

Jovens do sistema socioeducativo passam por capacitação culinária na RMBH

Sex 25 janeiro

Adolescentes que cumprem medidas socioeducativas na Casa de Semiliberdade Santa Amélia, em Belo Horizonte, participaram de uma oficina de culinária profissionalizante. Seis jovens participaram da capacitação do chef Leandro Brito, com direito a orientações sobre como elaborar pratos, montá-los e prepará-los, seguindo todas as recomendações de boas práticas na manipulação de alimentos. Ao final, todas receberam certificados.

Na oficina, realizada na quinta-feira (24/1), era possível sentir de longe o aroma dos temperos saindo das panelas. Os ingredientes eram casados para a elaboração de um prato, até então, desconhecido pelas jovens: risoto de alho-poró com queijo brie, acompanhado de tornedor - um corte mais espesso do filé mignon.

Ao longo da capacitação, as meninas acompanharam atentamente os movimentos e as orientações do chef, aprendendo, também, técnicas de higiene alimentar e empratamento.

No segundo período da atividade, à tarde, Leonardo Brito ensinou às jovens como fazer um hambúrguer artesanal. Ele explicou para a turma que não é preciso ter elementos caros ou difíceis de encontrar para se criar um prato mais elaborado. Basta ter conhecimento e criatividade. “Um feijão pode ser gourmet”, exemplificou o chef, que também levou algumas mudas de ervas e temperos para plantar na unidade, destacando a importância dos alimentos frescos.

Além de estarem matriculadas em escolas do município, dentro da unidade socioeducativa as adolescentes participam de diversas oficinas pedagógicas, esportivas e profissionalizantes, acompanhadas por uma equipe multidisciplinar, composta por pedagogos, psicólogos, assistentes sociais, dentre outros profissionais.

“Buscamos despertar nelas habilidades e aptidões, seja na área da culinária ou em qualquer outro tipo de atividade ofertada. É muito prazeroso vê-las estimuladas, buscando outros mecanismos de profissionalização, nas respectivas áreas de interesse”, destacou a diretora da Semiliberdade Santa Amélia, Arlinda Faria.

Criar alternativas para o futuro foi exatamente o que despertou o interesse da jovem Maria*. Após degustar e aprender a fazer um risoto pela primeira vez, ela perguntou onde poderia encontrar bons cursos na área, pois deseja se aprofundar no assunto. Disse ao chef que tinha em comum com ele o prazer de servir as pessoas, fazendo-as felizes.

“É muito bom ver uma pessoa satisfeita com um prato que você dedicou amor e carinho. Quero me profissionalizar”, afirmou a garota, que recebeu do chef as orientações de cursos disponíveis na área.

Leandro conta que se sensibilizou quando recebeu o convite para a capacitação. Por ter sido um dependente químico na adolescência, ele sabe o peso do estigma e da falta de oportunidades. O chef, que também é empresário em Lagoa Santa, busca oferecer oportunidades de emprego e qualificação para pessoas que encontram a barreira do preconceito, principalmente na hora de se candidatar a uma vaga.

“Tenho ex-detentos na minha equipe. Em doze anos, eu fui de usuário de crack para um empresário conceituado em Lagoa Santa. Realmente acredito que todas as pessoas podem melhorar, porque sou a prova viva disso”, compartilhou o chef. “Dar oportunidade para que essas jovens possam escolher o que irão fazer, principalmente nesta idade, na qual nos encontramos naturalmente perdidos, é, antes de tudo, um prazer pessoal”, finalizou.

** O nome é fictício para preservar a adolescente, conforme indicação do Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA)*