

Equipas Olímpicas | Patrocínio Comeca

# Patrocinando Portugal no mundo da cozinha



Patrocinador desde 2000: Comeca

## “É gratificante fazer parte do desenvolvimento”

makro

Patrocinadores oficiais



ZANUSSI PROFESSIONAL



INTER

Patrocinadores cooperantes



PEDRO ALCOBIA FALA SOBRE A PARCERIA QUE EXISTE ENTRE AS EQUIPAS E A COMECA. SOBRE A REPRESENTATIVIDADE DA GASTRONOMIA PORTUGUESA FORA DO PAÍS, DEIXA UMA SUGESTÃO.

O QUE SIGNIFICA PARA A COMECA APOIAR AS EQUIPAS OLÍMPICAS DE CULINÁRIA?

Para a Comeca, o apoio das Equipas Olímpicas tem sido parte de uma filosofia de colaboração para com a difícil gestão de recursos monetários de que as equipas dispõem.

EM QUE CONTEXTO SURTIU A INICIATIVA DO PATROCÍNIO?

A ligação surgiu de forma a reforçar a nossa ligação ao sector. Já éramos patrocinadores da Associação dos Cozinheiros Profissionais de Portugal (ACPP) e, a pedido da Direcção da ACPP, começámos a patrocinar as equipas.

SENTE QUE HOUE UMA EVOLUÇÃO DESDE ESSE COMEÇO? DE QUE FORMA?

Sentimos e estamos satisfeitos por ver essa evolução. É gratificante ver que fizemos parte e continuamos a ser intervenientes neste desenvolvimento, mas temos de, acima de tudo, realçar a evolução das equipas e o esforço que tem sido feito pela visibilidade merecida.

COMO AVALIAM O TRABALHO DOS COZINHEIROS MEMBROS DAS EQUIPAS?

É um trabalho dedicado, que requer muito esforço e dedicação. As equipas reflectem o que pode ser o nosso futuro em termos de gastronomia.

Os conteúdos apresentados nesta secção são da exclusiva responsabilidade das EQUIPAS OLÍMPICAS DE CULINÁRIA



NUMA PALAVRA COMO DEFINIRIA A LIGAÇÃO ENTRE A COMECA E AS EQUIPAS OLÍMPICAS?

Parceria. Contamos sempre com os membros das Equipas Olímpicas para realizar o nosso plano anual de demonstração, bem como todas as formações pontuais que os nossos clientes requisitam.

QUE RETORNO CONSEGUEM AS EQUIPAS OLÍMPICAS DAR À COMECA? SENTE QUE HOUVE UMA EVOLUÇÃO NA VISIBILIDADE?

As Equipas Olímpicas conseguem dar visibilidade à nossa marca, nomeadamente a da Zanussi. Como patrocinadores, estamos sempre presentes em todos os eventos que promovem e realizam, transmitindo assim confiança, qualidade e credibilidade à marca. Além do mais, uma marca de equipamentos hoteleiros industriais que está permanentemente aliada à Associação dos Cozinheiros Profissionais de Portugal é algo de muito positivo.

O VOSSO TRABALHO ESTÁ MUITO PRÓXIMO DA EVOLUÇÃO DA PROFISSÃO DE COZINHEIRO E SOBRETUDO DA EVOLUÇÃO DA COZINHA. EM QUE MEDIDA ACOMPANHAM ESSE DESENVOLVIMENTO?

A Comeca acompanha esse desenvolvimento apresentando e comercializando novos equipamentos, aliados às novas tecnologias, que respondem às exigências dos profissionais de cozinha. São estes que, primeiro, utilizam e recebem formação sobre estes equipamentos.

ACHAM QUE A COZINHA PORTUGUESA ESTÁ SUFICIENTEMENTE REPRESENTADA FORA DO PAÍS? O QUE PODERIA SER FEITO?

A cozinha portuguesa ainda não tem o reconhecimento internacional que tem outros países, razão pela qual não tem representatividade fora do país. No entanto, temos profissionais extraordinários que irão elevar a gastronomia e dar-nos esse reconhecimento. Poderíamos associar a nossa gastronomia a produtos de elevado reconhecimento no exterior, tais como o Vinho do Porto. Penso que seria uma boa aposta.

Patrocinadores oficiais

makro

Unilever  
Food Solutions

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

hi9

INTER

Patrocinadores cooperantes

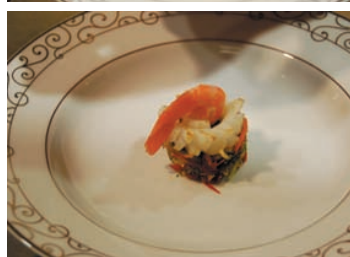
Fumadis

Equipas Olímpicas | Preparação para competição: a caminho do Luxemburgo



## O empratamento por etapas

Os treinos da Equipa Olímpica Sénior intensificaram-se no último mês. O tempo é agora dedicado à preparação dos menus, surgindo alterações até os pratos ficarem perfeitos. A escolha dos produtos está terminada. Resta saber como fazer o melhor empratamento.



Patrocinadores oficiais

Patrocinadores cooperantes



## Plano de treino de uma competição de culinária

COM DOIS DIAS DE TREINOS POR SEMANA, OS ELEMENTOS DA EQUIPA SÉNIOR TÊM-SE ENCONTRADO NO HOTEL VILLA ITÁLIA, EM CASCAIS, PARA CUMPRIR O PLANO DE TRABALHO ESTABELECIDO. CONHEÇA ALGUNS DETALHES SOBRE COMO SE FAZ A GESTÃO DO TEMPO NA PREPARAÇÃO DE UMA COMPETIÇÃO.

São dez horas por dia, duas vezes por semana. A partir do mês de Julho, os treinos passaram a ser mais intensos e incluem mais detalhes, definindo aos poucos o que será o resultado final a mostrar na próxima competição.

Até Novembro, a Equipa Olímpica Sénior terá mais de 200 horas de treinos. O capitão da Equipa, chefe Paulo Pinto, assegura o empratamento dos seis pratos que irão apresentar. Nesta fase é importante que o chefe teste as combinações dos produtos, as

cores, as texturas e o brilho dos pratos. Os vários elementos têm a responsabilidade de ter todos os produtos prontos – que, entretanto, já foram escolhidos. Ao montar cada um dos pratos, surgem pequenas dúvidas e sugestões de alteração. Todos os detalhes são apontados e discute-se qual a melhor forma de melhorar o prato.

Fazer os menus, gelatinar, fazer os molhos, temperar e decorar são as fases que têm de ser repetidas até acontecerem na perfeição. Assegurar a organização da montagem e decoração da mesa serão tarefas a realizar no mês de Setembro. Em Outubro, é necessário ter as fichas técnicas traduzidas para francês, finalizar as listas de compras e definir o horário de trabalho a cumprir durante a competição. Cada um dos elementos da Equipa tem uma função específica, que deverá cumprir no mês de Novembro, antecedendo a partida para o Luxemburgo. ∞

FICHA TÉCNICA. CAPITÃO DA EQUIPA SÉNIOR: PAULO PINTO; CAPITÃO DA EQUIPA JÚNIOR: ANTÓNIO BÓIA; TEXTOS: RAQUEL GERALDES

