

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 suficiente 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 e fazer a limpeza do chão do bar todo, incluindo a casa de banho.

Depois disto tudo, verificávamos 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 balcão 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 confeccionar os produtos como saladas, sandes. Havia variedades de sandes começando das que levavam alface, 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 adaptando 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

como o podia fazer. A máquina do registo consistia em um monitor, teclado e um dispositivo para imprimir a fatura, o software que vinha incluído 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 balcão ou então o colega fixava a mesa e passava para recolher o dinheiro quando o cliente saía.

A maioria das vezes o procedimento era pré-pago ou seja tinha que pagar na hora, mas como a região era composta por pessoas que, normalmente, nós conhecíamos 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 precisávamos 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, tínhamos que varrer, limpar o chão, a casa de banho, como também na limpeza das máquinas (café, lavar a loiça, torradeira, etc...), tínhamos que ter em particular atenção aos produtos próprios, 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 período do dia a loiça era lavada, cabendo a cada um dos colegas presentes pôr a loiça a lavar, não havia ninguém específico para essa função. O colega que ficava no período da noite limpava, arrumava as cadeiras, as mesas, os cinzeiros e contava o dinheiro que estava na caixa separando o dinheiro base, o resto levava para o escritório do diretor.

13 CONCLUSÃO

Trabajar 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 tínhamos 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 útil 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 compreensivos comigo quando tive algumas falhas.

Neste tipo de documento (Técnico) a Conclusão deve começar com um resumo do assunto abordado e depois deve realçar o resultado

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