

# Jovens francesas estagiam em Óbidos

Eduardo Carvalho

Escola francesa integrada no projeto ERASMUS+, que também envolve o AEF, enviou cinco alunas para um estágio profissional nos restaurantes “Muralhas” e “Traçadinho”, no concelho de Óbidos.

No ano letivo 2017/2018, o Agrupamento de Escolas Fernão do Pó (AEFP) do Bombarral, integrou três projetos ERASMUS+ de parceria entre escolas europeias. Um deles abordou a temática da gastronomia, cozinha e restauração, chamado “Identidades Gastronómicas Regionais e Globalização”, projeto que irá durar três anos letivos e que engloba o AEF e duas escolas estrangeiras, uma francesa e outra romena, com vista ao envolvimento da comunidade escolar e à criação da possibilidade dos alunos contactarem com novas realidades e culturas.

No âmbito deste programa, decorreu no Bombarral, entre os dias 12 e 16 de março, o segundo encontro preparatório de professores, com o intuito de promover a valorização e utilização dos produtos locais/regionais e também preparar o trabalho que foi posteriormente desenvolvido no último mês de maio, também no Bombarral, desta feita com o envolvimento de 36 alunos dos cursos de serviço de mesa e cozinha/pastelaria dos três países, tal como noticiado na edição n.º 29 JRO.

Durante a estadia de março, os parceiros europeus tiveram ocasião de visitar alguns produtores da região, assim como alguns restaurantes onde puderam degustar magníficas combinações de produtos regionais com origem na terra e o mar, entre eles, o “Traçadinho”, situado na Capeleira, concelho de Óbidos, e propriedade de José Manuel Ferreira, que também gere o restaurante “Muralhas”, na vila de Óbidos.

Tal como nos foi explicado por José Manuel Ferreira, foi na ocasião desta visita da comitiva ao “Traçadinho” que, “surgiu uma conversa com um dos professores franceses, onde ele me propôs receber alguns estagiários da sua escola aqui no meu restaurante”.

Não é a primeira experiência a receber alunos estrangeiros nos seus estabelecimentos, visto que em maio, foi um dos restaurantes que acolheu alunos dos três países referidos. Contudo, no dia 6 de junho chegaram cinco alunas francesas para fazer o estágio profissional consigo, algo que considera ser o seu “contributo social” para área. Tendo em conta ser possível proporcionar uma formação mais diversificada aos alunos da restauração com este tipo de medidas. “Eu acredito que seja possível criar uma rede europeia de intercâmbio de alunos (...) Hoje recebo eu estas alunas, noutra altura um restaurante em França podia acolher alunos portugueses com o mesmo objetivo (...) É algo que já se faz no ensino superior, mas não tanto neste nível”, lamentou José Manuel Ferreira.

Na altura da nossa visita, o estágio de um mês destas alunas estava bastante próximo do final e, em jeito de balanço, o proprietário confessou ter corrido “tudo muito bem, foi muito interessante. Tanto que uma das alunas ficará até ao final de agosto, que é a Makéda Barreto De Castro”.

Questionada sobre os motivos que a levaram a querer prolongar esta experiência, a jovem francesa de descendência dos Camarões e de Martinique, afirmou que antes



de chegar já pensava em ficar mais tempo, mas foi aconselhada pelos professores a experimentar primeiro e só depois decidir, mas como gostou do primeiro mês, decidiu prolongar por mais dois.

José Manuel Ferreira apontou a língua como a única barreira no trabalho desenvolvido com estas cinco alunas. Embora a família proprietária seja fluente em francês, dado que viveram vários anos na Suíça, o diálogo com os clientes nem sempre foi fluente. “A língua foi uma barreira, mas os clientes aceitaram bem, desde que informadas as pessoas aceitavam a situação e até achavam interessante. O mais difícil eram os diálogos mais pormenorizados, como a descrição de um prato, por exemplo”, explicou.

Deixando rasgados elogios às suas estagiárias, Heloise Ferreira, filha de José Manuel, evidenciou que “estas alunas vêm com a consciência de ter de começar por baixo, a fazer os trabalhos básicos na manutenção de um restaurante, e sentem-se mais à vontade com o serviço”. Por outro lado, aponta o dedo a algumas escolas portuguesas da área, onde “há a tendência para incutir na cabeça do aluno que ele vai sair da escola Chefê (de sala, cozinha ou outra), mas as coisas não são bem assim (...) Criam-lhes uma ilusão na cabeça que depois não se materializa, pelo menos tão rápido como esperavam. Acho que esse é um dos motivos pelo qual não conseguimos manter muitos jovens na área”, referiu Heloise.

Quanto às condições para receber as alunas, as mesmas foram proporcionadas pela família pro-



José Manuel Ferreira

prietária dos restaurantes e pela escola francesa. “A nós cabe-nos garantir alojamento e alimentação às estagiárias. Todas elas ficaram alojadas em quartos individuais com casas de banho privadas, aqui na Capeleira, numa moradia que alugamos. A escola assegura as viagens e os seguros”, explicou José Manuel Ferreira.

“No ramo da restauração ninguém perde em ter contactos com uma escola deste género, porque alguns alunos também acabam por conseguir trazer alguma inovação ao espaço onde estagiam. Nestes escolas aprendem a trabalhar tanto para estabelecimentos de Snack como para os de mais alto nível”, afirmou José Manuel Ferreira.

## As cinco estagiárias e os restaurantes

Amélie Martineau, Amel Oz, Lisa Gallier, Makéda Barreto De Castro e Viviane Nguimatsa são os nomes das cinco alunas do Lycée Professionnel Luis Armand, localizado em Marchecoul, região de Nantes que, entre 6 de junho e 7 de julho realizaram um estágio profissional nos restaurantes “Muralhas” e “Traçadinho”, ambos localizados no concelho de Óbidos e propriedade de José Manuel Ferreira e da sua esposa e filha, Ana Bela e Heloise, respetivamente.