

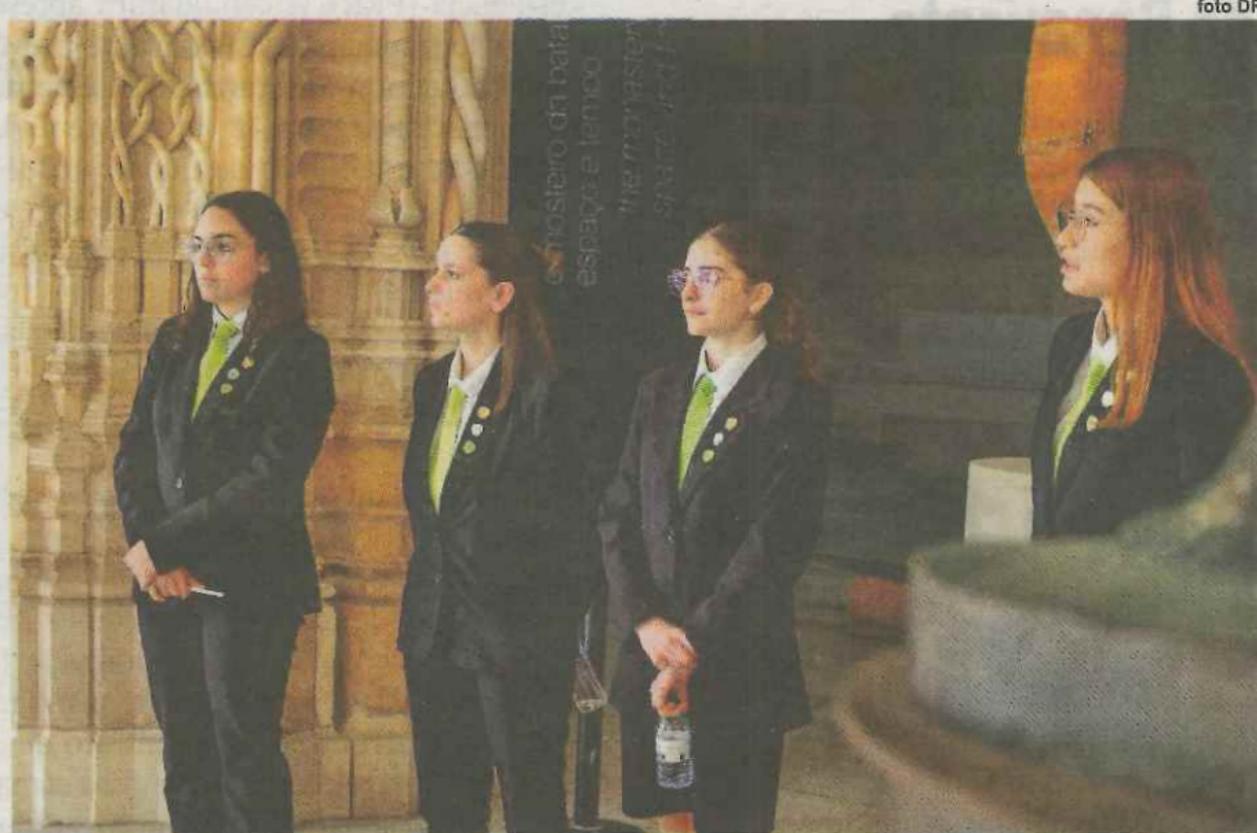
Alunos da Escola de Hotelaria de Fátima defendem provas de aptidão profissional

Estudantes apresentaram Prova de Aptidão Profissional perante um júri composto por vários profissionais do sector da hotelaria.

Na sexta-feira, 11 de Abril, terminou a 13.^a edição das “Cozinhas do Mundo – À Descoberta de Portugal”, onde os jovens finalistas da Escola de Hotelaria de Fátima colocaram à prova todas as suas aprendizagens dos últimos três anos. As provas dos alunos de Cozinha/Pastelaria e dos alunos de Restaurante/Bar resultaram dos projectos desenvolvidos pelos alunos em torno das regiões típicas de Portugal, destacando as suas distintas características gastronómicas. Cada prato apresentado reflectia os sabores, mas

também os produtos e receitas tradicionais dessas regiões.

Durante o culminar da edição das Cozinhas do Mundo, realizou-se também o Live TUR, onde os alunos do Curso de Turismo, realizaram provas nos Mosteiros de Alcobaça e Batalha, no Convento de Cristo, em Tomar e no Castelo de Ourém. A Prova de Aptidão Profissional testa as competências adquiridas ao longo do curso, sendo os alunos colocados à prova perante a presença de um júri composto por profissionais experientes e de destaque no mundo empresarial. Para além de enriquecer o evento, as participações dos júris também oferecem aos alunos uma valiosa exposição e feedback de especialistas do sector ●



Alunos da Escola de Hotelaria de Fátima mostraram o que aprenderam ao longo do curso