

TEAM BUILDING

Venha ver como se revela
uma equipa cinco estrelas.

- Venha cozinhar com a sua equipa: preparação de uma refeição na nossa cozinha pedagógica com o apoio dos nossos Chefs/ formadores, seguida de degustação.
- Mix & Drink – com e sem álcool: preparação de cocktails no nosso bar pedagógico com a sua equipa sob orientação do nosso formador de bar e claro muitas provas!
- O nosso serviço de catering oferece business drinks, coffee breaks, cocktails, almoços e jantares.

RESTAURANTE

O ponto mais alto da gastronomia,
para a melhor parte do seu dia.

Almoços (2ª a 6ª feira)
13h00- 15h00

Jantares (a partir de Novembro 2010 às 4ªs e 5ªs feiras)
20h00 – 22h30

Marcações:
e.: ehtl@turismodeportugal.pt, T.: 211148900
Almoços: até às 11h00 do próprio dia
Jantares: até às 18h00 do próprio dia

Organizamos almoços e jantares temáticos para grupos.
Se pretender receber informação semanal acerca da nossa ementa
inscreva-se em ehtl@turismodeportugal.pt

TURISMO DE
PORTUGAL  escolas

ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DE LISBOA

GASTRONOMIA AO MAIS
ALTO NÍVEL PARA DAR
UM SABOR ESPECIAL
AOS SEUS EVENTOS.



TURISMO DE
PORTUGAL  escolas

A ESCOLA

**Num local privilegiado,
um saber reconhecido.**

Situada no bairro de Campo de Ourique, no emblemático edifício da antiga Escola Industrial Machado de Castro que foi alvo de uma intervenção arquitectónica notável, a Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa tem uma localização privilegiada na cidade de Lisboa.

Vocacionada para cursos de Especialização nas áreas de Gestão de Produção de Cozinha, Gestão de Restauração e Bebidas e Gestão de Alojamento, a Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa é certificada pela melhor escola hoteleira do Mundo, a Ecole hôtelière de Lausanne.

A Escola é dotada de 5 cozinhas industriais, uma pastelaria, um restaurante e bar de aplicação, um auditório técnico de cozinha, uma sala de enologia, um auditório para 150 lugares e 15 salas de aula – espaços onde a formação acontece ao vivo, diariamente.

Com uma forte ligação à sua comunidade local a Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa abre também as suas portas a todos os curiosos nestas matérias que queiram vir aprender e vivenciar o espírito hoteleiro numa escola diferente. São várias as nossas propostas de cursos, workshops, seminários, refeições degustação, jantares temáticos ou provas de vinhos. Sugestões aliciantes para quem não é indiferente ao mundo da Gastronomia e Vinhos.



REALIZAÇÃO DE EVENTOS

Espaços diferenciados e experiências sensoriais: uma receita de sucesso.

Na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa poderá realizar os mais diversos eventos, nos vários espaços à sua disposição:

- Auditório equipado com capacidade para 150 pessoas
- Salas de formação equipadas com moderna tecnologia e vista magnífica para o Rio Tejo (capacidade varia das 20 às 40 pax).
- Auditório técnico de cozinha, ideal para a realização dos mais variados workshops de gastronomia e vinhos, que poderão terminar com degustação no nosso restaurante de aplicação.
- Sala de análise sensorial para provas de vinhos, azeites, águas e chás.
- Cozinhas pedagógicas
- Eventos de gastronomia e vinhos concebidos e organizados "à medida" do cliente nas nossas instalações ou noutra local.

"A Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa é certificada pela melhor escola hoteleira do Mundo, a Ecole hôtelière de Lausanne."

ANTIGA ESCOLA MACHADO DE CASTRO

**Escola
de Hotelaria
e Turismo**
LISBOA

TURISMO DE LISBOA

