



# Convênio e esperança renovados na estação

Parceria segue no restaurante-escola

DA REDAÇÃO

Era só uma assinatura, mas para 25 jovens que sonham em vestir o uniforme de ajudantes de cozinha contratados oficialmente, foi um alento. A Prefeitura santista renovou contrato com a Universidade Católica de Santos (UniSantos) ontem para dar sequência no trabalho do restaurante-escola, o Estação Bistrô. Mas a notícia mais comemorada foi a parceria com uma rede Accor de hotéis. A rede dará prioridade na entrevista de emprego aos alunos que se formarem lá. A turma atual termina o curso em novembro.

Para Aline Cristina Viana Gomes, de 29 anos, aluna do restaurante-escola e moradora do bairro Vila Nova, a sensação é de esperança. "É muita, né?".

O motivo é simples: o projeto da Prefeitura não abre vagas para qualquer um. Só para atendidos pelos centros de Referência em Assistência Social (Cras) vinculados ao Programa de Qualificação Novo Rumo. É preciso encaminhamento e ter de 18 a 29 anos.

"É eu faço 30 este ano. Sempre trabalhei em restaurante, gosto da área e aqui aprendo coisas mais sofisticadas. Foi minha última chance de me focar, me especializar, a chance para eu me agarrar", diz a aluna que ganha, assim como os colegas, um salário mínimo, seguro de vida e vale-transporte para ter aulas com professores de Gastronomia e Nutrição da Uni-

## O ESTAÇÃO

Esta é a 9ª turma do Restaurante Escola desde 2012, quando começou o programa. No total foram 126 formados, com 78% de taxa de inserção no mercado de trabalho - 66% dos quais no segmento de alimentos e bebidas e 12% em áreas diversas. O Estação Bistrô Restaurante Escola funciona de terça a sábado, das 11h30 às 15h, com duas opções diárias no cardápio rotativo e à la carte. Fica no térreo da Estação Valongo, prédio de 1867 da primeira linha férrea que ligou o Litoral e São Paulo, no Largo Marquês de Monte Alegre, Valongo.

Santos, além de inglês pela manhã na Universidade. À tarde, a turma passa nas aulas práticas do Bistrô.

### MAIS CHANCES

Mas na turma há histórias variadas. Luana Nascimento Conceição, de 18 anos, moradora do entorno do Mercado Municipal, conta que lá conseguiu sua primeira oportunidade.

"É vim porque aqui achei que teria mais chances para a vida, chances de arrumar um trabalho. E com certeza, com o que anunciaram, fico até mais feliz. Será mais fácil sair e já arranjar um bom trabalho", conta.

A preocupação ocorre por um motivo, segundo Rafael Leal, secretário de Turismo: na última formatura, houve uma frustração geral. "Eu achei que



O restaurante-escola Estação Bistrô funciona na antiga Estação do Valongo, de segunda a sábado



Autoridades estiveram presentes no ato; novidade é que a rede Accor irá priorizar alunos em empregos



Luana, moradora do entorno do Mercado: mais chances para a vida

Aline, que sempre trabalhou em restaurante: chance para se agarrar



ia ter uma fila de empresas atrás dos nossos alunos, mas não teve", lamenta.

A parceria foi possível a par-

tir da busca do vereador Bruno Orlandi (PSDB). Segundo ele, não foi difícil conseguir o 'sim' dos empresários. Quem acer-

tou colaborar foi a Rede Accor, que tem na cidade o Novotel Santos, Ibis Valongo, Ibis Gonzaga e Mercure Santos.

## CONTRATAÇÃO



"Eles vão terminar o curso no melhor momento de contratação, que é novembro, pouco antes do início da temporada. Hoje, são 60 empregados na rede, de modo geral, sendo 25 na cozinha. Dependendo da ocupação, na temporada aumentamos em até 50% o quadro"

Amanda Araújo representante da rede Accor

"Na verdade foi a primeira rede de hotel que procurei. Eu tinha uns contatos e amigos em comum, falei para eles do projeto social e na hora a rede se manifestou positivamente. Além de terem certeza da mão de obra qualificada, um jovem que vem de um projeto de responsabilidade social, ele vem com vontade de vencer", explica o vereador.

### PRIORIDADE

Amanda Araújo, representante da Accor, explica que não haverá vaga exclusiva aos alunos, mas prioridade nas entrevistas. E que a quantidade de formados pode ser inteiramente atendida de uma vez.

"Porque eles vão terminar o curso no melhor momento de contratação, que é novembro, pouco antes do início da temporada. Hoje, são 60 empregados na rede, de modo geral, sendo 25 na cozinha. Dependendo da ocupação, na temporada aumentamos em até 50% o quadro", diz.