



Para despertar novos talentos na culinária e oferecer oportunidade a jovens franco-rochenses, a Secretaria de Assistência Social realizou na última quinta-feira (18), mais uma final do Clube do Chefe, programa que oferece cursos gratuitos de gastronomia a adolescentes em situação de vulnerabilidade atendidos pelos Cras (Centro de Referência da Assistência Social) e Creas (Centro de Referência Especializado da Assistência Social) do município. Veja fotos da competição.

A turma iniciou o curso em fevereiro com aulas práticas realizadas em parceria com o Centro Educacional Continuado em Desenvolvimento Social (Cecon).

Em meio a cortes atentos em peixes, carnes e legumes, além da combinação dos mais diversos temperos em busca do melhor sabor, os adolescentes colocaram a mão na massa na cozinha do Centro Solidário sob a orientação da professora Patrícia Farias da Cecon, da gestora do Centro Solidário Regiane da Conceição e da supervisora de Programas e Projetos Marília Buonavita.



Divididos em dois times, os 25 alunos deram o seu melhor na preparação de um menu completo inspirado em pratos típicos de quatro regiões do Brasil. Entre os grupos, o que prevaleceu foi o trabalho em equipe e a divisão das tarefas a serem cumpridas, seguindo a hierarquia dos restaurantes, em que eles assumiram as responsabilidades do chefe, subchefe e cozinheiros.

No cardápio estiveram clássicos da culinária brasileira como arroz carreteiro, moqueca, purê de abóbora com cerne seca e virado à paulista, acompanhados de entrada e sobremesa. E para completar o clima de competição, a equipe de jurados, formada por três convidados, avaliou critérios como sabor, criatividade e apresentação do prato.

Pierre de Lima, morador do Parque Munhoz, elaborou a receita do bolo de mandioca, e contou que o Clube do Chefe foi uma grande experiência e aprendizado. Com 14 anos, ele diz que nunca havia preparado pratos tão elaborados, mas que já se aventurava em cozinhar as refeições básicas do dia a dia pra ajudar em casa. "Eu gostei muito do curso, aprendi desde amolar a faca até a montagem do prato pensando nas cores, na combinação dos alimentos e na criatividade", disse o jovem.

Ser solidário é criar oportunidades

Durante todo o curso, a professora Patrícia Farias também incentivou os jovens a ampliar suas potencialidades fomentando novas oportunidades de conhecimento e até mesmo de trabalho e geração de renda, impulso que ela mesma recebeu um dia, quando foi aluna da primeira turma dos cursos ministrados em parceria com a Cecon em Franco da Rocha, há cerca de dez anos.

Para a professora e hoje proprietária de um restaurante que fornece marmitas fit para empresas, a possibilidade de empreender na área da gastronomia surgiu quando estava desempregada e procurou o Cras em busca de uma nova oportunidade para cuidar de seus três filhos. Patrícia fez cursos de panificação e confeitaria pelo Centro Solidário e recebeu o



apoio que precisava para entrar de vez no mundo da gastronomia.

"Assim como foi para mim, esses cursos são uma chance de inserirmos a culinária na vida desses jovens e utilizarmos isso como uma ferramenta de inserção social e de mudança de vida. Esse projeto vai além do sabor, é proporcionar oportunidades, ao mesmo tempo que compartilhamos valores importantes da cozinha, como respeito e responsabilidade", revelou a professora Patrícia.

A formatura do Clube do Chefe e o anúncio do vencedor será no próximo dia 6 de junho.

Texto e foto: Luana Nascimento