

# 6,13 e 20 MARÇO

## EHT ESTORIL

### PROGRAMAÇÃO NO ESPAÇO DAS ESCOLAS DO TURISMO DE PORTUGAL



06

CURSO T. DE RESTAURANTE / BAR

**11h00-12h00** | Mocaccino cremoso

**14h00-15h00** | Frappé de café e chocolate

**15h00-16h00** | Cocktail de café e chocolate

**17h00-18h00** | Batido de chocolate e com chantilly e raspas de chocolate

**19h00-20h00** | Chocolate quente com especiarias

Formadora | **Ruben Francisco**  
Estudantes | **João Cruz (TRB - 1.º ano); Sofia Marques (TRB - 2.º ano); Martim Seia (TRB - 3.º ano)**

13

CURSO T. PASTELARIA / PADARIA

**11h00 – 20h00** | Bombons de chocolate negro e groselha; Brioche com chocolate de leite e compota de groselha; Pera bêbeda, mergulhada em chocolate; Bolo de cenoura e sua ganache; Pão integral e de centeio com chocolate

Formadora | **Clarisse Silva**  
Estudantes | **Júlia Romão (TPP - 2.º ano); Catarina Serra (TPP - 3.º ano); Eduardo Chagas (TPP - 3.º ano)**

20

GESTÃO E PRODUÇÃO DE COZINHA; CULINARY ARTS E TÉCNICO COZINHA / PASTELARIA, 1.º E 2.º ANO

**11h00-20h00** | Brigadeiros gourmet (diversos sabores); Gelados artesanais com vegetais (diversos sabores)

Formadora | Chef **Carolina Silva**  
Estudantes | **Diane Ramalho (TCP1); Marina Poppe (TCP2); Ricardo Carrilho CA (Culinary Arts); Gonçalo Silva (GPC)**

### PROGRAMAÇÃO NO PALCO

20

GESTÃO E PRODUÇÃO DE COZINHA; CULINARY ARTS (NÍVEL 5)

**15h00** | Atelier Pasta, manifesto de chocolate com geometrias de queijo (Pasta com pesto de chocolate e lascas de queijo da ilha)

Formadora | Chef **Carolina Silva**

# 7,14 e 21 MARÇO

## EHT COIMBRA

### PROGRAMAÇÃO NO ESPAÇO DAS ESCOLAS DO TURISMO DE PORTUGAL



07

**10h30** | Verrine de chocolate negro, chocolate branco caramelizado e manga  
**12h00** | Brownie de chocolate com ganache de chocolate e muesli  
**17h30** | Verrine de chocolate negro, chocolate branco caramelizado e manga  
**19h00** | Brownie de chocolate com ganache de chocolate e muesli

Formador | Chef **Arménio Carvalho**  
Estudantes | **Martim França, João Santos e Luís Rodrigues**

14

**10h30** | Oficinas de Gastronomia Histórica, sob o tema "A história do chocolate em Portugal"  
**12h00** | Oficinas de Gastronomia Histórica, sob o tema "A história do chocolate em Portugal"  
**15h00** | Oficinas de Gastronomia Histórica, sob o tema "A história do chocolate em Portugal"  
**17h30** | Oficinas de Gastronomia Histórica, sob o tema "A história do chocolate em Portugal"  
**19h00** | Oficinas de Gastronomia Histórica, sob o tema "A história do chocolate em Portugal"

Formadores | Chef **Luís Gomes, Chef Eduardo Vicente, Prof. João Pedro Gomes**  
Estudantes | **Guilherme Rosa, Joana Cavaco e Rodrigo Pires**

21

**10h30** | O chocolate e o caramelo salgado  
**16h00** | Os cereais e o chocolate  
**18h30** | Lava de chocolate e Ginja de Óbidos

Formador | Chef **João Moreira**  
Estudantes | **Sarah Cordeiro, Iara Carvalho e Martim França**

07

**15h00** | Cookies recheados de ganache de chocolate e marshmallow

Formador | Chef **Arménio Carvalho**  
Estudantes | **Martim França, João Santos e Luís Rodrigues**

21

**12h00** | Clássico do Oeste - Pera e chocolate

Formador | Chef **João Moreira**  
Estudantes | **Sarah Cordeiro, Iara Carvalho e Martim França**

# 8,15 e 22 MARÇO

## EHT OESTE

### PROGRAMAÇÃO NO ESPAÇO DAS ESCOLAS DO TURISMO DE PORTUGAL



08

Docentes **Marta Leal** e **Susana Maças**  
Estudantes | **TCP1**

15

Chef **Ricardo Ferreira**  
Estudantes | **TCP1**

22

Chef **Ricardo Ferreira**  
Estudantes | **GPC**

### PROGRAMAÇÃO NA ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DO OESTE - ÓBIDOS

06

**11h00** | Palestra: Pera Rocha do Oeste e Chocolate  
**15h00** | Workshop: Crumble de Chocolate e Pera Rocha do Oeste  
Chef EHTO **Rosa Cardoso**

07

**11h00** | Workshop: Pera rocha do Oeste, Chocolate e Frutos Secos  
Chef EHTO **Luís Tarenta**  
**17h00** | Workshop: Brownie Tiramisú  
Chef **Tânia Duarte**

08

**11h00** | Workshop: Trufas de Chocolate e Pera Rocha do Oeste  
Chef EHTO **Bruno Marques**  
**17h00** | Trilogia de Chocolates  
Chef **Rúben Lima**

13

**11h00** | Palestra: Maça de Alcobaça e Chocolate  
**15h00** | Workshop: Raiz  
Chef **Daniel Leal**

14

**11h00** | Workshop: Bombons de Chocolate e Maça de Alcobaça  
Chef EHTO **Bruno Marques**  
**17h00** | Bombons de Lichia e Framboesa com Chá Preto e Chocolate Branco  
Chef **Maksym Fishchuk**

15

**15h00** | Amêndoas de Chocolate e Doce Fino Algarvio  
Mestre Pasteleiro **Paulo Santos**  
**17h00** | Pina Colada  
Chefe **José Pedro Melo**

20

**11h00** | Palestra: Ginja de Óbidos e Chocolate  
**15h00** | Workshop: Rubra  
Chef EHTO **Pedro Gouveia**

21

**11h00** | Workshop: Ovos de Chocolate e Ginja  
Chef EHTO **Bruno Marques**  
**17h00** | Cookie Coffee Monster  
Chef **Vera Godinho**

22

**11h00** | Workshop: Petit Gâteau com Ginja  
Chef EHTO **Bruno Marques**  
**17h00** | Panettone de Chocolate  
Chefes **João Marques** e **Francisco Marques**