

PROJETO PIONEIRO AGORA INSTALADO EM OEIRAS

“Aprendizagem no PETIT CHEF manifesta-se em casa”

Aulas extracurriculares, ATL, festas de aniversário e workshops temáticos. É muita a oferta do PETIT CHEF, mas é simples a sua mensagem: preparar as crianças para fazer boas escolhas alimentares.

Nasceu há dez anos pelas mãos da chef Joana Byscaia. O PETIT CHEF é um projeto de ensino que tem como objetivo fomentar nas crianças a paixão pela cozinha e pelos hábitos alimentares saudáveis.

Na altura em Évora, a fundadora era profissional de cozinha mas viu-se forçada a uma mudança quando foi mãe, uma vez que se tornou difícil conciliar o trabalho com a vida familiar.

Mas foi dessa condição de mãe que surgiu a ideia do PETIT CHEF, uma vez que partiu da “curiosidade” dos seus filhos pela cozinha. Apresentou o projeto numa escola que acolheu muito bem a ideia como atividade extracurricular. Como revela Joana Byscaia, só no primeiro ano o PETIT CHEF teve 40 alunos.

Depois de seis anos na cidade alentejana, o projeto viaja até Cascais e depois até Oeiras, onde está agora instalado.

Neste momento, o âmbito do PETIT CHEF é muito mais alargado. As aulas em regime extracurricular mantêm-se, sendo agora realizadas nas instalações de Oeiras, com capacidade para 20 crianças. “Nestas aulas regulares temos dois níveis, dos 6 aos 11 anos e dos 12 aos 16 anos. Aqui aprendem muitas receitas, muitas técnicas de corte, que vão aperfeiçoando à medida que fazem. Quase todas as semanas eles praticam o corte de legumes e de fruta, mas aprendem também a preparar carne e peixe, ou os pontos corretos de cozedura”, explica Joana Byscaia. Mais importante, “as crianças aqui aprendem a utilizar os ingredientes mais saudáveis, por isso, vão estar preparados para fazer boas escolhas, transportando todas essas experiências para casa”. Ou seja, para a responsável, “a aprendizagem no PETIT CHEF não fica por aqui, manifesta-se em casa”.

Geralmente, as aulas têm início entre as 17h e as 17h30m, podendo começar mais cedo, consoante o horário das escolas. A sessão tem a duração de 01h30m e é semanal.

Com o novo espaço, o PETIT CHEF começou também a receber muitas solicitações para festas de aniversário: “As crianças fazem um workshop, lancham, brincam, decoraram o bolo de aniversário. São passadas duas horas na brincadeira mas também com uma parte pedagógica, numa festa divertida e fora do normal”.

O PETIT CHEF prepara também os ATL, “sobretudo no verão, mas também na Páscoa e no Natal. No verão, as crianças estão aqui uma semana inteira, das 9h00m às 17h30m. Passam grande parte do dia a cozinhar o seu almoço, desde a entrada, passando pelo prato principal e a sobremesa. À tarde, há sempre um módulo de pastelaria”.

Outra das ofertas do PETIT CHEF são os workshops temáticos, realizados quinzenalmente. De acordo com Joana Byscaia, “os temas são normalmente em torno de produtos sazonais, como é o caso agora da abóbora ou da castanha. São duas horas, durante as quais falamos sobre o produto e preparamos a receita”.

Comum a todas estas vertentes, é o facto “aprenderem a estar numa cozinha em segurança, com higiene e limpeza. Quando ensino a cozinhar, eles acabam por ter uma preparação quase profissional de como estar numa cozinha, mesmo que não sigam essa via. Há uma lógica e um método para cozinhar de uma forma eficiente”.

Pela experiência da fundadora, “as crianças que passam pelo PETIT CHEF ficam mais enriquecidas, com mais conhecimentos sobre produtos alimentares como sementes, cereais ou legumes, que provavelmente em casa não veem”. Depois aprendem a fazer “combinações com vários sabores que lhes predispõe a gostar de mais alimentos”. No PETIT CHEF, promove-se também a mistura de alimentos, para que as crianças aceitem maior variedade, tornando-se menos resistentes aos alimentos.

Na opinião de Joana Byscaia, o problema dos maus hábitos alimentares está na educação, sendo a responsabilidade dos pais, num primeiro nível: “os adultos estão com menos tempo para se dedicarem à cozinha e nas compras existe uma rotina de opções”. Nas escolas, “o problema tem que ver com a escolha da ementa, na maior parte das vezes a mais barata, com uma maioria de refeições pré-cozinhadas ultracongeladas”.

Avenida D. João I, Loja 8, Oeiras | www.petitchef.pt
918 802 657 | 210 138 710

ATEC – ACADEMIA DE FORMAÇÃO

A empregabilidade dos formandos é o grande objetivo

Com um dos polos a funcionar em Cascais, a ATEC forma futuros profissionais, demonstrando que o ensino profissional deixou de ser uma escolha secundária.

Já tem onze anos de história e é atualmente uma das maiores academias de formação do país. A ATEC surgiu, em 2004, fruto do esforço entre a Volkswagen Autoeuropa, Siemens, Bosch e Câmara de Comércio e Indústria Luso-Alemã, numa altura em que estas entidades consideraram necessária a criação de uma organização que contribuisse para o aumento da qualificação dos profissionais.

Atualmente, uma das modalidades de formação da ATEC é a Aprendizagem, cursos de dupla certificação, escolar e profissional, para jovens com o 9º ano. Nesta altura, a academia começa já a ter a procura espontânea de jovens que terminam o 9º ano e querem ingressar na ATEC, “o que mostra que o ensino profissional deixou de ser uma opção de recurso e passou a ser primeira opção”, revela a empresa.

Outra das modalidades são os Cursos de Especialização Tecnológica (CET), destinados a jovens com o 12º ano de escolaridade ou nível 4 de qualificação, e que pretendem fazer uma especialização antes de entrar no mercado de trabalho ou ingressar num curso superior.

Existem também na ATEC os cursos de Educação e Formação de Adultos, para adultos acima de 23 anos, com o 9º ano, que



pretendem requalificar-se. “Temos casos de sucesso, que são motivo de orgulho, como, por exemplo, pessoas com 40 anos que encontram

o seu rumo, ou seja qualificam-se e conseguem um posto de trabalho”, refere a empresa.

Adicionalmente, a academia desenvolve programas de Qualificação Profissional para recém-licenciados com dificuldade em ingressar no mercado de trabalho. O programa tem duração de um ano, repartido em 10% na ATEC, a receber formação em soft skills, e 90% em estágio numa empresa. No final do programa, a empregabilidade é bastante significativa. E para a ATEC este ponto é fundamental: “a empregabilidade dos nossos formandos é o nosso grande objetivo”.

Outro objetivo é levar a qualificação mais longe, descentralizando os locais da formação. Por este motivo, além da sede em Palmela e da delegação no Porto, com valências muito semelhantes às da sede, existem também polos descentralizados, no seio da indústria, em Aveiro, Braga, São João da Madeira, Sines, Viseu e em Cascais.

A missão da ATEC é qualificar, posicionando-se como “um centro de saber que proporciona qualificação sólida, pertinente para a indústria e para o mercado em geral”.

O passado da academia evidencia competências na transferência de know-how e partilha de saberes, expressa num elevado índice de empregabilidade dos formandos.

Para a ATEC, “o futuro do país exige uma preparação para atrair e reter investimento. Necessariamente, o investidor procura técnicos qualificados e é aí que a ATEC tem um papel preponderante, qualificando de recursos humanos”.

A ATEC conta com 60 colaboradores, “uma equipa de profissionais experientes, cujos percursos individuais se integram num coletivo de competências e capacidades, adquiridas em inúmeros projetos nacionais e internacionais, com resultados comprovados”.



A ATEC vai desenvolver em Cascais o curso de especialização tecnológica (CET) de Técnico Especialista em Tecnologias e Programação de Sistemas de Informação

www.atec.pt | facebook.com/ATEC.AcademiadeFormacao
Informações: 21 210 73 00 | info@atec.pt

Precisa-se para salão em Algés
Cabeleiras, esteticistas, estilista de unhas de gel
Contrato de trabalho, base + comissões
925 293 414

ALUGA-SE ESCRITÓRIO
LINDA-a-VELHA
JUNTO CTT
93 444 10 46

Ficha Técnica

Costa do Sol - Jornal Regional dos Concelhos de Oeiras e Cascais • Proprietário e Editor: Labirinto de Páginas Unipessoal, Lda. • NIF: 510676448
Morada da sede: Rua Instituto Conde Agrolongo, nº 5 - 2º Esqº
2770-081 Paço de Arcos
Telefones: 91 250 48 82 | 21 156 99 42

Diretor: CARLOS GASPAR DA SILVA
Redação: CARLOS SILVA, HENRIQUE JORGE SANTOS, BÁRBARA TEIXEIRA (estagiária)
E-mail: noticiascostadosol@gmail.com
Nº de registo na ERC: 126369
Nº depósito Legal: 360449/13
Opinião: JOSÉ D'ENCARNAÇÃO, JOSÉ LANÇA-COELHO,

MARIA CLOTILDE MOREIRA, MARIA MARGARIDA RUFINO, PEDRO GUILHERME, RUI RAMA DA SILVA E SOFIA PRACANA
Secretariado, paginação e logística: TERESA PRADA
Periodicidade: Semanal • Preço: 0,01€
Publicidade: DINA OLIVEIRA
E-mail: publicidade.costadosol@sapo.pt
Impressão: Gráfica Funchalense