



Restaurante-escola em Santos transforma a vida de jovens: 'Muito mais que um curso'

Projeto já formou 350 alunos em situação de vulnerabilidade social.

Por Renan Valentim*, G1 Santos

07/08/2021 06h06 · Atualizado há um dia



Kellyn Cugler, ex-aluna e atual cozinheira do Estação Bistrô: "Me achei como pessoa" — Foto: Vera Kinjo/Arquivo Pessoal

“É muito mais do que um curso de cozinha. Me achei como pessoa”. O relato é de Kellyn Cugler, de 27 anos, ex-aluna e atual cozinheira do Restaurante-Escola Estação Bistro, em Santos, no litoral de São Paulo, que qualifica jovens entre 18 e 29 anos, em situação de vulnerabilidade social, na área de alimentos e bebidas. Kellyn faz parte dos 350 jovens que foram preparados pelo projeto para ingressar no mercado de trabalho.

A profissional de cozinha entrou na turma de iniciantes do restaurante-escola em 2012, enquanto ainda estava no ensino médio. Após a conclusão do curso como estudante, Kellyn foi convidada a continuar no Estação Bistrô. “Com a entrada da nova turma, os alunos de destaque foram contratados como auxiliares de cozinha. Eu continuo há mais de nove anos, agora como cozinheira”.

Segundo a jovem, foi graças ao projeto desenvolvido pela Universidade Católica de Santos e pela Prefeitura que ela decidiu continuar na área. Conquistou o diploma de Gastronomia em 2016, e foi nomeada como finalista do festival Sabor São Paulo, em 2019. “O projeto foi uma alavanca para eu me firmar no mundo profissional. Nem pensava em gastronomia. Quando entrei no restaurante, tudo mudou”.

Além de Kellyn, a ajudante de cozinha Maira Carla Silva, de 29 anos, também foi uma das alunas formadas na primeira turma que continuaram nesse segmento. Ela trabalha há mais de oito anos em um restaurante localizado no Centro de Santos. O Estação Bistrô foi sua primeira experiência profissional. “A experiência toda se tornou um benefício para mim. Pratico até hoje tudo que aprendi no restaurante-escola, tanto na cozinha como no salão. Ele me introduziu no ramo da gastronomia”.

O chefe atual de Maira, Guilherme Brum, afirma que a bagagem aprendida no projeto é “bem aproveitada” na rotina diária. “Não existe qualquer diferença entre ela e os demais funcionários. É uma excelente profissional, que veio com toda a base de restaurante, desde o atendimento até a parte de cozinha”, afirma Brum. Segundo os responsáveis pelo projeto, 38% dos alunos conseguem se inserir no mercado de trabalho antes da conclusão do curso.

Desde sua abertura, o Restaurante-Escola Estação Bistrô formou turmas anuais. Mesmo no período de isolamento social, os alunos da turma de 2020 conseguiram se formar, no começo desse ano. Isael dos Santos, de 22 anos, é um deles.

Ele soube do projeto por meio do Centro de Referência da Assistência Social (Cras) e se interessou de imediato pela grade curricular. “Sempre tive vontade de trabalhar com gastronomia, e vi que era um curso completo. O restaurante-escola foi uma grande oportunidade que encontrei no caminho”, conta Isael dos Santos.



As turmas do restaurante-escola ganham nova perspectiva com o aprendizado no projeto — Foto: Isael dos Santos/Arquivo Pessoal

Natural da Bahia, o jovem explica que, além da aprendizagem no curso, o projeto foi um modo de conhecer mais sobre a Cidade e se integrar na região. “Fiz muitos amigos no processo, e sempre fui muito bem recebido. Só houve benefícios”.

Isael trabalha registrado em um quiosque no Canal 4. Ele afirma que, mesmo formado, já visitou várias vezes o Estação Bistrô. “Depois de finalizar o curso, eu e muitos alunos voltamos, porque confiamos na qualidade da instrução e queremos ajudar as próximas turmas a receber a mesma experiência. É gratificante”, conclui.

Abrindo portas

A estudante de Direito Stefany Aparecida, 23 anos, participou do restaurante-escola em 2019, mas não se manteve na área. Entretanto, conta com orgulho sobre a experiência adquirida no projeto. “O processo pelo qual passei me ajudou muito, tanto no lado profissional como no social. Além do aprendizado, me senti mais segura para participar do mercado de trabalho”, conta Stefany. Segundo ela, entrar no projeto foi uma forma de incentivo para continuar estudando e adquirir o diploma que realmente desejava conquistar.

O coordenador do restaurante-escola, Anderson Santana, conta que a iniciativa foi além da capacitação na área de alimentos e bebidas. Segundo ele, trata-se de um espaço que estimula jovens da região, como foi o caso de Stefany.

“O projeto se tornou muito mais do que apenas um curso que forma novos cozinheiros, garçons ou baristas para o mercado”, diz Santana. Ele diz que os alunos ganham “uma nova perspectiva de vida”, e têm o apoio necessário para que “construam um futuro para eles mesmos”.

O Estação Bistrô funciona de terça a sábado, das 12h às 15h, no Largo Marquês de Monte Alegre nº 2, térreo, no Valongo, Centro Histórico de Santos.

** Sob a supervisão de Eduardo Cavalcanti*