

Processo Criativo

Projetos especiais são motivadores para os nossos alunos e tornam-se atrativos para os demais. A criatividade é parte do ADN da juventude, são ideias fantásticas para estimular a inovação e a originalidade. Sendo o desafio aceite por parte destes jovens, com o intuito de inovar e acrescentar valor à Rota Carmelita. Pensar no território e criar valor foram a motivação deste projeto.

Do esforço conjunto das duas escolas saíram imensas ideias e produtos, sendo o “Carmelito” apenas um deles. Uma escola ao serviço da sociedade, uma escola de futuro!



“Criatividade e inovação: a base da arte gastronómica nas mãos dos alunos da Escola de Hotelaria de Fátima”



Pastel “O Carmelito”

Avenida Beato Nuno,
Fátima

+351 249 530 630

www.ehf.pt

Carmelito

É com orgulho que apresentamos “O Carmelito”, um pastel criado e desenvolvido pela Escola de Hotelaria de Fátima, inspirado no estudo da Rota Carmelita - uma rota turística e unidirecional entre Coimbra e Fátima






Carmelito

O objetivo é potenciar e melhorar a Rota e a oferta turística no Município de Ourém e com isso, apoiar o comércio e serviços dos empresários, como lembrou a ACISO - Associação Empresarial de Ourém/Fátima, na apresentação deste projeto.

Enriquecido pelas melhores técnicas culinárias e de pastelaria fina, o “Carmelito” pretende dar valor acrescentado e turístico a esta Rota. A espiritualidade inerente à caminhada e à tranquilidade da natureza fizeram o seu caminho por entre as aulas destes jovens Chef's. Meditaram e puseram mãos ao serviço para deixarem a sua marca neste produto.

Os processos criativos também são contemplativos e por isso a Rota ajudou estes alunos no desenvolvimento pessoal das suas qualidades técnicas.



VENCEDOR MELHOR PROJETO
DE INOVAÇÃO

“**O Turismo é
a nossa marca
e está no
nosso ADN**”

- INSIGNARE



A Confeção

Com a orientação do chef José Abelho, formador da Escola de Hotelaria de Fátima, o resultado final além de muito apetecível, está disponível para ser apresentado ao público como uma inovação turística. A Escola Profissional de Ourém também ajudou e a interação entre ambas as escolas abriu horizontes de parte a parte. Foram produtores do molde para o acabamento final deste pastel, nomeadamente na colocação da canela que encerra e finaliza a apresentação final

Ingredientes - Recolhidos na Rota

