



Júnior Monteiro comanda a cozinha do restaurante-escola que, ampliado, capacitará 30 alunos em situação de vulnerabilidade em curso de 7 meses

## Estação-Bistrô reabre com mais alunos e modernizado

O Restaurante-Escola Estação-Bistrô, em Santos, foi reinaugurado ontem modernizado e com mais alunos em ação no preparo de um menu a convidados. Recebeu R\$ 750 mil no projeto PetroChef, unindo Petrobras, UniSantos e Prefeitura. **PÁGINA 20**



# Estação Bistrô reabre em Santos mais inclusivo e modernizado

Investimento foi de R\$ 750 mil para nova turma de 30 alunos, que já teve prova de fogo

FERNANDA LOPES

DA REDAÇÃO

O cheirinho de meca grelhada tomava conta da cozinha reestruturada. Panelas borbulhando, garçons ajeitando pratos e talheres, alunos apressados e clima de estreia no ar. A nova turma do Restaurante-Escola Estação Bistrô, no Valongo, em Santos, teve uma missão digna de MasterChef logo na cerimônia de reinauguração, ontem: preparar e servir um menu completo a autoridades, como o prefeito de Santos, Rogério Santos (Republicanos), e o ex-prefeito João Paulo Tavares Papa, além da imprensa.

A refeição, com Dadinho de Tapioca com Peixe, Meça Santista e Bolo 3 Cafés, foi o primeiro teste prático dos jovens que, há apenas um mês, iniciaram o curso de formação profissional. "Nunca tinha cozinrado e agora estou na praça da cozinha quente. Achei minha vocação", contou Alessander Towsky, de 20 anos, em meio à correria.

O restaurante foi modernizado como parte do PetroChef, projeto da UniSantos com a Petrobras que une gastronomia, educação e transformação social. A iniciativa amplia o alcance do Estação Bistrô — criado em parceria com a Prefeitura de Santos —, que há 12 anos forma jovens de 18 a 29 anos em situação de vulnerabilidade.

Foram R\$ 750 mil investidos na reestruturação da cozinha e compra de novos equipamentos, como for-



Cozinha, comandada pelo chef Júnior Monteiro, agora tem equipamentos de ponta para formação completa

## ABRE TERÇA

O Restaurante-Escola Estação Bistrô (Largo Marquês de Monte Alegre, Valongo) reabre ao público na terça-feira, para o almoço, com menu renovado. Dentro do Festival da Meca Santista, será servido o menu completo — Dadinho de Tapioca com Peixe, Meça Santista e Bolo 3 Cafés com Sorvete — por R\$ 79. Outras opções incluem o Milanesa à Marguerita (mignon empanado com risoto marguerita, R\$ 78), o Churrasco Bistrô (R\$ 78) e a Moqueca Bistrô (R\$ 84).

nos de tecnologia alemã, ultracongelador, fogões, coifa e câmara fria. O espaço oferece aos alunos uma formação mais completa.

"O propósito continua sendo o mesmo da origem: transformar vidas por meio da Educação,

mas agora com maior capacidade de inserção no mercado de trabalho, com o que há de mais moderno. E esse investimento fica para o patrimônio público", afirmou o reitor da UniSantos, Marcos Medina Leite, lembrando que o imóvel histórico de 1867, é municipal.

O PetroChef tem investimento total de R\$ 9 milhões, abrangendo três polos de aprendizado: o Centro de Tecnologia e Inovação em Gastronomia e Nutrição da UniSantos, o Restaurante-Escola Estação Bistrô e a Capela Nossa Senhora Aparecida.

No restaurante, a formação inclui aulas de gastronomia, nutrição, serviço de salão, educação financeira e inteligência emocional, tudo com professores da UniSantos. Os alunos

recebem bolsa-auxílio, vale-transporte, refeições e salário mínimo durante o curso de sete meses.

Desde 2012, mais de 550 jovens passaram pelo programa. Com o PetroChef, a meta é chegar a 1.500 formados em três anos, segundo o coordenador do restaurante-escola, Anderson Santana.

Hoje, 48% dos formados saem com emprego nos seis primeiros meses, que é o tempo que acompanhamos", disse a coordenadora de Gastronomia, Michèle Leiko Uemura.

O prefeito Rogério Santos ressaltou a união. "Quando a gente faz as coisas juntos, é mais fácil. A união de esforços se concretiza e gera ações como essa, que transformam, geram economia e preservam o patrimônio".



Marcela é inspiração para Ruth

## História de superação e determinação

■■■ A história de Ruth Carolina é daquelas que inspiram. Ela foi selecionada para o Estação Bistrô pela segunda vez. Em outubro do ano passado, precisou abandonar a formação quase no fim do curso, após descobrir um câncer no colo do útero. "Ainda tentei terminar, mas ficou difícil. Agora, voltei porque estou com 29 anos, idade limite do projeto".

Mãe de três filhos, de 14, 8 e 4 anos, Ruth sempre sonhou em ter uma profissão. "Nunca trabalhei com carteira assinada porque não pude estudar. Aqui me encontrei. Sou comunicativa e me identifiquei com o atendimento do salão. Minha inspiração é a Marcela Sena. Meu sonho é ter a postura dela no atendimento". Marcela é mestre do restaurante e docente do curso de Gastronomia da UniSantos.

"Aqui, aprendo sobre ética profissional, técnica, além da prática e teoria. Vejo um leque de opções", completou Ruth.