



PROGRAMA AHRESP

DIA 09 fevereiro

10:30h – **Sessão da ASAE | TALKS LFA**

14:00h – **Masterclass técnica "Pizza congelada em contexto profissional: boas práticas"**
| stand AHRESP
Sogenave

16:30h – **Showcooking "Doce é partilhar: Especial dia dos Namorados" | stand AHRESP**
Chef Pasteleiro Pedro Gouveia

DIA 10 fevereiro

11:00h – **Showcooking "Portugal em Chocolate: criação profissional a partir de sabores nacionais" | stand AHRESP**
Escola Profissional de Desenvolvimento Rural de Grândola

13:00h – **Showcooking "Pão português: reaproveitamento criativo" | stand AHRESP**
Maria Papoilla

14:30h – **Showcooking "Chocolate na Pastelaria: técnicas e aplicações profissionais"**
| stand AHRESP
Escola Profissional de Desenvolvimento Rural de Grândola

15:30h – **Showcooking com ativação da marca MILLZ, SHUKRAN | stand AHRESP**
Sogenave

17:00h – **Sessão de Boas Práticas "Nada se perde: reciclar no mundo do chocolate"**
| stand AHRESP
Briggitte Bless, vencedora do melhor chocolate português 2026
pela **Luxury Lifestyle Awards**

DIA 11 fevereiro

11:00h – **Confecção de Doce de Leite e Leite Condensado | stand AHRESP**
Chef Artur Gomes, da Nestlé Profissional

14:30h – **Sessão O Futuro do Delivery na Restauração | auditório FIL**

Nota: Durante a realização da feira, será assinado um protocolo de parceria com a DIG-IN.

Patrocinadores Oficiais