

Tiago Bispo foi o grande vencedor da categoria “Artes da Mesa ICEL”

Estudante do Politécnico de Leiria vence concurso Jovem Talento da Gastronomia

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, 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 no dia 9 de fevereiro, tendo o estudante da ESTM conquistado um contrato de trabalho no grupo Plateform, 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», afirma 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 escola 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», refere 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», explica Tiago Bispo.

Promovido pela Inter Magazine, o Jovem Talento da Gastronomia surgiu em 2009 como um movimento, direcionado 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”; “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.

«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 atuais e futuros estudantes da nossa escola superior», afirma Sérgio Leandro, diretor da ESTM.

Leiria, 11 de fevereiro de 2022

Para mais informações contactar:

Midlandcom – Consultores em Comunicação

Cristiana Alves * 939 234 512 * ca@midlandcom.pt

Ana Marta Carvalho * 939 234 518 * amc@midlandcom.pt