

# Capacitação da Restauração do Ribatejo

## Lezíria do Tejo



# Carta Gastronómica

- ✓ Carta Gastronómica
- ✓ Edição física e digital da Carta Gastronómica



CARTA  
GASTRONÓMICA  
**ALENTEJO**  
MONUMENTA TRANSTAGANÆ  
GASTRONOMICA

alentejo



# Referencial de Certificação

- ✓ Construção do Referencial para a Certificação
- ✓ Sessões de divulgação do referencial

# Guia de Restaurantes Certificados

- ✓ Edição do Guia
- ✓ Edição em [e-book](#)
- ✓ [Booktrailer](#)
- ✓ Criação de imagem
- ✓ Criação de APP
- ✓ Ações de promoção

# Capacitação dos Agentes da Oferta da Restauração (Lezíria do Tejo)

## Referencial para a restauração Lezíria do Tejo

**Público-alvo: operadores da restauração do** Lezíria do Tejo

**Pretende ser:**

Inclusivo – adaptável aos vários tipos de restaurantes e de cozinha existentes na região;

Abrangente – abrange todo o território da Lezíria do Tejo;



Cofinanciado por:



# Capacitação dos Agentes da Oferta da Restauração (Lezíria do Tejo)

## Referencial para a restauração da Lezíria do Tejo

**Pretende ser:**

Diferenciador face à concorrência de outras regiões:

- Ferramenta que mais nenhuma região tem;
- Pode criar processos mais eficientes e eficazes e redutores de custos;
- Permite criar uma forte ligação entre a restauração e a cultura e produtos da região;
- Uma marca distintiva do que é genuíno.

# Capacitação dos Agentes da Oferta da Restauração (Lezíria do Tejo)

## Vantagens

- Uma ferramenta, que responda às necessidades em matéria de Segurança Alimentar e Qualidade no Serviço, num percurso conducente à melhoria contínua.
- A inserção no guia de restaurantes em papel e online;
- Seleção preferencial para divulgação e participação em eventos de gastronomia da Turismo da Lezíria do Tejo;
- Integração em pacotes turísticos eno-gastronómicos.
- Apoio à elaboração e tradução das cartas;
- Permitir distinguir os verdadeiros operadores da gastronomia da Lezíria do Tejo.



Cofinanciado por:



# Capacitação dos Agentes da Oferta da Restauração (Lezíria do Tejo)





# Capacitação dos Agentes da Oferta da Restauração (Lezíria do Tejo)

## 5. A Origem das Matérias-primas

5.1. Matérias-primas Ribatejanas(1 produtos DOP, IGP ou outro tipo de certificação)

5.2. Vinho (50%)



Cofinanciado por:



# Capacitação dos Agentes da Oferta da Restauração (Lezíria do Tejo)

## 6. Características da Confeção

### 6.1. Classificação da Confeção

- **Tipicamente Ribatejana** (50% de produtos Ribatejanos – peso excluindo água + receituário típico – carta gastronómica);
- **Com produtos Ribatejanos** (50% de produtos Ribatejanos – peso excluindo água);
- **Confeção Ribatejana** (receituário típico – carta gastronómica).

50% da Oferta  
Diária dentro  
das 3  
alternativas

6.2. Sazonalidade dos pratos (discriminação positiva, caso seja típico de todo o ano também deverá ser mencionado).

### 6.3. Fichas Técnicas das Receitas

# Capacitação dos Agentes da Oferta da Restauração (Lezíria do Tejo)

## 7. Serviço e Experiência Gastronómica

### 7.1. Tipos de Serviços/Experiência Gastronómica

**Contemporâneo**

**Tradicional**

**Típico**

**Familiar**



Cofinanciado por:



# Capacitação dos Agentes da Oferta da Restauração (Lezíria do Tejo)

## 7. Serviço e Experiência Gastronómica

### 7.1. Tipos de Serviços/Experiência Gastronómica

**Contemporâneo e Tradicional:** poderão considerar-se como categorias de topo, restaurantes com serviço mais cuidado e sofisticado, instalações e equipamentos com elevado nível de qualidade.

O **Tradicional** está associado à valorização de uma imagem nostálgica do Ribatejo, mais do que nunca, o atendimento, o serviço e o ambiente são elementos fundamentais para os clientes. Espera-se encontrar um local sofisticado, com decoração tradicional de extremo bom gosto, público com um nível de poder de compra médio-alto e comida refinada.

O **Contemporâneo** um local sofisticado, com decoração contemporânea de extremo bom gosto, público com um nível de poder de compra médio-alto e comida refinada.

# Capacitação dos Agentes da Oferta da Restauração (Lezíria do Tejo)

## 7. Serviço e Experiência Gastronómica

### 7.1. Tipos de Serviços/Experiência Gastronómica

**Típico:** enfatiza a decoração tradicional, rústica, a arquitetura pode ser de características utilitárias (antiga adega, lagar, etc.), a gastronomia é essencialmente baseada no receituário regional.

**Familiar:** enfatiza-se a qualidade da comida oferecida, espaço pouco característico, serviço familiar e informal.

# Capacitação dos Agentes da Oferta da Restauração (Lezíria do Tejo)

## ANEXO I - Auditoria – Cliente Mistério

## ANEXO II – Acessibilidades

# Capacitação dos Agentes da Oferta da Restauração (Lezíria do Tejo)

## Processo de certificação:

- Adesão voluntária;
- Análise do processo;
- Auditoria de concessão;
- Concessão do certificado;
- Publicação do Guia.

# Capacitação dos Agentes da Oferta da Restauração (Lezíria do Tejo)

## Propriedade do referencial:

- Turismo do Alentejo e Ribatejo, ERT

## Organismo de certificação:

- CERTIS - Controlo e Certificação



Cofinanciado por:





# Capacitação dos Agentes da Oferta da Restauração (Lezíria do Tejo)



**Obrigada pela vossa atenção!**

[paulo.cristo@turismodoalentejo-ert.pt](mailto:paulo.cristo@turismodoalentejo-ert.pt)

[luisvf@certis.pt](mailto:luisvf@certis.pt)



Cofinanciado por:

