

Jovens do sistema socioeducativo passam por capacitação culinária com chef de Lagoa Santa

Adolescentes recebem certificação ao final do curso; treinamento orienta sobre técnicas de preparo, empratamento e higiene alimentar 24 de Janeiro de 2019 , 18:15

Azeite, ervas frescas, legumes, filé mignon, arroz arbóreo, queijo brie e outros ingredientes. Na manhã desta quinta-feira, 24.01, era possível sentir de longe o aroma dos temperos saindo das panelas do chef Leandro Brito, durante a oficina de culinária profissionalizante ministrada para seis adolescentes que cumprem medida socioeducativa na Casa de Semiliberdade Santa Amélia, na capital. 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. As meninas acompanhavam atentamente os movimentos e as orientações do chef, aprendendo, também, técnicas de higiene alimentar e empratamento. Todas receberão certificados ao final da capacitação.



Durante a 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 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)

Texto: Dayana Silva
Fotos: Rafael Oliveira

[Enviar para impressão](#)