

ESCOLA DE HOTELARIA MOSTRA GASTRONOMIA E VINHOS DO CONCELHO

A Escola de Hotelaria de Fátima (EHF) voltou a marcar presença na Bolsa de Turismo de Lisboa (BTL), a convite do Município de Ourém, levando até à maior feira de turismo do país uma mostra do que de melhor se faz no concelho ao nível da gastronomia e dos vinhos.

Durante dois dias, três professores e cerca de 15 alunos representaram a escola e o concelho no stand do turismo religioso, preparando e servindo propostas inspiradas na tradição local, mas com um toque de inovação.

Renato Guiomar, diretor técnico-pedagógico da EHF, admite que a definição do menu para o evento representa sempre um desafio. “Temos de respeitar a



Alunos e professores da Escola de Hotelaria de Fátima apresentam os sabores do concelho no stand do Turismo Religioso na BTL

base da nossa gastronomia tradicional, dar-lhe uma roupagem diferente, mas garantir que seja apelativa

para quem visita o stand”, explicou.

Para o responsável, a participação na BTL é uma ex-

periência “fundamental” na formação dos alunos. Além do trabalho prévio desen-

volido na escola — que inclui o estudo das receitas, a preparação técnica e a organização do serviço —, os estudantes têm a oportuni-

dade de contactar diretamente com operadores turísticos e hoteleiros, alargando a sua visão do setor para além do contexto académico.

A receptividade do público foi significativa, com muitos visitantes a fazerem questão de provar as propostas apresentadas pelos alunos, numa iniciativa que voltou a valorizar os produtos e a identidade gastronómica do concelho de Ourém.

Formação e inovação na hotelaria

Escola de Hotelaria prepara alunos para desafios do setor

Aproveitámos a presença da Escola de Hotelaria de Fátima (EHF) na Bolsa de Turismo de Lisboa para uma curta conversa com Renato Guiomar, diretor técnico-pedagógico da instituição.



Alunos da Escola de Hotelaria de Fátima, guiados por Renato Guiomar e pelo Chef Yannick, mostram os sabores do concelho aos visitantes da Bolsa de Turismo de Lisboa

Os cursos da escola estão adaptados às necessidades da região?

Relativamente ao plano curricular e à forma como preparamos os nossos jovens, procuramos sempre aproximar a formação às exigências do mercado de trabalho. Para isso, realizamos reuniões ao longo do

ano com empresários da região, que nos permitem identificar necessidades específicas. A nossa formação incide fortemente sobre estas exigências, garantindo que os alunos se integrem de forma eficaz no setor hoteleiro e da restauração.

Continua a haver falta

de mão de obra qualificada no setor da hotelaria e restauração?

Infelizmente, sim.

Os alunos recém-formados preferem trabalhar na região ou procuram experiências fora?

Temos ambas as situações. Muitos jovens come-

çam a trabalhar como extras em unidades hoteleiras durante o curso e, após a conclusão, encontram imediatamente oportunidades de emprego na região. Outros optam por sair da zona de conforto e conhecer o mundo. A experiência mostra-nos que, passados alguns anos, estes jovens regressam à região, trazendo conhecimentos e experiências adquiridos fora, o que é extremamente valioso para as unidades locais de hotelaria e restauração.

Num mundo cada vez mais global, a escola prepara os alunos para essa realidade?

Sim. O mercado de trabalho é volátil e está sempre a evoluir com novas tecnologias e métodos de trabalho. Internamente, procuramos estar sempre atualizados e incorporamos programas como o Erasmus, que permite a 10 a 15% dos alunos

“Seria um erro fechar a escola à Inteligência Artificial. Quando bem utilizada, é uma ferramenta muito útil para a aprendizagem e para a prática profissional”

estagiar no exterior. Mantemos contacto com unidades hoteleiras internacionais e desenvolvemos parcerias com escolas de hotelaria, especialmente em França, complementadas por aulas online e outras iniciativas. Tudo isto permite ajustar a nossa formação às tendências globais do setor.

E a Inteligência Artificial (AI) é considerada uma ferramenta na formação?

Sim. Seria um erro fechar a escola à IA. Quando utilizada corretamente, é uma ferramenta muito útil, capaz de poupar tempo e sugerir ideias inovadoras. No entanto, balizamos o seu uso: os alunos utilizam a IA apenas em situações concretas, onde sabemos que será benéfica para a aprendizagem e para a futura prática profissional. Estamos abertos à tecnologia e incentivamos o seu uso consciente e produtivo.