



grupo parlamentar

Aprovar  
21-04-2022  
Ari G... ..

**VOTO CONGRATULAÇÃO A MARIA INÊS ARRUDA PELO  
PRIMEIRO LUGAR NO CONCURSO NACIONAL JOVEM TALENTO  
DA GASTRONOMIA 2021**

A formanda Maria Inês Arruda, da Escola de Formação Turística dos Açores, com sede no Concelho de Ponta Delgada, participou na 10ª edição do Concurso Nacional Jovem Talento da Gastronomia 2021, que se realizou em Esposende, distrito de Braga, nos passados dias 8 e 9 de fevereiro, tendo arrecadado um primeiro lugar naquele concurso nacional.

Este evento é considerado uma montra de talentos importante para quem ambiciona um futuro profissional mais promissor nas áreas da gastronomia e da restauração.

O concurso destinado a jovens formandos oriundos de escolas hoteleiras espalhadas por todo o país contou com uma participação açoriana de cerca de quatro formandos, todos da Escola de Formação Turística dos Açores, tendo sido acompanhados pelo bartender Diogo Amaral.

A competição em que Maria Arruda participou consistia na criação de dois cocktails distintos num espaço de tempo de 25 minutos, mais concretamente um cocktail clássico e um segundo cocktail criado de raiz e com assinatura de autor.

A jovem micaelense competiu na sua categoria com outros 5 alunos oriundos de escolas hoteleiras de todo o país, tendo, nos cocktails criados, optado pela utilização de produtos regionais como o ananás e o chá verde.

*[Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large signature at the top right and several smaller ones on the right margin.]*



De entre os quatro formandos açorianos participantes neste concurso, distinguiu-se a jovem Maria Inês Arruda, de apenas 19 anos de idade, que venceu na categoria "Barman Inter" com um cocktail "Negroni Twist" na modalidade de cocktail clássico, e um cocktail "TNT" na modalidade de cocktail contemporâneo. Este prémio permitirá à formanda a participação em importantes certames dedicados à Gastronomia e a um contrato de trabalho no Grupo Platform.



É de salientar que o cocktail premiado continha sabores típicos dos Açores, nomeadamente o ananás e o chá verde, produtos regionais que conferiram um toque muito nosso à bebida. Também foram utilizados outros sabores regionais como o maracujá, a conteira e a amora silvestre em cocktails preparados pelos restantes formandos açorianos em prova.



A utilização dos nossos sabores na preparação dos cocktails premiados coloca ao mais alto nível a qualidade e a excelência dos nossos produtos, podendo assim assegurar a sua procura em outros mercados e contribuir para o crescimento das nossas exportações. O prémio conquistado vem comprovar o enorme potencial do exotismo e originalidade dos nossos sabores.



Para a Escola de Formação Turística dos Açores esta é mais uma vitória das muitas que conquistou ao longo da sua história. Este estabelecimento de ensino ministra cursos formação inicial (nível IV e Qualificação pós-12º ano) e formação contínua nas áreas de cozinha, pastelaria, restaurante, bar, receção, turismo, gestão hoteleira e de restauração, e serviços de andares e quartos. A Escola disponibiliza também serviços de consultoria em diversas áreas, com particular enfoque para a restauração.

Assim, e ao abrigo das disposições regimentais aplicáveis, o Grupo Parlamentar do Partido Social Democrata propõe à Assembleia

Legislativa da Região Autónoma dos Açores, a aprovação de um Voto de Congratulação pelo prémio conquistado pela formanda Maria Inês Arruda da Escola de Formação Turística dos Açores no Concurso Nacional Jovem Talento da Gastronomia 2021.

Do presente voto deverá ser dado conhecimento à Maria Inês Arruda, aos órgãos de gestão da Escola de Formação Turística dos Açores e à Junta de Freguesia da Ribeirinha.

Horta, Sala das Sessões, 21 de abril de 2022.

Os Deputados

*[Handwritten signature]*  
Rui Espírito Santo  
Elsa Leão

*[Handwritten signature]*  
Vitória Parais