



## 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 Platform, 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**

**P**EREIRA & 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](http://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 ELEGEU 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](http://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