

# REPORTAGEM

O Curso de Educação e Formação de Serviço de Mesa e Bar, lecionado na Escola Básica de Santiago Maior, em Beja, é um caso de sucesso. Quem o dizem são os responsáveis da equipa pedagógica do curso e os alunos que, na primeira pessoa, relatam uma modificação pessoal na forma de olhar a escola, de aceitar responsabilidades e de perspetivar o futuro.



Aula prática Alunos do curso de Serviço de Mesa e Bar e formador Fernando Pena

“Eu não queria saber da escola, andava aqui só a passear os livros”, diz António Valente, um dos alunos do 2.º ano do Curso de Educação e Formação (CEF) – Serviço de Mesa e Bar, lecionado na Escola Básica de Santiago Maior, em Beja. Um curso profissional que existe naquele estabelecimento de ensino desde o ano letivo 2005/2006, que possibilita aos es-

tudantes que tenham o 6.º ano de escolaridade completo, mais de 15 e menos de 18 anos de idade, a oportunidade de, através de um percurso flexível, concluírem a escolaridade obrigatória e prosseguirem os seus estudos ou, pela formação qualificada que é ministrada, ingressarem no mercado de trabalho.

Regra geral, os alunos que se matriculam neste curso

manifestam em comum, ao longo do seu percurso académico, um progressivo desinteresse pela escola, pelo ensino regular, que se reflete na falta de assiduidade e em repetidas retenções escolares. “São miúdos com insucesso escolar, com uma, duas, três reprovações no currículo. Embora muitos deles não tenham quaisquer problemas de aprendizagem, chegam ao início do curso de Serviço

de Mesa e Bar completamente desmotivados da escola”, refere Lurdes Fialho, diretora de turma do curso CEF.

Madalena Espinho, psicóloga do serviço de psicologia e orientação do agrupamento de escolas n.º1 de Beja, e elemento da equipa pedagógica dos CEF, diz, por sua vez: “Há alunos que, porque não gostam de algumas disciplinas ou porque ficaram no 2.º ciclo com

algumas retenções, se ‘arrastam’, ano após ano, pela escola, sem vontade nenhuma de aqui estar. Muitas vezes os professores pedem-me avaliações psicológicas. Eu observo-os e, na maioria dos casos, não deteto qualquer falta de capacidades. Apresentam sim um grande desinteresse, uma notória desmotivação”.

Foi, e é, precisamente para contrariar esta apatia pelos estudos, referenciada em alguns alunos, que este curso nasceu e continua a existir, como diz Madalena Espinho: “Começámos a equacionar que se tivéssemos uma resposta mais prática estes alunos poderiam ter outro tipo de comportamento. E foi de facto o que começámos a assistir, com um surpreendente incremento da motivação dos alunos referenciados, através de um curso prático”.

Motivação que se reflete no sucesso que ao longo destes anos caracteriza os alunos do curso de Serviço de Mesa e Bar, com uma taxa de conclusão do 9.º ano, sem retenções, de praticamente 100

Reencontrar a escola aprendendo a servir à mesa

# futuro



Ao longo do curso [observamos] os estudantes a revelarem um novo gosto pela escola, um orgulho em aprender, uma maior autoestima, uma atitude muito mais responsável”.

LURDES FIALHO, DIRETORA DE TURMA DO CURSO CEF

postura diferente”.

Para Madalena Espinho “o grande desafio da equipa pedagógica é, precisamente, conseguir formar, tendo por base um grupo de alunos caracterizados pelo insucesso, homens e mulheres responsáveis, com capacidade de iniciativa e de entrega. Creio que o temos vindo a conseguir. É muito reconfortante ver esta evolução”.

Hoje é dia de aula prática. No refeitório da Escola Básica de Santiago Maior, em Beja, os alunos do curso profissional de Serviço de Mesa e Bar, vestidos a preto e branco, com o uniforme de serviço, estão a preparar, para uma mesa de *buffet*, uma entrada de ovos recheados e um doce de chocolate para sobremesa. Atentamente seguem as instruções e escutam os conselhos de Fernando Pena, de 52 anos, formador deste curso desde o seu início. “Atenção aos pormenores”, avisa. Os alunos corrigem, então, detalhes na confeção, minúcias nos empratamentos. “Costumo dizer-lhes que eles não são carregadores de pratos. São executantes, que têm de saber diferenciar todos os aspetos e dar importância a tudo aquilo que fazem. Nesta área [a da restauração] os detalhes são importantíssimos. É por isso que há empregados, bons empregados e excelentes empregados. É esta última excelência que lhes pretendo inculcar em qualquer aspeto da aprendizagem das bases da restauração nas vertentes de cozinha, sala e bar. Saem daqui, após esta formação, capazes de integrar, de forma correta, qualquer unidade hoteleira da nossa região”.

por cento e com a maioria dos alunos a prosseguir o seu percurso académico até ao 12.º ano e alguns a ingressar em cursos superiores. Para Lurdes Fialho, “a continuação dos estudos é, para nós, a medida do sucesso. A par da transformação que observamos nos alunos ao longo do curso, com os estudantes a revelarem um novo gosto pela escola, um orgulho em aprender, uma maior autoestima, uma atitude muito mais responsável. Deixam para trás, notoriamente, os gaitos que eram e que estavam constantemente a ir para a rua ou a faltar às aulas, adquirem uma

Esta formação profissional tem a duração de dois anos letivos e confere aos alunos uma certificação escolar correspondente ao 9.º ano de escolaridade, bem como uma certificação profissional vitalícia, válida em todos os países da União Europeia, aos que frequentem o estágio profissional, num restaurante ou unidade hoteleira, com a duração de 210 horas e concluam com sucesso a Prova de Avaliação Final (PAF). Um exame prático que decorre em julho e no qual cada aluno apresenta as competências adquiridas num almoço

## ESCOLA DE ALVITO COM EXCELENTE TAXA DE EMPREGABILIDADE

Alguns dos alunos do Curso de Educação e Formação de Serviço de Mesa e Bar lecionado na Escola Básica de Santiago Maior, em Beja, após a conclusão desta formação, prosseguem os seus estudos na Escola Profissional de Alvito (EPA), na área de Hotelaria Restauração, com os cursos Técnico de Cozinha Pastelaria e Técnico de Restaurante Bar, que conferem equivalência ao 12.º ano de escolaridade. Técnico de Banca e Seguros, Técnico de Informática de Gestão e Técnico Comercial são cursos também ministrados na EPA. Todos estes cursos apresentam, segundo os responsáveis por esta escola, “taxas de sucesso, empregabilidade e ingresso no ensino superior elevadas”. O ensino baseia-se em aulas essencialmente práticas onde o lema é “saber fazer”.



“Há pequenos passos que podem mudar a perspetiva que temos da vida, foi o que aconteceu comigo. Hoje sou melhor”.

INÊS FERREIRA



“(…) pensava que a escola não me iria levar a lado algum. Hoje sei que me vai ser útil. E, por isso, estou grato”.

ANTÓNIO VALENTE



“Descobri neste curso uma paixão que pode representar muito para o meu futuro, dar-me liberdade profissional”.

LAURA PATO

protocolar servido no refeitório da escola, perante um júri externo que avalia individualmente diversos parâmetros, como a apresentação das mesas, a confeção dos vários pratos, o empratamento ou o atendimento. A escola regista, na PAF, um aproveitamento na totalidade dos alunos que até hoje ingressaram no curso de Serviço de Mesa e Bar.

Inês Ferreira, 16 anos, é uma das alunas que no próximo verão se apresentará perante o júri na derradeira prova deste curso que, diz, “veio trazer à minha vida muitas coisas boas. Antes do curso não ligava nenhuma a

escola, faltava muito às aulas, reprovei dois anos. Tinha notas baixas, mesmo horríveis. Quando vim para o curso tudo mudou, ocorreu em mim uma grande modificação. As notas melhoraram, ganhei muita autoestima, estou mais responsável”. E acrescenta: “Já há um tempo que eu queria vir para este curso. Transmitem essa vontade aos meus pais e encontrei uma resistência. Que partiu do desconhecimento. Não concordaram. Porque tinham a ideia de que os cursos eram maus e para quem não quer fazer nada. E não é assim. Depois aperceberam-se que

no ensino regular eu não estava a conseguir completar o 7.º ano e que estavam a remar contra a maré. Cederam. Neste momento consideram que foi a melhor decisão que podíamos ter tomado. Há pequenos passos que podem mudar a perspetiva que temos da vida, foi o que aconteceu comigo. Hoje sou melhor”, conclui.

Uma mudança transversal a praticamente todos os alunos que Fernando Pena tem acompanhado desde 2005: “Chegam aqui desmotivados e inseguros, quase em abandono escolar. Depois, pouco a pouco, surge uma evolução. Começam a interessar-se pela escola numa vertente profissional, perspetivam-na de uma outra maneira, veem-na como uma utilidade, uma preparação que lhes permitirá abrir portas no futuro. Nos vários serviços, para que somos chamados a fazer, *caterings* de eventos em vários locais, tomam contacto com o mundo real do trabalho e fazem questão de dignificar a farda que trazem vestida”, conclui.

Laura Pato, 17 anos, delegada de turma eleita pelos colegas de curso, é perentória na razão que considera ser fundamental para que as perspetivas de um aluno se modifiquem perante a escola: “É muito importante estudarmos algo com que nos identificamos, algo de que gostamos. Eu não queria saber da escola, para mim era um bicho-de-sete-cabeças. Agora empenho-me a fazer o que gosto e tudo está diferente. Descobri neste curso uma paixão que pode representar muito para o meu futuro, dar-me liberdade profissional, perante as boas perspetivas de emprego que me poderá proporcionar”.

Regressemos a António Valente, que passeava os livros pela escola: “Era um daqueles alunos que não era exemplar. Se me desse na cabeça para faltar às aulas faltava, se me desse para me portar mal portava-me mal. Hoje estou a ver, pela primeira vez, um rumo para a minha vida e a perceção que é preciso ganhá-la. Naquela altura, antes de entrar para o curso, pensava que a escola não me iria levar a lado algum. Hoje sei que me vai ser útil. E, por isso, estou grato”.