

Chefs EFTH & Açores^(PT)

21 de Junho



ALDA CORREIA

Natural de S. Miguel, concluiu em 1991 o Curso de Cozinha no Centro de Formação Profissional dos Açores. Iniciou a sua carreira em 1991 no restaurante "Bar do Monte". De 1992 a 1998 trabalho no Hotel Açores Atlântico e desde então é Chefe de Cozinha na empresa VerdeGolf, SA.. Ao longo do seu percurso orientou um Curso de Pastelaria na Escola EBI da Povoação e um Curso de Cozinha para Idosos, na Santa Casa da Misericórdia da Madalena, na Ilha do Pico.



GRAZIELA FERREIRA

Nasceu em Vila Franca do Campo, inicia a sua carreira como pasteleira e 5 anos depois aceita o desafio como cozinheira pela curiosidade em aprender mais. Após alguns anos assume o desafio de chefiar a cozinha do hotel Bahia Palace. Nos últimos anos tem apostado na sua atualização e valorização através das várias formações ministradas pela EFTH.



CARLA LIMA

Carla Lima nasceu em S. Miguel e formou-se em cozinha na Escola Profissional de Capelas, onde teve a oportunidade de participar em vários concursos dos quais se destacam um 1º lugar no concurso regional de cozinha e um 3º lugar no concurso nacional de cozinha. Ingressou em 2001 na Bensaude Hotels onde tem vindo a evoluir nas cozinhas do São Miguel Park Hotel. A forte aposta do grupo em formação continua tem-lhe dado a oportunidade de marcar presença em diversas formações para profissionais ministrada na EFTH.



ROBERTO CABRAL

Roberto Cabral cresceu com o gosto pela arte de cozinhar. Iniciou a sua formação numa pastelaria na cidade de Montreal e regressou à sua ilha natal, Santa Maria, onde criou uma empresa de catering. Em 2002 decide ganhar novas bases e enriquecer as suas competências, e inscreve-se como aluno na EFTH. Colaborou posteriormente com a Escola, onde foi Sub-Chefe e Formador até 2006. Atualmente organiza Workshops e Showcookings em Santa Maria e está a escrever um livro sobre as origens da cozinha Mariense, explorando os produtos e técnicas populares usados no passado.

