



ESCOLA DE FORMAÇÃO TURÍSTICA E HOTELEIRA









Restaurante/Lounge Anfiteatro - unidade de aplicação, Portas do Mar | Anfiteatro Restaurant/Lounge - training facility, Portas do Mar

# A Escola The School

A Escola de Formação Turística e Hoteleira tem o seu início em 2002, resultado de uma parceria entre o Governo dos Açores, a Câmara do Comércio e Indústria de Ponta Delgada e a SATA Air Açores, e surge da imperativa necessidade de qualificação de recursos humanos para o sector turístico, caracterizando-se como projeto pioneiro na Região, que alia a formação à prática em contexto real de trabalho.

Atualmente a Escola dispõe de um

edifício sede, onde são ministradas as aulas teóricas, e do Restaurante/Lounge Anfiteatro, inaugurado em Julho de 2008, e que sucedeu ao Hotel S. Pedro - a primeira Unidade de Aplicação da EFTH.

A Escola ministra cursos profissionais de nível IV, bem como cursos de Qualificação pós-12º ano. A maior parte dos cursos é nas áreas de Cozinha e Restaurante/Bar, complementadas pelas áreas de Recepção e Turismo. Com um ensino exigente, baseado em conhecimentos técnicos sólidos e forte componente prática, a EFTH procura desta forma garantir aos seus formandos elevadas taxas de empregabilidade e boas perspetivas profissionais.

Nos últimos anos a EFTH reforçou a sua oferta formativa com uma grande aposta em ações de formação de curta duração destinadas a profissionais das mais diferentes áreas do setor turístico, procurando assim uma disseminação dos conhecimentos técnicos e de conceitos atualizados entre os futuros e os atuais trabalhadores do setor Turístico.

The school of Tourism and Hospitality Training (EFTH) is the result of a partnership between the Azorean Government, the Chamber of Commerce and Industry of Ponta Delgada and SATA Air Açores.

The facility opened in 2002 in order to provide qualifications in the Human Resources sector of the Tourism field. Moreover, it was the first training facility in the Azores that combined practice and theory in a real work context.

Today the school has an headquarter building and a Restaurant open since July 2008 which replaced S. Pedro Hotel, the original hotel/school building.

The School offers training courses to 12º grade as well as programs to post 12º grades. Most of the courses are in the field of Culinary Arts and Restaurant/Bar Service, however Front Office and Tourism qualifications are also on offer. The school has highly focused teaching methods based upon technical knowledge and best practice. The EFTH ensures that its students display high levels of professionalism with a dominant focus of industry placement.

## Edifício Sede

Inaugurado a 14 de setembro de 2009, dispõe de escritórios, dez salas de aula, sala de informática, biblioteca, sala de formadores, cozinha de demonstração, bar de demonstração e espaço convívio.

## Restaurante/Lounge Anfiteatro

Localizado nas Portas do Mar, o Restaurante/Lounge Anfiteatro encontra-se aberto ao público todos os dias entre as 12h00 e as 22h00. Estes dois espaços, com conceitos e serviços distintos, permitem uma ligação muito próxima da Escola com a realidade do mercado. Para além de local das aulas práticas, o Restaurante/Lounge Anfiteatro é, por excelência, uma montra do trabalho da Escola, onde os chefes de setor, simultaneamente formadores, coordenam uma equipa de colaboradores e formandos.

O **Restaurante Anfiteatro** é um espaço amplo, de arquitetura e decoração modernas, com uma magnífica vista sobre a baía de Ponta Delgada, onde se pode experienciar uma cozinha contemporânea de inspiração nos produtos e sabores tradicionais dos Açores.

Com um produto dinâmico e de qualidade, o **Anfiteatro Lounge** é o local ideal para uma refeição leve e rápida, ou para conviver de forma relaxada com os amigos ao sabor de uma boa seleção de *Signature Cocktails*.



Over the past few years the school has offered several number of short term courses designed for professionals, focusing on the improvement of technical knowledge and trying to spread contemporary concepts among the present and the future professionals.

## The Headquarter Building

It first opened on the 14<sup>th</sup> of September 2009, and it comprises nine classrooms, a computer room, a library and a staff room, a demo kitchen, a demo bar and a leisure room.

## The Anfiteatro Lounge/Restaurant

It is located in *Portas do Mar* and it's opened daily to the public from 12pm to 10pm. Both Restaurant and Lounge have distinctive concepts and styles of service

that encourage the connection between school and industry. While being a place for practical experience to be gained, it is also a showcase for the school where Chefs and Service Teachers supervise a team of students and collaborators.

The *Anfiteatro Restaurant* is a large space that combines modern architecture with a splendid view over Ponta Delgada bay, all while offering modern cuisine inspired by products and tastes of the Azores.

The *Anfiteatro Lounge* is the ideal place to enjoy a light and convenient meal or snack, or chill out with friends while enjoying a good selection of *Signature Cocktails*.







Jantar Vinico na Ilha Graciosa | Wine Dinner at Graciosa's Island

# A EFTH nos Açores

## The EFTH in the Azores

Nos anos mais recentes a Escola de Formação Turística e Hoteleira tem sido convidada para diversos eventos, workshops, formações e consultorias em quase todas as ilhas do arquipélago, reforçando assim a sua identidade Regional e, partilhando conhecimentos e experiências com os profissionais e as empresas das diferentes ilhas.

Destacam-se as colaborações com a Câmara do Comércio de Angra do Heroísmo (CCAH), a Associação Comercial e Industrial da Ilha do Pico (ACIP) e a *Adeliaçor* – Associação para o Desenvolvimento das Ilhas dos Açores. Como denominador comum, o grande enfoque dado à promoção dos produtos regionais com uma abordagem contemporânea à gastronomia, não só ao nível da Cozinha, como também dos Vinhos e do Bar.

In the recent years, the school has been invited to several events, workshops, training programs and consulting in almost every island of the Archipelago, thus reinforcing the regional identity and sharing knowledge and experiences with professionals and entrepreneurs of the different islands.

We point out the collaboration with the Chamber of Commerce of Angra do Heroísmo (CCAH), the Commerce and Industrial Association of Pico Island (ACIP) and *Adeliaçor* – an Association for the Development of the Azorean Islands, which the pivotal aim is to promote regional products for all areas of food and beverage.

Jantares Vínicos  
Wine Dinners  
CCAH, Terceira 2011 e 2012

Consultoria a Restaurantes  
Consult Programs for Restaurants  
CCAH, Terceira 2011 e 2012

Consultoria a Restaurantes  
Consult Programs for Restaurants  
CCAH, São Jorge 2011

Harmonizações Gastronomia & Vinhos  
Wine & Food Pairing Workshop  
Adeliaçor, Pico 2011 e 2012

Consultoria a Restaurantes  
Consult Programs for Restaurants  
CCAH, Graciosa 2011 e 2012

Jantares Vínicos  
Wine Dinners  
ACIP, Pico 2011 e 2012

Consultoria a Restaurantes  
Consult Programs for Restaurants  
ACIP, Pico 2012

Harmonizações com Queijo de S.Jorge  
S.Jorge Cheese & Wine Pairings  
Adeliaçor, S. Jorge 2012

Sushi & Vinhos do Pico  
Sushi & Pico Wines  
Adeliaçor, Pico 2012

Petiscos do Mercado  
"Tapas at the Local Market"  
Adeliaçor, Faial 2012

"Jantar a 4 mãos"  
"4 Hands Dinner"  
Restaurante Ancoradouro, Pico 2012

Jantar de Encerramento da Bienal do Turismo  
Gala Dinner  
Direção Regional do Turismo, S.Jorge 2012

Jantar Vínico  
Wine Dinner  
CCAH, Graciosa 2012



Formação com Chef Vicent Farges, 2011 | [Training with Chef Vicent Farges, 2011](#)

# Formação Contínua

## Continuing Professional Development

Nos últimos anos a EFTH fez uma forte aposta no reforço das competências técnicas dos profissionais da Região nos mais diferentes domínios, nomeadamente nas áreas de Cozinha, Pastelaria, Restaurante, Bar, Enologia, Receção, Serviço de Andares e Quartos, Turismo e Gestão de Restauração e Hotelaria.

Em 2006 a EFTH ministrou o primeiro curso de Graduação em Direção Hoteleira nos Açores e, desde então, tem-se vindo a afirmar como entidade formadora de excelência nas diferentes valências da atividade turística. A Escola conta com a colaboração assídua de alguns dos melhores profissionais a nível

nacional e, pontualmente, com a colaboração de profissionais e entidades parceiras de referência a nível internacional.

No Plano Anual de Formação Contínua as empresas encontram nos cursos de curta duração uma ferramenta importante para o desenvolvimento da sua organização.

**I**n the last years, the EFTH has made a strong effort to offer courses to improve technical abilities in the Culinary, Pastry, Restaurant, Bar, Wines, Front Office, Tourism, Hotel and Restaurant Management, for professionals of the entire hospitality industry.

In 2006, the EFTH taught the first graduation course in Hotel Management in the Azores and since then it has carried on to develop a broad range of high quality courses for the entire industry, most of them taught by some of the best professionals nationwide and occasionally by respected partners worldwide.

In order to provide companies an important tool for their continuing development, the School has an annual calendar with a wide variety of courses for professionals. These short term courses are aimed at up skilling members of the team which then gives added value to the company.



Curso de Graduação em Direção Hoteleira, 2006  
Graduation Course in Hotel Management, 2006



Formação com Chef Jordi Puigvert Colomer, 2011  
Training with Chef Jordi Puigvert Colomer, 2011



Formação com Barman Luís Domingos, 2012  
Training with Barman Luís Domingos, 2012



Camilo Simões da Costa

**"A EFTH tem sido da maior importância para o autoconhecimento e evolução das nossas capacidades, o que se tem refletido nos resultados e nos processos da nossa organização"**

Empresário da Ilha do Pico, é proprietário de uma unidade de alojamento (Bela Vista) e da loja de artesanato Lajense, representando ainda a empresa de animação turística Futurismo.

**"The EFTH has been very important for the knowledge acquisition and development of our abilities, which have been reflected by the results and procedures of our organization"**

Camilo is a businessman of Pico Island. He is the owner of a Guest Accommodation - *Bela Vista*, traditional Craft Shop and also represents "Futurismo", a local company that offers of nature activities for tourists.



Paulo Mota

**"Acompanhei o crescimento da EFTH, que nos últimos anos trouxe uma nova abertura entre os chefs locais. As formações para profissionais contribuíram muito para os meus conhecimentos. Obrigado à EFTH pelo que tem dado aos Açores e a nós cozinheiros."**

Apaixonou-se pela cozinha desde cedo, e trabalha no setor há quase 30 anos. Colaborador de há muito do Grupo Bensaude, é atualmente Chef no Hotel Marina Atlântico, em Ponta Delgada e acumula funções como Chef Executivo do Terceira Mar Hotel (Angra do Heroísmo) e Hotel do Canal (Horta).

**"I have been following the growth of the School project, which in the recent years provided a closer connection between local chefs. My knowledge of Culinary has increased due to the training courses for professionals organized by the School. Thank you to EFTH for everything that they have been doing for the Azores and for local chefs."**

Since he was young, Paulo has been passionate about cooking. He has worked in the industry for almost 30 years, and for Grupo Bensaude for a long time. Actually he is the Chef of Hotel Marina Atlântico, in Ponta Delgada, and at the same time the Executive Chef of Terceira Mar Hotel (Angra do Heroísmo) and Hotel do Canal (Horta).





Azorean Pineapple Challenge, 2012

# NetWorking

Desde muito cedo, o projeto da Escola de Formação Turística e Hoteleira assenta na necessidade de trazer e disseminar *know-how* nos Açores nos mais diferentes domínios. Não só por via dos formadores internos da Escola, como também por via da colaboração de formadores nacionais e internacionais e, ainda, através do estabelecimento de parcerias e acordos de colaboração com várias entidades de referência em Portugal e no estrangeiro.

A partilha de experiências, técnicas atualizadas, novos conceitos e tendências, tem contribuído decisivamente para um novo paradigma na formação profissional de recursos humanos do setor turístico nos Açores, não só ao nível dos profissionais, como também dos jovens em formação inicial.

## Escolas de Hotelaria do Turismo de Portugal

Com uma vasta rede de escolas de hotelaria espalhadas por todo o país, o Turismo de Portugal é uma entidade de referência na formação de jovens e profissionais. A colaboração estreita e assídua com algumas destas escolas teve desde o início um importante papel no desenvolvimento e aperfeiçoamento do projeto formativo da EFTH.

## Associação dos Diretores de Hotéis de Portugal

A parceira entre ambas as instituições tem como pontos fortes a realização dos únicos dois cursos de Graduação em Direção

From the beginning the school's project aimed to import and spread know-how in the Azores in different domains, not only by the School teachers but through partnerships with different entities on Mainland Portugal and abroad. The new paradigm in the vocational and professional training for the Human Resources of Tourism Industry was boosted by the sharing of experiences, modern techniques, new concepts and trends.

## Hospitality Schools from Turismo de Portugal

There are many schools all over the country, and Turismo de Portugal is a reference to youngsters and professionals. The close collaboration with some of these schools had an important role in the development and improvement of the EFTH's project.





Chef Rui Martins, [Ducasse Education](#), 2012

Hoteleira ministrados até 2012 nos Açores, bem como a colaboração frequente em ações de formação de curta duração destinadas a gestores hoteleiros.

#### **Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal**

A parceria entre a ACPP e a EFTH, iniciada em 2009, tem como principal objetivo a realização de ações de formação de nível avançado nos Açores. Fruto da sua dinâmica e *know-how*, a colaboração com a ACPP tem permitido trazer a Ponta Delgada vários chefs e profissionais ligados à gestão de restauração.

Melhorar o produto gastronómico oferecido a quem visita os Açores, através do aperfeiçoamento e da introdução de novas técnicas e conceitos, é o principal enfoque das ações realizadas.

#### **Ducasse Education (Paris)**

Desde 2010, a EFTH conta com a colaboração desta instituição francesa de renome mundial, organizando anualmente uma semana de formação em Ponta Delgada destinada a profissionais locais. São abordados técnicas e conceitos avançados com o objetivo de valorizar os produtos dos Açores numa perspectiva de excelência.

#### **Associação Europeia de Escolas de Hotelaria e Turismo (AEHT)**

A EFTH é membro da AEHT, uma associação composta por mais de 400 escolas de

todos os países da Europa, que representa um excelente veículo para a troca de experiências e conhecimentos entre formadores e formandos.

Desde 2006, a EFTH participa no Concurso Anual da AEHT, que reúne alguns dos melhores jovens para disputarem competições nas áreas de Cocktails, Barista, Serviço de Restaurante, Cozinha, Pastelaria, Receção, Turismo, Gestão Hoteleira e Serviço de Vinhos. Até 2012, representaram a EFTH 14 formandos, tendo sido conquistadas 7 medalhas.

Para além disso, a EFTH participa regularmente em festivais temáticos como o Natal da Europa ou o Festival Internacional *Cinema & Flavours*, entre outros.

#### **Portuguese Hotel Managers Association**

The partnership between both institutions was strongly encouraged by the organization of the only two graduation courses for Hotel Managers taught in the Azores until 2012, as well as for frequent support to short term courses organized by the School.

#### **Portuguese Professional Chefs Association (ACPP)**

The partnership between ACPP and EFTH started in 2009 and has a main goal: the achievement of advanced level training programs in the Azores. The ACPP has helped by connecting the School to chefs and other professionals to bring them to the islands. The main aim of the training programmes is to improve the gastronomic offer to those that visit the Azores, through the introduction of new techniques and concepts.

#### **Ducasse Education**

Since 2010 the School has a collaboration of this French institution known worldwide, organizing every year a weekly training programme in Ponta Delgada addressed to local professionals. During these courses advanced concepts and techniques are learnt in order to value the Azorean products.



Chef Fausto Airoidi, [Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal](#), 2011  
[Chef Fausto Airoidi, Portugal's Culinary Professionals Association](#), 2011



Estágios Internacionais no Walt Disney Resort | [International Program at Walt Disney Resort](#)

A EFTH organiza também eventos, tendo trazido a Ponta Delgada mais de 40 escolas de hotelaria europeias no *Atlantic Tea Festival 2009*, no *Christmas in Europe 2010* e no *Azorean Pineapple Challenge 2012*.

### Walt Disney Resort

Nos últimos anos, alguns dos melhores formandos finalistas da EFTH têm tido oportunidade de realizar um estágio de 6 meses no Walt Disney Resort, em Orlando, na Florida, em áreas como Receção, Cozinha e Animação.

### Tourismusschulen Semmering (Áustria)

A EFTH e a Escola de Turismo de Semmering (Áustria) realizam anualmente uma atividade de intercâmbio de formandos e formadores, o que representa uma boa oportunidade para o enriquecimento pessoal e profissional.

### European Association of Hotel and Tourism Schools (AEHT)

The EFTH is a member of the AEHT, an association composed by more than 400 schools from all European countries which represents an outstanding link for the exchange of experiences and knowledge between teachers and students.

Since 2006, the EFTH has participated in the annual contest of the AEHT that gathers some of the best young students to compete in the areas of Cocktails, Bar, Restaurant, Culinary, Pastry, Reception, Tourism, Hotel Management and Wines. Up to 2012, 14 students have represented the EFTH and they have won 7 medals. They also participate regularly in thematic festivals as the *Christmas in Europe* or the *International Cinema & Flavours Festival*, among others.

The EFTH also organizes events and hosted more than 40 schools from Europe in three events namely: *Atlantic Tea Festival 2009*, *Christmas in Europe 2010* and *Azorean Pineapple Challenge 2012*.

### Walt Disney Resort

Some of the best students of the EFTH had the opportunity to serve as apprentice for six months in Walt Disney World Resort in Orlando, Florida. Their placements were in the areas of Front Office, Culinary and Entertainment.

### Tourismusschulen Semmering (Austria)

The EFTH School and the Austrian school annually make a cultural exchange program for teachers and students which is a huge opportunity for personal and professional enrichment.



Visita de estudo Semmering (Áustria), 2010 | [Field trip to Semmering \(Austria\), 2010](#)





Chef Mitch Stamm, 2010

# Johnson & Wales University (USA)

O *College of Culinary Arts*, situado em Providence, é uma das maiores e mais prestigiadas instituições de ensino de cozinha e pastelaria em todo o mundo. Tem atualmente cerca de 3500 alunos e mais de 80 chefs, oriundos de diversos países.

A EFTH tem o privilégio de contar com a colaboração assídua desta instituição, através da vinda anual de vários chefs a Ponta Delgada e ida dos chefs da Escola aos

EUA. Esta colaboração tem permitido um importante desenvolvimento no currículo formativo dos cursos de Cozinha/Pastelaria da Escola, bem como na organização e método de ensino, representando ainda uma extraordinária experiência para os jovens da Escola nas aulas ministradas por chefs convidados da JWU. Por outro lado, o programa de intercâmbio anual permite que formandos da EFTH façam uma formação avançada durante um trimestre naquela Universidade, enquanto que alunos americanos vêm até ao Restaurante Anfiteatro fazer o seu estágio curricular.

The *College of Culinary Arts*, located in Providence, is one of the most prestigious Institutes of Culinary and Pastry teaching all over the World. Currently it has about 3500 students and more than 80 chefs coming from different countries.

The EFTH has the privilege to count on the collaboration of JWU, that has given an important improvement for the School's *résumé* of the Culinary/Pastry courses as well as in the organization and teaching method. It has been very important to have classes in Ponta Delgada taught by chefs from JWU, as well for EFTH chefs to learn from J&W University

On the other hand, this annual exchange allows students from EFTH to have an advanced training programme during a trimester in that University, while JWU students come to Anfiteatro Restaurant for their internship program.



Chef Sandro Meireles e Pedro Oliveira na JWU, 2011  
Azorean Contemporary Food Demonstration at JWU, 2011



Mário e Nuno, primeiros alunos da EFTH na JWU, 2010 | First EFTH students at JWU, 2010



Gala Final das 7 Maravilhas Naturais de Portugal, Ponta Delgada, 2010  
Final Gala of the 7 Natural Wonders of Portugal, Ponta Delgada, 2010

# Eventos

## Events

Ao longo dos anos a EFTH tem reforçado a sua importância pela ligação a inúmeros eventos, designadamente os relacionados com a gastronomia e a promoção dos Açores e dos seus produtos.

Como entidade organizadora, a EFTH promove frequentemente jantares temáticos, destacando-se o *Açores Gastronomia Viva*, que anualmente, desde 2007, dá destaque à interpretação contemporânea da cozinha dos Açores.

A EFTH é também frequentemente convidada para preparar refeições em eventos marcantes para a Região, realizados no arquipélago, no continente ou no

estrangeiro. Das passagens pelas Canárias, Madrid, Santarém, Madeira, Lisboa, Bélgica ou EUA, destacam-se as seguintes participações: Bolsa de Turismo de Lisboa; Cocktail de Apresentação dos "Açores Região Europeia do Ano 2010", em Bruxelas; "Azorean Tasting" no Emeril Lagasse Golf Tournament 2011, em Newport (EUA). Nos Açores, o Cocktail Dinnatoire e o After Party da Gala Final das 7 Maravilhas Naturais de Portugal, servido para mais de 1.300 pessoas, foi o desafio de maior dimensão colocado à Escola, e que pôs à prova a capacidade de organização e a qualidade do trabalho dos formadores, colaboradores e alunos.

Dar a conhecer os Açores através da gastronomia é uma aposta cada vez mais importante. Em 2012 a EFTH associou-se à Associação de Turismo dos Açores e à SATA em projetos promocionais nos EUA. Primeiro, o "Menu Açores" desenvolvido pela EFTH em conjunto com a Legal Sea Foods, para estar disponível durante um mês em 17 restaurantes daquela cadeia norte-americana. No final do verão do mesmo ano, a EFTH coordenou a logística da realização de 5 episódios do programa *Simply Ming*, do chef Ming Tsai, para a televisão norte-americana WGBH.

## Destaques | Highlights

Sabores dos Açores, Canárias 2005  
[Azorean Flavours, Canarias 2005](#)

Fim-de-Semana Gastronómico dos Açores, Madeira 2006  
[Azorean Gastronomic Weekend, Madeira 2006](#)

"Açores Gastronomia Viva", 2007 a 2012

Almoço "Açores", Santarém 2007  
[Azorean lunch, Santarém 2007](#)

Almoço Açores no Comité das Regiões da UE, Bruxelas 2007  
[Azorean lunch at EU Committee of the Regions, Brussels 2007](#)

Gastronomia Açoriana na Bolsa de Turismo de Lisboa, 2008, 2011 e 2012  
[Azorean Gastronomy at Lisbon Tourism Exhibition, 2008, 2011 and 2012](#)

Cocktail Apresentação "Açores Região Europeia do Ano 2010", Bruxelas  
[Cocktail for the presentation of the "Azores European Region of the Year 2010", Brussels](#)

Cocktail Dinnatoire e After Party, Gala Final das 7 maravilhas Naturais de Portugal, Ponta Delgada 2010  
[Cocktail Dinnatoire & After Party, Final Gala of the 7 Wonders of Nature of Portugal, Ponta Delgada 2010](#)

"Peixe em Lisboa" com Chef Luís Baena, 2011  
["Lisbon Fish and Flavours" with Chef Luís Baena, 2011](#)

Apresentação do Vinho Terrantez do Pico by António Maçanita, Restaurante Manifesto, Lisboa 2011  
[Presentation of the wine Terrantez do Pico by António Maçanita, Manifesto restaurant, Lisbon, 2011](#)

Azorean Tasting, Emeril Lagasse Golf Tournament, [Newport \(USA\) 2011](#)

Flower Power by RFM,  
[Ponta Delgada 2011 e 2012](#)

10 Fest Açores 2012 - 10 anos, 10 dias, 10 chefs  
[10 Fest Azores 2012 – 10 years, 10 days, 10 chefs](#)



Throughout the years, EFTH has coordinated several events related to the Azorean gastronomy and the promotion of its products. As a way of promotion, EFTH frequently hosts several thematic dinners, which highlights the *Açores Gastronomia Viva* with specific focus given to the Contemporary Azorean Cuisine, since 2007.

This main concept that characterizes the school had its highlight with 10 Fest Azores 2012 - 10 Years, 10 Days, 10 Chefs. The 10<sup>th</sup> anniversary of the EFTH was the major gastronomic event that happened in the Azores and gathered some of the best national chefs and international ones and also bar and wine professionals.

The EFTH is frequently invited to perform important events for promoting the Azores, not only in the islands, but also in the Mainland Portugal and abroad. Among the school's participation such as Canary Islands, Madrid, Santarém, Madeira, Lisbon, Belgium or the U.S.A, one gives special attention to the Lisbon Tourism Exhibition, Cocktail in Brussels for the presentation of "Azores European Region of the Year 2010", and the Azorean Tasting in the Emeril Lagasse Golf Tournament 2011, in Newport (U.S.A).

The most challenging event of the EFTH was *Cocktail Dinnatoire* and the *After Party* in the *Final Gala Ceremony* of the *7 Wonders of Nature of Portugal*, for



Emeril Lagasse Golf Tournament, Newport U.S.A, 2011



Chef Luís Baena, Açores Gastronomia Viva, 2011



Bolsa de Turismo Lisboa, 2012 | International Tourism Exhibition Lisboa, 2012

more than 1300 people. This event proved the excellent capability of the School and quality of work of the students, teachers and collaborators.

The school aim is to feature Azores through gastronomy. In 2012 the School has joined together with the Azorean Promotion Agency and SATA, the airline, so that they could do promotional projects in the U.S.A. The first one called *Azorean Menu* was developed by EFTH and by *Legal Sea Foods* to be available to a month in 17 restaurants of that North-American chain. At the end of summer of the same year, the EFTH coordinated logistics of the performing of the 5 episodes in the North-American WGBH channel of the *Simply Ming* programme of Chef Ming Tsai.

# Prémios

Resultado da qualidade da formação ministrada pela EFTH, assente nos pilares da Organização, qualidade dos formadores e do projeto formativo, parcerias nacionais e internacionais, e fruto do esforço e mérito dos formandos, a EFTH orgulha-se de ter conquistado, consistentemente, entre 2009 e 2012, um conjunto de prémios em festivais e concursos internacionais.



Bruno Jarimba, *Best Waiter*, Festival Internacional Chá do Atlântico 2009, Ponta Delgada (Açores)  
Bruno Jarimba, *Best Waiter*, Atlantic Tea Festival 2009, Ponta Delgada (Azores)



Bárbara Garcia e Duarte Costa, *Cozinheiros do Futuro*, Festival Internacional de Gastronomia, Desporto e Saúde 2009, Faro (Portugal)  
Bárbara Garcia and Duarte Costa, *Chefs of the Future*, International Festival of Gastronomy, Sports and Health 2009, Faro (Portugal)



Cláudia Cordeiro, 2º lugar, Prova de Bar, Concurso Anual AEHT 2009, Dubrovnik (Croácia)  
Cláudia Cordeiro, 2nd place, Bar Contest, Annual Competition of AEHT 2009, Dubrovnik (Croatia)



Eliseu Medeiros, 3º lugar, Prova de Serviço de Restaurante, Concurso Anual AEHT 2010, Lisboa (Portugal)  
Eliseu Medeiros, 3rd place, Restaurant Service contest, Annual Competition of AEHT 2010, Lisbon (Portugal)



Alexis Correia, 3º lugar, Prova de Pastelaria, Concurso Anual AEHT 2010, Lisboa (Portugal)  
Alexis Correia, 3rd place, Pastry Contest, Annual Competition of AEHT 2010, Lisbon (Portugal)



Filipa Oliveira, 1º Lugar, Prova de Bar, Concurso Anual AEHT 2010, Lisboa (Portugal)  
Filipa Oliveira, 1st place, Bar Contest, Annual Competition of AEHT 2010, Lisbon (Portugal)



# Awards

As a result of the quality of the School's training, based on good organization, teachers and educational project, as well as national and international partnerships, and due to the students commitment and merit, the EFTH is proud to have conquered, consistently, in the past four years, awards in festivals and international competitions



Alexis Correia e Humberto Botelho, 3º lugar, Festival Internacional de Chocolate 2009, Praia da Vitória (Açores)  
Alexis Correia & Humberto Botelho, 3rd place, Chocolate International Festival 2009, Praia da Vitória (Azores)



Alexis Correia e Diogo Leite, Cozinheiros do Futuro, Festival Internacional Cinema & Flavours 2011, Faro (Portugal)  
Alexis Correia e Diogo Leite, Chefs of the Future, International Festival Cinema & Flavours 2011, Faro (Portugal)



Hermano Cabral, 1º lugar, Prova de Bar, Concurso Anual AEHT 2011, Haia (Holanda)  
Hermano Cabral, 1st place, Bar Contest, Annual Competition of AEHT 2011, The Hague (The Netherlands)



Joana Raposo, 2º lugar, Prova de Turismo, Concurso Anual AEHT 2011, Haia (Holanda)  
Joana Raposo, 2nd place, Tourism Destination Contest, Annual Competition of AEHT 2011, The Hague (The Netherlands)



Humberto Botelho, Rodrigo Medeiros e José Tavares, Melhor Buffet e Melhor Equipa, Festival Internacional Cinema & Flavours 2012, Faro (Portugal)  
Humberto Botelho, Rodrigo Medeiros e José Tavares, Best Buffet and Best Team, International Festival Cinema & Flavours 2012, Faro (Portugal)

Humberto Botelho e Rodrigo Medeiros, Cozinheiros do Futuro, Festival Internacional Cinema & Flavours de 2012, Faro (Portugal)  
Humberto Botelho e Rodrigo Medeiros, Chefs of the Future, International Festival Cinema & Flavours 2012, Faro (Portugal)



Catarina Santos, medalha de bronze, Prova de Cocktails, Concurso Anual AEHT 2012, Ohrid (Macedónia)  
Catarina Santos, bronze medal, Cocktails contest, Annual Competition of AEHT 2012, Ohrid (Macedonia)

# Antigos Formandos Former Students



**Marlene Gaspar**

**“A EFTH permitiu-me a concretização de um sonho”**

Licenciada em Estudos Portugueses e Ingleses na Universidade dos Açores, tinha o sonho de trabalhar na área do Turismo. Já em fase de conclusão dos estudos, ingressa na EFTH e conclui, em 2004, o curso Informação e Atendimento Turístico (Qualificação pós 12º ano). Trabalha atualmente como Gestora de Mercados na Associação de Turismo dos Açores.

**“The EFTH allowed me to fulfil a dream”**

Marlene has a degree in Portuguese and English Studies given by the University of the Azores. She always dreamed about working in the Touristic field, therefore she concluded, in 2004, her studies by taking a post-high school grade in Tourism at EFTH. Nowadays Marlene works as a Market Manager in the Azores Promotion Agency.



**Sara Pereira**

**“A passagem por esta escola abriu-me portas para uma das maiores experiências da minha vida”**

Sara Pereira, concluiu o curso de Técnico de Receção em 2007, e confessa que o seu percurso na EFTH permitiu-lhe não só descobrir e desenvolver novas competências, como ter a oportunidade de viver uma das melhores experiências da sua vida: fazer parte do International College Program da Walt Disney. Atualmente trabalha como rececionista no Hotel Terra Nostra, nas Furnas, na ilha de S. Miguel.

**“Being a student of this School has given me one of the most important experiences of my life”**

Sara graduated in Front Office in 2007, and highlights the importance of the School to discover new skills, but also to give her a chance to experience one of the best opportunities in her life, such as the Walt Disney International College Program. Today she works at the front office in Terra Nostra Hotel in Furnas, São Miguel Island.



**Tiago Raposo**

**“A EFTH ajudou-me imenso a construir um futuro profissional, preparando-me tecnicamente para o mercado de trabalho”**

Após terminar o curso de Técnico de Cozinha em 2008, já teve oportunidade de trabalhar enquanto *Chef de Partie* em hotéis na Grécia e Luxemburgo. Atualmente, ocupa o mesmo cargo num hotel de luxo na Irlanda.

**“The EFTH helped me building a professional future and prepared me technically to work in this industry”**

After graduating in Culinary Arts in 2008, Tiago had the opportunity to work as a *Chef de Partie* in restaurants and hotels in Greece and Luxemburg. Today he works for a luxurious hotel in Ireland.



**Bruno Jarimba**

**“Sou o que sou hoje porque fui aluno da EFTH ”**

Bruno Jarimba concluiu o curso de Técnicas de Restauração – Restaurante/Bar na EFTH em 2009. Pouco tempo depois foi viver para Macau, tendo trabalhado no Hotel Grand Lisboa e posteriormente enquanto gerente de um restaurante típico português. Atualmente é gestor de F&B numa cadeia hoteleira, tendo a seu cargo mais de 80 funcionários.

**“I am what I am because I was a EFTH student”**

Bruno Jarimba concluded his studies in Restaurant/ Bar Service in 2009. After that he went to live in Macau, to work in the *Grande Lisboa* Hotel and later on he was a manager in a typical Portuguese restaurant. Presently, he works for an hotel as F&B Manager, being responsible for more than 80 employees.









Chef Kevin Crawley



A Escola de Formação Turística e Hoteleira comemorou em 2012 o seu 10º aniversário, o qual foi assinalado com várias iniciativas que decorreram ao longo do ano, e de entre as quais se destaca o Festival Gastronómico **10 Fest Açores 2012 – 10 Anos, 10 Dias, 10 Chefs**. Um acontecimento inédito na Região, que colocou os Açores na rota dos eventos da alta cozinha, numa celebração que deu expressão ao caminho trilhado pela EFTH – inovar e dar contemporaneidade à gastronomia Açoriana.

Foram muitos e bons os motivos para celebrar este aniversário. E nada melhor do que juntar amigos para o fazer. E que amigos!

Foi uma honra para a EFTH reunir, no

mesmo espaço, e em pouco tempo, chefs como Cláudio Pontes, Daniel Lombas & Leticia Paniagua, Ljubomir Stanisic, Luís Baena, Kevin Crawley, Hermínio Costa, Alexandre Ferreira, Henrique Mouro e Aimé Barroyer, aos quais se juntaram o barman Luís Domingos e o sommelier Manuel Moreira.

The EFTH celebrated its 10<sup>th</sup> anniversary in 2012 and it promoted throughout the year several events, namely the gastronomic festival *10 Fest Azores 2012 – 10 Years, 10 Days, 10 Chefs*. This unique event set the Azores apart from others, based upon the two main school concepts: innovation and contemporaneity of the Azorean



gastronomy. Its celebration gathers several special friends and the school felt honored to be among national and foreign chefs as Cláudio Pontes, Daniel Lombas & Leticia Paniagua, Ljubomir Stanisic, Luís Baena, Kevin Crawley, Hermínio Costa, Alexandre Ferreira, Henrique Mouro and Aimé Barroyer, and also the barman Luís Domingos and the sommelier Manuel Moreira.





Chef Luis Baena



Chef Ljubomir Stanisic



Chefs EFTH & Açores



A equipa da EFTH no 10º aniversário da Escola | The School team on the 10th anniversary

[www.efth.com.pt](http://www.efth.com.pt)  
[www.facebook.com/EFTH.Anfiteatro](https://www.facebook.com/EFTH.Anfiteatro)

Sede – Rua dos Clérigos, 4, 9500-308 Ponta Delgada  
tel. +351 296 206 140 | [escolahoteleira@mail.telepac.pt](mailto:escolahoteleira@mail.telepac.pt)

Restaurante/Lounge Anfiteatro, Portas do Mar, 9500 Ponta Delgada  
tel. +351 296 206 150/5 | [eventosanfiteatro@mail.telepac.pt](mailto:eventosanfiteatro@mail.telepac.pt)

Edição: Dezembro 2012 | Edition: December 2012



Governo dos Açores