TITULO ABREVIADO DO DOCUMENTO

Empregado de Café

Valgy Sultanigy

(Relatório de Actividade)

Resumo— Na epóca do verão, alguns jovens procuram adquir experiênçias em varios sectores do mercado de trabalho, explorando assim algumas capacidades que não esperava ter. Eu não era exceção ,encontrei um trabalho no setor da restauração num café chamado "Bar das Termas", em Melgaço, onde eu costumo passar a maior parte das férias do verão. A responsabilidade principal era chefe de cozinha confecionando saladas ,tostas sandes e mas também ajudava na parte da copa. As principais dificuldades encontradas prenderam-se em saber organizar a cozinha ,gerir o stock e dar também um acompanhamento no lado de fora da mesma. Antigi os objetivos por mim esperados e contudo e algumas competências pessoais e profissionais valiosas para ganhar maturidade.

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

Mul June Osumu do do Le Men TO

1 Introdução

E ste relatório é um resumo das atividades que realizei no trabalho adquirido nas ferias do verão no bar das termas, no ano 2013

Após esta introdução ,são esclarecidos os aspectos formais que concernem este trabalho e atividades, tais como abrir o bar em que vem detalhado pormenorizadamente como sucedia o mesmo, assim como o atendimento ao cliente ,a gestão do stock e por ultimo o fecho do bar e o fazer a caixa. Além dessas atividades é explicado como é composto o bar e o calendário que nós, os trabalhadores do bar, usavamos.

2 ASPETOS FORMAIS

O grupo de trabalho era composto por cinco pessoas: duas no periodo da manha, e três para o período da tarde, em que dois eram os que tinham aberto o bar pela manha e deixavam tudo preparado para receber os clientes.

O colega que entrava no período de tarde auxiliava no atedimento das mesas, com outro

Valgy Sultanigy, nº. 68421,
 E-mail: Valgy.sultanigy@ulisboa.pt,
 É aluno do curso de Engenharia Informática e de Computadores,
 Instituto Superior Técnico, Universidade de Lisboa.

Manuscrito entregue em 21 de Junho de 2014

meu colega, eu ficava na copa à espera de loiças para por na máquina ou de algum pedido para comer. Os pedidos típicos efetuados eram: sandes ,tostas, saladas, cafés ,bebidas . Quando as pessoas queriam andar de barco dirigiam-se ao balcão para fazer o pedido.

No final da tarde, os dois trabalhadores que tinham entrado no periodo da manhã iam para casa ficando um sozinho a atender o bar, mas só servia bebidas.

3 As Folgas

No Bar das Termas, como é normal, havia um calendário de folgas dos trabalhadores. Cada trabalhador tinha dois dias de folga, havendo a possibilidade de haver dois dos cinco elementos de folga no mesmo dia.

Mas, nem sempre os dias de folga marcados no calendário eram cumpridos, pois havia necessidade de intercalar devido ao aumento de clientes. Sendo Melgaço uma zona em que há muitos emigrantes , no verão a maior parte deles voltam para passarem férias junto de familiares levando, às vezes, a ter um grande número de pessoas nos bares, neste caso no Bar das Termas.

Nos fins de semana, todos os cinco trabalhadores estavam presentes devido ao facto de serem os dias em que havia mais movimento,

(1.0) Excelent	ACTIVITY					DOCUMENT						
(0.8) Very Good	Objectives	Options	Execution	S+C	SCORE	Structure	Ortogr.	Gramm.	Format	Title	Filename	SCORE
(0.6) Good	x2	x1	x4	x1	SCOTIL	x0.25	x0.25	x0,.25	x0.25	x0.5	x0.5	SCOTIL
(0.4) Fair	11		36	0.7	(g	27	1) 15	015	1173	15	15	173
(0.2) Weak	7.6	1	ט ג	0, 1	<i>D.</i> /	V. Z	0.11.0	J / 1	0.23	ר .ט	<i>V</i> . ノ	1.17

por isso as folgas eram só entre segunda e sexta.

4 O ESPAÇO DO BAR

O bar das termas era composto por 7 espaços: a frontal, ao ar livre, perto das árvores que proviam um bom ar fresco; a parte de trás que tinha vista para o lago; a parte de dentro que era maior e com maior números de mesas onde se encontrava o balcão ,a cozinha que estava junto ao balcão ,a casa de banho e por último, mas não menos importante, o lago que tinha os barcos para divertimento.

5 ABRIR O BAR DAS TERMAS

Todos os dias, entre as 9h e as 10 da manhã, dois funcionários estavam presentes para abrir o bar e um deles tinha a chave da porta. Ao abrir, a primeira coisa que tinha que ter em mente era ligar o quadro elétrico e a máquina do café para dar tempo sufciente para esta aquecer. De seguida, um dos trabalhadores fazia a contagem do dinheiro para a caixa , enquanto o outro via se havia loiça que precisava de ser lavada ,ligava a máquina de lavar a loiça para aquecer e mudar a água, e, em caso afirmativo, punha a loiça a lavar depois da máquina estar devidamente aquecida.

Seguidamente, como era habitual, tinha que limpar e colocar as cadeiras nos respetivos lugares nas vários lugares do bar, colocar os cinzeiros nas mesas de fora porque era permitido fumar somente ao ar livre efazer a limpeza do chão do bar todo, incluindo a casa de banho.

Depois disto tudo, verificavamos se não faltavam bebidas na arca, se era necessário ir buscar alguma coisa ao armazém, se a arca dos gelados estava cheia e por último, para dar um ambiente agradável, colocava-se uma música. Finalmente o bar já estava em condições de receber os clientes

6 ATENDER AO CLIENTE

Todos os colegas tinha de estar trajados com T-shirt branca e eu que ficava na cozinha tinha um uniforme de cozinheiro . Um dos colegas acercava-se ao cliente para procurar saber o que eles iriam beber ou comer, e, se pudesse, atender vários pedidos em simultâneo o que o tornava mais eficiente e rápido, Após o cliente ter realizado o pedido, o colega dirigia-se à cozinha para fazer o pedido da comida e ao balcao para levar as respetivas bebidas. Depois de tudo estar pronto colocava os produtos numa bandeja, tirava uma fatura e dirigia-se à mesa do cliente para entregar o pedido feito e, com sorriso na cara e simpaticamente, entregava o pedido.

Se o pedido fosse para andar de barco, os colegas de trabalho davam dois dos quatro remos, colocados na parte de trás da porta do bar, aos clientes ,registava, na máquina, o tempo que gostariam de gastar e dava ao cliente a fatura com o valor a pagar. No final, quando o cliente queria entregar os remos, os colegas recebiam o dinheiro e voltavam a colocar os remos no local de onde os tinham retirado.

Se o pedido fosse de gelados , feito, na maioria das vezes, pelas crianças que vinham acompanhadas pelos pais, o colega de trabalho dirigia-se à arca e levava o pedido à mesa do cliente ou onde este estivesse.

7 CONFECIONAR OS PRODUTOS

Era na maioria das vezes o meu cargo de cofencionar os produtos como saladas, sandes. Havia variedades de sandes começando das que levavam alfade, tomate, presunto, fiambre, queijo e mais ingredientes até aos que simplesmente levava queijo e fiambre, ou cahorro quente. Eu gostava mais de fazer a do cahorro quente que aprendi com o mestre da cozinha do restaurante. Não era uma tarefa simples mais fui me adptando a medida que ganhava mais experiência, e no momento de pressão tinha que estar a fazer varias sandes ao mesmo tempo e as vezes eram diferentes umas das outras.

8 REGISTAR OS PRODUTOS NA MÁQUINA

No início eram um bocado complicado saber como registar os produtos tinha que estar a maior parte das vezes a perguntar aos colegas com mais experiência no registo do produto SULTANIGY et al. 3

como o podia fazer. A máquina do registo consistia em um monitor ,teclado ,e um dispositivo para imprimir a fatura, o software que vinha incluido na máquina tinha os produtos todos subdividido em quadradinhos,e não havia nenhum critério de ordenação nem por ordem alfabética,o que tornava ainda mais confuso para quem não estava habituado. entretanto com o passar dos dias fui me adaptando, no final já conhecia os promenores todos do registo com mais confiança.

9 FAZER O PAGAMENTO

O pagamento era efetuado de duas formas: quando o colega se dirigia à mesa, para fazer a entrega do pedido, levava consigo uma fatura e o cliente optava por pagar no momento ou depois. Se o pagamento fosse depois o cliente dirigia-se ao balcao ou então o colega fixava a mesa e passava para recolher o dinheiro quando os cliente saia.

A maioria das vezes o procedimento era prépago ou seja tinha que pagar na hora, mas como a região era composta por pessoas que, normalmente, nós conheciamos aceitava-se o pagamento no final.

10 FAZER REQUISIÇÃO DE STOCKS ACABADOS

No final das tardes, fazia-se sempre o levantamento do que faltava em stock. Caso houvesse falta de algum produto fazia-se chegar o pedido do mesmo ao responsável que fornecia os produtos. Normalmente, este passava de dois em dois dias para verificar se precisavamos de alguma coisa, o que facilitava a gestão dos recursos.

11 LIMPEZA DO BAR

No bar das termas ,todos os dias era necessário fazer uma limpeza ,as áreas principais que obrigatoriamente deviam estar limpas eram a cozinha e a sala principal,tinhamos que varrer,limpar o chão,a casa de banho, como também na limpeza das máquina (café,lavar a loiça,torradeira, etc...),tinhamos que ter em particular atenção aos produtos proprios, nesse caso para as loiças.

12 FECHO DO BAR E FAZER CAIXA

Quando chegava a meia noite o colega que entrava na parte da tarde recolhia todas as loiças que existissem em cima da mesa e no balcão e colocava-as a lavar. Durante o periodo do dia a loiça era lavada ,cabendo a cada um dos colegas presentes pôr a loiça a lavar, não havia ninguém especifico para essa função. O colega que ficava no período da noite limpava ,arrumava as cadeiras, as mesas,os cinzeiros e eontava o dinheiro que estava na caixa separando o dinheiro base ,o resto levava para o escritorio do diretor.

13 CONCLUSÃO

Trabahar nesta área levou-me a ganhar competências que não julgava ter , levou-me a acreditar mais nas minhas capacidades de organização, gestão e atendimento ao público. As atividades realizadas não eram fáceis, tornavam-se cada vez mais desafiadoras, pois havia ocasiões em que tinhamos que lidar com momentos de stress entre os colegas e, às vezes, entre nós e os clientes.

Consequentemente levou-me a crescer e a ganhar mais maturidade, respeitando os colegas o patrão e a ser capaz de gerir, por certas ocasiões, sozinho, durante umas longas horas, o bar todo. Ganhei inúmeros aspetos positivos, mas o mais gratificante foi ser util e ter um emprego.

AGRADECIMENTOS

Agradeço aos meus colegas pela colaboração e paciência que teve comigo, pela força emocional que me deram, e todos os clientes que facilitaram e foram compriensivos comigo quando tive algumas falhas.

Neste tipo de documento (Techico) a Conclusar cere correcar com run Mesermo do assunto abardado e depois dere valçar o 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 Titulo 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

TERMAS DE MELGAÇO, EM

CURA AQUAE - TERMAS DE MELSAÇA, E.S.M.

F GPS

WANN SETTIA DEPTINE JACO DE GENET MENTRA EN ARTINITA DO DE