

Manuel Torrão, Director da EFTA, em discurso directo

“Os alunos da EFTA fazem a diferença”

Edificada há cerca de seis anos, a EFTA - Escola de Formação Profissional em Turismo de Aveiro, Lda. tem pautado o seu caminho por uma aposta na qualidade do ensino desenvolvido nas vertentes do turismo, através do fortalecimento da relação intrínseca que mantém com o meio envolvente, onde a comunidade educativa é a razão de viver desta instituição.

O dinamismo e a diligência fazem da EFTA - Escola de Formação Profissional em Turismo de Aveiro, Lda. um exemplo a seguir por todos aqueles que na sua essência pretendem contribuir de uma forma única para o aperfeiçoamento da qualidade do ensino na dinâmica do turismo em Portugal, sector que tanta importância aporta para Portugal e que deve ser aproveitado com superior esmero e dedicação.

Nos dias que correm, tal como em outros tempos, a comunidade juvenil tem-se tornado, cada vez mais, num veículo fundamental e promotor daquilo que deve ser um país desenvolvido. Não tenhamos dúvidas, devemos todos, sem excepção, contribuir para a realização pessoal dos mais jovens, através do fortalecimento de mecanismos inerentes à proximidade entre as entidades formativas e o mercado empresarial, ou também denominado por mercado do trabalho, criando sinergias fortalecidas com a comunidade envolvente, seguindo uma génese e uma essência de valorização mútua, oferecendo aos mais jovens competências reais e visíveis para a sua incorporação e adaptação, que se deseja bem-sucedida, no universo do trabalho e/ou prosseguimento dos seus estudos.

A EFTA - Escola de Formação Profissional em Turismo de Aveiro, Lda, apesar da sua juventude, foi formalmente constituída em 2006, tem delineado um périplo assente em pilares como a excelência, rigor e sustentabilidade, sendo o paradigma perfeito de que é possível ter qualidade num país que inúmeras vezes se esquece que a tem, bem como, pessoas com capacidade para fazer mais.

O turismo é um dos mais importantes sectores da economia portuguesa, representando cerca de 8 por cento do PIB e absorvendo perto de 10 por cento do emprego. O aumento do número de turistas e a importância estratégica deste sector, traduzida nas receitas que proporciona, na mão-de-obra que ocupa e nos efeitos multiplicadores que induz em várias áreas, tem levado os agentes económicos, perante a concorrência internacional, a adoptar um conjunto de medidas dinamizadoras, especialmente no âmbito da oferta. Podem considerar-se factores-chave da atracção de Portugal como destino turístico, o agradável clima português e a beleza da sua costa marítima de 1.792 quilómetros. Acresce que a paisagem, a cultura, os locais históricos e monumentos, o ambiente hos-

pitaleiro, as infra-estruturas para a prática de desportos náuticos e radicais, e sobretudo de golfe, bem como o nível da hotelaria são aspectos importantes na qualidade do turismo em Portugal que tem conseguido manter a sua participação a nível mundial, ao contrário do que se verifica com muitos dos seus concorrentes europeus, apesar da emergência de novos destinos que têm afastado os turistas dos mercados tradicionais. A formação de recursos humanos na vertente do turismo, nos mais diversos sectores do mesmo, assume-se como fundamental para continuar a preconizar resultados positivos ao nível do turismo, sendo importante continuar a apoiar exemplos positivos como a EFTA.

A Revista Pontos de Vista foi conhecer a bela cidade de Aveiro e conseqüentemente a EFTA - Escola de Formação Profissional em Turismo de Aveiro, Lda, hoje com mais de uma centena de alunos, tendo conversado com Manuel Torrão, Director da instituição, que revelou os diferentes processos por que passou a entidade ao longo destes seis anos, assumindo claramente que os principais desideratos iniciais estão praticamente cumpridos.

Se nos primeiros dois anos de vida a EFTA «passou» o seu tempo a tratar das autorizações exigidas junto dos organismos competentes, foi a partir de 2008 que “iniciámos a actividade lectiva com um curso de educação e formação para adultos e formação contínua, esta mais vulgarmente conhecida por Formação Modular Certificada. Em 2009, com a devida autorização do Ministério da Educação, iniciámos os denominados cursos profissionais, com duas turmas: Técnico de Turismo e Técnico de Recepção”, afirma o nosso entrevistado, assegurando que no actual ano lectivo, 2010/2011, “criámos mais três turmas, incrementando à oferta formativa anterior o curso de técnico de restauração na variante de cozinha e pasteleria, ”.

Colmatar uma lacuna da região

Ultrapassando as vicissitudes e obstáculos naturais de um projecto recente, para Manuel Torrão, os principais desideratos da EFTA têm vindo a ser cumpridos integralmente, tal como explica. “Obtivemos a autorização do Ministério da Educação que era fundamental. Conseguimos iniciar os cursos técnicos pois é para isso que esta-



Manuel Torrão

mos vocacionados, ou seja, para os jovens que finalizam o 9º ano e pretendem seguir a sua qualificação numa área profissionalizante, no domínio do turismo. Queríamos atingir os 150 alunos em três anos e hoje temos cerca de 110. No próximo ano lectivo iremos aumentar o número de turmas, perfazendo um total de oito turmas e atingiremos, na globalidade, os objectivos traçados aquando do início deste enorme desafio”, refere satisfeito o nosso interlocutor. Mas não se pense que a edificação da EFTA foi realizada desprovida de um cenário rigoroso e organizado, pois o nosso entrevistado decidiu, antes de «embarcar» nesta viagem, realizar uma análise profunda ao mercado, momento que coincidiu com a definição por parte do Governo da área do turismo como um sector estratégico para o país, mais concretamente através do PENT - Plano Estratégico Nacional do Turismo. Realizado esse estudo, verificou-se que a região de Aveiro dispunha de condições ímpares que lhe aferiam níveis de crescimento elevados ao nível do turismo, embora existisse uma lacuna, ou seja, a falta de uma instituição especializada de formação no sector do turismo, hotelaria e restauração. “Depois de escutar inúmeros agentes locais importantes nesta área, como as escolas, achei bastante pertinente a abertura da EFTA, pois iria colmatar uma lacuna existente na região”, afirma.

Estagiar nas melhores unidades hoteleiras

Diferente na forma de estar, a formação da EFTA pactua-se por uma dicotomia entre formação em sala de aula e em contexto de trabalho, facto que lhe aporta maior efici-

ência e qualidade. Assim, ao longo do ano, a EFTA desenvolve diversas actividades, permitindo aos alunos um contacto permanente com a prática. É também através dos estágios com duração de dois meses que se encontra outra diferença relativamente a outros congéneres da EFTA. “Achamos que um mês de em contexto de trabalho é extremamente reduzido e assim decidimos fazer um esforço e oferecer aos nossos alunos mais horas em contexto de estágio, facto que permite aos nossos alunos uma preparação superior e mais vinculada para fazer frente aos desafios nas diversas unidades hoteleiras onde os alunos da EFTA desenvolvem os seus estágios”, salienta o director da EFTA.

Outra das preocupações existentes no seio da EFTA passa pela colocação dos alunos da instituição nas melhores unidades hoteleiras do país e isso inclui Portugal Continental, ilhas e outros países na Europa. “Os nossos alunos estão todos colocados”, afirma o nosso entrevistado, dando a conhecer que no presente ano está prevista a colocação de uma aluna em Inglaterra, 19 jovens na Região Autónoma da Madeira e os restantes em território continental, tendo sempre como linha uniforme a colocação dos alunos “nas melhores unidades hoteleiras e de restauração. Esse facto é primordial para quem trabalha na EFTA. Os nossos alunos fazem a diferença”.

Reconhecimento pelos pares visível

Mas como é que uma instituição ainda «jovem» consegue este verdadeiro feito? Segundo Manuel Torrão, a juventude da EFTA ainda não permite possuir uma visão apurada da relevância da entidade junto

Definimos, através de um design de moda, um uniforme para os alunos, o qual usam diariamente. Isso marca a distinção e perpetua a visibilidade da nossa marca na cidade de Aveiro, permitindo aumentar a notoriedade da própria instituição

das unidades hoteleiras e de restauração, embora a receptividade perante os alunos «made in» EFTA seja demasiado positiva para se achar o contrário, dando um exemplo de duas alunas que no ano transacto estagiaram numa unidade hoteleira madeirense, tendo uma delas sido galardoada com o segundo prémio europeu na categoria de técnica de recepção, num concurso organizado pela AEHT - Associação Europeia de Escolas de Hotelaria e Turismo. “Esse facto deve-se, naturalmente, à qualidade e ao rigor do ensino aqui perpetuado. Assim, a nossa «fórmula» passa por conjugar a qualidade do ensino em sala de aula com a excelência da formação em contexto de trabalho. Se conseguirmos alcançar essas mais-valias em ambas as componentes, e temo-lo feito, então posso afirmar sem

qualquer dúvida que os nossos alunos surgem no mercado de trabalho extremamente bem preparados”.

Aliado a esse facto, a EFTA, desde a sua génese, tem vindo a promover uma imagem forte do que inicialmente se poderá pensar ser apenas um pormenor sem importância, mas que se tem revelado fundamental na prossecução dos desideratos da instituição e da sua imagem, como explica Manuel Torrão. “Definimos, através de um design de moda, um uniforme para os alunos, o qual usam diariamente. Isso marca a distinção e perpetua a visibilidade da nossa marca na cidade de Aveiro, permitindo aumentar a notoriedade da própria instituição”, revela convicto.

Especializados na vertente do Turismo

Assumindo que não existem dificuldades no preenchimento das turmas, segundo o director da EFTA o mercado tem vindo a solicitar todas as áreas ministradas na instituição, embora com maior relevância ao nível do curso técnico de cozinha. “Há uma forte procura neste domínio, tendo inclusive a procura ultrapassado o número de alunos que temos. Aquilo que notamos é uma dissonância própria do mercado, ou seja, os alunos procuram mais cursos de turismo e menos de recepção, sendo que, ao invés, as unidades hoteleiras buscam mais técnicos qualificados no âmbito de recepção”, explica o nosso entrevistado.

O sucesso é portanto uma realidade na EFTA, com resultados positivos e alunos de enorme qualidade e mais-valia para as unidades que os acolhem. Mas passará pelos desideratos do nosso entrevistado estender a EFTA a outras áreas de ensino? “Naturalmente, embora sempre na vertente do turismo. Não pretendemos outras variantes e queremos ser uma escola especializada nesta área e reconhecida no futuro pela sua qualidade, sustentabilidade e rigor pela clareza e transparência no tratamento com todas as partes que nos rodeiam. É esta a nossa missão”, assume Manuel Torrão.

Desafios de futuro

Os sonhos são vários e os desafios inúmeros para a EFTA. Assim, segundo o nosso interlocutor o fito próximo passa pela criação de um CET - Curso de Especialização Tecnológica para os alunos com o 12.º ano e que não possuem uma qualificação técnica e não têm actualmente emprego. “Vamos tentar atrair esses jovens para o CET, encaminhando-os posteriormente para o ensino superior no sentido de poderem entrar no mercado de trabalho desta área. Realizamos inclusive, neste domínio, duas parcerias com instituições do ensino superior localizadas no Porto e em Viseu”.

A médio prazo, a qualidade na EFTA é para manter e melhorar, sendo que o grande «sonho» do nosso entrevistado passa pela edificação de um campus, devidamente adapta-

do e dimensionado que permita ultrapassar as vicissitudes sentidas actualmente nas actuais instalações da EFTA. “Apesar da qualidade do nosso espaço, sentimos algumas debilidades de infra-estruturas devido ao célebre crescimento que perpetuamos, facto que nos coloca problemas de controlo e de operacionalidade que apenas serão resolvidos quando possuírmos um espaço de raiz devidamente estruturado”.

Mas será viável assistirmos à proliferação de espaços com o timbre EFTA? Segundo Manuel Torrão essa será uma possibilidade, embora o espectro económico actual obrigue a algum refreamento no momento de investir. “Já faz sentido em determinados pontos geográficos do país” refere Manuel Torrão, natural de Miranda do Douro, local onde o nosso interlocutor pretende realizar uma aposta concreta neste domínio, se possível já no próximo ano lectivo. “É uma cidade turística e que beneficiará e muito com a introdução de uma escola de turismo como a EFTA”, esclarece convicto e assegurando que os PALOPS e a cidade dos estudantes, Coimbra, também podem ser locais estratégicos para a EFTA. “É uma oportunidade para constituirmos um pólo. A nível internacional pretendemos apostar no mercado de Cabo Verde e de Moçambique embora estes sejam apenas ainda projectos que serão realizados a médio/longo prazo”, conclui Manuel Torrão, director da EFTA - Escola de Formação Profissional em Turismo de Aveiro, Lda.



INSCREVE-TE

<p>Curso Profissional TÉCNICO DE TURISMO</p> <p>Perfil de saída: O Técnico de Turismo é o profissional que executa serviços de informações, animação e organização de eventos em empresas de turismo, de reservas em agências de viagens e de recepção e acolhimento em unidades turísticas.</p> <p>Certificação (escolar e profissional) - Diploma de equivalência ao 12.º ano de escolaridade - Certificado de formação profissional de nível 4</p>	<p>Curso Profissional TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO</p> <p>COZINHA-PASTELARIA</p> <p>Perfil de saída: O Técnico de Cozinha-Pastelaria é o profissional que, no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica e dirige os trabalhos de cozinha, colabora na estruturação de alimentos, bem como prepara e confecciona refeições num enquadramento de especialidade, nomeadamente, gastronomia regional portuguesa e internacional.</p> <p>Certificação (escolar e profissional) - Diploma de equivalência ao 12.º ano de escolaridade - Certificado de formação profissional de nível 4</p>	<p>Curso Profissional TÉCNICO DE RECEÇÃO</p> <p>Perfil de saída: O Técnico de Recepção é o profissional que executa o serviço de recepção e acolhimento em estabelecimentos hoteleiros, meios complementares de alojamento turístico e outros estabelecimentos afins.</p> <p>Certificação (escolar e profissional) - Diploma de equivalência ao 12.º ano de escolaridade - Certificado de formação profissional de nível 4</p>	<p>Curso Profissional TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO</p> <p>RESTAURANTE - BAR</p> <p>Perfil de saída: O Técnico de Restaurante-Bar é o profissional que, no domínio das normas de segurança e higiene alimentar, planifica, dirige e efectua o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão, em estabelecimentos de restauração e bebidas integrados ou não em unidades hoteleiras.</p> <p>Certificação (escolar e profissional) - Diploma de equivalência ao 12.º ano de escolaridade - Certificado de formação profissional de nível 4</p>
--	--	---	---

Contactos:

Av. 5 de Outubro, n.º 7, Sala 11 – Edifício Central. 3800-428 Aveiro
Tlf: 234 483 470 | Fax: 234 483 469 | tlm: 96 5124946 | 96 8668459
E-mail: secretaria@efta.edu.pt | www.efta.edu.pt