



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. Pane-las borbulhando, garçons ajeitando pratos e talhe-res, alunos apressados e cli-ma de estreia no ar. A no-va turma do Restaurante-Escola Estação Bistrô, no Valongo, em Santos, teve uma missão digna de Mas-terChef logo na cerimônia de reinauguração, ontem: preparar e servir um me-nu completo a autorida-des, como o prefeito de Santos, Rogério Santos (Republicanos), e o ex-pre-feito João Paulo Tavares Papa, além da imprensa.

A refeição, com Dadinho de Tapioca com Peixe, Meca 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 cozinhado e agora estou na praça da co-zinha quente. Achei mi-nha vocação”, contou Ale-xxsander Towsky, de 20 anos, em meio à correria.

O restaurante foi modernizado como parte do PetroChef, projeto da Uni-Santos com a Petrobras que une gastronomia, edu-cação e transformação so-cial. A iniciativa amplia o alcance do Estação Bistrô — criado em parceria com a Prefeitura de Santos —, que há 12 anos forma jo-vens de 18 a 29 anos em si-tuação de vulnerabilidade.

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



FOTOS: ALEXSANDER FERRAZ

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, Meca 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, ul-tracongelador, fogões, coi-fa e câmara fria. O espaço oferece aos alunos uma for-mação mais completa.

“O propósito continua sendo o mesmo da ori-gem: transformar vidas por meio da Educação,

mas agora com maior ca-pacidade de inserção no mercado de trabalho, com o que há de mais moder-no. E esse investimento fi-ca para o patrimônio pú-blico”, afirmou o reitor da UniSantos, Marcos Medi-na Leite, lembrando que o imóvel histórico de 1867, é municipal.

O PetroChef tem investi-mento total de R\$ 9 mi-lhões, abrangendo três po-los de aprendizado: o Cen-tro de Tecnologia e Inova-ção em Gastronomia e Nu-trição da UniSantos, o Res-taurante-Escola Estação Bistrô e a Capela Nossa Se-nhora Aparecida.

No restaurante, a forma-ção inclui aulas de gastro-nomia, nutrição, serviço de salão, educação finan-ceira e inteligência emocio-nal, tudo com professores da UniSantos. Os alunos

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

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

Hoje, 48% dos formados saem com emprego nos seis primeiros meses, que é o tempo que acompanha-mos”, disse a coordenado-ra de Gastronomia, Miche-le Leiko Uemura.

O prefeito Rogério San-tos ressaltou a união. “Quando a gente faz as coi-sas juntos, é mais fácil. A união de esforços se con-cretiza e gera ações com essa, que transformam, ge-ram economia e preser-vam 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 pas-sado, precisou abandonar a formação quase no fim do curso, após desco-brir um câncer no colo do útero. “Ainda tentei terminar, mas ficou difí-cil. Agora, voltei porque estou com 29 anos, ida-de limite do projeto”.

Mãe de três filhos, de 14, 8 e 4 anos, Ruth sem-pre sonhou em ter uma profissão. “Nunca traba-lhei com carteira assina-da porque não pude estu-dar. Aqui me encontrei. Sou comunicativa e me identifiquei com o aten-dimento do salão. Mi-nha inspiração é a Mar-cela Sena. Meu sonho é ter a postura dela no atendimento”. Marcela é maître do restaurante e docente do curso de Gas-tronomia da UniSantos.

“Aqui, aprendo sobre ética profissional, técni-ca, além da prática e teo-ria. Vejo um leque de op-ções”, completou Ruth.