

TÍTULO ABREVIADO DO DOCUMENTO

Empregado de Café

Valgy Sultanigy

(Relatório de Aprendizagem)

Resumo—: Durante toda a vida e sobretudo quando somos jovens sentimos necessidade de ganharmos dinheiro para comprarmos o que quisermos sem depender de ninguém. Pensando nisso, na época de verão, resolvi procurar um emprego. Depois de muito procurar encontrei uma na área da restauração. Realizei todas as atividades em prol da empresa de modo a ser bem sucedido. Parece que os objetivos foram conseguidos, pois o diretor do hotel teceu-me grandes elogios e convidou-me para trabalhar este verão de 2014. Este foi um dos verões mais feliz e enriquecedor da minha vida, dado que descobri coisas que conseguia fazer, desenvolvi muitas competências que me fizeram crescer e conhecer os meus pontos fortes para aproveitá-los ainda mais e os meus pontos fracos de modo a poder corrigi-los e evita-los.

Não é um resumo do documento!

Palavras Chave—Empregado de café, experiência, Capacidades, Snack Bar, Bar das Termas, Melgaço, chefe de cozinha, Organizar.

1 INTRODUÇÃO

APÓS mais um ano de trabalho exaustivo mas enriquecedor no Instituto Superior Técnico e dadas as minhas dificuldades económicas decidi procurar um emprego. Depois de várias negas fui convidado pelo diretor do hotel responsável pela gestão para trabalhar no Bar das Temas em Melgaço.

O presente relatório mencionará a minha motivação quando aceitei a proposta que me foi feita (ponto 2), quais as aprendizagens adquiridas aquando da minha integração no mundo do trabalho (ponto 3), o que aprendi ao trabalhar em equipa (ponto 4), saber abordar aos clientes, ouvir e respeitar a decisão do patrão e para finalizar a conclusão com uma pequena reflexão sobre todo o trabalho realizado.

2 MOTIVAÇÃO

Desde sempre que sentia vontade de integrar o mundo do trabalho, já tinha tido uma pequena

experiência no mesmo, para me sentir útil e realizado.

Tinha necessidade de saber se conseguiria enfrentar todas as situações com que me deparasse numa atividade que, normalmente, não é a minha.

3 INTRODUÇÃO NO MUNDO DO TRABALHO

Entrar no mundo do trabalho não é fácil. Temos que cumprir regras e normas que habitualmente não utilizamos. Antes de começar a trabalhar num local temos necessidade de compreender os seus objetivos, a sua história e a sua cultura. Pensando nisto informei-me de tudo antes de iniciar funções.

Quando chegamos a um local para trabalhar, já existem métodos de trabalho delineado e temos que nos adaptar, tal como fiz logo nos primeiros dias.

4 TRABALHAR EM EQUIPA

Já tinha trabalhado em equipa em diversos trabalhos na universidade. No entanto há sempre aspetos a aprender ao longo de várias

- Nome primeiro Aluno, nº. 68421,
E-mail: valgy.sultanigy@tecnico.ulisboa.pt,
É aluno do curso de Engenharia De Informática e de computadores,
Instituto Superior Técnico, Universidade de Lisboa.

Manuscrito entregue em 21 de Junho de 2014.

	LEARNING					DOCUMENT						
	CONTEXT x2	SKILLS x1	REFLECT x4	S+C x1	SCORE	Structure x0.25	Ortogr. x0.25	Gramm. x0.25	Format x0.25	Title x0.5	Filename x0.5	SCORE
(1.0) Excelent												
(0.8) Very Good												
(0.6) Good												
(0.4) Fair												
(0.2) Weak												
	1.6	1	3.6	0.7	6.9	0.2	0.15	0.15	0.23	0.5	0.5	1.73

experiências, além de que se amadurece trabalhando em equipas mais ou menos heterogêneas, pois cada um tem os seus métodos de trabalho, as suas ideias, as suas manias.

Quando havia um problema ou uma decisão a tomar todos eram ouvidos e davam a sua opinião que ia ser transmitida ao diretor. Este, desde o início, me motivou para ser pró-ativo e para não me limitar só ao trabalho da cozinha. Este ponto foi fundamental e permitiu-me opinar e refletir sobre várias questões : organizacionais, táticas e estratégias. Para mim foi muito importante a liberdade que me deram e levou-me a enfrentar problemas que não esperava enfrentar tão cedo. Isto permitiu-me desenvolver competências que até ao momento ainda não tinha trabalhado. Os meus colegas de trabalho também foram excelentes e ajudaram-me em tudo o que podiam.

5 SABER ABORDAR AOS CLIENTES

Quando comecei a trabalhar no Bar das termas sucedeu que os clientes que lá frequentavam eram composto por emigrantes , nativos ,nativos emigrantes, de tal modo que havia momentos que os filhos de emigrantes nativos de melgaço e os emigrantes como os espanhóis e os franceses e por vezes os ingleses faziam pedidos na lingua que estavam mais habituados daí que era necessário dar a volta a situação e deixar os clientes bem servidos.

Quero esclarecer que foi um ponto positivo dado que não era facil comunicar e que tinhamos que servir os clientes , essa competências obrigou me a saber ter paciência ,coragem,e confiança em mim mesmo.E com o passar do tempo fomos conhecendo melhor os clientes , mas também havia clientes que não era simpáticos e exigente , como e natural existe todos os tipos e fetios de pessoas , mas o ponto forte é sempre saber lidar com clientes diferentes em fetios,gostos e modos.

6 CONHECIMENTO ADQUIRIDOS NA CONFEIÇÃO DE SANDES E SALADAS

no bar das termas havia variedades de sandes e saladas. logo no inicio quando fui buscar o meu fato de trabalho, o meu patrão apresentou me

o mestre da cozinha, no qual aprendi atravez dele a fazer as saladas e as sandes, ou seja enquanto ele preparava cada tipo de sandes e saladas eu ficava bem atento aos promenores todos, mas só pus em prática quando comecei mesmo a trabalhar,e como natural falhei em confeccionar uma sandes para dona da empresa patroa do meu patrão ou seja chefe geral ,e ela por nao gostar chamou me atenção oque não foi fácil para quem estava a iniciar,com isso tudo aprendi a respeitar, ouvir,explicar e saber dar opinião nas ocasiões certas.

7 TIRAR FINOS

No que diz respeito as bebidas, fino ou imperial era uma das bebidas que no inicio e até quase o final tive que aprender o segredo de tirar .Haviam 3 tipos de fino,um que era com groseilha(tango) ,outro com seven up,e um simplesmente superbock,e para tirar tinha que colocar o copo um pouco inclinado enquanto puxava para baixo o manipulo da máquina de modo que não fica-se com muita espuma no copo e nem pouca espuma.Tinha muita dificuldade no início em tirar essa bebida mas com ajudas dos colegas foi satisfatorio.

8 ABORDAR EM PARTICULAR AS CRIANÇAS

As crianças são muito engraçadas mas também necessita de um atendimento especial devido as forma de comportarem-se ou percepção dos factos. Havia momentos no bar das termas que quando algumas crianças pediam gelados ,tinhamos que mostrar varios tipos de gelados que lá estava e como elas (as crianças) ficavam "atrapalhadas" pelas variedades, acabavamm por não saberem oque queriam obrigando a nos ter mais paciência mesmo quando haviam muito movimento no bar, contudo faz parte da experiência mas quero afirmar que as crianças são engraçadas.

9 OUVIR E RESPEITAR AS DECISÕES DO PATRÃO

Como é habitual em todas as instituições tem alguem que chefia uma secção e a empresa,esta

situação não era excepção no Bar das Termas, então sucedia que havia certos dias que iam tendo reuniões com o patrão sobre determinados aspectos relacionado com o trabalho tais como o comportamento de nos trabalhador do bar, como dos pedidos que eram feitos para o stock quando não correspondia com a receita, ou quando havia atraso no pedido para o stock, todos esses aspectos eram discutidos nas reuniões, por isso quero salientar a capacidade de ouvir e aceitar a repriensão por parte do patrão não é fácil mas ensina-nos a saber até que ponto temos que ter respeito e comunicação com alguém do cargo superior, mas também havia elogios que ganhávamos por parte do patrão e a confiança também.

10 GANHAR O DINAMISMO, E TOMAR DECISÕES NO MOMENTO CERTO

No decorrer de alguns dias, sucedia que ao facto do bar estar cheio de clientes, nos os trabalhador ficavamos completamente atrapalhados, as vezes por ter que atender os varios clientes no mesmo instante, ou porque já não haviam loiças limpas e tinha que ter alguém ir por a lavar, saber estar atento nas limpezas das mesas bem como do chão, foram muitas competências que adquirimos durante o percurso do trabalho.

11 SUPORTAR AMBIENTE DE PRESSÃO

Na área da restauração é comum haver momentos em que há muita pressão, seja pelo facto de haver muitos clientes no bar, que por um lado é muito bom para o bar, e que por outro torna muito exaustivo provocando stress, levando por vezes a haver desentendimento com os outros colegas do trabalho, provocado seja por estar a espera que o outro colega termine o trabalho dele, ou porque o nosso trabalho esta dependente do colega e vice-versa, assim também sucedia no bar das termas, contudo aprendi a saber aliviar ou seja minimizar a pressão, conversando e adquirir estratégias com os colegas para o melhor empenho do trabalho.

12 ACREDITAR NAS NOSSAS CAPACIDADES

No início da proposta cheguei ao ponto de não acreditar em mim, achava que não ia conseguir, queria só ficar dentro da cozinha para não atender aos clientes com receio de deixar cair a bandeja, até que um dia deixei cair 1 produto que estava na bandeja afrente do meu patrão e patrão do meu patrão e os seus socios, foi um frio que senti dentro do estomago, porque confrontei-me com um dos meus receio, mas descobri que errar ou falhar é normal como sempre, mas fiz o meu melhor para evitar mais situações dessas aprendi a acreditar em mim mesmo, essa oportunidade foi muito boa porque confrotei com as minhas dificuldades e aprendi a supera-las.

13 CONCLUSÃO

Após a minha experiência profissional, faço um balanço muito positivo do trabalho realizado e das aprendizagens adquiridas. Enfrentei dificuldades e problemas, tive que amadurecer para com os meus 22 anos assumir uma grande responsabilidade (gerir a cozinha) e não defraudar quem acreditou em mim. Penso que consegui valorizar o meu local de trabalho, o que me deixa bastante orgulhoso. Ao nível pessoal desenvolvi as minhas capacidades de trabalhar em equipa, a capacidade organizativa, de gestão e a defender-me frente a qualquer problema e sobretudo senti-me útil.

14 AGRADECIMENTOS

O meu maior agradecimento para o meu patrão por ter me oferecido essa oportunidade e por ter depositado confiança em mim mesmo quando eu achava que não ia aguentar com a responsabilidade, também agradecer ao meu instrutor cozinheiro do hotel onde o meu patrão gere, por ter me ensinado os skills necessários para orientar-me quando trabalhava, agradecer também ao professor por ter me dado essa primeira oportunidade nessa cadeira para escrever um relatório de portefólio.

Neste tipo de documento (Técnico) a CONCLUSÃO deve começar com um resumo do assunto abordado e depois deve realçar os resultados

APÊNDICE

COMPROVATIVOS DE EXECUÇÃO

Colocar aqui os comprovativos da Execução, na forma de documento PDF.



CERTIFICADO DE TRABALHO

Certifica-se, nos termos do artigo n.º 341 da Lei n.º 7/2009 de 12 de Fevereiro, que o Exmo. Sr. VALGY CASSAMO LOTHARIO SULTANIGY, portador do Título de Residência n.º S3S188364, esteve ao serviço desta empresa, tendo sido admitido em 07.08.2013 e cessou o seu contrato de trabalho em 07.09.2013, exercendo a categoria profissional de APRENDIZ EMPREGADO BALCAO.

Por ser verdade se passa o presente certificado de trabalho.

Braga, 08 de Setembro de 2013

CURA AQUAE
TERMAS DE MELGAÇO, E.M.
A Administração