

# open LABS

Kitchen



**WELCOME TO OPEN  
KITCHEN LABS**



Bem-vindos ao Open Kitchen Labs!

Este é um espaço de partilha de ideias, técnicas, conhecimento e equipamento.

Estamos muito entusiasmados em ter-vos connosco e esperamos que a vossa estadia entre nós seja produtiva e frutífera.

As páginas que se seguem vão dar-vos algumas *guidelines* sobre o funcionamento da escola e algumas regras que precisamos de cumprir para um bom funcionamento em equipa.

O nosso desejo é contribuir para o vosso sucesso, e contamos com os vossos *inputs* para encontrar soluções que levem os vossos projetos mais longe. O vosso sucesso é o nosso sucesso.

Sintam-se em casa.

Bom trabalho,  
Dora Araújo

# ÍNDICE

- 1 – A equipa do OK Labs na Escola de Hotelaria e Turismo de Porto
- 2 – As Instalações
- 3 – Regras Fundamentais
- 4 – Horários de Funcionamento
- 5 – Pagamentos e responsabilidades inerentes à utilização dos espaços
- 6 – *Mentoring*

## A EQUIPA

### **Dora Araújo – Diretora da EHTP**

Dora Araújo é a nossa *host*. Todas as sugestões que queiram fazer, de forma a melhorarmos processos e vos apoiarmos na trilha do sucesso é à Dora que devem dirigir as vossas propostas.

[dora.araujo@turismodeportugal.pt](mailto:dora.araujo@turismodeportugal.pt)

### **Sara Barbosa– Coordenação Técnica**

Sara Barbosa será o vosso braço direito para todas as questões operacionais do dia-a-dia na escola. Requisições de materiais / palamenta, dúvidas sobre o funcionamento de equipamentos, reservas de espaços, é com ela que devem falar.

[sara.barbosa@turismodeportugal.pt](mailto:sara.barbosa@turismodeportugal.pt)

### **Helena Cardoso – Coordenação da Formação**

Helena Cardoso é a responsável pelo programa formativo da escola e é a pessoa indicada para vos auxiliar no programa de mentoring. Fazer o match entre as vossas dificuldades e o mentor que vocês precisam.

[helena.cardoso@turismodeportugal.pt](mailto:helena.cardoso@turismodeportugal.pt)

### **Adriano Barros – Apoio Administrativo / Financeiro**

Todas as dúvidas sobre pagamentos, recibos, seguros, este é o local onde se devem dirigir.

[adriano.barros@turismodeportugal.pt](mailto:adriano.barros@turismodeportugal.pt)

### **António Martins**

Problemas com Internet? O Antonio Martins é a pessoa indicada para resolver os vossos problemas e apoiar em todas as questões informáticas.

[antonio.martins@turismodeportugal.pt](mailto:antonio.martins@turismodeportugal.pt)

### **Salvador Fernandes – Responsável Economato**

Receção, armazenamento e acondicionamento de matérias-primas tanto no economato como nas câmaras frigoríficas centrais da escola, o Salvador Fernandes é a pessoa a quem devem recorrer.

[salvador.fernandes@turismodeportugal.pt](mailto:salvador.fernandes@turismodeportugal.pt)



## INSTALAÇÕES

A área técnica da Escola de Hotelaria e Turismo do Porto (EHTP) é composta por:

- 1 Auditório técnico de cozinha (anfiteatro) para apresentações ou demonstrações de *showcooking*, com capacidade para 48 pessoas sentadas;
- 1 Pastelaria, com fornos de pastelaria e padaria, amassadeiras e todo o material indispensável a esta área;
- 2 cozinhas Quentes (Pedagógica e de Produção)
- 1 Cozinhas individuais com 12 bancadas individuais de trabalho
- 1 cozinha Fria com uma temperatura estabilizada de 18º
- 1 Copa grossa (para lavagem da louça de cozinha, que dá apoio a todas as cozinhas;
- 1 Copa fina (para lavagem de louça e palamenta de restaurante e self)
- 1 Restaurante que pode ser utilizado mediante reserva prévia para testes de conceito
- 1 armazém de produtos secos e outros armazéns de acondicionamento de produtos;
- 1 área de refrigeração central com frios positivos e negativos, dos quais podem usufruir.

A cozinha destinada ao OK Labs é a Cozinha Pedagógica que contém o seguinte equipamento:

- Módulos de Gavetas refrigeradas (6)
- Forno convector (1)
- Forno Pastelaria (1)
- Forno (1)
- Fogão

- Chapa Lisa
- Salamandra (1)
- Fritadeira Elétrica (1)

A utilização de qualquer área da escola que não a Cozinha Pedagógica destinada exclusivamente ao OK Labs implica que se faça um pedido de autorização à Sara Barbosa à Dora Araújo com uma antecedência mínima de 24horas.

No caso da Escola precisar de utilizar a Cozinha em questão informará os incubados com a mesma antecedência mínima e arranjará um local alternativo onde possam trabalhar.



## REGRAS FUNDAMENTAIS

Estamos num ambiente que utiliza alimentos perecíveis, onde trabalham muitas pessoas em simultâneo, diariamente. É importante que cada um cumpra com as suas responsabilidades para mantermos os espaços limpos e com boas condições de higiene. Por isso pedimos-vos que tenham especial atenção a estas 4 regras:

**1. Limpeza Geral** - Deixar a sua secção sempre limpa. Manter os diversos equipamentos sempre limpos e em bom estado de conservação após cada utilização.

- ✓ Antes de ir Almoçar ou Jantar.
- ✓ Sempre que sai do local de trabalho
- ✓ Quando sair no final dos testes, ter a certeza que levam tudo o que vos pertence.

**2. HACCP** - Respeitar e cumprir as regras de higiene e preencher os requisitos Haccp segundo as normas. Em caso de dúvida questionem.

**3. Sustentabilidade** - Tentar reduzir ao máximo o consumo de gás, eletricidade, água.

**4. Espírito de equipa** – A cozinha vai ser partilhada por diferentes projetos, é importante que exista uma boa comunicação entre todos e que se ajudem uns aos outros (não se limitem a fazer as vossas tarefas):

- ✓ Comunicar em antecipação, entre si, necessidades de utilização de determinados materiais;
- ✓ Apoiarem-se nos processos de descoberta – *sharing is caring!*
- ✓ Participar na vida geral da escola, e tomar iniciativa de partilhar com a equipa.
- ✓ Não se queixarem, proporem soluções para alterar situações que na vossa opinião não estejam corretas!
- ✓ Envolver os alunos e professores nas vossas iniciativas

## **HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO**

### A ESCOLA

Os espaços da escola estão disponíveis entre as 15H00 e as 02H, de 2ª a 6ª feira. A abertura e fecho das salas é feito pelo segurança que se encontra na entrada da escola.

Para utilização dos espaços fora do horário estabelecido ou caso precisem de usar as instalações aos fins de semana, pedimos que enviem um e-mail à Sara Barbosa ou à Dora Araújo, por uma questão de segurança e para deixarmos os seguranças de pré aviso.

- 1 cozinha Fria com uma temperatura estabilizada de 18º

A utilização de qualquer área da escola que não a Cozinha Quente A (destinada exclusivamente ao OK Labs) implica que se faça um pedido de autorização à Sara Barbosa ou à Dora Araújo com uma antecedência mínima de 48 horas.

No caso da escola precisar de utilizar a Cozinha Quente A informará os incubados com a mesma antecedência mínima e arranjará um local alternativo onde possam trabalhar.

### HORÁRIO COPA

A copa funciona das 8h00 às 22h00 de 2ª a 6ª feira. Para utilizarem este serviço basta colocarem a louça num carro de inox, disponibilizado pela escola, e informarem os seguranças que deixaram louça no carro, para que seja recolhida.

### REFRIGERAÇÃO CENTRAL

Para guardarem alimentos no frigorífico ou congelador central têm de entregar os alimentos até às 17h00 numa caixa vossa, identificada com a seguinte informação:

#### **Descrição do Produto / A que se destina / Data de Confeção / Validade**

Entregar ao responsável do economato – Salvador Fernandes, cujo gabinete fica junto ao cais de cargas e descargas.



## RECOLHA DO LIXO

A casa do lixo fica junto ao cais de cargas e descargas, no exterior da escola, nas traseiras da cozinha quente A. No final de cada dia devem colocar s lixos nos diferentes caixotes, respeitando as regras de reciclagem:

Contentor Verde – vidros  
Contentor amarelo – Plásticos e metal  
Contentor azul – Papel e cartão  
Contentor castanho – Lixo orgânico

As recolhas são feitas nos seguintes dias:

3<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup> feira – recolha de plásticos e metais  
3<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup> feira – recolha de vidro entre as 10:00 e as 13:00  
3<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup> feira – recolha papel e cartão  
2<sup>a</sup> a 6<sup>a</sup> até às 22:00 – recolha de lixo indiferenciado  
2<sup>a</sup> a 6<sup>a</sup> lixo orgânico – às 15:00

Para projetos de longa duração é disponibilizada uma cozinha em regime de *co work*, no valor de 630 € mensais. As reservas estão limitadas a 1 projeto de cada vez.

## SECRETARIA / APOIO ADMINISTRATIVO / FINANCEIRO

Todas as questões relacionadas com faturação e recibos devem ser tratadas nesta área que fica situada na entrada da escola, no Corpo administrativo, e funciona de 2<sup>a</sup> a 6<sup>a</sup> feira das 9H00 às 14H00 e das 14H30 às 17H30.

## **PAGAMENTOS**

Valor hora: 35€

Valor dia: 160€ (8 horas)

Para projetos de longa duração é disponibilizada uma cozinha em regime de *co work*, no valor de 630€ mensais. As reservas estão limitadas a um projeto de cada vez.

Estes valores incluem água, luz, gás, utilização de equipamento, palamenta necessária para a execução dos testes, bem como uma **welcome tour** explicando o funcionamento de todos os equipamentos.

Os pagamentos devem ser efectuados até 24 horas antes da utilização através do IBAN: PT50 0035 0551 00001721030 35.

## **Responsabilização por eventuais danos**

- A utilização de instalações ou de equipamentos deve ser subordinada a critérios de boa fé e de adequado manuseamento à sua finalidade, no respeito das regras de higiene, segurança e saúde de todos os envolvidos.
- Os danos dolosamente causados às instalações e equipamentos por desrespeito do previsto no número anterior do presente artigo são passíveis de participação pela Direção da Escola à Direção de Formação tendo em vista a ponderação de pedido de indemnização para reposição da situação inicial, a deliberar pelo Conselho Diretivo do Turismo de Portugal ,I.P., após notificação do projeto de deliberação e de audiência prévia.
- A utilização autorizada de instalações ou de equipamentos nos termos normais, ainda que provocando desgaste ou necessidade da sua substituição, são assumidos por cada Escola.

## **MENTORING**

Para vos acolher e vos apoiar no desenvolvimento dos vossos projetos reunimos um conjunto de formadores com *expertise* em diferentes áreas. As primeiras 4 horas de mentoring são gratuitas, para vos auxiliar no arranque, as seguintes são cobradas a um valor hora de 18€ + IVA. Use it wisely!

### **Lista de Mentores**

#### **Delfim Soares – Chefe Executivo de Cozinha e Pastelaria**

Mentoring de Cozinha

Cozinheiro de 1<sup>a</sup> desde 1987

Formador interno na EHTP

Categoria: Monitor Chefe de Cozinha/Pastelaria

Desde 1989 Formador das EHT Porto e Santa Maria da Feira

Responsável pela formação teórica e prática dos cursos de Gestão e Técnica Hoteleira e Gestão da Cozinha

Monitor Chefe de Cozinha/Pastelaria

#### **João Covelo – Restaurante - Monitor-Chef de Restaurante/ Bar da Escola de Hotelaria e Turismo do Porto**

*Mentoring* Restauração

Licenciatura em Gestão Recursos Humanos

Curso Vinhos Porto

Curso de Escanções

Formador interno na EHT Porto  
Responsável pela formação teórica e prática dos cursos de Gestão de Restauração e Bebidas  
Técnico Superior/Monitor Chefe Coordenador de Restaurante/bar  
Desde 1988 Chefe de Mesa e Bar  
Desde 1991 formador da EHT Porto nas áreas de Restaurante/Bar  
Todo o acompanhamento da parte operacional da área de Restaurante / Bar.

### **Isabel Soares – Pastelaria (chocolate)**

Chefe de Pastelaria na Escola de Hotelaria e Turismo do Porto  
Formadora de pastelaria desde 2007 nas Escolas do Turismo de Portugal.  
Especialista em Pastelaria e com uma paixão particular por chocolate (Bombons).  
Responsável pela formação prática do Curso de Gestão e Produção de Pastelaria.

### **José Manuel Portela**

Chefe de Bar na Escola de Hotelaria e Turismo do Porto

**José Varela Gomes**– consultor, análise e avaliação de projetos de investimento, especialista na área de Gestão de F&B

Bacharelato em Direção e Gestão Hoteleira

Licenciatura em Turismo

QLF (Qualified Learning Facilitator) Level I e II – École Hotelière Lausanne

Formador desde 1993 em

Organização Alimentação e Bebidas

Organização Alojamento

Contabilidade Hoteleira

Formador das EHT Coimbra e Porto desde 1996 e EHT Lamego em 2009 em:

Gestão da Produção

Controle de Alimentação e Bebidas

Técnica Hoteleira

Gestão Alojamento e Bebidas

Controlo de Custos

Desde 2009 Professor convidado e Regente das Licenciaturas em Gestão Hoteleira e Turismo no ISAG (Instituto Superior de Administração e Gestão)

Funções de Diretor de Hotel no período de 1986 a 2008

### **Cristina Oliveira – especialista na área de F&B e sistemas de qualidade**

Doutoranda em Patrimónios Alimentares: culturas e identidades na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

Mestrado em Alimentação - Fontes, Cultura e Sociedade História da Alimentação

Nível 8 QRQ Nível 7 QRQ Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

Bacharel em Gestão Hoteleira Nível 6 QRQ Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril

Curso Complementar de Glion École Hotelière de Glion, Lausanne

Curso de Gestão e Técnica Hoteleira

Definir critérios e métricas de controlo de qualidade, formar equipas, sensibilizar os colaboradores para a importância do cumprimento dos procedimentos e fazer

uma gestão eficaz dos processos de reclamação, são alguns dos temas nos quais a Ana vos poderá ajudar.

**Susana Macedo – Nutrição**

Mestre em Química e Qualidade dos Alimentos

Pós-graduação em Nutrição e Saúde Pública

Licenciada em Ciências da Nutrição

Formadora em Higiene e Segurança Alimentar, Sistema HACCP e Nutrição desde 2003

Formadora da EHTP desde 2001, nos módulos de:

Higiene e Segurança alimentar

Higiene e Segurança no Trabalho

Higiene e Nutrição

Desde 2010 docente ISAG (Instituto Superior de Administração e Gestão) da cadeira em Segurança e Higiene Alimentar

Desde 2005 Nutricionista na Associação Abraço

# open LABS Kitchen



**BOM TRABALHO**