

Chefs EFTH & Açores^(PT)

22 de junho

Sandro Meireles

Nascido em Paços de Ferreira, formou-se em 1996 na Escola de Hotelaria e Turismo do Porto, onde inicia a sua vida profissional, como monitor, tendo posteriormente colaborado em diferentes projetos na Região Norte do país. Em 2004 voa até Macau, onde permanece um ano, antes de se fixar em S. Miguel como responsável de cozinha do Hotel Holiday Inn. Colabora com a EFTH desde 2007, projeto que abraçou com grande dedicação, e que agora coordena, com particular atenção à vertente formativa.



Pedro Oliveira

Concluiu o curso na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa/Núcleo de Setúbal, em 2001. Mas foi em 1998, no Chateau Impney Hotel, em Worcestershire, Inglaterra, que teve o primeiro contacto com o mundo da cozinha, pelo qual desde logo se entusiasmou. Após 10 anos de experiência em Lisboa em hotéis de referência como o Cascais Miragem e Meridien, regressa à sua ilha natal em meados de 2010 para integrar o projeto da EFTH como um dos chefs/formadores.



Hugo Ferreira

Nascido em S. Miguel, formou-se em 2004 na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril. Cedo faz as malas para o estrangeiro, procurando a influência gastronómica de vários países como França, Inglaterra, Luxemburgo, Canadá e Rússia. Trabalhou com muitos chefs, alguns de renome, como Alberto Chicote (Nodo, Madrid) ou Hervé Pronzato (Danai Beach Resort, Grécia). Foi em terras helénicas que trabalhou mais anos, entre 2006 e 2009. Desde o início de 2011 é um dos chefs/formadores da EFTH.



Guiomar Correia

Natural de São Miguel, formou-se na EFTH de Ponta Delgada em 2003. Inicia a sua atividade no Restaurante A Colmeia com o Chef João Rieff. No seu percurso teve a colaboração do Chef Miguel Castro e Silva. Abraçou o desafio de chefiar o Restaurante A Colmeia, cargo que exerce desde 2004. Ao longo do seu percurso procura atualizar-se através de vários estágios e formações no Continente com o objetivo de dinamizar a gastronomia açoriana.



Nélia Amorim

Nélia Amorim sempre sentiu muita curiosidade e gosto pela cozinha, com especial interesse em saber um pouco de várias cozinhas como a italiana, mexicana, etc. Formou-se em 1989 na Escola Profissional de Capelas, e desde essa data trabalha no Hotel Caloura, passando a chefiar a cozinha a partir de 2001. Tem apostado muito na sua atualização e valorização profissional através da participação em várias ações de formação para profissionais promovidas pela EFTH.



Chefs EFTH & Açores^(PT)

22 de junho



Luís Pedro

Colaborador do Grupo Bensaude desde 1985, começou a sua carreira no Hotel São Pedro onde viria a assumir o seu primeiro cargo de chefia. Nos anos de expansão do Grupo Bensaude participou como Chef Formador na abertura de vários hotéis em S. Miguel, Terceira, Faial e Lisboa. De 2009 a 2012 chefou a cozinha do Hotel Avenida e já este ano passa a liderar a cozinha no ambicioso projeto de requalificação do emblemático Terra Nostra Garden Hotel.



Vítor Medeiros

Em 2003 inscreve-se na EFTH, onde cresceu a sua paixão pela cozinha. Ao longo do curso participou em diversos eventos, destacando-se o fim-de-semana gastronómico dos Açores, na Pousada dos Vinháticos, na Ilha da Madeira. Após de completar o seu curso, em 2006, colaborou alguns meses com a EFTH, ainda no Hotel S. Pedro. Em 2007 foi convidado para trabalhar no Restaurante Ala Bote, onde se encontra a trabalhar atualmente.



Paulo Costa

Paulo Costa tem como primeiras recordações de cozinha a azáfama e o aroma de bolos lêvedos frescos feitos pela mãe. Interessa-se pela cozinha e ingressa na EFTH terminando o curso em 2009, ano em que representou a Escola no Festival Internacional de Chá do Atlântico. Após concluir o curso, e através da Escola, estagia 6 meses no Walt Disney Resort, Florida, EUA. Regressa às Furnas, sua terra natal, com o desafio de na qualidade de chef e sócio criar uma ementa para o Restaurante/Bar Caldeiras e Vulcões, que abre no Verão de 2011.



Nuno Santos

Nascido em S. Miguel, inicia os estudos superiores numa licenciatura em Engenharia Civil, mas cedo percebe que algo lhe estava destinado mas noutra área totalmente diferente. Por isso desiste do curso e envereda pela cozinha de corpo e alma. Forma-se na EFTH em 2010 no curso de Cozinha/Pastelaria (Qualificação pós 12º ano), e ao abrigo da colaboração entre a Escola e a Universidade Johnson & Wales tem oportunidade de estudar alguns meses nos EUA, onde continua a sua evolução. É atualmente cozinheiro e formador na EFTH.



João Carvalho

Em 2007 inscreve-se na EFTH, terminando o curso de cozinha/pastelaria em 2010. Poucos meses depois viaja para o Walt Disney World, Flórida, EUA, através da escola, onde realiza um estágio de 6 meses, em Saratoga Springs Resort&Spa no restaurante "The Turf Club Bar&Grill", como Chef de Partida. Em 2011 regressa a S. Miguel tendo colaborado com Hotel Camões, e atualmente com o restaurante "Colégio 27", em Ponta Delgada.