

ACADEMIA PROFISSIONAL

AGENDA

ALTO-SHAAM EXPERIENCE E LABORATÓRIO ORVED

ABERTURA ONEX.	Enquadramento e objetivos da sessão.	10:00
ALTO-SHAAM EXPERIENCE: DO FORNO À PROVA	Demonstração do forno multifuncional: ciclos, controlo preciso, perfis de humidade e sondas. <ul style="list-style-type: none"> • Confeção (ex.: proteína, vegetais, massa/pizza, sobremesas) • Boas práticas de carga e timings • Consistência entre serviços e picos de afluência 	10:10
DEGUSTAÇÃO	Prova guiada e discussão técnica de resultados.	10:30
LABORATÓRIO ORVED: VÁCUO QUE PRESERVA E PLANEIA	Demonstração antes e depois da confeção: <ul style="list-style-type: none"> • Mise en place e porcionamento (pré-cozedura) • Regeneração, sous-vide e conservação (pós-cozedura) • Rotulagem, HACCP, shelf-life e logística de produção 	11:00
DINÂMICA INTEGRADA: FORNO + EMBALAMENTO	Fluxo completo de trabalho: do pré ao pós, com cálculos simples de: <ul style="list-style-type: none"> • Custos por porção • Redução de desperdício • Ganhos de tempo entre serviços 	11:30
Q&A TÉCNICO	Perguntas, casos reais e desafios dos participantes.	12:00
NETWORKING	Troca de contactos e demonstrações adicionais.	12:30
	ENCERRAMENTO	13:00

NOTA: HORÁRIOS INDICATIVOS; PODERÃO AJUSTAR-SE AO RITMO DO GRUPO.

