

Escola de Hotelaria de Fátima inaugura centro tecnológico de 1,25 milhões de euros



Equipamentos de última geração valorizam as condições de formação em hotelaria e restauração na Escola de Hotelaria de Fátima. Novo centro reforça a ligação às empresas e à comunidade. Escola Profissional de Ourém ficou de fora do financiamento e terá agora de procurar uma solução alternativa para renovar e modernizar oficinas e equipamentos

CARLA PAIXÃO

carlapaixao@noticiasdeourem.pt

A Escola de Hotelaria de Fátima (EHF) tem, desde quinta-feira, 2 de Outubro, um novo Centro Tecnológico Especializado (CTE), resultado de um investimento de cerca de 1,25 milhões de euros, financiado pelo Plano de Recuperação e Resiliência (PRR). A intervenção renovou espaços, substituiu equipamentos e criou valências destinadas à formação nas áreas da hotelaria, restauração e turismo.

Para Pedro Major, diretor-executivo da INSIGNARE, entidade responsável pela gestão da EHF e da Escola Profissional de Ourém (EPO), a inauguração do novo centro encerra um processo longo e exigente, mas que deixa a escola dotada de condições de formação que considera de

referência. “Estamos a falar de ter, neste momento, as melhores condições ao nível da hotelaria e do turismo para poder trabalhar”, afirmou, sublinhando o impacto do investimento na formação dos alunos.

O novo centro reúne uma sala de enologia e bar, um laboratório de softwares, um auditório de cozinha e três cozinhas, de iniciação, de aplicação e de produção, equipadas com tecnologia considerada de última geração. O restaurante de aplicação Claustro Monfortino também foi ampliado, reforçando a componente prática da formação e a experiência dos alunos em contexto real de serviço.

“Conseguimos reequipar cozinhas com equipamentos de última geração e, portanto, estou contentíssimo, estou felicíssimo, porque permite as melhores condições de ensino para a formação dos alunos”, disse Pedro Major, admitindo estar “de alguma forma, emocionado” com a concretização do projeto.

A organização do centro foi pensada para que as diferentes áreas de formação funcionem de forma articulada. Na sala de enologia e bar, os alunos podem aprofundar conhecimentos nas áreas do serviço de bar e dos vinhos, enquanto o laboratório de softwares permite trabalhar com ferramentas utilizadas no sector, incluindo o Amadeus, utilizado

pelas agências de viagens.

“Vamos dar formação não só nos softwares de gestão de restauração, softwares de gestão de hotéis, mas também nessa área das agências de viagens e do turismo”, explicou Pedro Major.

Outra das novas valências é o auditório de cozinha, concebido para demonstrações e formação. A ideia é que possa ser utilizado não apenas pelos alunos, mas também por empresas que pretendam apresentar produtos ou equipamentos a profissionais e estudantes.

“Podem facilmente trazer cá os clientes deles e demonstrar, quer aos nossos alunos, quer aos seus clientes, os produtos novos que têm”, adiantou Pedro Major, apontando o exemplo de empresas como a Nestlé ou o grupo Jerónimo Martins.

A abertura à comunidade é, aliás, uma das dimensões que a INSIGNARE pretende reforçar com o novo centro. “A lógica dos Centros Tecnológicos Especializados não se esgota na formação dos alunos, uma vez que os espaços podem também acolher formação dirigida a empresas e outros públicos”, notou o diretor da INSIGNARE.

RESTAURANTE TRANSFORMA-SE EM SALA DE AULA

É no Claustro Monfortino que a aposta na ligação entre a for-

mação e a comunidade ganha maior visibilidade. Mantendo-se aberto ao público e como espaço de formação prática, o restaurante passa a contar com uma nova área onde os clientes poderão acompanhar, durante a refeição, o trabalho dos alunos e algumas das técnicas aprendidas em sala de aula.

“Podemos estar sentados a almoçar e, ao nosso lado, está um aluno a fazer dobragem de guardanapos”, explicou Pedro Major.

As demonstrações poderão incluir técnicas de serviço de mesa, cozinha de sala ou preparação de sobremesas diante dos clientes. A intenção é que o restaurante funcione simultaneamente como espaço de restauração e como uma verdadeira sala de aula aberta.

“Eles cozinham, fazem o crepe e depois dão a degustar ao cliente”, exemplificou, entre o humor e a exigência própria de uma escola onde a aprendizagem acontece em contexto real. “Tem tudo para correr mal, mas, se correr muito bem, garantidamente somos os maiores”, brincou.

Para os alunos que iniciaram agora o ano letivo, o novo centro representa uma mudança significativa nas condições de formação. Mas Pedro Major lamenta que os estudantes que concluíram os cursos este ano não tenham podido estreitar os novos espaços.

“Tenho comigo uma mágoa muito grande”, confessou. A obra e o reequipamento demoraram cerca de seis meses, mas o processo administrativo e de contratação prolongou-se por mais de um ano e meio. Os equipamentos acabaram por chegar apenas a 30 de Junho, quando os alunos finalistas já estavam em estágio ou no mercado de trabalho.

“Eu tinha-lhes prometido que eram eles a estreitar tudo isto e, de facto, não consegui”, admitiu. De qualquer forma “ficou a promessa de os trazer cá assim que seja possível.”

MUNICÍPIO QUER REPETIR INVESTIMENTO EM OURÉM

Na sessão inaugural, Luís Miguel Albuquerque, presidente da Câmara Municipal de Ourém e da direção da INSIGNARE, destacou a responsabilidade da entidade gestora em garantir condições adequadas para a formação e para o trabalho na escola. “Temos que ter a responsabilidade de procurar dotar a escola das melhores

condições possíveis, não só para os alunos, mas também para os docentes, para o pessoal do centro, para que aqui se sintam bem”, afirmou.

O autarca sublinhou a dimensão da obra, que alterou a configuração de alguns dos espaços e permitiu substituir equipamentos que já acumulavam vários anos de utilização, dando lugar a estruturas e tecnologia mais adequadas às atuais exigências da formação profissional.

“Necessitavam não só de ser recuperados, mas também de dotar a escola de equipamentos muito mais modernos, muito mais atuais”, afirmou, considerando que os equipamentos instalados são “do melhor que há no mercado hoje em dia”.

Albuquerque deixou também um agradecimento à empresa responsável pela execução da intervenção, destacando o esforço realizado para cumprir os prazos impostos pelo financiamento europeu. Sendo um projeto apoiado pelo PRR, a intervenção tinha de estar concluída até 30 de Junho.

O investimento não deverá, contudo, ficar circunscrito à Escola de Hotelaria de Fátima. A candidatura da INSIGNARE à criação de um Centro Tecnológico Especializado na Escola Profissional de Ourém não foi aprovada, deixando por concretizar a renovação dos equipamentos e espaços oficiais daquela escola.

“Temos a noção de que ali também temos de fazer algum investimento em materiais e equipamentos que precisam de ser atualizados. A candidatura não foi aprovada, mas havemos de encontrar uma solução”, garantiu Luís Miguel Albuquerque.

Encontrar uma alternativa de financiamento para avançar com a modernização da Escola Profissional de Ourém passa agora a ser uma das prioridades da INSIGNARE. Pedro Major confirmou que essa será a próxima etapa, depois de concretizado o investimento na Escola de Hotelaria de Fátima.

“À INSIGNARE cabe conseguirmos as melhores condições para os nossos alunos”, afirmou, considerando que o compromisso assumido pelo presidente da Câmara durante a inauguração do CTE da Escola de Hotelaria de Fátima representa “um bom sinal e o pontapé de saída” para a concretização de um projeto “que a EPO merece e precisa”.