

Chefs EFTH & Açores

19 de Junho



Sandro Meireles nasceu em Paços de Ferreira, e formou-se em 1996 na Escola de Hotelaria e Turismo do Porto, onde inicia a sua vida profissional como monitor, tendo posteriormente colaborado em diferentes projetos na Região Norte do país. Em 2004 voa até Macau, onde permanece um ano, antes de se fixar em S. Miguel como responsável de cozinha do Hotel Holiday Inn. Colabora com a EFTH desde 2007, projeto que abraçou com grande dedicação, e que agora coordena, com particular atenção à vertente formativa.



Pedro Oliveira nasceu em S. Miguel e formou-se em 2001 na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa/Núcleo de Setúbal. Mas foi em 1998, no Chateau Impney Hotel, em Worcestershire, Inglaterra, que teve o primeiro contacto com o mundo da cozinha, pelo qual desde logo se entusiasmou. Após 10 anos de experiência em Lisboa em hotéis de referência como o Cascais Miragem 5* e Le Meridien 5* (atual Tiara Park), regressa à sua ilha natal em meados de 2010 para integrar o projeto da EFTH como um dos chefs/formadores.



Nos últimos anos os Chefs Sandro Meireles e Pedro Oliveira, em conjunto com a sua equipa, formaram muitos alunos, alguns dos quais conquistaram vários prémios a nível nacional e internacional. Ambos têm realizado inúmeros workshops, formações e jantares vínicos em diferentes ilhas dos Açores, permitindo assim que a experiência e o know-how da EFTH sejam levados a todas as ilhas do arquipélago. Têm igualmente contribuído para a promoção da Região no estrangeiro, através da realização de Showcookings, jantares e outros eventos gastronómicos, dos quais se destacam o Boston Globe Travel Show e menus Açores em ações promocionais em Boston com a cadeia de restaurantes Legal Sea Foods, em 2012, e em 2013 com o Langham Hotel Boston. No continente já realizaram jantares, onde se destaca o Altis Grand Hotel, passando também por eventos de referência como a Rota das Estrelas.



Nuno Santos

Nascido em S. Miguel, frequentou o curso de Engenharia Civil, mas cedo percebeu que algo lhe estava destinado, e decide enveredar pela cozinha de corpo e alma. Forma-se na EFTH em 2010 no curso de Cozinha/Pastelaria (Qualificação pós 12º ano), e ao abrigo da colaboração com a Universidade Johnson & Wales teve oportunidade de estudar alguns meses nos EUA. É atualmente formador na EFTH e o braço direito dos chefs no Restaurante Anfiteatro, onde se tem vindo a afirmar de forma sólida e crescente como um dos melhores jovens profissionais dos Açores.



Raúl Sousa

Em 1991, Raúl formou-se em Cozinha, na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa. Trabalhou nos restaurantes Holiday Inn Crown Plaza, no Lisboa e Meia. Também trabalhou na Estalagem de Vale Manso e no Centro Cultural de Belém. Entre 1995 a 1997, Raul foi formador e Chef de Garde-Manger na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa. Atualmente, é Chef Executivo e formador na Escola Profissional da Praia de Vitória. Raul Sousa é Presidente de Júri Regional Açores do Skills na Prova de Cozinha, como também Presidente de Júri Europeu da AEHT na prova de Haute cuisine.



Rui Medeiros

É natural de São Miguel e formou-se na EFTH em 2007. Ao longo do curso participou em diversos eventos nos Açores e em Lisboa, tendo representado a Escola no concurso anual da AEHT, em Jesolo (Itália), e numa competição no Algarve. Inicia a sua vida profissional na Bélgica, regressando às suas origens em 2009, como chefe de cozinha e formador. Em 2013 trabalhou na Córsega como Subchefe, durante a intensa época de verão. De volta à sua terra natal participou em diversas formações na EFTH, e abriu, como Chefe de Cozinha, o Restaurante Convés, do qual é atualmente responsável.



Ramiro Meneses

Nasceu há 36 anos na Ilha Terceira. Integrou o Terceira Mar Hotel em 2003, onde tem desenvolvido a sua carreira. A sua formação de base tem sido atualizada ao longo dos anos através do contacto com outros Chefs e Parceiros da Bensaude Hotels e em formações ministradas através da EFTH. Com a sua liderança o Restaurante Monte Brasil já arrecadou alguns prémios, onde se destacam os de Melhor Restaurante, Melhor Entrada e Melhor Sobremesa, no Terceira Best Food Award's 2014.



Donária Pacheco

Formou-se em São Miguel e desenvolveu todo o seu percurso profissional no mesmo hotel, primeiro sob a marca Holiday Inn Azores e agora como The Lince Azores Hotel.

Em 2007 foi convidada para assumir a chefia da cozinha do hotel, onde procura sempre elevar as expectativas dos clientes, com opções culinárias marcadas por pratos de matriz regional e nacional, com alguns traços contemporâneos, mas sobretudo procurando dar corpo a uma gastronomia autêntica e genuína.



Renata Rodrigues

Natural da ilha do Faial, cresceu e tomou gosto pela cozinha junto dos seus pais, proprietários do restaurante “A Árvore”. Tornou-se uma curiosa no mundo da Gastronomia e seguiu um percurso na arte de cozinhar abrindo o seu restaurante, “Kabem Todos”, no centro da cidade da Horta, em 2005.

Tem procurado aprofundar conhecimentos, trabalhando para inovar e valorizar sempre os produtos locais.



Júlio Carreiro

Nascido em S. Miguel, forma-se na EFTH, em 2012, no curso de Cozinha/Pastelaria (Qualificação pós 12º ano). Devido ao seu bom desempenho enquanto formando, e ao abrigo da colaboração entre a Escola e a Universidade Johnson & Wales, tem oportunidade de estudar alguns meses em Providence, nos EUA, onde continua a sua evolução no mundo culinário. Inicia a sua carreira no Restaurante Anfiteatro, onde é atualmente cozinheiro e formador na EFTH.



Marco Glória

Nasceu em S. Miguel há 37 anos. Iniciou a sua vida profissional na área da restauração como empregado de mesa, mas o gosto pela cozinha e o seu interesse pela magia de confeccionar sabores e iguarias foi crescendo. Como criar é o seu lema, continua sempre em busca da evolução e de aprender cada vez mais, participando em várias formações e eventos na EFTH. Atualmente é proprietário e chef do Restaurante-Bar Regresso à Conversa, onde dá corpo a um sonho.