Samuel Santos conquista medalha de ouro no WorldSkills 2022

"Foi a cereja no topo do bolo"

Foi desta forma que o jovem *chef* de cozinha, Samuel Santos, encarou a medalha de ouro que conquistou no WorldSkills Competition 2022, realizado em finais de Outubro na Suíça. "Estava consciente de que dei o meu melhor e fiquei satisfeito com a minha prestação", acrescenta, referindo que "a medalha de ouro foi a cereja no topo do bolo, foi o reconhecimento do trabalho desenvolvido", durante quatro dias de competição e três anos de preparação.

Natural da freguesia de Santa Catarina da Serra, Samuel Santos tem 23 anos e apurou o seu gosto pela cozinha na Escola de Hotelaria de Fátima, da qual guarda boas recordações e bons amigos. "Foi um local importante para a minha formação base, transmitida pelos *chefs* Yannick Genard, Ricardo Raimundo e Lisa Silva", refere o jovem, que sempre gostou de cozinhar.

E também de competir! Durante "muitos anos", foi atleta de meio fundo na Juventude Vidigalense, em Leiria. E quando ingressou na Escola de Hotelaria de Fátima, a adrenalina da competição continuou presente, tendo participado em diversos concursos ao longo do seu percurso escolar.

Incentivado pelo *chef* Yannick Genard, inscreveu-se no Campeonato das Profissões em 2019, tendo representado, na área da cozinha, Portugal e o Instituto de Emprego e Formação Profissional de Santarém (IEFP). Passou pelas diferentes fases da competição: escolar, regional, nacional, europeia (EuroSkills, disputada na Áustria em 2020 onde obteve a Medalha de Excelência) e mundial (WorldSkills, realizada agora na Suíça). Neste ciclo de preparações, contou sempre com o apoio dos *chefs* Yannick Genard, Sérgio Parente (IEFP de Santarém) e Miléne Nobre (IEFP de Faro). "Fiquei muito feliz com a distinção", afirma, explicando que "a competição teve a duração de quatro dias, onde tive de apresentar vários pratos, desde entradas, pratos principais e sobremesa".

Neste momento, Samuel Santos é *chef* de cozinha no restaurante Casa do Castelo, na Vila Medieval de Ourém, onde proporciona momentos gastronómicos, valorizando sabores e saberes da região. Paralelamente, fundou a Creative Cooking, onde realiza pequenos almoços de casamentos, compostos por diversas iguarias, doces e salgadas, confeccionadas ao pormenor para o início do *Grande Dia*. Deixamos aqui o contacto para os eventuais interessados: 919 167 312.

Quanto ao futuro, a senda é continuar a aprender e criar um atelier, onde poderá proporcionar experiências gastronómicas.

"Fiquei muito feliz com a distinção", afirma o ex-aluno da Escola de Hotelaria de Fátima, que apresentou vários pratos durante os quatro dias de competição