

Workshop culinário ensina a inovar com produtos da Madeira

ARTIGO | QUA, 28/05/2014 - 12:56



Workshop culinário conta com showcooking pelo Chef Executivo Yves Gautier

10:30 | Showcooking

Chef Executivo Yves Gautier

Local: Sala de showcooking da FN hotelaria

(Parque Empresarial da Zona Oeste, lote 8R, 9300-020 Câmara de Lobos)

“Inove com produtos da Madeira” é o tema do workshop culinário que a QualiRAM promove no próximo dia 4 de Junho, em colaboração com a FN hotelaria.

A diversidade e qualidade dos produtos agroalimentares da Madeira será a temática a desenvolver por Cláudia Dias Ferreira, da Divisão de Promoção do Comércio Agroalimentar da Direção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural.

Na segunda parte da sessão, realizar-se-á um showcooking com produtos regionais, a cargo do Chef Executivo Yves Gautier.

A FN hotelaria, a par da sua atividade de fornecimento de equipamentos para hotelaria e restauração, tem a preocupação de desenvolver iniciativas culinárias, quer enquanto promotora, quer em colaboração com outras entidades, procurando, deste modo, contribuir para a promoção da nossa gastronomia e a utilização dos produtos regionais.

Enquanto empresa prestadora de serviços de consultoria, a QualiRAM centra as suas áreas de atuação na qualidade e segurança alimentar, higiene e saúde no trabalho e ambiente, tendo ganho relevância nomeadamente no campo da implementação de sistemas de controlo da qualidade alimentar.

A inscrição no workshop é gratuita e pode ser enviada até 2 de Junho para: soniagoncalves@qualiram.com.

Programa:

09:45 | Receção dos participantes

10:00 | Sessão de abertura

Sónia Gonçalves - Gerente da QualiRAM - Serviços de Consultoria

10:10 | “A diversidade e qualidade dos produtos agroalimentares da Madeira”

Cláudia Dias Ferreira - Divisão de Promoção do Comércio

Agroalimentar da Direção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural.