

## ACADEMIA PROFISSIONAL

SEGREDOS DA GRELHA  
COM JOSPER

## AGENDA

TERÇA-FEIRA  
25.11.2025  
10:00 - 13:00

<b>ABERTURA ONEX.</b>	Enquadramento e objetivos da sessão.	<b>10:00</b>
<b>JOSPER A DOMINAR A GRELHA: DO CARVÃO AO PRATO</b>	Demonstração prática do forno-grelhador a carvão Josper. <ul style="list-style-type: none"><li>• Gestão do fluxo de ar e calor útil para um serviço estável.</li><li>• Técnicas de selagem, fumagem e acabamento.</li><li>• Ajuste da tiragem e grelhas em diferentes alturas.</li></ul>	<b>10:10</b>
<b>DEGUSTAÇÃO GUIADA</b>	Comparação de texturas, pontos de cozedura e equilíbrio aromático. Discussão técnica de resultados.	<b>10:30</b>
<b>GESTÃO DE SERVIÇO E MISE EN PLACE</b>	Organização do trabalho para maior eficiência: <ul style="list-style-type: none"><li>• Pré-preparação e mise en place inteligente.</li><li>• Redução de desperdício e ganhos de tempo.</li><li>• Sequência de grelha e manutenção de temperatura.</li></ul>	<b>11:00</b>
<b>DEGUSTAÇÃO GUIADA</b>	Interpretação dos sabores e técnica aplicada em cada prato. Discussão técnica de resultados.	<b>11:30</b>
<b>Q&amp;A TÉCNICO</b>	Perguntas, casos reais e desafios dos participantes.	<b>12:00</b>
<b>NETWORKING</b>	Troca de contactos e demonstrações adicionais.	<b>12:30</b>
	<b>ENCERRAMENTO</b>	<b>13:00</b>

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

