quase três anos, apresentando projetos realizados no intuito de aprendizagem, atividades desenvolvidas para a preparação da PAP e entre outras.

Para muitos turistas, hoje em dia, a comida e bebida não é apenas considerada uma imprescindibilidade básica de consumo, mas sim, um elemento profundamente crucial na experiência turística.

Os objetivos destas páginas são, demonstrar o nosso percurso profissional, dar a conhecer melhor as variedades presentes neste curso, promover à escolha desta mesma área, ajudar outros formandos a tornarem os seus conhecimentos mais vastos e enriquecer a nível regional os conhecimentos básicos para que façam um brilhar em pequenos convívios.

Queremos que futuramente os nossos clientes tenham uma imagem positiva como têm tido até agora pois a avaliação positiva de um produto ou serviço é reconhecida como umas das principais razões para que um cliente mantenha a ligação com o nosso estabelecimento que será muito importante para a conquista da fidelização do mesmo.

Ter clientes satisfeitos é extremamente importante uma vez que estes estão dispostos a comprarem mais e com maior frequência, assim iremos ter novos clientes visto que os que cá passaram recomendam o nosso produto/serviço a outras pessoas.

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

Facebook



Figura 25 – Imagem retirada da aplicação “Facebook”.

Instagram

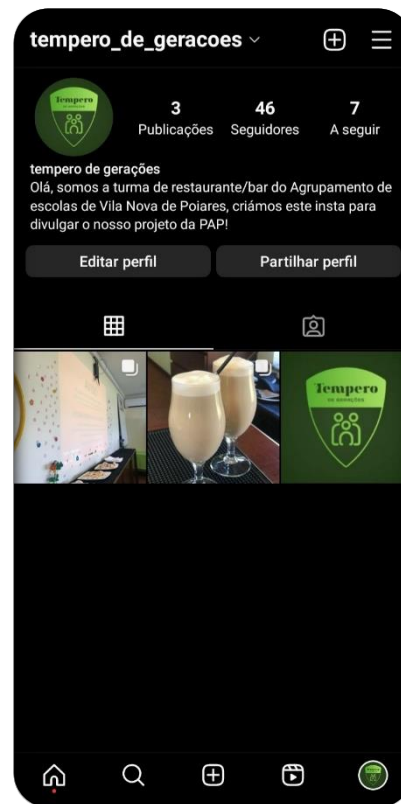


Figura 26 – Imagem retirada da aplicação “Instagram”.

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## Elementos da equipa e respetiva função

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar



Figura 27 – Imagem capturada pelos alunos do 12ºB.

A nossa equipa “Tempero de Gerações” deu início no ano de 2020, constituída por 7 elementos.

Alguns desses elementos não se conheciam, mas com o passar do tempo foram se conhecendo e descobrindo os seus pontos maus e os bons, porque os aspetos maus também são bons pois, aprendemos com eles e tentamos sempre melhorar ao máximo.

Neste momento a nossa equipa é formada por 7 elementos: André, Mara, Maria, Patrícia, Rui, Vanessa e Zhu.

O bom funcionamento da nossa equipa depende sempre de vários fatores que achamos extremamente importantes.

Todos os elementos devem trabalhar sempre para chegarem a um objetivo comum.

A solidariedade é imprescindível no seio do nosso grupo.

Não há, portanto, um lugar de exibição a nível pessoal nem a nível de competições internas.

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

Para nós as relações que temos uns com os outros são a chave de uma equipa de trabalho sendo tão importante como as próprias capacidades profissionais.

Um membro da quipa pode sempre apreender com os seus colegas e melhorar ou aperfeiçoar as suas competências profissionais.

No decorrer deste serviço eu e os meus colegas iremos executar diferentes tarefas.

O serviço vai ter várias etapas, desde toda a preparação da sala e disposição/limpeza de toda a *mise-en-place*, à receção dos clientes e execução do serviço.

Quando os clientes chegarem é feita a receção na esplanada do restaurante e damos início ao serviço com um dos meus colegas a servir um *Welcome Drink*.

De seguida é dado a indicação dos lugares dentro do restaurante e é servido um aperitivo; posteriormente servimos a água e o pão.

O serviço à americana iniciar-se-á com a entrada que acompanhará um espumante, aberto a sabre. Quando todos tiverem terminado serão recolhidos os pratos e, logo em seguida será servido o prato principal – *Coq-au-vin* acompanhado com o vinho tinto.

Depois iremos apresentar a sobremesa, com serviço de confeção de sala – flamejados- e por fim um digestivo.

## **Funções que cada formando irá desempenhar:**

### **André Couto:**

- Servir a água;
- Apresentação do vinho tinto a acompanhar o prato de carne;
- Serviço de apoio aos restantes colegas.

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

**Mara Barbosa:**

- Apresentação de um aperitivo;
- Serviço de apoio aos restantes colegas.

**Maria Figueiredo:**

- Apresentação de um digestivo;
- Serviço de apoio aos restantes colegas.

**Patrícia Carvalho:**

- Apresentação da sobremesa;
- Servir o pão;
- Serviço de apoio aos restantes colegas.

**Rui Rosa:**

- Apresentação de um espumante;
- Serviço de apoio aos restantes colegas.

**Vanessa Subtil:**

- Receção dos clientes;
- Apresentação do *Welcome Drink*;
- Responsável pelo serviço de Bar/Cafetaria;
- Serviço de apoio aos restantes colegas.

**Zhu XingLin:**

- Apresentação de dobras de guardanapo;
- Serviço de apoio aos restantes colegas.



## Serviço a demonstrar

O tipo de serviço que iremos utilizar será: Inglesa Indireto e à Americana.

### Inglesa Indireto:

- Sobremesa.



*Figura 28 – Imagem capturada pela própria.*

- O empregado prepara a sobremesa num carro de flamejados que é alimentado a gás.
- À medida que vai preparando a sobremesa emprata-a.
- Neste serviço o empregado de mesa deve trabalhar sempre com o talher de serviço, utilizando a colher na mão direita e o garfo na mão esquerda.
- O prato é colocado em frente ao cliente pelo lado direito, com a mão direita.
- O serviço deve ser efetuado no sentido dos ponteiros do relógio.

### Americana:

- Entrada;
- Sopa;
- Prato de peixe;
- Prato de carne.

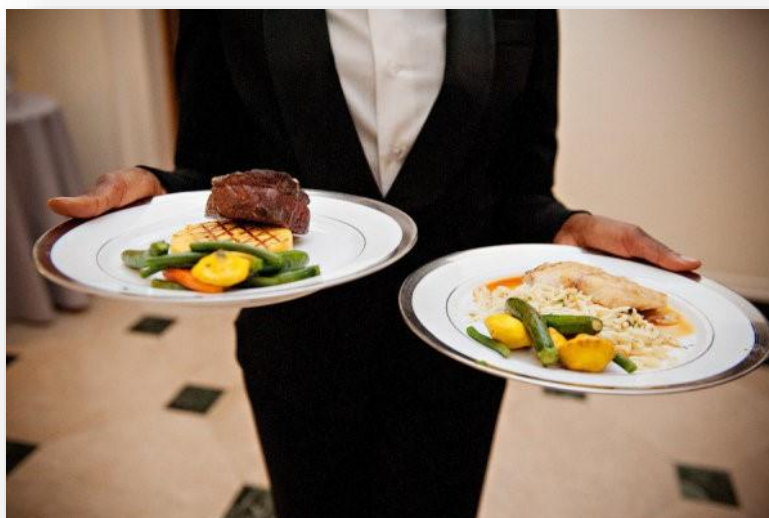


Figura 29 – Imagem retirada da internet.

- Este serviço é caracterizado pelas guarnições, que já vêm empratadas da cozinha, o prato já vem empratado da cozinha com a proporção certa.
- O prato é colocado em frente ao cliente pelo lado direito, com a mão direita.
- O serviço deve ser efetuado no sentido dos ponteiros do relógio.

## A minha Função

A primeira função que irei desempenhar será servir o pão pelo lado esquerdo (serviço à inglesa direto) com a ajuda do talher de serviço.

A segunda função que irei desempenhar será as confeções de sala, onde irei executar um flamejado, mais propriamente os crepes suzettes e posteriormente empratar.

No decorrer do serviço irei dar apoio aos meus colegas ajudando-os no que for necessário.



Figura 30 – Imagem capturada pela própria.



Figura 31 – Imagem capturada pela própria.

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## Utensílios Utilizados

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares

E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos

Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## Utensílios utilizados para a confeção dos crepes *suzette*

<u>Descrição</u>	<u>Quantidades</u>	<u>Descrição</u>	<u>Quantidades</u>
<b>Mesas</b>	2	<b>Placa de indução</b>	1
<b>Toalhas</b> (mesas) Tamanho: 15*15 Cor: Bordô	2	<b>Prato</b> (De apoio branco)	4
<b>Descascador</b>	1	<b>Prato</b> (De porcelana quadrado preto)	2
<b>Sauté</b>	1	<b>Garfos</b>	2
<b>Maçarico</b>	1	<b>Espremedor</b>	1
<b>Copo medidor</b>	1	<b>Jarros</b> (Para sumo)	2
<b>Prato</b> (branco de porcelana formato losangolo)	10	<b>Pinças</b>	3
<b>Prato</b> (Raso)	1	<b>Colheres</b>	3
<b>Prato</b> (pão)	1	<b>Tábua</b>	1
<b>Faca</b> (De chefe)	1	<b>Saco de pasteleiro</b>	1

## Utensílios utilizados para o serviço

<u>Descrição</u>	<u>Quantidades</u>	<u>Descrição</u>	<u>Quantidades</u>
<b>Mesas</b>	18	<b>Bandejas</b>	5
<b>Cadeiras</b>	12	<b>Limpa migalhas</b>	2
<b>Toalhas (mesas)</b> Tamanho: 15*15 Cor: Bordeaux	12	<b>Garfo (entrada)</b>	10
<b>Guardanapos (pretos)</b>	18	<b>Garfo (a carne)</b>	10
<b>Copo (água)</b>	10	<b>Garfos (sobremesa)</b>	10
<b>Copo (vinho Tinto)</b>	10	<b>Faca (entrada)</b>	10
<b>Flutes</b>	10	<b>Faca (a carne)</b>	10
<b>Tábua (Cortar Pão)</b>	1	<b>Faca (sobremesa)</b>	10
<b>Prato (Entrada)</b>	10	<b>Prato (a pão)</b>	10
<b>Prato (carne)</b>	10	<b>Manteigueiras</b>	8
<b>Prato (sobremesa)</b>	10	<b>Carro de serviço</b>	1
<b>Pires (café)</b>	10	<b>Colher (de café)</b>	10
<b>Toalha (Aparadores)</b> Tamanho: 1,80*2m Cor: Preto	3	<b>Chávenas (Café)</b>	10
<b>Pires de Café</b>	10	<b>Faca de Serrilha</b>	1
<b>Pá de gelo</b>	1	<b>Espátulas (para manteiga)</b>	10

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

<b>Pianha</b>	1	<b>Frapê</b>	1
<b>Tabuleiro (Pão)</b>	1	<b>Tapete (Anti escorregadio de copos)</b>	3
<b>Guardanapos (pequenos e quadrados)</b>	8	<b>Champanheira</b>	1





Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## Layout

## *Layout da sala*

No dia da defesa da nossa PAP, irão estar presentes 6 júris que irão avaliar todo o nosso serviço.

Para tal optamos por escolher este *layout*, tínhamos de escolher um determinado *layout* de mesas para que estes conseguissem ver o que fazíamos com uma visibilidade adequada.



*Figura 32 - Imagem capturada pela própria.*

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar



*Figura 33 – Imagem capturada pela própria.*



*Figura 34 – Imagem capturada pela própria.*

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## Menu do Restaurante

## Menu de comidas

Para realizar este serviço, elaboramos um **menu simples**, neste, tivémos em conta alguns sabores característicos da região, mas também adicionando adicionando um toque de internacionalização, como por exemplo: um biscoito de cerveja, seguido de um folhado de marisco, *coq-au-vin* e por fim *Crepês suzette*.

De início, para o **welcome drinks** destacamos o biscoito de cerveja que visa promover a cerveja artesanal “BOAZONA” de Vila Nova de Poiares.



Figura 35 – Imagem capturada pela própria.

Iremos seguir para a entrada com um folhado de marisco.



Figura 36 – Imagem capturada pela própria.

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

No prato principal irá ser sevido o *Coq-au-vin*, de origem francesa, que é confeccionado à base de galo (opcionalmente frango) e vinho.



Figura 37 – Imagem capturada pela própria.

Por fim, iremos servir a sobremesa *Crepês suzette* de origem francesa; estes, são confeccionados com base de crepe, açúcar caramelizado e manteiga perfumada com sumo e raspas de laranja e limão, sendo flamejados no final com licor de laranja. Acompanha no prato com *chantilly*.



Figura 38 – Imagem capturada pela própria.

## Menu de bebidas

Durante este serviço irão ser servidas maioritariamente bebidas.

Para começar a degustação logo de inicio será servido um *welcome drink*.

De seguida irá ser servido um aperitivo.

Prosseguindo, para a entrada optámos por um espumante.

Para o prato de carne irá ser acompanhado por um vinho tinto.

Por fim irá ser servido um digestivo.

**Nota:** Iremos ter sumos, refrigerantes e água para menores e para quem não gostar de bebidas alcoólicas.

### CASA DE SANTAR DOC TINTO 2019



Figura 39 – Imagem capturada pela própria.

## Análise crítica



## Análise crítica

Na elaboração do projeto “Tempero de gerações”, de um modo geral, senti algumas dificuldades em relação ao tempo disponível para o mesmo, no próprio em si e toda a sua constituição, mas, contudo, penso que concluí todas as etapas com êxito com a ajuda da formadora Odete Lopes e da orientadora da PAP professora Lurdes Prior.

Em relação à parte prática do projeto, posso referir que devido à falta de uma turma de curso técnico de Cozinha/Pastelaria tivemos o dobro do trabalho não só na parte prática do projeto como também ao longo deste último ano.

Os conhecimentos que fomos adquirindo foram praticados em serviços que realizámos desde o início que foi uma grande aprendizagem para podermos aplicá-los na PAP.

No entanto penso que apesar de todos os contratemplos que encontramos ao longo deste percurso, o nosso projeto está bem estruturado.

## Análise SWOT



O termo *SWOT* significa *Strengths* (forças), *Weaknesses* (Fraquezas), *Opportunities* (oportunidades) e *Threats* (Ameaças), por isso a tradução tem o acrônimo de FOFA.

Através destas quatro variáveis, é possível analisar as forças e fraquezas da empresa, além das oportunidades e ameaças do meio em que a mesma atua.

Então para a empresa se manter competitiva a longo prazo, é necessário que os pontos fortes estejam alinhados com os fatores críticos de sucesso, que satisfazem as oportunidades de mercado, durante toda a sua gestão Estratégica.

## Análise das variáveis Internas de uma Empresa

### Pontos Fortes:

- 👍 Boa organização;
- 👍 Boa equipa de trabalho;
- 👍 Equipamento avançado;
- 👍 Gerência eficaz.

### Pontos Fracos:

- 👎 Lucros baixos;
- 👎 Gasto em formação de funcionários;
- 👎 Falta de especialistas na área;
- 👎 Problemas Operacionais.

## Análise das variáveis Externas de uma Empresa

### Oportunidades:

- 👍 Tem procura no mercado;
- 👍 Negócio em expansão;
- 👍 Taxas de juro baixas;
- 👍 Apoios comunitários, para este tipo de empresa.

### Ameaças:

- 👎 Fornecedores;
- 👎 Prazos de entrega demorados devido às importações de peças;
- 👎 Impostos;
- 👎 Leis.

## Qual é o objetivo da análise *Swot*?

O objetivo da análise *SWOT* é revelar vantagens competitivas, analisar as perspetivas, preparar-se para futuros problemas e possibilitar o desenvolvimento de planos de contingência.

Assim sendo, esta análise começa com o estabelecimento de um objetivo definido e termina com um resumo das forças a serem mantidas, desenvolvidas ou incentivadas; fraquezas a serem solucionadas; oportunidades a serem priorizadas, apreendidas ou construídas; e ameaças a serem combatidas, minimizadas ou administradas.

## Análise Swot - Restaurante “Tempero de grações”

Forças	Fraquezas
✓ Preços acessíveis;	✗ Estruturas ultrapassadas;
✓ Fidelização de Clientes;	✗ Equipamentos antigos;
✓ Bom Trabalho de Equipa;	✗ Localização do restaurante no interior do país, o que leva a uma carteira de fornecedores mais pequena.
Oportunidades	Ameaças
✓ Alcançar várias faixas etárias;	✗ Forte concorrência;
✓ Divulgação do nosso produto.	✗ Produtos mais baratos na concorrência.

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## Conclusão

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

A prova de Aptidão Profissional (PAP), para mim significa o foco mais importante ao longo destes 3 anos de curso, pois permitiu-me refletir sobre o que aprendi ao longo deste percurso escolar. Aferir as minhas verdadeiras componentes e capacidades.

No desenvolvimento deste projeto “Tempero de gerações”, foi preciso muita determinação e foco para a conclusão do mesmo, e tivemos uma grande ajuda de todos os nossos professores.

Com a realização deste trabalho adquiri novos conhecimentos acerca esta mesma área, compreendi melhor algumas matérias já lecionadas anteriormente, e foi muito benéfico, não só a nível profissional mas como a nível pessoal.

Em termos de preparação para a PAP, foi muito importante todos os serviços que realizei ao longo do curso, como os voluntariados entre outros trabalhos em que participei, todos eles foram uma experiência única, pois aprendi vários métodos novos de trabalho, que nos irão favorecer para pôr em prática na nossa defesa da PAP.

Na elaboração desta PAP surgiram algumas dificuldades, mas, mais uma vez cito, que foram ultrapassadas com êxito graças à nossa formadora Odete Lopes, à nossa orientadora da PAP Lurdes Prior, ao nosso diretor de curso Álvaro Rodrigues e ao resto das entidades envolvidas.

Quanto ao curso de Restaurante e Bar, a minha opinião é bastante positiva, pois retive muitos conhecimentos que me serão úteis, a nível profissional e pessoal.

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## Bibliografia



Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

[https://www.vendus.pt/software-faturacao-online/?utm\\_medium=GoogleAds&utm\\_campaign=VendusPortugal&utm\\_source=Vendus&utm\\_term=vendus&qclid=CjwKCAjwgOGCBhAIEiwA7FUXkuoj1RlaEMfF-zeSpCEKIIDqV1Jw4DklYilpoTI5e0JPXxMpxY5jLBoCD30QAvD\\_BwE](https://www.vendus.pt/software-faturacao-online/?utm_medium=GoogleAds&utm_campaign=VendusPortugal&utm_source=Vendus&utm_term=vendus&qclid=CjwKCAjwgOGCBhAIEiwA7FUXkuoj1RlaEMfF-zeSpCEKIIDqV1Jw4DklYilpoTI5e0JPXxMpxY5jLBoCD30QAvD_BwE)

<https://www.asae.gov.pt/seguranca-alimentar/haccp/plano-de-higienizacao.aspx>

<https://www.raulvalente.pt/conhecimentos-gerais/restaurante/brigada-de-restaurante/>

<https://mereo.com/blog/analise-swot-o-classico-estrategico-necessario/>

<https://pt.wikipedia.org/wiki/Organograma>

<https://www.vendus.pt/blog/sociedade-quotas/>

<https://catalogo.anqep.gov.pt/ufcdDetalle/9717>

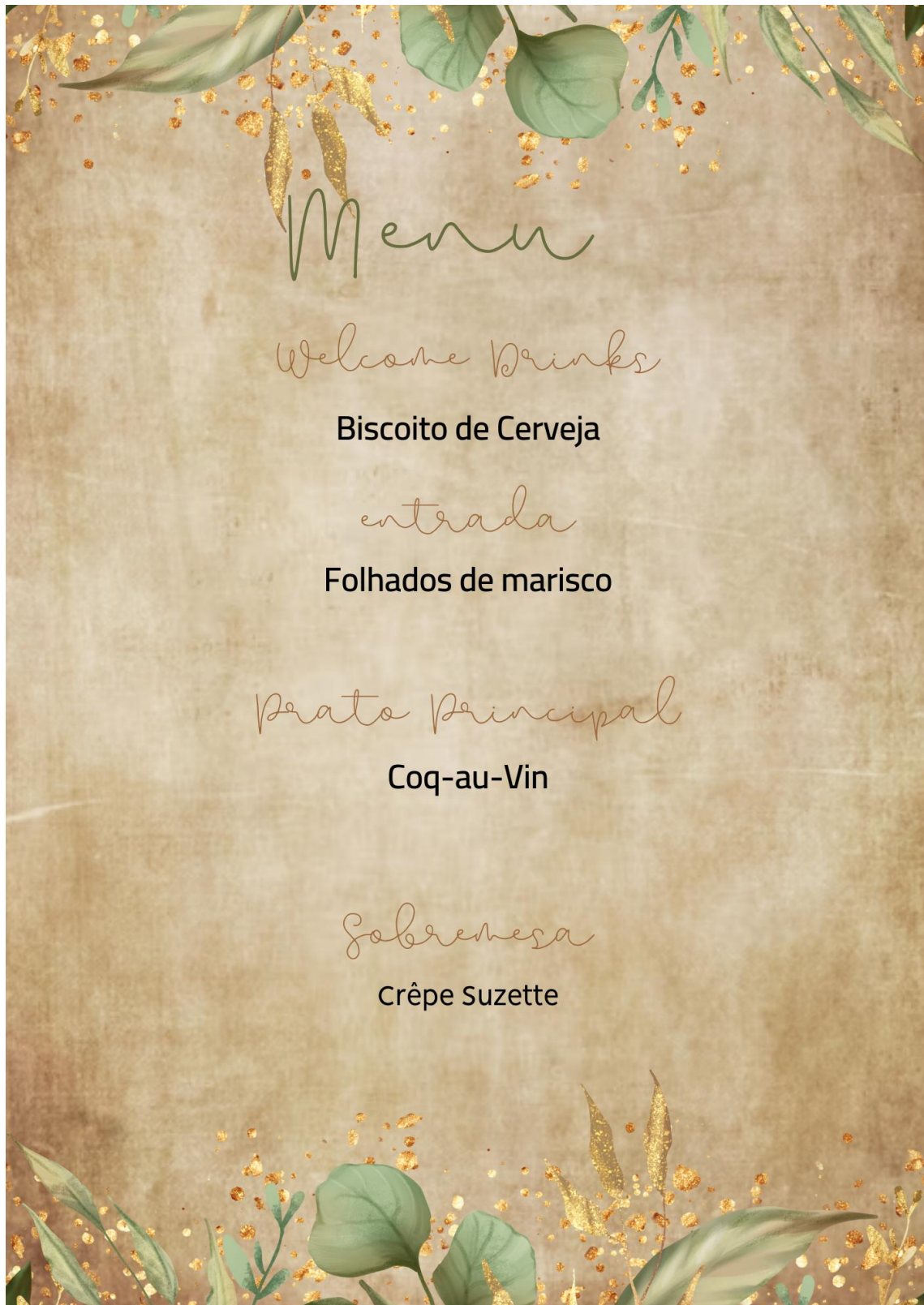
Manual 8338- EXECUÇÃO DO SERVIÇO DE RESTAURANTE/BAR (2º parte)

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## Parte III - Anexos

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## Anexo I – Menu do serviço



Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## Anexo II – Livro de reclamações

## Informações:

De acordo com as disposições previstas no Decreto-Lei n.º Decreto-Lei n.º 156/2005 de 15 de Setembro, estabelece a obrigatoriedade de disponibilização do livro de reclamações a todos os fornecedores de bens ou prestadores de serviços que tenham contacto com o público em geral.

In accordance with the provisions of Decree-Law 156/2005 of September 15, it establishes the obligation to make the complaints book available to all suppliers of goods or service providers who have contact with the general public.



Este estabelecimento possui Livro de reclamações.  
(This establishment has a Complaints Book.)

IVA incluído à taxa legal em Vigor.  
(VAT included at the legal rate in force)



Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## Anexo III – Página do Facebook

## “Tempero de Gerações”

Ao longo deste percurso da equipa, realizamos muitos serviços, desde pequenos-almoços, almoços, *buffets*, entre outros.

Deixamos aqui algumas fotos que demonstram os serviços mencionados.





Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## Anexo IV - Página do Instagram de Restaurante/Bar

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

Desde o início do ano criámos uma página no instagram de Restaurante/Bar para demonstrar mais sobre a nossa área, atividades e serviços que realizámos.

Deixamos aqui algumas fotos desses serviços e atividades que realizámos:



Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

## Anexo V - Fichas técnicas da sobremesa

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

<b>FICHA TÉCNICA Nº1</b>	<b>NOME DA RECEITA: crepes suzette</b>	
<b>TEMPO: 15 min</b>	<b>QUANTIDADE: 4 Pax.</b>	

QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	INGREDIENTES
3	Un.	Ovos
3	Un.	Gemas
100	Gr.	Manteiga derretida
200	Gr	Farinha
500	ml	Leite

**PREPARAÇÃO:**

1. Numa taça colocar 3 ovos, 3 gemas e a manteiga (deixar arrefecer) e mexer;
2. Juntar o leite fervido (deixar arrefecer);
3. Juntar a farinha;
4. Mexer com varas de arame e passar pelo chinês;
5. Colocar numa taça de inox e deixar repousar.

Agrupamento de escolas de vila nova de Poiares  
E.B.2,3/Dr. Daniel de Matos  
Curso Profissional Técnico(a) Restaurante/Bar

<b>FICHA TÉCNICA Nº</b>	<b>NOME DA RECEITA: crepes suzette</b>	
<b>TEMPO: 30min</b>	<b>QUANTIDADE: 8 pax</b>	

QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	INGREDIENTES
1	Uni.	Sauté
2	Uni.	Garfos
2	Uni.	Colheres
160	Grs.	Manteiga sem sal
4	dl	Sumo de laranja
4	dl	Sumo de limão
160	Grs.	Açúcar branco
5	cl.	Triple Sec
3	Uni.	Casca de laranja
3	Uni.	Casca de limão

**PREPARAÇÃO:**

Carameliza-se 40 a 50 gramas de açúcar branco, no sauté, juntamente com as cascas de laranja;

Junta-se ao açúcar cerca de 30 gr de manteiga, deixa-se derreter e ligar com o açúcar; Juntam-se os sumos de limão e laranja e deixa-se aquecer bem, misturando tudo;

Dispõem-se as folhas de crepes no molho, estendidas, uma a uma, voltam-se e dobram-se em quatro, arrumando-as para um dos lados, à medida que vão sendo dobradas;

Finalmente, regam-se os crepes com cerca de 1 cálice de Triple Sec, inflamam-se e deixam-se flamejar completamente;

Servir em pratos quentes, de sobremesa, regados com o molho obtido e para acompanhar chantilly por cima.

**Nota:** os crepes suzette podem ser acompanhados com bolas de gelado, de baunilha, uma por pessoa, servida ao lado das folhas de crepe.