

CONCURSO JOVEM TALENTO DA GASTRONOMIA APRESENTA OS VENCEDORES DA 10ª EDIÇÃO

Por Publituris Hotelaria a 10 de Fevereiro de 2022 as 12:13



Já são conhecidos os oito vencedores da 10ª edição do concurso Jovem Talento da Gastronomia (JTG). A final nacional do evento, que teve lugar na Escola Profissional de Eस्पense de 8 a 9 de fevereiro, levou a concurso 48 jovens estudantes das áreas de hotelaria e restauração de várias escolas de hotelaria do país.

O concurso distribuiu-se pelas seguintes categorias: Artes da Mesa ICEL; Barman INTER Magazine; Cozinha Makro; Inspiração Veggie para Cozinheiros by Bonduelle; Pastelaria NX Hotelaria; Inovação com Bacalhau da Noruega; Tradição com Arroz Bom Sucesso e Jovens Cozinheiros Profissionais.

Abaixo listamos os vencedores nas respetivas categorias:

Artes da Mesa ICEL

Tiago Bispo, da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar – IP de Leiria.

Barman INTER Magazine

Maria Arruda, da Escola de Formação Turística e Hoteleira de Ponta Delgada, que apresentou os *cocktails* Clássico – Negroni Twist (clássico) e T&T (Contemporâneo).

Cozinha Makro

Mateus Simões, da Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal, por confeccionar o prato “Peixe à Sado”.

Inspiração Veggie para Cozinheiros by Bonduelle

Rafaela Rodrigues, da Escola Profissional Amar Terra Verde, que confeccionou um “*Demi-cuit*” de espinafres, crocante de baunilha, gelado de batata-doce e *crumble* de canela”.

Inovação com Bacalhau da Noruega

André Macedo, da Escola de Hotelaria e Turismo do Porto, por apresentar o prato “Bacalhau e Bulhão Pato”.

Pastelaria NX Hotelaria

Rodrigo Santana, da Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal, que confeccionou o prato “Salácia – tinta de choco, chocolate branco, maçã e manjeriço”.

Tradição com Arroz Bom Sucesso

Mariana Dionísio, da Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal, que apresentou o prato “Raia seca frita com arroz de tomate e salicórnia”.

Jovens Profissionais

Marta Nunes, da Sublime Comporta, por confeccionar o seguinte menu:
Entrada – Tártaro de Vieira, Bolhão Pato de algas e Espuma de Mar;
Prato – Carré de Borrego, Raz al hanout e batata-doce;
Sobremesa – Sandes de Chocolate Branco, Pistáchio e Queijo da Ilha.

Sobre o Jovem Talento da Gastronomia

HOTELARIA PREMIUM



“SE CONHECERMOS OS NOSSOS HÓSPEDES, SERÁ MAIS FÁCIL SERVI-LOS, SURPREENDÊ-LOS E RETÊ-LOS”

A Les Roches vai inaugurar, no próximo mês de setembro, o mestrado em Estratégia Hoteleira e Transformação Digital. Uma...



AMAZING EVOLUTION TERMINA 2019 COM 30 MILHÕES DE EUROS EM RECEITAS E SETE NOVAS UNIDADES

A gestora de ativos hoteleiros aumentou o portefólio em 2019 com novos projetos e duplicou a equipa.



“A SERRA DA ESTRELA É UM GIGANTE ADORMECIDO”

Luís Veiga, administrador executivo do Grupo Natura IMB Hotels, revela os próximos investimentos do grupo e reflete sobre o...



B2

OS PROFISSIONAIS DE ENCONTRAM-SE AQUÍ

BOLSA TURISMO LISBOA TRAVEL MARKET 16 / 2

EDIÇÕES DIGITAIS



PUB

ÚLTIMAS

M

BLOCKCHAIN EM HOTELARIA
TECNOLOGIA NFT NO PE
CIDADELA CASCAIS

ÉPOCA ESPECIAL DE CAN
PARA AS ESCOLAS DE TU
PORTUGAL TERMINA A 2

O Jovem Talento da Gastronomia (JTG) é um movimento criado em 2009, direcionado a jovens profissionais e estudantes de hotelaria e restauração, nomeadamente nas áreas de cozinha, pastelaria, bar, serviço de sala e gestão, tal como se pode ler no [website da JTG](#).

Surgiu em formato concurso em 2012 com o objetivo de criar um “ponto de contacto dos jovens em construção de carreira com toda a comunidade gastronómica”.

Em 2020, o JTG reinventou-se e o único ato físico do evento é agora a Final Nacional, que acontece ligada ao Fórum JTG, um evento com convidados nacionais das áreas da hotelaria e restauração.

Escola Profissional de Esposende Hotelaria Jovem Talento da Gastronomia JTG

Restauração

Tweet

Guardar

Like 0

Share

DEIXE AQUI O SEU COMENTÁRIO

O seu endereço de email não será publicado. Campos obrigatórios marcados com *

Comentário

Nome *

Email *

Website

Publicar comentário

VILA GALÉ PROMOVE NOVOS
ESTÁGIOS EM HOTELARIA

CONCURSO JOVEM TALENTO DA
GASTRONOMIA APRESENTA
VENCEDORES DA 10ª EDIÇÃO

INOVAR COM PRODUTOS
GASTRONÓMICOS TRADICIONAIS
DURIENSES

[Contactos](#) | [Informação Legal](#) | [Estatuto Editorial](#) | [Política de Privacidade](#)

Copyright © 2016 Publituris Hotelaria