

MEMÓRIA DESCRITIVA

I. Designação do Trabalho

“Acolher Sem Barreiras”

II. Objetivos do Trabalho

Com este trabalho pretendemos compreender melhor os desafios que as pessoas com necessidades específicas enfrentam quando frequentam espaços de restauração. Tivemos como principal objetivo promover o turismo inclusivo, refletindo sobre a importância de garantir acessibilidade física, comunicacional e comportamentais nos estabelecimentos de Restaurante e Bar.

Procurámos desenvolver soluções práticas que pudessem ser aplicadas no nosso futuro contexto profissional, sensibilizar a comunidade escolar para a importância do atendimento inclusivo e reforçar a ideia de que todos os clientes devem ser recebidos com igualdade, respeito e dignidade.

III. Metodologia utilizada na realização do trabalho

O trabalho foi desenvolvido através de uma metodologia participativa e colaborativa. Inicialmente realizámos uma pesquisa sobre turismo inclusivo, acessibilidade e boas práticas na restauração. Analisámos situações reais e debatemos em grupo as dificuldades que podem existir para pessoas com mobilidade reduzida, deficiência visual, auditiva ou outras necessidades específicas.

Posteriormente, fomos identificar problemas concretos e propor soluções. Criámos materiais de sensibilização e simulámos situações práticas de atendimento inclusivo, colocando-nos no lugar do cliente para compreender melhor as suas necessidades.

Ao longo do processo, refletimos em conjunto sobre o papel do profissional de Restaurante e Bar enquanto agente ativo na promoção da inclusão.

IV. Recursos utilizados

Para a realização do trabalho utilizámos recursos digitais (computador, internet e ferramentas de edição), documentos de apoio sobre acessibilidade e inclusão, materiais gráficos para elaboração de propostas de menus acessíveis e guiões de atendimento inclusivo.

Recorremos também a debates em sala de aula, partilha de experiências pessoais e simulações práticas, que foram fundamentais para tornar o trabalho mais realista e próximo da realidade profissional.

V. Resultados obtidos

Este projeto permitiu-nos desenvolver não só competências técnicas, mas também competências sociais e humanas. Como pontos fortes destacamos o trabalho em equipa, a criatividade na apresentação de soluções e a maior consciencialização para a importância da inclusão na restauração.

Como pontos menos positivos, sentimos alguma dificuldade inicial em compreender plenamente todas as necessidades específicas existentes e em adaptar algumas soluções à realidade de determinados espaços físicos.

Participar neste concurso fez-nos sentir mais responsáveis enquanto futuros profissionais. Percebemos que a inclusão não é apenas uma obrigação legal, mas um compromisso ético. A avaliação global da experiência é muito positiva, pois crescemos enquanto alunos e enquanto cidadãos, reforçando a nossa preparação para um mercado de trabalho mais justo, acessível e inclusivo.