

Aulas para criar profissionais de cinco estrelas

Turma gratuita de hotelaria da Casa do Moinho, com professores voluntários, beneficia jovens carentes da região

COTIA

Solange Spigliati

Desde os anos 70, os moradores carentes da região de Cotia podiam contar com uma escola diferente. Em meio a muito verde e muita tranquilidade, podiam passar o tempo de folga enriquecendo seu lado profissional em cursos que ajudavam também a cuidar da casa. Cursos como economia doméstica eram ministrados por professores voluntários na Casa do Moinho, uma escola filantrópica mantida pela Associação Feminina de Estudos Sociais Universitários (Afesu), entidade beneficente sem fins lucrativos.

A partir de 1988, já com uma vasta experiência acadêmica, e aproveitando a grande necessidade de mão-de-obra especializada no setor, o Centro de Capacitação Profissional Casa do Moinho passou a atender jovens da região e também de outros Estados brasileiros, mas com outro objetivo. Foi assim que vieram cerca de cem moças, com idades variando de 17 a 23 anos, para o programa técnico em hotelaria, visando à profissionalização. O curso, com base na nova lei de educação do País, foi autorizado por uma



NOVIDADES - Noções básicas poderão ser aprendidas em 4 semanas

portaria da Delegacia de Ensino de Cotia, e publicado no *Diário Oficial* do Estado no dia 18 de agosto de 1998.

O corpo docente da escola é formado por profissionais voluntários, todos com nível universitário, que ministram as aulas ligadas a sua profissão. Como é o caso da administradora de empresas Carla Beneducci, que fala sobre supervisão, liderança, didática e treinamento. “Comecei a dar aula na escola por acaso, após fazer um curso aqui. As alunas encontram um diferencial na Casa, pois recebem também aulas de comportamento, de formação humana e muita atividade.”

RESIDENTES

Elas concluem o curso, dividido em quatro módulos, após dois anos. As aulas são integrais e cada etapa, de recepção, governança, cozinha e restaurante, tem a duração de um semestre, o que proporciona maior flexibilidade e agilidade para a inserção da estudante no mercado de trabalho. No total, de cem alunas mantidas pela escola, cerca de 20 delas costumam ser residentes, ou seja, encontram

também moradia na Casa do Moinho. “Ganham toda a ajuda da Casa, incluindo alimentação”, diz a coordenadora pedagógica Maria Cristina Diegues.

A estudante Ana Paula Torres, de 17 anos, é uma dessas residentes. Mineira de Gonçalves, interessou pela atividade gratuita e muito bem recomendada. “Sempre quis entrar nesse setor de hotelaria e encontrei a oportunidade aqui”, explica Ana, que já trabalhava como guia turística em sua cidade.

As atividades diárias vão das 8 às 18 horas. De segunda a sexta-feira, as aulas são basicamente teóricas; sábados e domingos, a escola se transforma em laboratório experimental, com treinamentos simulando situações de trabalho. “Esse é o diferencial da Casa”, afirma Maria Cristina.

Além da escola, as alunas também podem contar com a estrutura de alguns hotéis, como Hilton, Mercure, Ibis e Unique, para ações práticas. Segundo a coordenadora, “apesar de não haver nenhum convênio com os hotéis ou com outras empresas para estágio, nossas alunas sempre acabam empregadas



A INSTITUIÇÃO - Casa surgiu nos anos 70, de uma iniciativa da Afesu



TEMPO INTEGRAL - Aprendizes têm lições práticas nos fim de semana

no fim dos módulos”.

Essa oportunidade de crescimento profissional vem atraindo cada vez mais alunas. Em 98, ano da inauguração, 35 participaram do curso. Em 2003, ano do último registro oficial, já eram 129 as formadas. “É uma ótima oportunidade para a gente, que não pode pagar uma faculdade, pois eles nos dão, além de capacitação profissional, formação humana”, resume Maria Sinedes dos Santos, de 22 anos, recém-formada.

OUTROS CURSOS

Além da turma de hotelaria, a Casa do Moinho também vai oferecer a partir do próximo mês outros cursos, como o de No-

ções Básicas de Hotelaria, Noções de Recepção, entre outros. Os programas, de quatro semanas, começam no dia 24.

Mantida pela Afesu desde a inauguração, a Casa do Moinho também recebe doações de empresas e de particulares. No início, contou também com a ajuda de empresas, como a Gillette do Brasil, e do Instituto Camargo Correia, que bancou a construção do laboratório de cozinha. Já a Afesu foi fundada em 1963, para oferecer cursos profissionalizantes para jovens carentes, e mantém quatro unidades de capacitação profissional – três em São Paulo. ●

Casa do Moinho - Avenida José Giorgi, 935. Telefone: 4612-3180

LIVRE
O melhor livro de receitas de Natal

Fale em Dobro!
Compre o livro por apenas R\$ 12,90 com o código 2135 9800

2x
FENIX TELECOM
011 2135 9800

É o melhor livro de receitas de Natal que você precisa ter em sua cozinha. Com 120 receitas de Natal, este livro é o presente perfeito para quem ama cozinhar. Disponível em formato físico e digital.