**Restaurante Maravilha**

O Maravilha, está desde 1993 a servir aos seus clientes as suas especialidades de peixe e marisco. A sua equipa de Chefes de sucesso exibe um instinto para combinar ingredientes frescos e produzir pratos de primeira qualidade que irão agradar a todos. O serviço prestado, profissional, eficiente e muito cordial é um dos principais responsáveis dos 24 anos de sucesso. O restaurante está vocacionado para peixe e marisco, contudo tem sempre uma sugestão carne.

O Restaurante é constituído por uma equipa de 10 elementos que pode ter um reforço dependendo dos dias. Uma hierarquia define o funcionamento do mesmo. No topo da “pirâmide” encontra-se o gerente geral responsável por contratar os funcionários e montar a equipa, assim como, demitir quando necessário. Isto aplica-se quando se trata da equipa da sala, os cargos de cozinha são responsabilidade do Chefe de Cozinha. A sala dispõe de e 5 garçons, e cada um é responsável pelo atendimento de 3 mesas. Por outro lado, a cozinha é composta por 1 chefe, 1 subchefe e 2 cozinheiros.

Diariamente, são recebidas encomendas feitas a fornecedores, cada encomenda é acompanhada de uma ficha técnica que indica o fornecedor proveniente, a descrição do produto, a quantidade e o preço. Posteriormente é verificada a integridade e quantidades dos mesmos, caso em alguma encomenda a quantidade estipulada nos contratos com os fornecedores não corresponda à realidade ou caso exista produtos fora da validade ou estragados o empregado encarregue por esta tarefa registra a informação que mais tarde será reavaliada.

O gerente juntamente com o chefe de cozinha define os pratos do dia (que suplementam a carta do restaurante). Existe dois pratos por dia, um de peixe e outro de carne. Em função dos pratos determinados é selecionado os produtos a serem utilizados no dia.

A equipa é distribuída pela cozinha e sala, iniciando a confeção das refeições e a preparação da sala. A cada empregado de sala são atribuídas 4 mesas das quais ficam encarregues de servir.

A medida que os clientes chegam ao restaurante são acompanhados a uma mesa que é escolhida consoante o número de pessoas que pretendam almoçar/jantar. O garçom responsável pela mesa cede aos clientes um cardápio e dá a conhecer os pratos do dia. As refeições são constituídas por 3 fases: entradas, prato principal e sobremesas. No final da refeição, o garçom apresenta a fatura do respetivo serviço. Feito o pagamento, o cliente pode permanecer no estabelecimento ou retirar-se caso seja a sua vontade.

O restaurante também disponibiliza um parque de estacionamento gratuito para clientes e pago para não clientes, assim ao efetuar o pagãmente é questionado se esta a utilizar o parque. Caso este esteja será então requisitado o talão de estacionamento fornecido á entrada do parque, e substituído por um novo que não necessita de pagamento.

O cliente poderá fazer uma reserva de mesa, online, presencialmente ou através do telefone, para tal será requisitado alguns dados do mesmo, como nome, numero de telefone e poderá ainda adicionar o número de cartão de cidadão, utilizando esta ferramenta permite que o tempo de espera se torne inexistente ou muito reduzido. Com os dados recolhidos, o cliente passa a estar inscrito no programa de descontos para clientes habituais, assim caso a última visita ao restaurante tenha ocorrido nos últimos trinta dias, este passa a usufruir de 10% de desconto no valor total da mesa.

Redes sociais como Facebook, Instagram e TripAdvisor são usadas pelo O Maravilhoso para divulgar o seu trabalho e serviço de primeira com o objetivo de atrair mais clientes para continuar a crescer. Outra grande vantagem é que através destas obtemos o feedback do nosso serviço podendo continuar a melhorar dia após dia.