**Submissão a concurso | Informação solicitada:**

– Quais os aspetos analisados pela Brigada da Cantina;

A Brigada da Cantina da escola de hotelaria analisou diversos aspetos para garantir o bom funcionamento do refeitório e restaurante de aplicação a qualidade das refeições e a formação adequada dos alunos. Entre os principais aspetos analisados, podemos destacar:

**Higiene e Segurança Alimentar**:

* + Cumprimento das normas de higiene na manipulação dos alimentos.
  + Controle de temperaturas de armazenamento e preparação.
  + Procedimentos de limpeza dos utensílios, equipamentos e instalações.
  + Uso adequado de fardamento nas aulas de cozinha e restaurante

**Qualidade dos Alimentos**:

* + Seleção e controle de qualidade dos ingredientes.
  + Verificação de datas de validade e condições de armazenamento.

**Planificação e Execução das ementas**:

* + Desenvolvimento das ementas equilibradas e nutritivas.
  + Variedade de pratos para atender a diferentes preferências e necessidades dietéticas.

**Levantamento do Desperdício**:

* + Implementação de práticas para minimizar o desperdício de alimentos.

**Sustentabilidade**

* + Parcerias com fornecedores locais e sustentáveis.
  + Doação de excedentes alimentares (Refood) e aos alunos.

Ao analisar esses aspetos, a Brigada da Cantina assegura não apenas a qualidade do serviço oferecido, mas também a formação integral dos alunos, preparando-os para enfrentar os desafios do mercado de trabalho na área de hotelaria e restauração.

– Quantos estudantes foram envolvidos, como foi feita a distribuição de tarefas e qual a frequência de intervenção;

Doze estudantes estiveram envolvidos na Brigada da Cantina.

**Distribuição de Tarefas**

A distribuição das tarefas foi feita da seguinte maneira:

**Área de Cozinha**:

5 alunos foram os responsáveis pela preparação dos ingredientes (lavar, cortar, medir) e pela confeção dos pratos.

**Área de Serviço**:

7 alunos foram os responsáveis pela organização e supervisão dos empratamentos

**Área de Limpeza**

Os 12 alunos foram responsáveis pela limpeza de utensílios, equipamentos e áreas de preparação antes, durante e após o serviço.

**Frequência de intervenção**

Os Professores e profissionais experientes monitorizam as atividades, fornecendo orientação e feedback em tempo real.

O período analisado do desperdício alimentar e a elaboração das ementas foi feito semanalmente.

1. Antes do início do serviço, a equipa reúne-se para planificar a ementa e distribuir as tarefas.
2. Os alunos preparam os ingredientes e montam as estações de trabalho.
3. Durante o período de refeição, alunos atuam nas suas respetivas áreas, desde a cozinha até o empratamento e serviço.
4. Após o serviço, todos participam na limpeza e organização da cantina.

Este modelo garante que os estudantes recebam uma formação em todas as áreas, permitindo que adquiram experiência em todas as áreas operacionais.

– Como foi feita a divulgação à comunidade educativa;

A divulgação à comunidade educativa foi realizada de forma abrangente e eficaz. Quatro cartazes foram estrategicamente espalhados pelos espaços de refeições e lazer na escola, garantindo uma alta visibilidade.

– Metodologia de monitorização (check-list, registo fotográfico, pesagem de sobras das refeições e resíduos orgânicos, na cozinha);

Para garantir o cumprimento da implementação e gestão do projeto na escola, adotamos uma metodologia de controle que inclui diversas ferramentas e técnicas. Os principais métodos utilizados foram:

**Check-list**:

Verificação da colocação adequada dos cartazes.

Elaboração de tabelas para o registo do desperdício alimentar.

**Registo Fotográfico**:

Foram tiradas fotos para documentar a implementação e o progresso do projeto (cartazes nos espaços de refeições e lazer, pesagem do desperdício, empratamento)

**Pesagem de Sobras das Refeições**:

As sobras das refeições dos alunos e funcionários foram pesadas para monitorizar o desperdício de alimentos.

**Procedimento**:

Recolha das sobras após cada refeição.

Registo do peso total numa tabela.

Análise semanal para identificar padrões e áreas de melhoria.

.

**Implementação e Análise**

Os grupos específicos foram designados para cada atividade de monitorização, garantindo precisão e responsabilidade.

A análise semanal foi gerada a partir dos dados recolhidos numa tabela e posteriormente convertidos num gráfico para análise.

O objetivo foi reduzir o desperdício de alimentos e promover a conscientização sobre o consumo responsável.

Esta metodologia de monitorização permite uma avaliação contínua e detalhada do projeto, facilitando a identificação de áreas que necessitam de melhorias e promovendo a transparência e o envolvimento de toda a comunidade educativa.

– Estratégias de comunicação de divulgação da atividade e dos resultados, na escola (Facebook, cartazes, informação para os pais, etc.);

Para garantir que as atividades e os resultados do projeto foram divulgados de maneira eficaz e alcancem toda a comunidade educativa, implementamos uma variedade de estratégias de comunicação. As principais estratégias de comunicação utilizadas foram:

* Colocação de cartazes em áreas de alta visibilidade, refeitório e zona de lazer.
* Levantamento dos dados no refeitório.
* Exposição de gráficos, tabelas e fotos que mostram os resultados alcançados.
* Apresentação oral dos resultados e atividades à comunidade escolar.

– Registo fotográfico;

Uma imagem com texto, software, captura de ecrã, Software de multimédia

Descrição gerada automaticamente Uma imagem com texto, software, Software de multimédia, computador

Descrição gerada automaticamente

Uma imagem com texto, software, Software de multimédia, computador

Descrição gerada automaticamente

Uma imagem com texto, captura de ecrã, software, Software de multimédia

Descrição gerada automaticamente

– Outras evidências que considerem pertinentes.