

Guião Trabalho PAR – Questões

Grupo1:

1. Identificação do Restaurante escolhido
2. Localização/ Ano de abertura/Período de férias
3. Nome/Classificação
4. Número total de pessoas envolvidas/nº de funcionários/ idade média/funções desempenhadas
5. Formação/qualificação do pessoal. Nível de escolaridade e formação específica
6. Envolvimento do(s) proprietários. Funções que desempenham no Restaurante
7. Chefe de cozinha/proprietário/familiar ou contratado

Grupo2:

1. Fornecedores e Compras
2. Hipermercados/supermercados/ mercados/lojas de proximidade
3. Fornecedores locais
4. Regularidade de frequência de mercados (diária, 2/3 vezes semana, 1 vez semana, 1 vez quinzenal, mensal)
5. Quem faz as compras (1 ou mais pessoas/especialização de funções)
6. Fornecedores específicos para carne, peixe e frescos; locais, nacionais, o mercado, outros.

Grupo 3:

1. Ementas. Fixas. Rotatividade das ementas
2. Peso dos produtos da época nas ementas
3. Tipo de gastronomia e vinhos
4. Produtos certificados, DOC, ou outros com denominação de origem
5. Quem elabora as ementas
6. Destino dos Desperdícios

Grupo 4:

1. Filantropia. Apoia projectos locais ou outros
2. Clientes. Locais, outros, turistas
3. Fidelidade da clientela
4. Rotatividade dos funcionários. Tipo de vínculo/ contrato dos funcionários
5. Participação em eventos de divulgação gastronómica ou outros. Descrição
6. Participação em workshops de formação/ actualização
7. Estagiários. Se sim em que áreas

Grupo 5:

Questão aberta sobre as questões da ética (valores próprios, dos funcionários e da sociedade).

Como vê a restauração daqui a dez anos.

O que pensa da Responsabilidade Social das empresas? Do papel que desempenham na Sociedade? Como imagina o mundo daqui a dez anos?

Se pudesse, o que mudava na restauração e na sociedade em geral?