



Os novos chefs do Douro

Região tem grande futuro para jovens que se interessem pela cozinha e artes de mesa

— EDUARDO PINTO
— vilareal@jn.pt

É uma das profissões de futuro na região: hotelaria e turismo. As escolas de Lamego e de Mirandela têm uma colocação no mercado de trabalho que ronda os 100%. E não chega àquele número porque alguns alunos, em vez de trabalhar, preferem continuar a estudar.

Cozinha e artes de mesa são duas excelentes saídas profissionais nos tempos que correm. A taxa de colocação no mercado de trabalho dos formandos das Escolas

de Hotelaria e Turismo de Lamego e Mirandela está próximo dos 100%.

Mas, como para quase em tudo na vida, “a vocação é essencial”, avisa Paulo Vaz, director das Escolas de Hotelaria e Turismo de Lamego e Mirandela. Daí que para além das provas de admissão que os alunos têm de superar exista uma entrevista com a direcção das escolas. “Apesar de curta, permite-nos identificar a vontade, a vocação e experiência, que vão

potenciar toda a formação que é dada”, sublinha.

Essa formação é feita tendo em conta o mundo contemporâneo de trabalho. Por isso é que, ao longo de três anos do curso, os formandos têm estágios nas empresas para ver como as coisas funcionam na realidade. Outro contacto com o que os espera lá fora é mantido durante os serviços de catering que a escola presta em eventos. “Os alunos não são tratados como tal, mas sempre como

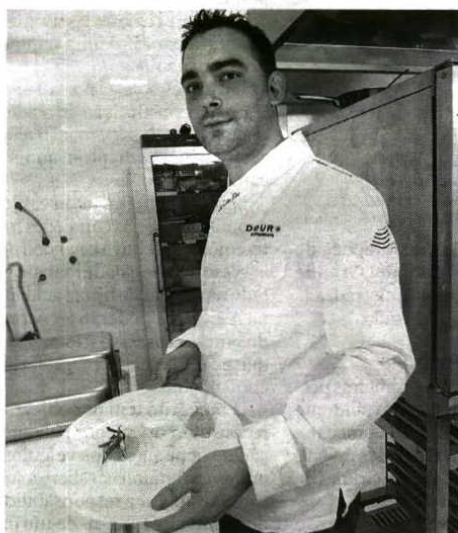
profissionais em formação”, afiança Paulo Vaz, explicando que é uma forma de lhes fazer sentir que “vão ser responsabilizados pelos seus actos e pelo seu percurso”. É como um contrato entre ambas as partes: “A escola dá formação e disponibiliza meios e estruturas, e os alunos põem ao serviço do estabelecimento de ensino a sua vontade de aprender e de se tornar bons profissionais”.

Para já, Paulo Vaz só pode estar satisfeito: “Não há desempre-

go no sector. A colocação no mercado de trabalho só não é de 100% porque alguns alunos querem continuar os estudos ou não pretendem ir trabalhar de imediato”.

Para aumentar a oferta, as escolas estão a alargar a possibilidades de formação a desempregados que tenham o 12º ano e a licenciados que queiram reconverter-se, nem que seja para uma fase temporária da vida. As duas escolas terão 350 alunos no próximo ano lectivo, mas 80 do que em 2009. ■

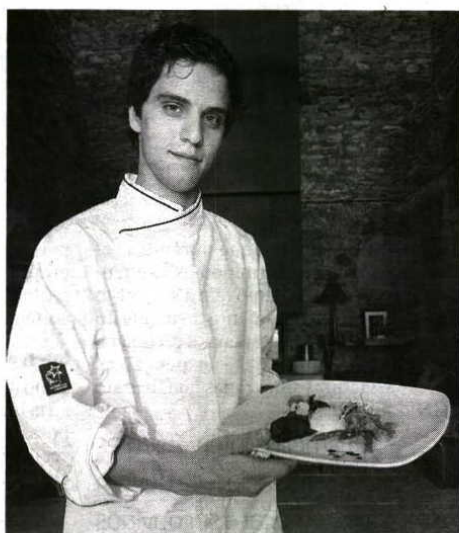
TRÊS CASOS DE SUCESSO



Ganhou gosto pela cozinha com um castigo

O gosto pela cozinha começou por “castigo”. Literalmente. Tinha 14 anos. Carlos chumbou um ano na escola e os pais não estiveram com meias medidas: “Não vais ficar em casa. Vais trabalhar e para o ano voltas a matricular-te”, recorda. Foi servir à mesa num restaurante em que “os da cozinha tratavam mal os da sala”. Aquilo fez-lhe confusão e pensou para os seus botões que queria estar no lado dos outros. Aliado ao gosto de criança pela culinária, foi estudar para a Escola Profissional de Bragança. Vai para dois anos que é Chef de cozinha no Douro IN, no Peso da Régua. Do seu percurso profissional constam restaurantes da Praia do Coral, em Viana do Castelo, e do Aquapura Douro Valley, em Lamego. ■

— CARLOS PIRES
27 ANOS
NATURAL
DE BRAGANÇA
RESTAURANTE
DOURO IN,
PESO DA RÉGUA



Milton lê muito para “aprender com os bons”

Foi o pai que lhe transmitiu a paixão pela cozinha. Um dia viu um cartaz publicitário da Escola de Hotelaria e Turismo do Douro, em Lamego, e não teve dúvidas. “Com 15 anos decidi em embarcar nesta aventura”. Depois de acabar o curso fez estágios em hotéis do Algarve e serviços no Hotel Lamego e na Quinta do Portal, acabando por ficar efectivo nesta última unidade. “É sem dúvida um grande desafio na minha vida, pois a fasquia neste ramo está muito alta”. Para já, quer deixar “os dias correr”, sem pensar muito no futuro. Preocupa-se mais em “valorizar os produtos da região, combinados com os vinhos que a quinta produz”. Procura manter-se actualizado e por isso lê muito, para “aprender com os bons”. ■

— MILTON FERREIRA
20 ANOS
NATURAL
DE LAMEGO
QUINTA
DO PORTAL,
SABROSA



No início nem um ovo sabia pôr a estrelar

Um dia foi com um amigo ao Centro de Emprego de Mirandela e verificou que o estava a ter mais saída era o posto de cozinheiro. Pensou no assunto e inscreveu-se na Escola de Hotelaria e Turismo de Mirandela. “Quando entrei só sabia cozer batatas, nem um ovo sabia estrelar”, assume. Não era difícil adivinhar que iria ser difícil. Tanto que o primeiro ano correu bastante mal. No segundo começou a despertar e no terceiro atingiu o “auge”. “Acabei com a melhor nota (17) em cozinha”. Esse empenho foi a tal ponto de “faltar a outras disciplinas para ir para um cozinha ver as outras turmas trabalhar”. Dois meses antes de acabar o curso já tinha uma proposta de uma albergaria em Castro Laboreiro, onde iniciou a actividade. ■

— SÉRGIO COELHO
23 ANOS
CARRAZEDA
DE ANSIAES
RESTAURANTE
AVENIDA,
CARRAZEDA