

# Servas inaugura a terceira edição do projeto Cozinha Inteligente

Sex 26 maio

Aconteceu nesta sexta-feira (26/5), com a presença de alunos, convidados e autoridades, a aula inaugural do curso Cozinha Inteligente, que vai formar 20 auxiliares de cozinha com ênfase em aproveitamento integral de alimentos e gestão de resíduos. O projeto é uma parceria entre o [Serviço Voluntário de Assistência Social \(Servas\)](#), o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac) e o Serviço Social do Comércio (Sesc).

Voltado para pessoas de baixa renda, o curso tem por objetivo formar profissionais de culinária com um diferencial para o mercado. Além de aprender a cozinhar, eles receberão aulas teóricas e práticas sobre aproveitamento integral de alimentos e passarão por um treinamento sobre como gerir adequadamente os resíduos produzidos em uma cozinha industrial.

Em seu discurso, o diretor de Investimento Social do Servas, Rodrigo Fernandes, ressaltou que “mais uma vez, o Servas abre suas portas para receber os alunos do projeto Cozinha Inteligente com um sentimento de orgulho e esperança”. Para uma plateia atenta, ele completou que o projeto, criado pela instituição em 2015, passou pelo crivo da experiência e consolidou-se como marca de sucesso ao possibilitar a formação gratuita de quem tem disposição e compromisso para qualificar-se profissionalmente. E esperança porque, ao se graduar no curso Cozinha Inteligente, esses alunos poderão dar o primeiro passo na direção de uma carreira promissora como profissionais da gastronomia.

Realizado na cozinha experimental do Centro Mineiro de Referência em Resíduos (CMRR), no bairro Esplanada, o curso Cozinha Inteligente tem uma carga total de 272 horas/aula, o equivalente a aproximadamente três meses de duração. Ao longo desse tempo, o curso oferece aos alunos todo o material didático e todos os insumos utilizados.

As aulas práticas e teóricas são divididas em quatro módulos, ministrados de segunda a sexta-feira. O primeiro módulo trata sobre Gestão de Resíduos e Meio Ambiente. Em sequência vem os módulos que ensinam as Técnicas de Auxiliar de Cozinha e Gastronomia e Aproveitamento Integral de Alimentos. O último módulo, outro importante diferencial do projeto, aborda o Empreendedorismo e Transição de Carreira. Em sua totalidade, o curso Cozinha Inteligente foi elaborado para preparar os alunos para o mercado de trabalho e instruir aqueles que desejam montar seu próprio negócio.

Durante a solenidade, representantes do Sesc e do Senac, em suas falas, ressaltaram a importância de cursos profissionalizantes na área de gastronomia e os convidados assistiram a palestra do professor Jamir Lemos Júnior sobre “Gastronomia, a profissão do momento”. Finalizando seu discurso de boas vindas aos alunos, Rodrigo Fernandes também falou sobre o tema, ressaltando o momento de expansão e valorização que vive o mercado da gastronomia. “Minas Gerais é um estado conhecido no país inteiro e até no exterior pela sua culinária. Nesse momento, quando o governo do Estado trabalha pela valorização da gastronomia, querendo fazer

dos sabores mineiros fonte de trabalho, renda e riqueza para nosso povo, esse é um mercado de trabalho que promete cada vez mais”.

### **Curso Cozinha Inteligente**

- Aula Inaugural: 26/5
- Duração do curso: Aproximadamente 3 meses
- Aulas: De segunda a sexta, das 8h às 12h
- Valor: Gratuito
- Requisitos: Idade mínima de 18 anos e Ensino Fundamental 2 incompleto
- Local do Curso: Centro Mineiro de Referência em Resíduos – CMMR (Avenida Belém, 40, bairro Esplanada, BH)