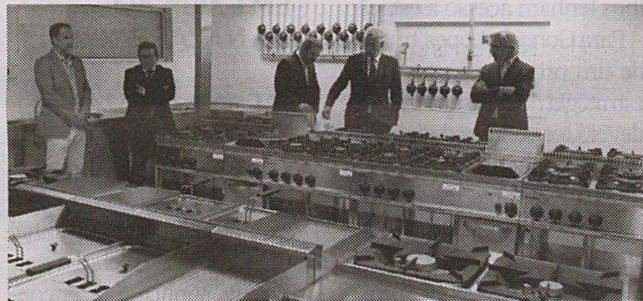


Escola de Hotelaria de Fátima ganha novos espaços e equipamentos de formação

INAUGURAÇÃO A Escola de Hotelaria de Fátima inaugurou o Centro Tecnológico Especializado (CTE), resultado de um investimento de um milhão e dois mil euros, acrescido de IVA, financiado pelo Plano de Recuperação e Resiliência.

A intervenção permitiu criar novos espaços de formação, modernizar as cozinhas e ampliar e renovar o restaurante de aplicação Claustro Monfortinho, que deverá reabrir em breve à comunidade. Uma sala de enologia e bar, um auditório de cozinha e o reequipamento do laboratório de software integram o investimento, que abrangeu também a substituição dos equipamentos das cozinhas de iniciação, aplicação e



LUÍS FILIPE COITO

O novo Centro Tecnológico Especializado foi financiado pelo PRR

produção.

Na inauguração, Pedro Major, diretor executivo da Insignare, associação detentora da escola, destacou a melhoria das condições de ensino e aprendizagem, permitindo aos alunos desenvolver competências para trabalhar com alguns dos equipamentos mais modernos dis-

poníveis no mercado.

O responsável salientou que as instalações estão também disponíveis para as empresas que pretendam realizar formação para os seus colaboradores, promover demonstrações de técnicas de preparação de alimentos ou conhecer os espaços. Apesar da rapidez na exe-

cução das obras e na instalação dos equipamentos, o processo enfrentou dificuldades administrativas.

Em declarações ao Diário de Leiria, Pedro Major referiu a existência de concursos públicos desertos e de impugnações, obstáculos que atrasaram a concretização do projeto.

O apoio das empresas foi determinante para cumprir os prazos, sublinhou.

Entre os espaços intervencionados está o restaurante de aplicação Claustro Monfortinho, deverá voltar a receber a comunidade às terças e quintas-feiras.

Segundo Elisabete Marques, da direção técnico-pedagógica, a proposta passa por propor-

cionar aos visitantes um contacto próximo com a aprendizagem dos alunos. Quem visitar o restaurante poderá acompanhar uma aula e conhecer o trabalho desenvolvido pelos estudantes, num contexto de formação.

Outra das novidades é a sala de enologia e bar, equipada com 24 postos individuais para análise de vinhos, a que se junta a componente de estudo das bebidas e de serviço de bar.

Elisabete Marques salientou que este era um espaço há muito ambicionado pela escola, numa área que desperta particular interesse entre os alunos.

O novo auditório de cozinha permite acolher demonstrações de chefs e empresas. Já o

laboratório de software foi reequipado para apoiar, nomeadamente, as aulas de atelier digital e o desenvolvimento de competências tecnológicas transversais à área do turismo. A intervenção abrangeu ainda as três cozinhas da escola.

Luís Miguel Albuquerque, presidente da direção da Insignare e da Câmara Municipal de Ourém, salientou a responsabilidade da instituição em proporcionar melhores condições aos alunos, docentes e pessoal não docente

A Insignare apresentou igualmente uma candidatura para a Escola Profissional de Ourém, que não foi aprovada. Luís Miguel Albuquerque reconheceu que também naquela escola existem equipamentos e materiais que precisam de ser atualizados, sendo necessário procurar uma alternativa de financiamento para concretizar esse investimento.