



**AABB**  
**PORTO ALEGRE**  
**Clipagem 2014**

*Departamento de Comunicação*

|  |                              |
|--|------------------------------|
| Veículo: <b>Jornal Correio do Povo</b>           | Data: <b>21/09/2014</b>      |
| Coluna: <b>Clubes - Thamara de Costa Pereira</b> | Página: <b>02</b>            |
| Assunto: <b>Formatura AABB Chefs</b>             | Conteúdo: <b>Informativo</b> |
| Tamanho: <b>4,0 x 10,0</b>                       | Tipo: <b>Nota</b>            |

## **Formatura**

No próximo dia 3 de outubro, mais uma formatura de 19 novos cozinheiros saem do Curso AABB Chefs. Após muito aprendizado, troca de conhecimentos e prática durante as aulas, ministradas pela professora Gláucia Gouveia, os formandos irão mostrar os seus talentos na cozinha aos convidados do jantar de formatura. A turma se dividirá em quatro cozinhas, as quais serão responsáveis pela elaboração dos pratos: camarão surpresa, salmão à Nova Iorque, fagotti de bacalhau e filé das guirias. Ingressos na Central de Eventos da AABB Porto Alegre.

**AABB**  
**PORTO ALEGRE**  
**Clipagem 2014**

*Departamento de Comunicação*

|  |                         |
|--|-------------------------|
| <b>Veículo: Jornal Correio do Povo</b>           | <b>Data: 21/09/2014</b> |
| <b>Coluna: Clubes - Thamara de Costa Pereira</b> | <b>Página: 02</b>       |
| <b>Assunto: Debutantes</b>                       | <b>Conteúdo: Neutro</b> |
| <b>Tamanho: 6,0 x 9,5</b>                        | <b>Tipo: Foto</b>       |





**AABB**  
**PORTO ALEGRE**  
**Clipagem 2014**

*Departamento de Comunicação*

|                                      |                              |
|--------------------------------------|------------------------------|
| Veículo: <b>Jornal O Sul</b>         | Data: <b>22/09/2014</b>      |
| Coluna: <b>Social – César Krob</b>   | Página: <b>05</b>            |
| Assunto: <b>Formatura AABB Chefs</b> | Conteúdo: <b>Informativo</b> |
| Tamanho: <b>4,0 x 8,0</b>            | Tipo: <b>Nota</b>            |

**C**amarão surpresa, salmão à Nova Iorque, fagotti de bacalhau e filé das gurias. Gostou das sugestões? Então reserva a noite de 3 de outubro e vai ligando logo para (51) 3243-1068 e confirma presença no jantar de formatura dos 19 alunos que estão concluindo o curso de gastronomia ministrado pela professora Glaucia Gouveia, na AABB/Porto Alegre. Para visitar as quatro cozinhas o custo por pessoa é de apenas R\$ 60, mais, é claro, os aplausos aos chefs formandos.