



PETROCHEF ABRE MAIS DE 1,4 MIL VAGAS EM SANTOS

Iniciativa oferece capacitação, bolsa-auxílio e apoio psicológico para a comunidade

Tempo de leitura: 3 minutos

- Centro de Tecnologia e Inovação em Gastronomia e Nutrição da UniSantos (Vila Mathias)
- Restaurante-escola Estação Bistrô (Valongo)
- Capela Nossa Senhora Aparecida (Sabooó)

Todos esses locais, inicialmente, não apenas receberam ampliação, mas também passaram por reformas e, consequentemente, contaram com a aquisição de equipamentos modernos, o que resultou em mais de R\$ 1,6 milhão em investimentos.

Sendo assim, um dos diferenciais do projeto é ir além da capacitação técnica. A UniSantos oferece aos participantes atendimentos gratuitos nas clínicas de psicologia. Também, eles terão suporte emocional, desenvolvimento de habilidades de enfrentamento e fortalecimento da comunicação interpessoal. Além disso, também podem usar os laboratórios de informática, o que é igualmente importante para a formação.

Do curso para o mercado

A ideia é que quem fizer os treinamentos já saia direto para trabalhar.

Essas são as capacitações disponíveis no Petrochef:

- Ajudante de Cozinha: treinamento prático em serviços de alimentação, incluindo operação de máquinas, equipamentos e utensílios de cozinha profissional.
- Cozinheiro Profissional: formação completa em cozinha profissional, com supervisão de chefs, baristas, maitres e nutricionistas.
- Cozinheiro para Coletividade: foco na produção em larga escala, vivência em todos os setores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.
- Higiene e Manipulação de Alimentos para Ambulantes: voltado a vendedores de rua, com ênfase em educação alimentar, ambiental e técnicas para reduzir resíduos sólidos.
- Aceleradora de Empreendedorismo em Alimentos e Bebidas: desenvolvimento de competências técnicas e comportamentais, com ferramentas para iniciar e gerenciar negócios sustentáveis, inovadores e de excelência em atendimento.

Mais do que oferecer capacitação, o PetroChef busca gerar inclusão, renda e oportunidades reais de transformação social. Pois é, iniciativas como essa abrem caminhos para que mulheres e negros, grupos que historicamente enfrentam maiores barreiras de acesso ao mercado de trabalho, possam ter mais protagonismo em um setor que, por sua vez, cresce e se reinventa a cada ano.

Para se inscrever e aproveitar essa oportunidade, acesse o [site do projeto Petrochef](#).

- Qualificação em Serviços de Alimentos e Bebidas;
- Formação de Ajudante de Cozinha;
- Formação de Cozinheiro Profissional;
- Formação de Cozinheiro para Coletividade;
- Capacitação em Higiene e Manipulação de Alimentos para Ambulantes;
- Aceleradora de Empreendedorismo em Alimentos e Bebidas;

Para facilitar o acesso, as aulas acontecem em espaços estratégicos de Santos:

- Centro de Tecnologia e Inovação em Gastronomia e Nutrição da UniSantos (Vila Mathias)
- Restaurante-escola Estação Bistrô (Valongo)
- Capela Nossa Senhora Aparecida (Saboó)

Todos esses locais, inicialmente, não apenas receberam ampliação, mas também passaram por reformas e, consequentemente, contaram com a aquisição de equipamentos modernos, o que resultou em mais de R\$ 1,6 milhão em investimentos.

Sendo assim, um dos diferenciais do projeto é ir além da capacitação técnica. A UniSantos oferece aos participantes atendimentos gratuitos nas clínicas de psicologia. Também, eles terão suporte emocional, desenvolvimento de habilidades de enfrentamento e fortalecimento da comunicação interpessoal. Além disso, também podem usar os laboratórios de informática, o que é igualmente importante para a formação.

Com foco prioritário em mulheres e negros, nasce em Santos o *PetroChef – Projeto de Capacitação em Alimentos e Bebidas*. A iniciativa oferece formação gratuita para 1.410 jovens (18 a 29 anos) e adultos (30 a 59 anos) com preferência para moradores dos bairros Valongo, Centro, Saboó, Morro da Penha, Morro São Bento e Morro do Pacheco.



Desenvolvido pela Universidade Católica de Santos (UniSantos), o [PetroChef](#) esteve entre as propostas contempladas pelo edital do Programa Petrobras Socioambiental e conta com um aporte de R\$ 9 milhões, sendo assim, desenvolvido ao longo de três anos. Além da gratuidade dos cursos, os selecionados receberão bolsa-auxílio durante toda a formação, um incentivo que pretende ampliar a adesão e permanência no programa. Portanto, do valor total, cerca de 35% vai diretamente para a formação dos participantes.

Como participar do projeto Petrochef?

Entre os dias 15 de setembro de 2025 e 2 de dezembro de 2027, a UniSantos abre mais de 60 turmas em diferentes áreas da gastronomia e empreendedorismo. Veja quais são:

- Qualificação em Serviços de Alimentos e Bebidas;
- Formação de Ajudante de Cozinha;
- Formação de Cozinheiro Profissional;
- Formação de Cozinheiro para Coletividade;
- Capacitação em Higiene e Manipulação de Alimentos para Ambulantes;
- Aceleradora de Empreendedorismo em Alimentos e Bebidas;

Para facilitar o acesso, as aulas acontecem em espaços estratégicos de Santos:

- Centro de Tecnologia e Inovação em Gastronomia e Nutrição da UniSantos (Vila Mathias)
- Restaurante-escola Estação Bistrô (Valongo)
- Capela Nossa Senhora Aparecida (Saboó)

Todos esses locais, inicialmente, não apenas receberam ampliação, mas também passaram por reformas e, consequentemente, contaram com a aquisição de equipamentos modernos, o que resultou em mais de R\$ 1,6 milhão em investimentos.

Sendo assim, um dos diferenciais do projeto é ir além da capacitação técnica. A UniSantos oferece aos participantes atendimentos gratuitos nas clínicas de psicologia. Também, eles terão suporte emocional, desenvolvimento de habilidades de enfrentamento e fortalecimento da comunicação interpessoal. Além disso, também podem usar os laboratórios de informática, o que é igualmente importante para a formação.

A ideia é que quem fizer os treinamentos já saia direto para trabalhar.

Essas são as capacitações disponíveis no Petrochef:

- Ajudante de Cozinha: treinamento prático em serviços de alimentação, incluindo operação de máquinas, equipamentos e utensílios de cozinha profissional.
- Cozinheiro Profissional: formação completa em cozinha profissional, com supervisão de chefs, baristas, maitres e nutricionistas.
- Cozinheiro para Coletividade: foco na produção em larga escala, vivência em todos os setores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.
- Higiene e Manipulação de Alimentos para Ambulantes: voltado a vendedores de rua, com ênfase em educação alimentar, ambiental e técnicas para reduzir resíduos sólidos.
- Aceleradora de Empreendedorismo em Alimentos e Bebidas: desenvolvimento de competências técnicas e comportamentais, com ferramentas para iniciar e gerenciar negócios sustentáveis, inovadores e de excelência em atendimento.

Mais do que oferecer capacitação, o PetroChef busca gerar inclusão, renda e oportunidades reais de transformação social. Pois é, iniciativas como essa abrem caminhos para que mulheres e negros, grupos que historicamente enfrentam maiores barreiras de acesso ao mercado de trabalho, possam ter mais protagonismo em um setor que, por sua vez, cresce e se reinventa a cada ano.

Para se inscrever e aproveitar essa oportunidade, acesse o [site do projeto Petrochef](#).

TAGs

[capacitação](#) [empreendedorismo](#) [grátis](#)



Texto por **Vitor Fagundes**

Contato vitor.fagundes@juicyhub.com.br