

ESPAÇO MULHER

“Gostava de, um dia, abrir o meu restaurante”

Yana Udod, aluna da Escola de Formação Profissional em Turismo de Aveiro, ganhou uma medalha de bronze, num concurso europeu

«Yana Udod, natural da Rússia, tem 21 anos e vive em Ilhavo.

Quando chegou a Portugal, ingressou no 4.º ano. Até ao 9.º ano, estudou em Ilhavo, tendo, depois, ingressado na Escola de Formação Profissional em Turismo de Aveiro (EFTA), onde frequenta o 12.º ano.

Recentemente, Yana ganhou a medalha de bronze, na categoria de Cozinha, num concurso europeu de escolas de turismo, promovido pela Associação Europeia de Escolas de Hotelaria e Turismo e realizado na Macedónia.

Que circunstâncias motivaram a sua vinda para este país?

Principalmente, a melhoria de qualidade de vida, mas também alguns problemas de saúde.

Com que idade descobriu o seu interesse pela arte culinária?

Acho que nasceu comigo. Desde pequena que gostava de ajudar a minha mãe e a minha avó.

Como surgiu a oportunidade de participar neste concurso europeu?

Através da EFTA. Graças a esta

escola, tive a grande oportunidade de ter uma experiência tão única e grandiosa.

Em que consistiu a sua participação?

Na primeira prova, tínhamos de escrever uma receita que tivesse três guarnições diferentes para acompanhar um carne, onde devíamos ter em conta as texturas, o sabor e a cor.

A segunda prova durou quatro horas e meia e teve como objectivo confeccionar quatro porções de um prato original.

Quantos concorrentes havia nesta categoria?

Cerca de 80 concorrentes de escolas dos diferentes países europeus que pertencem à Associação Europeia de Escolas de Hotelaria e Turismo.

Na sua opinião, o que terá contribuído para que tivesse conquistado a medalha de bronze?

Sorte, tive muita sorte com os colegas de trabalho (belgas e italianas), que eram bastante flexíveis e simpáticos, mas também a preparação que a EFTA disponibilizou



YANA UDOD é natural da Rússia



“GRAÇAS À EFTA, tive a grande oportunidade de ter uma experiência tão única e grandiosa”, diz a jovem

com a ajuda do Chef Gonçalo Melo. E ainda, todo o apoio que me deram os meus professores, amigos e familiares.

Que importância atribui a este prémio?

É surreal, é algo inexplicável... Este tipo de experiência faz-nos crescer. Como pessoa, faz-nos acreditar em nós, dá-nos vontade de atingir algo ainda mais grandioso, ganhamos vontade de conquistar o mundo.

O que pensa das condições de formação proporcionadas pela EFTA?

Proporciona, além de uma saída para o mercado de trabalho, a oportunidade de participar em inúmeras actividades construtivas, ensina os alunos a cuidar da sua imagem e a ter uma postura profissional, assim como dá a oportunidade de conhecer pessoas fantásticas. A EFTA é como a nossa segunda família, sentimos o con-

firto e dá-nos vontade de partilhar todos os momentos com a escola.

Quais os seus objectivos em termos profissionais?

Quando acabar o curso, gostava de ir trabalhar e, mais tarde, fazer um curso de gestão hoteleira. Gostava de experimentar trabalhar na cozinha de um cruzeiro e de ter a experiência de trabalhar na Áustria e, quem sabe, talvez um dia, abrir o meu restaurante.

Profunde permanecer em Portugal?

Sim, durante mais alguns anos. Mas gostaria de experimentar viver na Áustria.

Pode aproveitar para deixar alguns agradecimentos...

Gostaria de agradecer à escola, um local que nos oferece um futuro melhor com garantia de sucesso, e a todas pessoas que me apoiaram até ao último segundo.

felicidades

torne os outros felizes, mostre que gosta deles e surpreenda com pequenas coisas.



Envie-nos as suas cartas com uma fotografia para

E-Mail: felicidades@diarioaveiro.pt
Correio: Espaço FELICIDADES, Av.º Dr. Lourenço Peixinho, Edifício 15 - 1.º D. 3900-164 Aveiro
Telefónico: 234 000 030

FELICIDADES A

DATA DE NASCIMENTO

ENVIADO POR

CONTACTO

(Obrigado)

TEXTO

ACONTECIMENTO QUE FELICITA

nome, apelido, morada, idade, género e outro contacto, se necessário

Este é um ESPAÇO GRATUITO. Ao Diário de Aveiro reserva-se o direito de não publicar ou de publicar por critérios de qualidade as cartas enviadas com a seu conteúdo editorial. As fotos e cupões podem ser entregues na sede ou enviados por e-mail com 24 horas de antecedência.