



ESTM: Tiago Bispo foi o grande vencedor do concurso 'Jovem Talento da Gastronomia'

Oeste

11/02/2022 14:48



O jovem Tiago Bispo, estudante do 3.º ano da licenciatura em Gestão da Restauração e Catering, da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar (ESTM) do Politécnico de Leiria, localizada em Peniche, foi o grande vencedor do concurso 'Jovem Talento da Gastronomia', o mais importante a nível nacional, na categoria 'Artes da Mesa ICEL'. O anúncio dos vencedores decorreu a 9 de Fevereiro, tendo o estudante conquistado um contrato de trabalho no grupo Plateform, um canivete para chef ICEL e acessórios.

O concurso 'Jovem Talento da Gastronomia' destina-se a jovens estudantes de Restauração e Hotelaria, com idades até aos 25 anos, que se encontrem a estudar numa escola da área em território nacional. "Todos os conhecimentos colocados em prática na prova deveram-se muito a estes dois últimos anos na licenciatura em Gestão da Restauração e Catering, dado existirem no programa unidades curriculares, práticas e teóricas, que me fizeram crescer enquanto profissional e conseguir alcançar este tão desejado prémio no mundo da restauração", afirmou Tiago Bispo.

A prova final do concurso, que tinha tido lugar no dia 8 de Fevereiro, foi dividida em três etapas, tendo a primeira consistido num teste de escolha múltipla sobre a arte de bem servir. "Este teste correu-me relativamente bem, visto ter tido a oportunidade de adquirir a maior parte destes conhecimentos em unidades curriculares da ESTM como, por exemplo, Restaurante e Gastronomia e Vinhos", referiu o estudante.

A segunda etapa consistiu em colocar uma *mise-en-place* para um menu entregue no momento, procedimento este feito "sem dificuldade", onde no final o estudante teve de harmonizar com um vinho e decantá-lo. "Este processo foi um dos mais desafiantes da prova, visto ser mais delicado e despertar mais a atenção do cliente, neste caso do júri. Como última etapa tive de realizar uma harmonização entre um queijo português e um vinho, em que a minha escolha de todos os produtos se baseou em produtos endógenos da região Oeste, tendo sempre em atenção o equilíbrio de sabores entre cada produto escolhido", explicou Tiago Bispo.

Promovido pela Inter Magazine, o 'Jovem Talento da Gastronomia' surgiu em 2009 como um movimento direccionado a jovens profissionais e estudantes de hotelaria e restauração (cozinha, pastelaria, bar, serviço de sala e gestão). Em formato de concurso desde 2012, é um importante ponto de contacto dos jovens em construção de carreira com toda a comunidade gastronómica. Funciona como uma rampa de lançamento para os participantes, estimula a aprendizagem e aumenta o leque de oportunidades.

O concurso distinguiu, este ano, os jovens talentos da gastronomia em oito categorias: 'Cozinha Makro'; 'Inovação com Bacalhau da Noruega'; 'Tradição com Arroz Bom Sucesso'; 'Barman INTER Magazine'; 'Pastelaria NX Hotelaria'; 'Artes da Mesa ICEL'; 'Inspiração Veggie by Bonduelle'; e 'Jovens Profissionais'.

A competir na categoria 'Artes da Mesa ICEL' estavam mais cinco estudantes de escolas de vários pontos do país, tendo o estudante da ESTM sido nomeado como o grande vencedor. Esta categoria teve como membros do júri os chefs Daniel Roberto, Inês Soares e Mafalda Nunes.

Segundo o director da ESTM, Sérgio Leandro, esta distinção "é o reconhecimento do talento dos nossos jovens estudantes, da qualidade da nossa formação e da competência do nosso corpo docente, nas

mais diversas áreas do Turismo e da Tecnologia do Mar. Não podíamos estar mais orgulhosos de todo o empenho e dedicação do Tiago nesta competição. Estamos certos que terá um futuro de sucesso e que será um exemplo para os actuais e futuros estudantes da nossa escola superior".

Texto: ALVORADA
Fotografia: Direitos Reservados

f Share

Tweetar

in Share



Últimas Notícias

13/02/2022 - **Covid-19: Portugal com 16.132 novas infecções, 38 mortos e aumento de internamentos**

13/02/2022 - **INEM encaminhou quase 900 casos de enfarte para os hospitais em 2021**

12/02/2022 - **Covid-19: Portugal com 19.436 novas infecções, 50 mortos e redução de internamentos**

12/02/2022 - **Seca: Entidade Reguladora diz que abastecimento de água para consumo continua normal**

12/02/2022 - **Covid-19: Pandemia baixa do nível crítico para situação de alarme**

12/02/2022 - **Legislativas: Comunidade portuguesa na Alemanha defende nova contagem dos votos da emigração**

PEREIRA & NOBRE, LDA.

PEDIDOS DE GÁS
261 422 119 | 934 315 804
Lg. António Granjo, 10
2530-119 Lourinhã

SAIBA MAIS

RUBIS GÁS
Reservatório Patenteado

A AQUECER A NOSSA REGIÃO

<https://www.pereiraenobre.pt/>

AUTO
Mais informações em www.AUTOPARADISE.PT
+351 912 887 225

60 ANOS AO SERVIÇO DA COMUNIDADE
Lourinhã

ALVORADA
www.alvorada.pt

materiais de construção
MÁRIO JORGE FILIPE
TUDO CIMENTO AREIA PEDRA

Lourinhanense Jacinto Correia homenageado pelo Exército

PRAIA DA AREIA BRANCA FOZ SERÁ ZONA BALNEAR NO PRÓXIMO VERÃO

ASSOCIAÇÃO DE FREGUESIAS DO CONCELHO DA LOURINHÃ ELEGIU ÓRGÃOS SOCIAIS

LANÇADO CONCURSO PARA REMODELAÇÃO DAS URGENCIAS DO HOSPITAL DE TORRES VEDRAS

LOURINHANENSE MARIA DE FÁTIMA FONSECA REELEITA DEPUTADA NAS LEGISLATIVAS

CA
Crédito Agrícola LOURINHÃ
CA Lourinhã
261 416 100
Linha Verde 808 20 50 50
www.creditagricola.pt

CA CliniCard
Protecção Completa para toda a Família
Rede de Serviços Clínicos e Bem-Estar na sua ZONA RESIDÊNCIA

CA CliniCard
6,50€/mês Por Adiantado

Notícias mais lidas

Necrologia

Missas e Intenções

Aniversários

Recolha de resíduos sólidos urbanos interrompida dias 1 e 8 de Dezembro no concelho da Lourinhã

Situação de Alerta em todo o território do Continente devido ao risco de incêndio rural

Oeste tem dois polos na nova Rede Nacional de Inovação para a Agricultura 20|30

Ficha Técnica e Contactos • Estatuto Editorial • Assinatura-Publicidade