

**650 convidados no âmbito das comemorações do Dia de Portugal**

**Alunos da Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve  
servem almoço ao Presidente da República no 10 de Junho**

A Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve foi escolhida para servir o almoço a Sua Excelência o Presidente da República e a mais 650 convidados no dia 10 de Junho, no âmbito das Comemorações do Dia de Portugal, de Camões e das Comunidades Portuguesas, que este ano se realizam na capital algarvia.

No total, estarão envolvidos 144 alunos e 12 monitores e formadores, que orientarão e acompanharão todas as acções, desde o acolhimento até às refeições a servir.

Os alunos de Operações Turísticas e Hoteleiras estarão a assegurar os serviços de recepção e acompanhamento, ao passo que os de Restauração e Bebidas garantirão o serviço de bar e mesa e os de Cozinha/Pastelaria, asseguram a produção das refeições.

O convite à Escola para esta organização partiu da Câmara Municipal de Faro, que vai oferecer o almoço a mais de seis centenas de personalidades nacionais e regionais em dois espaços da Escola de Hotelaria e Turismo - no claustro da Escola (onde estará instalada a mesa da Presidência) e no restaurante-bar do edifício - , numa área total de 750 metros quadrados.

Será servida ao almoço uma ementa com fortes influências algarvias, tanto nas técnicas gastronómicas utilizadas como nos ingredientes escolhidos, onde constam a flor de sal, o azeite algarvio, a galinha do campo, o xarém (papas de milho), a amêndoa, o poejo, a laranja ou a alfarroba.

A escolha da Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve para a realização do almoço das Comemorações do Dia de Portugal, de Camões e das Comunidades Portuguesas constitui um reconhecimento acrescido da capacidade de organização e trabalho dos seus alunos e profissionais e da rede de 16 Escolas que o Turismo de Portugal gere em todo o País. Recentemente, as Escolas de Hotelaria e Turismo de Setúbal, Lisboa e Santa Maria da Feira também estiveram directamente envolvidas na organização de eventos que contaram com a presença do Sr. Presidente da República.

É a primeira vez que Faro é escolhida como capital das Comemorações do Dia de Portugal, cujas cerimónias oficiais decorrem em 9 e 10 de Junho.

### **A Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve (Faro)**

Com 44 anos de experiência, a Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve – Faro conta com mais de 280 alunos e 13 formadores e 34 professores, que leccionam os cursos de especialização tecnológica de Gestão e Produção de Cozinha e Gestão Hoteleira – Restauração e Bebidas (para alunos com o 12.º ano); os cursos on job Técnicas de Cozinha/Pastelaria e Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas (para alunos com o 11.º ano).

Dispõe de 16 salas de aula e de três cozinhas pedagógicas, além de um restaurante-bar e de um hotel de aplicação. No Algarve, o Turismo de Portugal gere ainda as Escolas de Hotelaria e Turismo de Portimão e de Vila Real de Santo António.

A partir de 15 de Junho, as 16 Escolas da rede abrem inscrições a alunos para o ano lectivo 2010/11. Mais informações podem ser obtidas no site das Escolas na internet em <http://escolas.turismodeportugal.pt/>.

**O almoço em números:**

- 650 convidados;
- 750 metros quadrados de área, distribuída por dois espaços (claustros e restaurante-bar da Escola)
- 53 mesas;
- 144 alunos e 12 monitores/formadores envolvidos
- 15 anos a 24 anos – idade dos alunos
- 29 anos a 63 anos – idade dos monitores envolvidos

**Lisboa, 8 de Junho de 2010**

***Anexo: Ementa a servir no almoço das Comemorações***

Esta e outras notas à Comunicação Social estão disponíveis para consulta no Portal do Turismo de Portugal – [www.turismodeportugal.pt](http://www.turismodeportugal.pt) – em “Imprensa”.

**Comemorações do Dia de Portugal, de Camões e das Comunidades Portuguesas**  
**Almoço organizado pela Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve – Faro**

**Ementa**

*Couvert*

Pão, tostas, flor de sal, azeite algarvio e enchidos regionais

*Sopa*

Sopa de galinha do campo com farinha de trigo “sarraceno”, aromatizada com hortelã

*Prato Principal*

Lombo de Bacalhau com molho verde, “xarém” de enchidos e legumes salteados

*Sobremesa*

Torta de amêndoa com gelado de poejo, sobre biscoito de coentros e crocante de laranja

*Bebidas*

Água, Sumo de laranja natural, Vinho Regional Algarvio branco e tinto (Foral de Portimão)

Café e Bolinhos de Alfarroba