

INSIDE



ASSOCIAÇÃO DE VEÍCULOS E EQUIPAMENTOS
ECONÓMICA DOS AÇORES

NEWSLETTER | MAIO 2026

Entre o saber e o fazer, há um lugar onde o talento ganha forma — e é esse espaço que queremos partilhar consigo. A INSIDE nasce da vontade de aproximar a comunidade do trabalho que diariamente se desenvolve na AVEA. Aqui, damos voz à dinâmica da EFTAZORES, partilhando as suas atividades académicas, os percursos e conquistas dos(as) nossos(as) formandos(as) — protagonistas de um futuro que se constrói com conhecimento, dedicação e identidade regional.

Mas não ficamos por aqui. Abrimos também as portas do Restaurante Anfiteatro, onde a aprendizagem se transforma em experiência real, revelando novidades, criações e momentos que refletem o melhor da gastronomia açoriana contemporânea.

Este será, igualmente, um espaço de oportunidade — onde divulgaremos ações de formação de ativos, reforçando o nosso compromisso com a qualificação contínua e o desenvolvimento do setor.

Mais do que informar, queremos envolver, inspirar e valorizar. Porque é através do conhecimento partilhado que se fortalece o presente e se projeta o futuro dos Açores.



Escola de Formação Turística dos Açores



SAVE THE DATE

EFTAZORES ABRE PORTAS AO FUTURO NO OPEN DAY DE 15 DE MAIO!

Se já alguma vez te imaginaste a criar pratos de chef, a trabalhar num hotel ou a receber turistas de todo o mundo, marca já o dia: **15 de maio** é dia de Open Day na EFTAZORES — e promete ser tudo menos aborrecido! [ler mais](#)



EFTAZORES INVADE A FICSA COM SABOR E CRIATIVIDADE

No próximo dia **14 de maio**, os(as) formandos(as) da EFTAZORES vão sair da sala de aula diretamente para o palco da Feira da Indústria, Comércio e Serviços dos Açores — e prometem dar espetáculo. [ler mais](#)



CONCURSO OLIVIER ROELLINGER

O jovem Afonso Carreiro, do 3.º ano do curso de TCP conquistou o **4.º lugar e uma menção honrosa** no concurso, que decorreu, em Dinard (França) a 1 de abril. A participação na EFTAZORES acontece no âmbito do Programa Erasmus+. [ler mais](#)



2.ª edição

É o grande desafio anual que reúne os formandos de Cozinha/Pastelaria e de Restaurante/Bar, numa **competição vibrante** que destaca o **talento**, a **inovação** e o **compromisso com a excelência**. [ler mais](#)

FORMAÇÃO DE ATIVOS Qualifica.IN

MAIO

- ANÁLISE SENSORIAL DE VINHOS E AGUARDENTES
- CONFEÇÃO DE PADARIA E DIETÉTICA E FUNCIONAL
- GESTÃO DE EQUIPAS
- GESTÃO DE RECLAMAÇÕES - NORMAS E ESTRATÉGIAS DE ATUAÇÃO
- INTELIGÊNCIA EMOCIONAL
- LÍNGUA INGLESA APLICADA AO RESTAURANTE BAR
- NOVAS TENDÊNCIAS DE COZINHA
- SERVIÇO DE VINHOS - PREPARAÇÃO E EXECUÇÃO
- ANÁLISE SENSORIAL DE VINHOS E AGUARDENTES

INSCRIÇÕES ABERTAS
Lugares limitados

FORMAÇÃO GRATUITA
| UFCD | 25 Horas |

SABER MAIS

MAIS INFORMAÇÕES:
formacaoativos@avea.com.pt
Tel. 296 206 140



ANFITEATRO

Restaurante, Lounge



AVEA ANFITEATRO

MENU ESPECIAL SR. SANTO CRISTO

Entrada
Prato Principal
Sobremesa

Bebida + Café

(composto por 10 pratos de cozinha açoriana)
(modificado no restaurante Anfiteatro)

Reservas
restaurante@avea.com.pt

19,00€/PAX

SEJA EXCLUSIVE

OFERTAS EXCLUSIVAS

INFORMAÇÕES E NOTÍCIAS DO ANFITEATRO

DESCONTOS E MUITO MAIS...

ADERIR



Você pode [atualizar as suas preferências](#) ou [cancelar a assinatura](#)

