



“Le Petite Coin”

Projeto de restauração de espaços histórico-culturais

T.I.C. 9º Ano

Trabalho realizado por: Mauro M. e Afonso S.

Índice

Introdução.....	1
Localização	2
História	2
Pontos de interesse.....	3
Fotos e vídeos.....	3
Um novo começo	4
Nome:.....	4
Slogan:.....	4
Missão:	4
Valores:.....	4
Público-alvo.....	4
USP (Unique Selling Point):	4
SWOT.....	5
Promoção	5
Índice de figuras	6

Introdução

O nosso objetivo é criar um espaço que sirva comida não ortodoxa numa ambiência imaculada juntando a gastronomia francesa com as vistas lindas de Monsanto.

Localização

1

Figura 2

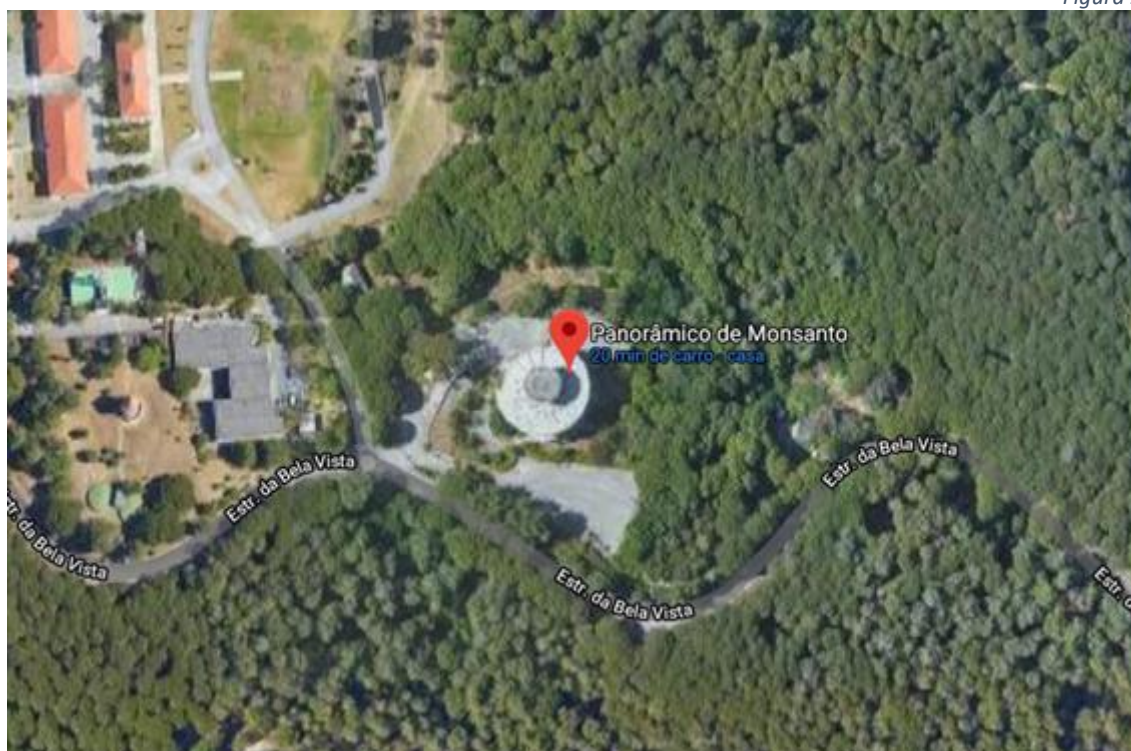


Figura 3: Vista de satélite do local

Montes claros, Monsanto próximo do parque recreativo da Serafina

História

Concebido por Keil do Amaral na década de 1930. A inauguração do restaurante deu-se em 1970. Mandando construir pelo general França Borges, presidente da Câmara Municipal de Lisboa, integrava um restaurante, com serviços de apoio, uma esplanada-café, miradouro, salão de banquetes e várias instalações complementares. Depois de fechar como restaurante foi ainda um salão de bingo, discoteca, armazém e escritórios.

Pontos de interesse

- Parque da Pedra
- Parque Florestal de Monsanto
- Aqueduto das Águas Livres

Fotos e vídeos

- Vídeo do [Expresso](#)



Figura 4: Vista lateral do paronâmico de Monsanto

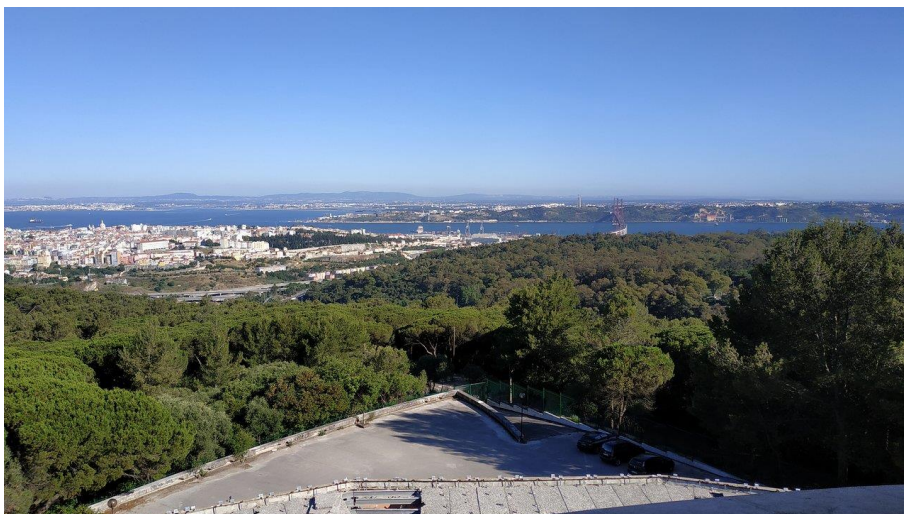


Figura 5: Vista do piso principal

Um novo começo

Nome: “*Le Petite Coin*”

Slogan: “Cuisine française d'exception”

Missão: Servir comida Francesa excecional de forma consistente, aos nossos clientes

Valores:

- Integridade
- Dinamismo
- Compromisso à qualidade

Público-alvo

Indivíduos de mais de 30 anos com rendimentos disponíveis mensais superiores a 500€ apreciadores de bons restaurantes.

USP (Unique Selling Point):

Ser um restaurante mais *upmarket* na zona do Parque Da Serafina (Monsanto), pretendemos, obter uma (ou mais) estrela(s) Michelin.

SWOT

Pontos Positivos	Pontos Negativos
Único restaurante de alta cozinha na zona	Custos operacionais elevados
Vistas inigualáveis	Longe do centro da cidade
Vários pontos turísticos próximos do local	Longe de estabelecimentos animação noturna
Ambiente calmo e sossegado	
Serviço e atendimento personalizado	
Oportunidades	Ameaças
Rotações de menu (por temporada)	Mercado de restauração altamente competitivo
Aumento do turismo em Lisboa	Necessidade de ter um Chef excecional
Parcerias com estabelecimentos hoteleiros e organizadores de eventos	Pandemia do covid-19
O facto de Lisboa atrair vários eventos internacionais	Fraco poder de compra dos Portugueses
	Aumento da regulamentação

Parcerias

- Hotel no Parque da Serafina
 - Desconto para os clientes com *suite* executiva
- CML Casa dos Animais de Lisboa
 - Doação de 1% do valor de cada refeição (o cliente pode optar por doar mais)

Promoção

Vamos montar perfis nas redes sociais (aquelas utilizadas pelo nosso publico alvo) e criar um website. É difícil publicitar ao nosso mercado alvo pela internet. É da nossa opinião que criar placares ou outros tipos de publicidade física não seria apelativo ao mercado alvo. Poderíamos

sempre contar com a publicidade dos jornais devido à importância histórico-cultural do nosso local.

Índice de figuras

FIGURA 1: VISTA DE SATÉLITE DO LOCAL	2
FIGURA 2: VISTA LATERAL DO PARONÂMICO DE MONSANTO	3
FIGURA 3: VISTA DO PISO PRINCIPAL	3