

Chefs EFTH & Açores

23 de Junho



Pedro Oliveira nasceu em S. Miguel e formou-se em 2001 na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa/Núcleo de Setúbal. 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 5* e Le Meridien 5* (atual Tiara Park), regressa à sua ilha natal em meados de 2010 para integrar o projeto da EFTH como um dos chefs/formadores.



Nuno Santos nasceu em S. Miguel, frequentou o curso de Engenharia Civil, mas cedo percebeu que algo lhe estava destinado, e decide enveredar 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 com a Universidade Johnson & Wales teve oportunidade de estudar alguns meses nos EUA. É atualmente formador na EFTH e sub-chefe no Restaurante Anfiteatro, onde se tem vindo a afirmar de forma sólida e crescente como um dos melhores profissionais dos Açores.



Nos últimos anos os Chefs EFTH, em conjunto com a sua equipa, formaram muitos alunos, alguns dos quais conquistaram vários prémios a nível nacional e internacional. Ambos têm realizado inúmeros workshops, formações e jantares vínicos em diferentes ilhas dos Açores, permitindo assim que a experiência e o know-how da EFTH sejam levados a todas as ilhas do arquipélago. Têm igualmente contribuído para a promoção da Região no país e no estrangeiro, através da realização de Showcookings, jantares e outros eventos gastronómicos de grande projecção.

Chefs Açores



Andreia Silva

Andreia Silva tem 20 anos, nasceu e cresceu na Ilha Graciosa onde, aos 16 anos de idade, decidiu dar um rumo à sua vida profissional e com base no seu gosto pela pastelaria que tem desde criança, ingressou no curso de Cozinha e Pastelaria na Escola de Formação Turística e Hoteleira. Começou a sua vida profissional com uma experiência no Restaurante Forneria São Dinis, mais tarde teve a proposta de ir para a Pastelaria do Hotel Azor, abraçando junto com a equipa um projeto de raiz.



Jorge Metade

Jorge Metade de 22 anos, natural da cidade da Lagoa, mostrou interesse na culinária desde muito novo e aos 18 decidiu ingressar no curso Técnico de Restauração - Cozinha/Pastelaria na Escola de Formação Turística e Hoteleira onde fez toda a sua formação. Ganhou em 2016 o 1º lugar do Concurso Europeu “Olivier Roellinger”. Atualmente desempenha as suas funções no Azor Hotel onde tem a oportunidade de estar ligado à agricultura biológica, outra grande paixão deste jovem Açoriano.



José Oliveira

José Oliveira, formou-se como profissional de Hotelaria na área de Cozinha/Pastelaria, com estágios no Club House Vila Sol em Vilamoura e no Cidnay – Hotelaria e Turismo em Santo Tirso. A sua experiência profissional passa pelo Restaurante Marinheiro, em Febres, Cantanhede, o Restaurante Milénio em Mira, o Restaurante Valentin’s no Luxemburgo e o Hotel do Caracol em Angra do Heroísmo. É atualmente formador na Escola Profissional da Praia da Vitória.



Miguel Noia

Miguel Nóia nasceu no ano de 1985 em Ponta Delgada e iniciou a sua formação em Cozinha e Pastelaria no ano de 2011, na Escola de Formação Turística e Hoteleira, deixando para trás uma licenciatura em Relações Públicas. Nesse mesmo ano abre um negócio de food truck de comida saudável, a Pachamama. Entre 2012 e 2015 adquire experiência profissional em diversas cozinhas europeias. Regressa a Ponta Delgada em 2015, onde passa a integrar a equipa do Restaurante Casa Açoriana. O ano de 2016 viu Miguel Nóia abrir Casa da Rosa, um restaurante de comfort food bem no centro de Ponta Delgada.

Chefs Açores



Andreia Amaral

Andreia Amaral, de 29 anos é natural de Lomba de S.Pedro. Apaixonada desde sempre pela cozinha, forma-se na Escola de Formação Turística e Hoteleira, e inicia a sua carreira com um estágio na Associação Agrícola de S.Miguel. Posteriormente, trabalhou no restaurante A Tasca onde desenvolve as suas aptidões de liderança e criatividade. Em 2016 aceita o desafio de chefiar o restaurante Q' é Nosso, onde tem desenvolvido um trabalho, com reconhecimento do mesmo, em gastronomia tipicamente açoriana e tem sido bem-sucedida.



Raul Damásio

Raul Damásio, natural de Ponta Delgada, formou-se em 2014 na EFTH, curso de Cozinha/Pastelaria (pós 12º), e estagiou no Hotel Colmeia. Trabalhou na Quinta dos Sabores, em Rabo de Peixe, onde teve a oportunidade de trabalhar não só na cozinha mas também na própria quinta, aprendendo ainda sobre o produto e o seu cultivo. Com vontade de conhecer mais, foi trabalhar para o Restaurante Calçada do Cais em 2015 e chegou ao cargo de sub chef.



Henrique Lopes

Henrique Lopes nascido em Lisboa e criado no distrito de Setúbal, frequentou o curso de Desporto, mas cedo percebeu que algo lhe estava destinado, e decide enveredar pela cozinha de corpo e alma. Forma-se na EFTH em 2013 no curso de Cozinha/Pastelaria (Qualificação pós 12º ano), começa por trabalhar no Anfiteatro Lounge e é atualmente o "Sushiman" no Restaurante Anfiteatro onde procura criar pratos de fusão.



Paula Toledo

Paula Toledo, nasceu há 38 anos na Ilha Terceira. Integrou o Terceira Mar Hotel, da Bensaúde Hotels, em 2003, onde tem desenvolvido a sua carreira. Com o seu contributo, o Restaurante Monte Brasil já arrecadou alguns prémios, onde se destacam os de Melhor Restaurante, Melhor Entrada, Melhor Prato de Peixe e Melhor Sobremesa, no Terceira Best Food Award's em 2014 e 2015. A forte aposta do Grupo em formação continua tem-lhe dado oportunidade de marcar presença em diversas ações de formação para profissionais ministradas na EPPV e na EFTH.

Serviço de Vinhos

Luis Pereira

Luís Pereira, natural de São Miguel iniciou o curso de Técnico de Restaurante/Bar em 2011 na Escola de Formação Turística e Hoteleira. Após ter terminado a formação em 2014, trabalhou no Wine Tapas Bar Reserva, em Ponta Delgada, onde começou a explorar mais a vertente de enologia. Em maio de 2016 apareceu a oportunidade de trabalhar na empresa DHM, no Azor Hotel, onde atualmente se encontra a trabalhar.



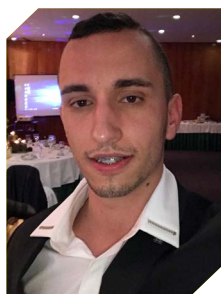
Marta Pacheco

Marta Pacheco, natural de São Miguel, formou-se na Escola de Formação Turística e Hoteleira entre 2010 e 2013, no curso de Restaurante/Bar. Depois de terminar o curso, fez estágio no Restaurante do Hotel Vale do Navio, onde continua a trabalhar como Empregada de Mesa/Bar.



Artur Botelho

Artur Botelho nasceu em São Miguel, Açores, há 24 anos. Desde muito cedo tinha uma paixão e uma enorme curiosidade sobre o mundo da hotelaria e daí ter decidido ingressar na EFTH em 2008 terminando o curso de Técnico de Restaurante – Restaurante/Bar em 2011. Em 2012, através do programa de estágios Eurodisseia, foi até França estagiar por 6 meses onde desempenhou funções de serviço de bar e restaurante em bares e restaurantes locais. Regressou a São Miguel onde permaneceu 1 ano no projeto do Gin Club em Ponta Delgada. Atualmente cumpre funções de Mesa/Bar no Hotel The Lince Azores.



Ricardo Pedro

Ricardo Pedro, 24 anos, natural de Vila Franca do Campo, ilha de São Miguel, formou-se na Escola de Formação Turística e Hoteleira, no curso de Restaurante/Bar entre 2009 e 2012 onde cresceu a paixão pela profissão. Destacou-se como Bartender e iniciou a sua carreira no Hotel Lince em Ponta Delgada. Trabalhou 2 anos em Londres, Inglaterra e atualmente exerce funções de Supervisor de Bares no Santa Barbara Eco-Beach Resort na Ribeira Grande.

