

# WORKSHOP

## Cozinha Internacional e Novas Tendências de Cozinha

09h00 - 10h30

*Chef Pedro Rolim*

Escola Profissional de Alvito  
Apresentação: Ervas da Baronia

*Bouazza Bouhlani*

Subchefe de Cozinha/Hotel Convento do Espinheiro -  
Évora  
Apresentação: Cozinha Marroquina

➤ Pausa para almoço entre as 12h00 e as 13h00.

13h00 - 14h00

*Romão*

Subchefe de Cozinha/ Hotel Vila Galé - Albufeira  
Apresentação: Cozinha Vegetariana

14h00 - 15h00

*Isaulinda Pires*

Subchefe de Cozinha/ Hotel Vila Vita Parc - Algarve  
Apresentação: Cozinha molecular/Cozinha Gourmet

**A partir das 15h30**

Degustação de iguarias preparadas e confeccionadas pela turma do  
3º ano de cozinha da EPA



Organização:



ESCOLA  
PROFISSIONAL  
ALVITO

Apoio:

