

DIA DA RESTAURAÇÃO

09-00 - Receção aos Participantes

09-30 - Sessão de Abertura

Auditorio ETPZP

10-00

Indústria da cortiça e a sua importância para Portugal

Arménio Costa (Ex - Comarca da Freguesia de Bragança) - Grupo Amorim & Irmãos, S.A.

Miguel Almeida (Fiscalista da Comarca da Freguesia de Bragança) - Grupo Amorim & Irmãos, S.A.

Contribuição da rolha de Cortiça para uma boa evolução e valorização dos vinhos

João Lopes (Doc. Investigação e desenvolvimento) - Douro Wine & Vine (DVA) - Grupo Amorim & Irmãos, S.A.

11-00

Análise Sensorial de Vinhos

Carlos Silva (Enólogo) (CIVIC) (www.civic.pt) - União das Adega Cooperativas do Douro

Coffee Break 11-30

12-00

Hotéis do Bussaco - A Importância Gastronómica e Vinícola na promoção do Hotel

Gilberto Rodrigues (Dir. Palace Hotel do Bussaco) - Grupo Thema Hotels

12-30

Evolução e Tendências na Gastronomia

Chef Nuno Maia (Fochel Agency)

13-00

Encerramento da Conferência



Workshops - Gastronomia & Serviço de Bar

14-30 - Evolução e Tendências na Gastronomia

Chef Nuno Maia (Fochel Agency)

15-15 - Sushi

Chef Rui Leão (Fochel Agency)

16-00 - Novas Tendências e Técnicas de Bar

Fruiteiras do Curso Técnico de Restauração (ETPZP)

16-30 - Encerramento



ORGANIZADORES

