

# Louro - Estágio Curricular

Prezado(a),

O meu nome é André Campelo e sou proprietário e responsável pela cozinha do restaurante Louro, um estabelecimento de cozinha de autor nos arredores de Viana do Castelo. Desde que abriu portas em 2019, o Louro tem-se dedicado a evoluir com cada serviço, inspirando-se na tradição para criar uma experiência gastronómica verdadeiramente única. A nossa cozinha é sazonal, com menus alterados a cada três meses para melhor refletir a natureza e a história de nossa região. No Louro, procuramos ser um restaurante em constante metamorfose.

O Louro tem sido reconhecido como um destino gastronómico de referência na região, tendo sido selecionado para o prestigiado Guia Michelin em 2021, 2022 e 2023, bem como para o guia Boa Cama Boa Mesa do Expresso nas últimas quatro edições.

Escrevo para dar a conhecer a nossa oferta de acolhimento aos vossos alunos para a realização dos seus estágios curriculares.

Sendo um restaurante primoroso, oferecemos aos alunos uma experiência de aprendizagem única e desafiante que os vai expor aos mais altos níveis de excelência. Como já referi, o nosso menu muda sazonalmente, dando aos alunos a oportunidade de aprender sobre novos ingredientes, preparações e técnicas. A nossa equipa fornecerá a orientação necessária para garantir que os alunos recebam uma educação prática e abrangente, o que certamente os ajudará nas suas futuras carreiras.

O nosso restaurante orgulha-se do seu excecional serviço, e a nossa equipa de sala dará a orientação necessária de forma a garantir que os alunos recebam uma educação abrangente em técnicas de serviço, harmonização de vinhos, colocações de mesa e gestão de reservas. Além disso, vão ter a oportunidade de interagir com os nossos clientes e limar as suas habilidades de atendimento.

Como antigo aluno da área, entendo a importância de um estágio para a formação da carreira de um aluno. Acredito que um estágio na Louro fornecerá aos alunos competências e experiências valiosas que os beneficiarão no futuro. Estamos ansiosos pela oportunidade de trabalhar com a Escola Secundária Martins Sarmiento e ajudar a moldar a próxima geração de profissionais.

Temos apenas uma vaga disponível para estágio em cozinha e outra em serviço de sala ao longo do ano e ficaremos extremamente satisfeitos em poder contar convosco.

Para qualquer questão, encontro-me inteiramente à vossa disposição.

Com os melhores cumprimentos,

André Campelo

Proprietário, Louro

[lourorestaurante.pt](http://lourorestaurante.pt)