CISION

Publituris

ID: 26900675

25-09-2009

Tiragem: 4500
País: Portugal
Period.: Semanal
Âmbito: Viagens e Turismo

Pág: 52
Cores: Cor
Área: 23,66 x 30,88 cm²
Corte: 1 de 1

Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa vista à lupa

João Reis

Clara de Freitas, directora da escola, mostrou as instalações ao Publituris

João Reis

Uma das novas salas de formação que este ano acolhem 350 alunos

O Publituris foi conhecer a nova Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, numa visita guiada pela directora, Clara de Freitas

Carina Monteiro

cmonteiro@publituris.worldmedia.pt

O nº 39 da rua Saraiva de Carvalho, em Campo de Ourique, ganhou nova cor e novo ânimo. Aquela que foi outrora a escola industrial Machado de Castro deu lugar à Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa. As mudanças notam-se mesmo antes de entrarmos no edifício. A imponente fachada, agora pintada de branco, não deixa indiferente quem por ali passa. Esse é, aliás, um dos objectivos desta escola, que é o paradigma do que o Turismo de Portugal pretende para a sua formação: visibilidade, chamada de atenção e imposição de uma marca. Lá dentro os interiores não são menos imponentes. O projecto da arquitecta Teresa Nunes da Porta é pautado pelo branco das paredes e o cinzento das estruturas que o suportam. O edifício tem três pisos, e outros dois abaixo do rés do chão. É aí que se encontram a secretaria, a biblioteca, o Centro de Novas Oportunidade, a sala de bar e a sala de análise sensorial. Este último espaço serve para as provas de enologia e azeite. De futuro, esta sala, à semelhança de outros espaços, poderá vir a ser alugada para eventos externos. "Estas novas instalações vão permitir-nos rentabilizar os espaços: ter um restaurante aberto ao público, a venda do auditório para realização de serviços, entre outros", explica Clara de Freitas, enquanto nos encaminha para os pisos superiores. No 2º andar estão as 15 salas de formação que acolhem, este ano, cerca de 350 alunos. Não é a capacidade total da escola, que está preparada para receber 500. Aqui são leccionados, por exemplo, os cursos de nível III Técnicas de Cozinha/Pastelaria e Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas, que têm equivalência ao 12º ano e a duração de três anos. A oferta formativa da EHTL mantem-se do ano passado para agora. No entanto, a aposta nos próximos anos vai centrar-se nos cursos de nível IV, os que estão direccionados para quem já completou o 12º ano e pretende uma especialização nesta área, com a alternativa de poder ingressar no Ensino Superior. "Vamos deixar os cursos nível III para as escolas do Ministério da Educação", refere a directora.

A visita segue para os andares abaixo do rés do chão. A primeira paragem faz-se no auditório de cozinha que, como o próprio nome indica, trata-se de uma cozinha totalmente equipada, com uma disposição de cadeiras em plateia. Mais à frente encontra-se o restaurante de self. Abaixo deste piso encontram-se as cozinhas. Provavelmente a face mais visível da mudança das instalações das Olaias para aqui, condensa-se neste piso. É que dantes, a EHTL tinha apenas uma cozinha. Agora são quatro: duas cozinhas quentes, duas frias e ainda pastelaria.

Neste piso encontra-se ainda o restaurante e o bar de aplicação, os tais que se querem abertos ao público. Falta-nos apenas a visita ao anexo, onde fica o auditório, com capacidade para 150 lugares, e os balneários. Das janelas do anexo, assim como de todo o edifício avista-se o liceu D. Pedro Nunes, mesmo ali ao lado. Oportunidade para Clara de Freitas informar que pela primeira vez os currículos vão incluir aulas de Educação Física, graças ao protocolo celebrado com este liceu, e que irá permitir aos alunos usarem as instalações desportivas.

A visita termina aqui, mas se fosse feita no início do próximo ano, terminaria no hotel de aplicação. Ainda em obras, o hotel de aplicação é mais uma das valências desta escola. Também ele servirá para alunos aplicarem os conhecimentos adquiridas em sala de aula. À semelhança do restaurante e bar, também o hotel poderá ter abertura ao exterior. ■

João Reis

O auditório de cozinha pode acolher eventos