



NOTÍCIAS

20/03/2018

Restaurante-escola forma 9ª turma com 60% de alunos já empregados

RESTAURANTE-ESCOLA

CENTRO HISTÓRICO

Nada menos que 60% dos alunos da 9ª turma do Estação Bistrô Restaurante-escola ingressaram no mercado de trabalho antes mesmo do término do curso de Alimentos & Bebidas. Essa foi a turma com maior número de alunos empregados, conforme destacou o secretário de Turismo Odair Gonzalez, ao presidir a solenidade de entrega dos certificados aos 20 formandos, ocorrida segunda (19) à noite, no auditório do Museu Pelé. Na oportunidade, também recebeu diploma a aluna aprovada na 4ª turma de agente de turismo e barista.

“A contratação dos alunos mostra o valor extraordinário do programa, que garante uma profissão a esses jovens”, afirmou o secretário, que representou o prefeito Paulo Alexandre Barbosa. Gonzalez ressaltou ainda o importante papel desempenhado pelos estabelecimentos que absorvem os alunos. “Eles acreditam no projeto restaurante-escola e têm confiança na qualificação dos jovens.”

Já a pró-reitora **Mônica Lourenço das Neves, do Centro de Ciências Sociais e Aplicadas e da Saúde, da UniSantos**, frisou a atenção da universidade para com o restaurante-escola. “O reitor **Marcos Medina** tem um carinho especial por esse programa e, em nome da universidade, desejo sucesso aos formandos nessa nova caminhada.”

Já o secretário de Desenvolvimento Social Flávio Jordão lembrou aos jovens da importância da continuidade do aprendizado para o aprimoramento de suas atividades. A mesa contou ainda com a presença do professor de inglês Admir Ferreira, da Coordenadoria de Formação Educacional da Seduc (Secretaria de Educação).

EMOÇÃO – Os problemas enfrentados pelos alunos para concluir o curso foram lembrados pela formanda Meire do Nascimento Oliveira, oradora da turma. “Todos nós tivt certificado”, comentou, reconhecendo as emoções contraditórias que tomaram conta dos colegas – alegria de concluir o curso e tristeza com o término do convívio.

Para Nataly Aparecida Oliveira, 23 anos, mãe de um menino com um ano e meio, a esses sentimentos junta-se ainda a ansiedade. Na segunda mesmo ela havia levado seus documentos para o Restaurante Multigrão, em Cubatão, onde começa a trabalhar nos próximos dias. Embora tenha se sentido à vontade no atendimento ao público no salão do Estação Bistrô, ela trabalhará como ajudante de cozinha. “Não nego serviço”, afirmou, animada com as novas possibilidades profissionais.

Já Alexandra Benício, 19 anos, encontrou seu destino na preparação dos doces do restaurante-escola. “Não sabia nada de confeitaria e nunca pensei em trabalhar na área de Alimentos e Bebidas”, confessou, dizendo-se na expectativa com o retorno dos currículos que vem apresentando em vários locais. Para ela, a sobremesa que mais aprecia é o petit gâteau, aliás, um dos carros-chefe do Estação Bistrô. Ambas foram incentivadas a ingressar no restaurante-escola por assistentes sociais.

PROJETO – Aberto ao público em 5 de junho de 2012, o Estação Bistrô já atendeu cerca de 200 jovens, 146 deles formados na área de Alimentos & Bebidas. De acordo com Marcela Figueiredo e Marcelo Fachada, responsáveis pelo restaurante-escola junto, respectivamente, à **UniSantos** e à Secretaria de Turismo (Setur), 78% dos formados foram absorvidos pelo mercado de trabalho – 66% na área e 12% em outras atividades.

Primeiro restaurante-escola a funcionar no país, dentre as sete cidades que se habilitaram a participar do projeto lançado em 2007 pelo Ministério do Turismo, o Estação Bistrô funciona graças a uma parceria entre Prefeitura e **UniSantos**. A iniciativa é destinada a jovens de 18 a 29 anos em situação de vulnerabilidade pessoal e social, cadastrados nos Centros de Referência de Assistência Social e vinculados ao Programa de Qualificação Novo Rumo, da Secretaria de Assistência Social.

O curso tem duração de sete meses, com aulas ministradas pelos **professores do Curso de Gastronomia e Nutrição da UniSantos**. Há também aulas de inglês, a cargo da Secretaria de Educação. Os alunos recebem vale transporte, bolsa-auxílio de um salário mínimo e seguro de vida. Ao final do curso, os que atingem a média de aproveitamento recebem certificado de conclusão emitido pela universidade.