

CONSUBSTANCIADO ANUAL MENINO GOURMET 2016

ATIVIDADES REALIZADAS/FERRAMENTAS

O projeto foi iniciado a partir do planejamento das atividades e do levantamento dos materiais necessários, sendo assim, compraram-se materiais permanentes, tais como: freezer, estufas e armário, bem como ingredientes para a confecção de salgados para o início das produções.

As primeiras atividades realizadas foram as produções, que são espaços de aprendizagem e geração de renda, pois são realizadas a partir de pedidos de funcionários da Casa do Bom Menino ou empresas parceiras que solicitam a encomenda de salgados, tortas, pizzas, bolos, trufas, pão de mel, doces e etc. A confecção desses alimentos consiste em um espaço com a nutricionista dentro da cozinha escola do projeto que ensina a receita e o modo de preparo, bem como: a embalagem e a venda dos produtos para os adolescentes que quiserem participar. A participação dos adolescentes é espontânea e não existe obrigatoriedade para participar, porém aqueles que participam recebem pela hora trabalhada, já que o dinheiro das vendas é revertido cinquenta por cento para os adolescentes que trabalharam e a outra metade para a compra de ingredientes e embalagens.

Esse ano foi realizado grandes produções, tais como: o Café Cultural da Casa do Bom Menino, a festa junina da escola Sete Anões, a festa julina da empresa Case, dois *coffee break* para os executivos da Caterpillar e da Semcon.

As aulas de culinária no primeiro semestre foram realizadas somente para os adolescentes da Casa do Bom Menino, essa foi denominada como cozinha básica, o qual o foco foi na organização e limpeza da cozinha, compras e armazenamento de produtos, confecções de receitas práticas e fáceis solicitadas pelos alunos, também foram trabalhadas nessas oficinas vivências em grupo, com o objetivo de socialização, trabalho em equipe e convivência harmoniosa em grupo. Os temas pedidos foram: hambúrguer de forno, macarrão de panela de pressão, arroz de forno, bolinho de batata com queijo, bolo de cenoura, carne enrolada com arroz e cenoura, lasanha, massa e recheio de pizzas, pães recheados e tortas.

O projeto também estruturou aulas para as crianças, denominado de Menino Gourmet Infantil, com o objetivo pedagógico e lúdico, foram trabalhados os conceitos de peso, medida, noções de proporção, tamanho e quantidade, com enfoque na aprendizagem da matemática e do português através da leitura e escrita das receitas, bem como o trabalho em equipe e a organização do espaço. Também foi utilizado em todas as aulas ao final, vivências de grupos, rodas de conversas, filmes e brincadeiras infantis.

As receitas realizadas com as crianças foram solicitadas por elas: bolinho de chuva assado, biscoito de polvilho, chocolate quente, pipoca salgada e doce, brigadeiro, bolo de chocolate, pizza, torta salgada, tortas de frutas, cupcake, tapioca, cachorro quente, lanche gourmet, mousse de maracujá, doce de leite ninho, torta de brigadeiro, brigadeiro gourmet, bolo de cenoura e bolo de fubá.

Os adolescentes também participaram da venda de algumas produções em eventos e dentro da Casa do Bom Menino, junto com um educador do projeto. O objetivo foi estimular o ofício da venda com a aprendizagem de como oferecer o produto, falar da confecção e dos ingredientes, como cobrar e receber o dinheiro. Os eventos que eles participaram foram: Demolay da maçonaria, festa junina da empresa Case e da escola Sete Anões e funcionários da Casa do Bom Menino.

No segundo semestre iniciou o curso profissionalizante do Menino Gourmet, no período de julho a dezembro, que foram aulas sistematizadas para a aprendizagem da culinária. O curso se deu duas vezes na semana sendo uma aula prática e uma teórica por semana. As aulas práticas foram dadas por chefes de cozinhas voluntários com a supervisão da nutricionista e da educadora de projeto, o qual o objetivo foi ensinar noções básicas do funcionamento de uma cozinha como: instrumentos, panelas, talheres, temperos, molhos, cortes, bem como alguns pratos mais simples com o foco na geração de renda. As aulas teóricas foram ministradas com uma parceria do colégio Poli Brasil, os quais os temas foram a administração, o marketing e a mídia social, assim como a empresa de consultoria Master Plan que contribuiu com o curso dando aulas sobre o sistema de organização 5S e educação financeira. Cada aluno que cumpriu setenta por cento das aulas foram contemplados com um certificado do curso.

Durante o ano também aconteceram algumas oficinas extras, os quais os adolescentes eram convidados a participarem de alguns temas especiais dados por convidados, como de Cupcakes realizado por profissionais da Caterpillar, lanche gourmet e torta de banana dados por dois Diretores da Casa do Bom Menino, assim como uma aula de risoto dado por voluntários da Caterpillar, o qual o chefe de cozinha era um italiano que veio para ensinar essa típica receita.

O último evento do ano foi a realização da formatura do Menino Gourmet com vinte e dois formandos no anfiteatro da ACIPI.

O projeto foi executado de fevereiro a dezembro de 2016. Totalizando 128 dias de produções, 23 aulas de cozinha prática, 24 aulas menino gourmet infantil, 42 aulas do curso profissionalizante, sendo 21 aulas práticas e 21 teórica, 3 oficinas e 3 vendas em eventos.

No ano foram atendidos 89 adolescentes, familiares e crianças, sendo: 13 em fevereiro, 25 em março, 24 em abril, 30 em maio, 28 em junho, 46 em julho, 56 em agosto, 45 em setembro, 43 em outubro, 43 em novembro e 32 em dezembro.

OS PRINCIPAIS RESULTADOS

O primeiro resultado obtido no projeto foi a premiação de um recurso financeiro cedido pelo Rotary para a compra de materiais permanentes, o qual foi destinado para aquisição de um freezer, duas estufas e um armário, assim como um recurso dado pela parceria com a Unimep destinado para a compra de ingredientes culinários.

A execução do evento Café Cultural teve um bom resultado, pois consistiu na preparação de todos os alimentos, na forma de servir e vendas de produtos, proporcionando um treinamento de nossos aprendizes para um amadurecendo para o mercado de trabalho.

A grande procura de familiares para a participação no projeto, bem como o aumento dos adolescentes e das crianças com assiduidade nas aulas de cozinha prática, denotou o interesse pela aprendizagem e pelo convívio em grupo. Também se observou uma grande participação dos adolescentes nas produções e nas vendas dos produtos, assim como na divulgação das mercadorias.

A contratação de três ex-alunos do menino gourmet para o mercado de trabalho na área alimentícia, sendo duas ex-acolhidas para o empório do Vovô e outro adolescente da Casa para trabalhar no Mc Donalts.

As aulas do curso profissionalizante do Menino Gourmet foram estendidas para familiares e adolescentes em situação de vulnerabilidade social, encaminhados pela rede sócio-assistencial. O que totalizou 41 inscrições. As aulas do curso profissionalizante do Menino Gourmet e o contato com os chefes de cozinha renomados, assim com os alimentos antes desconhecidos, fez com que além do aprendizado, ampliassem o repertório do paladar e o cultural.

Tivemos um aumento nas vendas dos produtos do menino gourmet, principalmente com a confecção das pizzas que foram um sucesso, o que proporcionou uma boa renda para os adolescentes e familiares que participaram, totalizando doze mil reais de vendas no ano, sendo que seis mil reais foram divididos para todos aqueles que trabalharam. O restante comprou-se ingredientes e materiais para as produções e para aulas.

O aprendizado e a possibilidade de colocar em prática como forma de geração de renda imediata foi absorvido por duas adolescentes que começaram a fazer o que aprenderam para vender na escola e no bairro, bem como familiares que se destacaram muito nas produções, o que gerou uma renda para a família, além do aprendizado, aumento da auto-estima dos mesmos, encorajando-os a criar uma micro empresa individual – MEI para trabalhar em casa.

Um resultado muito importante foi a reaproximação de duas mães com seus filhos, o que proporcionou o fortalecimento dos vínculos familiares, deixando-os mais consolidados, já que seus filhos participavam juntos das aulas ou elas chegavam mais cedo ou iam embora mais tarde para ficar mais tempo com suas crianças, visitando-os com muito mais freqüência.

A Formatura é sempre uma ocasião muito especial e importante para todos, já que é um momento de festa, de consagração, de prêmios, de reconhecimento e prestígio social para nossos alunos, pois cada formando recebe seu certificado, juntamente com suas características e qualidades marcantes, assim como uma lembrança. O evento foi banhado de muita alegria e carinho entre eles, configurando-se um grupo com um vínculo afetivo estabelecido. Ao final da formatura foi servido um delicioso coquetel com muitas variedades de doces e salgados feitos pelos próprios alunos.

O evento fez despertar o interesse de outros acolhidos pelo curso do menino gourmet no ano que vem, uma vez que despertou o desejo de terem um momento especial e de reconhecimento social.

Esse ano foi dado seis prêmios para os alunos destaques, uma bateadeira e uma viagem para Campos do Jordão com acompanhante para o primeiro lugar, o segundo ganhou um curso de informática ou inglês no Colégio Poli Brasil e uma bateadeira, para o terceiro uma bateadeira, e para os destaques nas produções categoria adolescente e familiar um liquidificador e uma sanduicheira e por último uma bateadeira para a categoria superação de uma familiar, que demonstrou determinação e coragem por ter vencido a cada dia que freqüentava o curso ao invés de consumir substâncias psicoativas.

DIFICULDADES

As principais dificuldades enfrentadas durante a execução do projeto foram a baixa procura para a venda dos produtos do Menino Gourmet, em determinadas épocas do ano, restringindo-se somente aos funcionários da Casa do Bom Menino, mas principalmente a perda de algumas vendas pela falta de nota fiscal, uma vez que a Casa do Bom Menino não pode gerar notas, já que é uma instituição filantrópica.

Também tivemos problemas de adaptação dos adolescentes que vieram encaminhados pela rede sócio-assistencial com os funcionários e as regras da Casa do Bom Menino. Houve quebra das regras de alguns adolescentes nas aulas, o que foi solucionado com a entrega de advertências por escrito e em casos mais sérios a expulsão de três adolescentes.

OBSERVAÇÕES E COMENTÁRIOS

Observou-se que os adolescentes participaram com mais assiduidade no menino gourmet do que em outros projetos oferecidos na Casa do Bom Menino, justamente por ele ser profissionalizante e gerador de renda, mas também por propiciar momentos agradáveis de convivência, aprendizagem e por compartilharem o alimento com o colega. Nota-se a importância do significado do alimento para eles.

As aulas proporcionaram um amplo conhecimento em culinária e ampliação do repertório de mundo, uma vez que conheceram pratos, comidas e filosofias desconhecidas, tais como: a confecção de bolos veganos, passando a conhecer a culinária e a filosofia vegana, assim como risotos e a combinação de alguns sabores, como: gorgonzola com nozes, tomate seco com alho poro, bem como tapioca e marinado de peixe. A maioria dos adolescentes nunca tinha experimentado tais pratos e alguns ingredientes.

As aulas de doces foram muito bem recebidas pela turma, pois acabou sendo uma alternativa de virar uma renda, já que são receitas fáceis, rápidas de fazerem em casa e bem aceita para a venda.

Ao final do curso, os adolescentes e familiares colocaram em prática tudo o que aprenderam nas aulas, em uma avaliação final, chamada máster chefe. O grupo foi dividido e cada equipe teve que cozinhar três pratos: entrada, prato principal e sobremesa. Essa experiência avaliou os conhecimentos de tudo o que aprenderam, para além da receitas, mas como trabalhar em grupo, os valores dos pratos, organização da cozinha e como servir. Os resultados foram surpreendentes, mostrando o quanto estão preparados para trabalhar numa cozinha.

CONCLUSÃO

O Menino Gourmet vem se solidificando ao longo destes 4 anos de existência do projeto e mostrando fortes resultados, desde grandes parcerias com as empresas Caterpillar, a SEMCON, o Rotary e a Unimep, que o ajudam ou ajudaram financeiramente, como também parceiros como a Padaria do Vovó que vem empregando nossos alunos.

É um projeto que a população acredita e se encanta ao conhecer a proposta, muitos se mobilizam desde compra de produtos, bem como para ensinar voluntariamente. Esse ano vários chefes de cozinha renomados se dispuseram a dar aulas para nossos aprendizes, bem como empresas como a Poli Brasil e a Master Plan que cederam professores gratuitamente para ensinar nossos alunos.

O projeto proporcionou um grande impacto na formação curricular, tanto para os adolescentes como para os familiares, por ser um curso teórico e prático, dando um instrumento técnico de trabalho, como também na possibilidade de gerar renda, auxiliando-os na prática com recursos financeiros para ajudá-los em suas despesas mensais.

O Menino Gourmet também proporcionou restauração de vínculos familiares, uma vez que alguns pais se aproximaram de seus filhos novamente e fizeram grandes esforços para mudar antigos hábitos e adquirirem novos comportamentos, acreditando num futuro melhor junto com seus entes queridos.

Em suma, o projeto finalizou o ano de 2016 com grandes conquistas, tornando-se cada vez mais consolidado, conhecido em Piracicaba e fortalecido como uma possibilidade de transformar vidas através da profissionalização e da geração de renda.