

open LABS

Kitchen



WELCOME TO OPEN KITCHEN LABS



Bem-vindos ao Open Kitchen Labs!

OK Labs pretende ser um espaço de inovação, onde a partilha de ideias, de técnicas, de conhecimento e de equipamento serão fundamentais.

Será um gosto ter-vos connosco e congratulamo-nos com a vossa presença, desejando que a vossa permanência entre nós seja positiva e profícua.

Este pequeno guia de acolhimento reúne uma séria de informações essenciais sobre o funcionamento da nossa escola, bem como algumas das regras que precisamos de cumprir para uma boa performance em equipa.

O nosso sucesso reveste-se do sucesso dos nossos parceiros, pelo que esperamos poder cooperar convosco no sentido do vosso sucesso. Da mesma forma, esperamos pelos vossos contributos para encontrar soluções que nos levem a todos mais além.

As rotinas aqui apresentadas devem fazer parte integrante do nosso dia-a-dia.

Sejam bem-vindos à vossa nova casa!

Bom trabalho,
Ana Paula Pais

Índice

1	A equipa da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra.....	4
2	Estrutura da Escola de Coimbra	5
2.1	Parques de estacionamento	5
2.2	Jardins e espaços verdes	5
2.3	Uma escola, dois edifícios.....	5
2.3.1	Ala nascente.....	5
2.3.2	Ala poente.....	6
3	Regras fundamentais.....	9
3.1	Higienização de espaços	9
3.2	HACCP.....	9
3.3	Sustentabilidade	9
3.4	Respeito pelo outro e espírito de equipa	10
4	Horários e Funcionamento	11
4.1	Horário da Escola.....	11
4.2	Funcionamento da Copa e da Plonge	11
4.3	Congelamento e Refrigeração	11
4.4	Recolha de resíduos.....	11
4.5	Secretaria e Serviços Administrativos.....	11
5	Aluguer de espaços	12
5.1	Sala de formação <i>standard</i> , com luz natural	12
5.2	Sala de informática, com luz natural	12
5.3	Auditório, com capacidade até 150 pessoas	12
5.4	Espaços técnicos (cozinha, pastelaria, auditório técnico, restaurante e bar).....	12
5.5	Notas finais	13
6	Princípios gerais para aluguer e utilização de espaços.....	14
6.1	Condições de utilização	14
6.1.1	Seguro de acidentes pessoais	14
6.1.2	Intransmissibilidade das autorizações	14
6.1.3	Normas gerais para utilização das instalações.....	15
7	<i>Mentoring</i>	16
7.1	Os mentores	16
7.1.1	Hugo Carvalho – Especialista em gestão hoteleira	16
7.1.2	Sandra Soares – Especialista em empreendedorismo	16
7.1.3	Joana Botelho – Especialista em marketing.....	16
7.1.4	João Lima – Especialista em Nutrição e Dietética	17
7.1.5	Vera Cunha – Especialista em comunicação e recursos humanos	17
7.1.6	Ricardo Santos – Especialista em Pastelaria	17
7.1.7	David Gomes – Especialista em padaria.....	18
7.1.8	Luís Lavrador – Especialista em Cozinha	18
7.1.9	Paulo Pechorro – Especialista em vinhos.....	18
7.1.10	Eduardo Vicente – Especialista em bar	19

1 A equipa da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra

Ana Paula Pais – Diretora da Escola de Coimbra

Ana Paula Pais é a nossa anfitriã.

Uma anfitriã que estará disponível sempre que necessitarem e de portas abertas para receber as vossas sugestões e propostas, com vista à nossa/vossa melhoria contínua.

anapaula.pais@turismodeportugal.pt

Antónia Portugal – Coordenação de Formação

A Antónia Portugal é a pessoa responsável por toda a formação inicial da Escola de Coimbra

antonia.portugal@turismodeportugal.pt

Dora Caetano – Coordenação de Food & Beverage

A Dora Caetano será quem acompanhará, mais de perto, a vossa estadia na Escola de Coimbra. Será com ela que devem tratar das requisições de materiais, palamenta e equipamento. Com a Dora também deverão tratar das questões de reserva de espaços.

Caso necessitem guardar bens alimentares no frio, também é com a Dora que devem falar.

dora.caetano@turismodeportugal.pt

Sandra Simões – Coordenação de Formação Executiva

A Sandra Simões é a pessoa responsável por toda a formação executiva da Escola de Coimbra, sendo ela a pessoa certa para vos assessorar no programa de *mentoring*, ajudando-vos a encontrar o mentor que vocês precisam.

sandra.simoese@turismodeportugal.pt

Sofia Andrade – Assessoria Financeira

A Sofia Andrade é a pessoa responsável por todas as questões financeiras da Escola de Coimbra. Caso tenham dúvidas sobre pagamentos, recibos, seguros, é com a Sofia que devem falar.

sofia.andrade@turismodeportugal.pt

Francisco Lima – Responsável das Tecnologias de Informação

O Francisco Lima é a pessoa responsável pelas Tecnologias de Informação, na Escola de Coimbra, sendo ele que resolve todas as questões relacionadas com Internet, Passwords e Wi-Fi.

francisco.lima@turismodeportugal.pt

Equipa de Segurança

São as pessoas que vos recebem assim que entram na escola, e são também eles que vos ajudam na abertura e fecho de salas.

vigilantes.ehtc@turismodeportugal.pt

2 Estrutura da Escola de Coimbra

2.1 Parques de estacionamento

O estacionamento automóvel na Escola de Coimbra está dividido em 3 grandes áreas reservadas à Escola:

Parque 1

Localizado em frente à entrada principal da Escola com capacidade para 40 automóveis, composto por uma zona circular de emergência para ambulâncias e convidados da Escola.

Parque 2

Localizado junto ao portão de serviço. Este parque destina-se ao estacionamento, unicamente das viaturas da Escola, havendo uma área reservada para descargas de mercadorias, sendo por isso proibido estacionar neste parque.

Parque 3

Localizado na parte de traz do edifício com capacidade para 22 carros; reservado a colaboradores e Direção.

2.2 Jardins e espaços verdes

Na Escola de Coimbra tentamos manter os espaços verdes limpos, mas só com a colaboração de todos podemos manter a zona envolvente cuidada, limpa e verde.

Não pise a relva, não coloque papéis, copos, lixo e pontas de cigarro para o chão.

Coloque o cigarro no cinzeiro quando acabar de fumar.

2.3 Uma escola, dois edifícios

A Escola de Coimbra é composta por dois edifícios: A ala nascente e a ala poente.

2.3.1 Ala nascente

2.3.1.1 Piso 0

No piso 0 da ala nascente, funcionam os seguintes serviços:

- a) Direção;
- b) Serviços administrativos;
- c) Gabinete multidisciplinar (projetos de responsabilidade social e ambiental);
- d) Lavandaria (local de lavagem de roupa do restaurante, cozinha e fardas dos colaboradores);
- e) Auditório principal (com capacidade para 100 pessoas, equipado com cadeiras com palmatória, ar condicionado, computador e equipamento de som e vídeo).

2.3.1.2 Piso 1

No piso 1 da ala nascente, pode encontrar os seguintes espaços:

- a) Biblioteca;
- b) Sala de professores;
- c) Salas de aula – de 9 a 13 e de 201 a 204 (equipadas com mobiliário pedagógico, quadro cerâmico, computador e videoprojector);
- a) Sala de informática (equipada com mobiliário pedagógico, quadro cerâmico, videoprojector e 12 postos de trabalho individuais, ou 24 em pares);
- b) Sala de provas organoléticas (equipada com luz branca, máquina de lavar copos, bancada com cuba de lavagem, computador e videoprojector).

2.3.2 Ala poente

2.3.2.1 Piso -1

No piso -1 da ala poente funciona o refeitório e a cafetaria, sendo o local onde a comunidade Escolar toma as suas refeições no horário estabelecido.

O refeitório funciona, nos dias úteis, entre as 12h30 e as 14h00, sendo necessário reservar a sua refeição.

A cafetaria funciona, nos dias úteis, entre as 09h30 e as 16h30.

2.3.2.2 Piso 0

No piso 0 da ala poente funcionam todas as áreas técnicas da Escola de Coimbra:

- a) Economato
 - Secção de receção de mercadorias, composta por zona de receção de mercadorias e zona de armazenamento. Primeira secção a receber os alimentos a utilizar na produção, exploração e formação.
- b) Pastelaria
 - Local utilizado para formação inicial, assim como para demonstrações temáticas e workshops. Aqui pode encontrar o seguinte equipamento:
 - Câmara de frio positivo (2)
 - Câmara de frio negativo (1)
 - Máquina de lavar de capota (1)
 - Fornos de pastelaria (2)
 - Estufa (1)
 - Forno convetor (1)
 - Amassadeira grande (1)
 - Amassadeira média (2)
 - Batedeira grande (1)
 - Batedeira média (3)
 - Fogão (1)
 - Paco Jet (1)
 - Processadora de gelados (2)
 - Microondas (1)

- Toda a palamenta e material necessário a esta área
- c) Cozinhas Individuais
Local utilizado para formação inicial, assim como para demonstrações temáticas e workshops. Aqui pode encontrar o seguinte equipamento:
 - Câmara de frio positivo (1)
 - Forno convetor (1)
 - Desidratador de frutas e legumes (1)
 - Forno Kamado (1)
 - Microondas (1)
 - Robot de cozinha – Robot Cook (1)
 - Fogão com forno (12)
 - Toda a palamenta e material necessário a esta área
- d) Auditório técnico
Local onde destinado a apresentações ou demonstrações. Aqui pode encontrar o seguinte equipamento:
 - Frio positivo (1)
 - Forno (1)
 - Placa de indução (1)
- e) Cozinha Central
Local onde são confeccionadas todas as refeições para a comunidade Escolar. Aqui pode encontrar o seguinte equipamento:
 - Câmara de frio positivo (2)
 - Forno convetor (1)
 - Fogão (2)
 - Chapa lisa e ondulada (1 de cada)
 - Grelhador de pedra vulcânica (1)
 - Marmita (1)
 - Sautaise (1)
 - Salamandra (1)
 - Fritadeira elétrica (1)
 - Robot de cozinha – robot coupe (1)
 - Plonge com máquina de lavagem de túnel (1)
 - Toda a palamenta e material necessário a esta área
- f) Restaurante pedagógico
Local destinado à formação inicial, aberto ao público, que pode ser utilizado mediante reserva prévia para testes de conceito. Aqui pode encontrar todo o mobiliário e equipamento necessário a esta área
- g) Bar pedagógico
Local destinado à formação inicial, que pode ser utilizado mediante reserva prévia para testes de conceito. Aqui pode encontrar todo o mobiliário e equipamento necessário a esta área
- h) Copa geral
Destinada à lavagem de louças e que dá apoio ao restaurante e ao bar
- i) Área de frios

Espaço com duas câmaras de frio negativo e três câmaras de frio positivo, comuns a todos os alunos e formadores

j) **Garde-manger**

Local de preparação de carnes, peixes e legumes, onde se encontra uma fiambreira, uma máquina de embalar a vácuo e um abatedor de temperatura, comuns a todos os alunos e formadores

A utilização de qualquer área da escola está sujeita à sua disponibilidade e implica que se faça um pedido de autorização à Dora Caetano com uma antecedência mínima de 24horas.

2.3.2.3 Piso 1

No piso 1 da ala poente, pode encontrar os seguintes espaços:

- a) Biblioteca;
- b) Salas de aula – de 1 a 8 (equipadas com computador e videoprojector);

3 Regras fundamentais

Tal como qualquer outra escola, também a Escola de Coimbra é composta por pessoas, cada uma com objetivos e funções diferentes. Desta forma é essencial manter um ambiente saudável, disciplinado, franco e cordial, refletindo-se claramente na qualidade da formação e no sucesso dos nossos alunos.

O ambiente em que operamos utiliza alimentos perecíveis e aqui coabitam muitas pessoas diariamente. Como tal, é de extrema importância que cada um assuma as suas responsabilidades para mantermos os espaços limpos e com boas condições de higiene. Desta forma, solicitamos a cada utilizador que tenha em consideração as seguintes regras::

3.1 Higienização de espaços

- ✓ Cada vez que se utiliza um espaço da área técnica, deve ser contemplado tempo para o plano de limpeza e higienização dos espaços que serão utilizados por forma a deixar tudo impecável;
- ✓ Para que o material utilizado nas cozinhas esteja sempre disponível para todos os cursos, a sua lavagem e arrumação, deve ser feita pelos utilizadores, imediatamente após a sua utilização;
- ✓ No final de cada utilização do espaço, os utilizadores deverão certificar-se de que não fica lixo nos caixotes, e que tudo ficou devidamente limpo e arrumado;
- ✓ O equipamento e material utilizado deve ser limpo e higienizado, no final de cada utilização;
- ✓ Quando sair no final dos testes, ter a certeza que levam tudo o que vos pertence.

3.2 HACCP

- ✓ Devem ser respeitadas e cumpridas as regras de HACCP;
- ✓ Os géneros frescos, crus ou cozinhados devem, impreterivelmente, ser guardados em frio, devidamente acondicionados e etiquetados;
- ✓ Caso existam dúvidas sobre as regras de HACCP, deve ser questionado um Chefe ou a Dora Caetano.

3.3 Sustentabilidade

A Escola de Coimbra é uma eco-escola e, por isso, solicitamos a todos os utilizadores o cumprimento das seguintes regras:

- ✓ Reduzir ao máximo o consumo energético e de água;
- ✓ Realizar a separação seletiva de resíduos. Para isso todos os espaços da escola estão equipados com pequenos eco-pontos.

3.4 Respeito pelo outro e espírito de equipa

A área técnica da Escola de Coimbra acolhe diversos projetos, sendo que na base do sucesso de todos, e de cada um em particular, deverá estar o respeito e uma boa comunicação. Desta forma, apelamos à vossa compreensão e empenho no cumprimento das seguintes regras:

- ✓ Se vir alguém em dificuldade, disponha-se a ajudar;
- ✓ Informe antecipadamente sobre a sua necessidade de utilização de espaços, materiais e equipamentos;
- ✓ Tome a iniciativa e promova o espírito de partilha;
- ✓ Quando detetar um problema, proponha-nos uma solução;
- ✓ Quando detetar uma avaria, informe.

4 Horários e Funcionamento

4.1 Horário da Escola

A Escola de Coimbra encontra-se em funcionamento, de segunda a sexta-feira, das 08h30 às 21h00.

A abertura e fecho e fecho de salas, deverá ser solicitada ao vigilante, na receção da escola. Caso haja necessidade de utilizar as instalações fora do horário normal de funcionamento, ou ao sábado, solicitamos o envio de um email para a Dora Caetano, que tratará de verificar a disponibilidade do espaço pretendido, bem como de passar a informação aos vigilantes.

4.2 Funcionamento da Copa e da Plonge

A Copa e a Plonge da Escola de Coimbra funcionam apenas em horário letivo, quando há aulas de serviço de restauração e bebidas e de cozinha, e é assegurada por alunos. Neste sentido, se estiver prevista a utilização de louças, materiais e palamenta de cozinha, a sua lavagem e higienização ficará a cargo dos utilizadores.

4.3 Congelação e Refrigeração

Tem necessidade de guardar bens alimentares nas nossas câmaras de congelação e/ou refrigeração? Nós guardamos!

Para tal, basta que nos entregue os seus bens, até às 17h00, e que estes sejam colocados dentro de uma caixa de plástico, fechada, com as seguintes indicações:

- ✓ Nome do proprietário;
- ✓ Identificação do produto;
- ✓ Fim a que se destina;
- ✓ Data de preparação/confeção;
- ✓ Data de validade.

4.4 Recolha de resíduos

Os resíduos produzidos são retirados diariamente de todas as secções da área técnica e colocados no exterior, nos respetivos contentores. Antes de colocar os resíduos nos contentores de reciclagem, estes devem ser reduzidos.

A recolha de lixo orgânico e indiferenciado é feita diariamente pelos serviços municipalizados, sendo a recolha de resíduos recicláveis realizada sempre que se justifique.

4.5 Secretaria e Serviços Administrativos

A Secretaria e os Serviços Administrativos da Escola de Coimbra funcionam de segunda a sexta-feira, das 09h00 às 17h30.

5 Aluguer de espaços

5.1 Sala de formação *standard*, com luz natural

Inclui:

- ✓ Mobiliário pedagógico
- ✓ Quadro cerâmico
- ✓ Computador
- ✓ Videoprojetor

Valor/hora: 12,50€

Valor/hora, em horário pós-laboral: 10,00€

5.2 Sala de informática, com luz natural

Inclui:

- ✓ Mobiliário pedagógico
- ✓ Quadro cerâmico
- ✓ Computador
- ✓ Videoprojetor
- ✓ Postos de trabalho individuais

Valor/hora: 25,00€

Valor/hora, em horário pós-laboral: 20,00€

5.3 Auditório, com capacidade até 150 pessoas

Inclui:

- ✓ Cadeiras com palmatória
- ✓ Computador
- ✓ Videoprojetor
- ✓ Sistema de som completo
- ✓ Ar condicionado

Valor/dia – 8 horas: 250,00€

Valor/meio dia – 4 horas: 150,00€

5.4 Espaços técnicos (cozinha, pastelaria, auditório técnico, restaurante e bar)

Inclui equipamentos e materiais da respetiva área técnica.

Valor/hora: 50,00€

5.5 Notas finais

- ✓ A Escola de Coimbra disponibiliza, ainda, o aluguer de longa duração pressupõe a ocupação e pagamento de espaço por um período igual ou superior a 10 dias úteis seguidos. Valor/dia: sob consulta;
- ✓ As reservas e alugueres de espaços estão sujeitas à nossa disponibilidade;
- ✓ Os valores apresentados incluem água e energias, materiais e equipamentos;
- ✓ Os valores apresentados incluem uma explicação sobre o funcionamento dos equipamentos existentes;
- ✓ Os pagamentos deverão ser realizados nos nossos Serviços Administrativos no primeiro dia de utilização do espaço;
- ✓ Aos preços referidos acresce IVA

6 Princípios gerais para aluguer e utilização de espaços

- ✓ O aluguer de instalações pode destinar-se a uma utilização regular ou pontual.
- ✓ Para efeitos de planeamento e organização das instalações, todos os pedidos de aluguer devem ser feitos por escrito, via email, para a Dora Caetano, com a indicação dos seguintes elementos:
 1. Identificação da entidade ou indivíduo requerente;
 2. Morada e contacto telefónico da entidade ou indivíduo requerente;
 3. Identificação do responsável;
 4. Modalidade de aluguer (permanente ou pontual);
 5. Número médio de utilizadores;
 6. Data e horário pretendido para utilização das instalações.
- ✓ A Escola de Coimbra, de acordo com os seus interesses, determina uma ordem de prioridades na utilização das instalações.
- ✓ Caso um utilizador regular pretenda deixar de utilizar as instalações antes da data estabelecida, deverá informar tal facto por escrito, com uma antecedência mínima de 72 horas.
- ✓ Pela utilização das instalações serão cobrados os valores apresentados no número anterior – aluguer de salas.

6.1 Condições de utilização

6.1.1 Seguro de acidentes pessoais

Os utilizadores de espaços técnicos deverão apresentar prova de seguro de acidentes pessoais, devidamente atualizado e liquidado.

6.1.2 Intransmissibilidade das autorizações

As autorizações de utilização de espaços concedidas são intransmissíveis.

A infração ao disposto no ponto anterior implica o cancelamento automático da respetiva autorização, não havendo lugar a devolução de valores já pagos.

A autorização para utilização das instalações será imediatamente cancelada quando se verificarem as seguintes situações:

- a) Não satisfação das condições de utilização;
- b) Recusa de pagamento de prejuízo devido a danos causados nas instalações, ou quaisquer equipamentos nelas integrados, durante a respetiva utilização;
- c) Utilização das instalações para outros fins que não aqueles para que foi concedida a autorização;
- d) Utilização das instalações por entidades ou pessoas estranhas à autorização concedida.

6.1.3 Normas gerais para utilização das instalações

- ✓ Os espaços não podem ser cedidos para a realização de atividades que coloquem em risco a preservação e conservação das instalações e dos equipamentos ou que violem os princípios pelos quais a Escola de Coimbra se rege.
- ✓ O responsável pelo grupo de utilizadores fica com a responsabilidade pelo espaço alugado até ao final do período de utilização.
- ✓ É proibido comer, beber ou fumar no interior dos espaços requeridos.
- ✓ Na altura do pedido de reserva, deverá o requerente informar a AGF sobre todo o tipo de equipamento de sua propriedade que pretende utilizar, declarando-se responsável pelo mesmo.
- ✓ Não é permitido fumar nos espaços interiores e pátio da Escola de Coimbra.
- ✓ A abertura das salas e dos espaços técnicos é da responsabilidade do vigilante em serviço, no início do período de utilização.
- ✓ A utilização das instalações da Escola de Coimbra deverá revestir-se dos cuidados necessários à sua utilização, respeitando todas as regras de higiene e segurança em vigor.
- ✓ O número de participantes será limitado à capacidade dos espaços. Nos casos em que não seja possível prever o número de ocupantes, o requerente compromete-se a respeitar a lotação dos espaços.
- ✓ O requerente deverá garantir o bom uso das instalações, bem como dos equipamentos colocados à sua disposição.
- ✓ O requerente deverá deixar as instalações e equipamentos nas condições em que encontrou os mesmos, sendo responsabilizada por qualquer dano causado. As reparações que tenham de ser efetuadas em caso de dano ou utilização negligente dos espaços serão faturadas ao requerente.
- ✓ Os danos causados às instalações e/ou equipamentos serão da inteira responsabilidade dos seus utilizadores, e passíveis de participação, pela Direção da Escola, à Direção de Formação, tendo em vista a ponderação de pedido de indemnização para reposição da situação inicial, a deliberar pelo Conselho Diretivo do Turismo de Portugal, I.P., após notificação do projeto de deliberação e de audiência prévia.
- ✓ A Escola de Coimbra não será responsável pelo eventual desaparecimento de haveres e/ou objetos pessoais.
- ✓ A utilização autorizada de instalações ou de equipamentos nos termos normais, ainda que provocando desgaste ou necessidade da sua substituição, são assumidos pela Escola de Coimbra.

7 Mentoring

Para vos acompanhar e apoiar no desenvolvimento dos vossos projetos, associamos um conjunto de formadores especializados em diferentes áreas. As primeiras quatro horas de *mentoring* são gratuitas, para vos auxiliar no arranque, as seguintes são cobradas a um valor hora de 18,00€, acrescidos de IVA.

7.1 Os mentores

7.1.1 Hugo Carvalho – Especialista em Gestão Hoteleira

Com formação Profissional de Técnicas de Gestão Hoteleira (Nível V), e Licenciado em Gestão de Marketing, no Instituto Português de Administração e Marketing – IPAM, Hugo Carvalho vive em Coimbra e atualmente ocupa o cargo de Diretor Comercial/Diretor Geral no Hotel Quinta dos Três Pinheiros.

Ao longo da sua carreira, Hugo Carvalho tem vindo a ser formador na área da Hotelaria, quer na Escola de Coimbra quer em entidades formadoras como o IEFP, tendo igualmente uma vasta experiência na área da Hotelaria, destacando-se uma experiência de oito anos como rececionista no Hotel Mercure, em Aveiro.

Para além da vasta experiência curricular e profissional, já participou em diversos projetos nas áreas da Hotelaria e do Turismo.

Veja aqui o seu percurso completo:

<https://www.linkedin.com/in/hugo-carvalho-574457116/>

7.1.2 Sandra Soares – Especialista em Empreendedorismo

Mestre em Economia e Licenciada em Organização e Gestão de Empresas, Sandra Soares vive em Anadia e tem uma vasta formação na área da Economia, Contabilidade, Relações Interpessoais, bem como Competências Pedagógicas.

Ao longo da sua carreira tem-se dedicado à formação na área do Empreendedorismo, quer orientando projetos empreendedores quer estimulando os seus formandos para a participação em concursos nacionais e internacionais, efetuando o respetivo acompanhamento e *mentoring*.

Atualmente Sandra Soares é formadora na Escola de Coimbra e no IEFP, na área do Empreendedorismo, da Gestão de Projetos e da Liderança.

Em 2009, foi autora dos programas dos módulos de Empreendedorismo e de Gestão da Carreira.

Veja aqui o seu percurso completo:

<https://www.linkedin.com/in/sandramariacamposduartesoes/>

7.1.3 Joana Botelho – Especialista em Marketing

Mestre em Marketing e Comunicação, Joana Botelho reside em Coimbra e iniciou a sua formação profissional com o curso de Recepção/Portaria, seguindo-se o Curso de Técnica e Gestão Hoteleira e o Curso de Graduação em Direção Hoteleira – realizados nas Escolas do Turismo de Portugal, de Coimbra e do Porto

Consultora e Sócia Gerente da Hotur Consultants, desde 2014, Joana Botelho foi Assistente de Direção e responsável de F&B no Hotel Hotel Tryp Colina do Castelo (2000 a 2004), e diretora do Hotel Comfort Inn Almedina - Coimbra (2005 a 2013).

Com uma vasta experiência pedagógica nas áreas da hotelaria, turismo e marketing, Joana Botelho conta no curriculum com uma multiplicidade de intervenções como oradora em seminários e congressos, onde o Marketing ganhou destaque.

Veja aqui o seu percurso completo:

<https://www.linkedin.com/in/joanabotelho/>

7.1.4 João Lima – Especialista em Nutrição e Dietética

Doutorado em Ciências do Consumo Alimentar e Nutrição e residente em Águeda, João Lima é Mestre em Ciências do Consumo e Nutrição e Licenciado em Ciências da Nutrição, contando ainda com uma vasta formação nas áreas da nutrição e da dietética.

Professor Convidado do Ensino Superior, e formador de Higiene e Nutrição na Escola de Coimbra, desde 2013, João Lima organiza atividades extracurriculares, tais como formações, seminários e visitas técnicas.

Com uma ampla experiência profissional em diversas instituições, e no âmbito da investigação científica, já cooperou em revistas nacionais e internacionais e em atas de congressos e conferências.

Veja aqui o seu percurso completo:

<https://www.linkedin.com/in/jo%C3%A3o-lima-02904527/>

7.1.5 Vera Cunha – Especialista em Comunicação e Gestão de Recursos Humanos

Mestre em Marketing e Comunicação, Vera Cunha vive em Coimbra e é Pós graduada em Gestão Turística e Hoteleira, Pós graduada em Psicopatologia e Psicologia Clínica e Licenciada em Psicologia Clínica.

Em 2003, iniciou o seu percurso profissional como formadora em diversas empresas de diferentes contextos, metodologias e públicos e desde 2006 que ocupa o cargo de formadora na Escola de Coimbra, nas áreas comportamentais, tais como, Relações Interpessoais, Liderança, Marketing e Técnicas de Comunicação.

É de salientar a sua formação na área de coaching, o curso de especialização em igualdade de género e ainda, o prémio de Formadora do Ano em 2016, atribuído pelo Portal Forma-te.

Destaca-se ainda a vasta experiência enquanto organizadora e oradora em diversos eventos IGNITE Coimbra, bem como o seu papel enquanto membro e past presidente do Coimbra Toastmasters Club.

Veja aqui o seu percurso completo:

<https://www.linkedin.com/in/veramargaridacunha/>

7.1.6 Ricardo Santos – Especialista em Pastelaria

Consultor e formador nas áreas de Cozinha e Pastelaria, Ricardo Santos vive em Alcobaça e tem o Curso de Formação Profissional de Cozinha e Pastelaria, bem como uma vasta formação na área de Pastelaria e Panificação, encontrando-se atualmente a frequentar o

Mestrado em Alimentação, Fontes, Cultura e Sociedade, na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

Em termos de formação profissional destacam-se as múltiplas Especializações realizadas em áreas como os Bombons, o Frio na Panificação, os Trabalhos em Chocolate, as Técnicas de Decoração, as Técnicas de Moldagem, as Técnicas de Peças Montadas, a Pastelaria Fina Gelada, as Técnicas em Açúcar e as Técnicas de Açúcar Soprado II, entre outras.

Formador nas escolas Escola de Coimbra e EHTOeste, Ricardo Santos tem uma vasta experiência, nacional e internacional, em concursos e intervenção quer na área da inovação quer na área da pastelaria tradicional.

Veja aqui o seu percurso completo:

<https://www.linkedin.com/in/ricardo-santos-b4b74926/>

7.1.7 David Gomes – Especialista em Padaria

Com o Certificado de Aptidão Profissional de Padeiro, pela Escola Francesa de Padaria e Pastelaria de Aurillac – França, David Gomes vive em Coimbra e é Licenciado em Design de Comunicação, pela Escola Universitária de Artes de Coimbra. Em termos de formação profissional, David Gomes fez ainda o Curso de Cozinha (nível V), na Escola de Coimbra.

Com uma vasta experiência internacional no âmbito da Pastelaria e Padaria, designadamente em conceituadas pastelarias em França, David Gomes é atualmente formador nas escolas Escola de Coimbra e EHTOeste, nas áreas da Pastelaria, Padaria e Cozinha.

Veja aqui o seu percurso completo:

<https://www.linkedin.com/in/david-gomes-a6436a50/>

7.1.8 Luís Lavrador – Especialista em Cozinha

Doutorado em Turismo, Lazer e Cultura, pela Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Luís Lavrador vive em Coimbra e é, a nível nacional, o primeiro Cozinheiro com este grau académico.

Professor da primeira turma da Licenciatura em Gastronomia do país (que iniciou no ano letivo passado), Luís Lavrador é formador de cozinha há 27 anos, designadamente na Escola de Coimbra, onde foi Chef de Cozinha durante um longo período.

Num passado recente, Luis Lavrador foi ainda Chefe de Serviços das cantinas da Universidade de Coimbra, durante 5 anos.

Para além de professor, Luís Lavrador soma uma vasta experiência internacional e é Chef de Cozinha da Seleção Nacional de Futebol.

7.1.9 Paulo Pechorro – Especialista em Vinhos

Paulo Pechorro vive em Coimbra e tem uma Formação Profissional de Restaurante/Bar (Nível IV), Escanção e Direção Técnica de Restauração, tendo ainda realizado o Curso de Prova de Vinhos, o WSET - Level 2 Award in Wines and Spirits, e o Curso Intensivo de Vinificação.

Com uma vasta experiência como Chefe de Mesa, de Bar e Banquetes, e assumindo a responsabilidade de toda a organização e gestão das equipas de serviço de diversos Restaurantes e Bares, designadamente do Restaurante do Hotel Quinta das Lágrimas - Relais

et Chateaux, em Coimbra, Paulo Pechorro é atualmente formador de Restaurante na Escola de Coimbra e Sócio Gerente do Restaurante 7, em Coimbra.

Veja aqui o seu percurso completo:

<https://www.linkedin.com/in/paulopechorro/>

7.1.10 Eduardo Vicente – Especialista em Bar

A frequentar o Mestrado em Turismo, Lazer e Cultura, na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Eduardo Vicente vive em Coimbra e iniciou o seu percurso académico com um Curso de Cozinha, tendo realizado, posteriormente, com um Curso de Bar na Escola de Coimbra, bem como o Curso de Escanção e formações diversas em áreas como a Mixologia e o Barismo, entre outras.

Desde cedo, conciliou o trabalho de barman e de cozinheiro, mas rapidamente, passou para a área do bar, que considera ser a sua preferência.

Formador e chefe de bar, na Escola de Coimbra, Eduardo Vicente tem uma vasta experiência profissional, quer como formador quer como consultor e Barman, tendo criado inúmeras bebidas e cocktails ao longo da sua carreira, nomeadamente o Caipirão e o Morangão, dois cocktails à base do Licor Beirão, que rapidamente se tornaram um sucesso.

BOM TRABALHO! 😊