

# Eu fui aluno do ensino profissional na ESV



**Pedro Carqueja**  
**Técnico de Cozinha e Pastelaria**  
**(ciclo de formação 2015/2018)**



Olá, o meu nome é Pedro, tenho 22 anos. Frequentei o Curso de Técnico de Cozinha e Pastelaria, entre 2015/2018, na Escola Secundária Valongo. Um dos aspetos mais positivos do meu curso foi o facto de ter realizado a minha Formação em Contexto de Trabalho no Palácio do Freixo. Este local de estágio foi-me proposto pela escola e foi uma experiência muito enriquecedora.

Outro dos momentos mais marcantes do meu curso foi a PAP (Prova de Aptidão Profissional). O tema que escolhi foi a Influência da Cozinha Francesa na nossa Cozinha. Esta prova foi um momento marcante pela necessidade de ter de apresentar o meu trabalho perante um júri, do qual faziam parte elementos externos à escola. Foi exigente, mas também desafiante.



Posteriormente, frequentei e concluí o curso de Gestão e Produção de Cozinha, na Escola de Hotelaria e Turismo do Porto, que foi um importante complemento para a minha formação.

Neste momento encontro-me a trabalhar na área, procurando enriquecer a minha experiência profissional.

Como fui mantendo o contacto com a escola e com as minhas professoras, fui convidado para dinamizar um workshop com os novos alunos deste curso, na Escola Secundária Valongo. Foi no dia 13 de outubro e foi uma experiência muito gira, poder partilhar os meus conhecimentos e a minha experiência.

O meu sonho é trabalhar num grande hotel, de preferência na ilha da Madeira!  
Recomendo o Curso de Técnico de Cozinha e Pastelaria da Escola Secundária de Valongo a todos os que tenham preferência por esta área de formação e desejo bons estudos.

novembro 2021

Cofinanciado por:

