

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

No passado dia 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 projetos desenvolvidos pelos alunos em torno das regiões típicas de Portugal, destacando as suas distintas características gastronómicas. Cada prato apresentado refletia 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 setor. Um agradecimento especial a todos os jurados que colaboraram com a Escola de Hotelaria de Fátima, na avaliação do desempenho dos nossos alunos!

A direcção da Insignare

Texto escrito segundo as regras do Novo Acordo Ortográfico de 1990

DR

