EFTA comemora primeiro aniversário

A oferta formativa exclusiva na área do Turismo, num distrito com um forte potencial turístico - que aliás, se encontra em crescimento -, foi um dos motivos encontrados pelo diretor da Escola de Formação Profissional em Turismo (EFTA), Manuel Torrão, para a aceitação e desenvolvimento deste projeto.

Apesar da cautela inicial com que a comunidade encarou a abertura desta instituição privada de ensino, Manuel Torrão admite que a EFTA “é já um projeto consolidado”, alertando contudo para o facto de “não estar terminado” e ser necessário “uma dedicação, organização e transparência constantes”, com vista ao sucesso do mesmo.

O Dia da Escola, comemorado a 26 de Fevereiro, foi assimilado pela recepção aos convidados e um ‘welcome drink’, que antecederam uma visita guiada às instalações da EFTA. A manhã culminou com uma palestra sobre “A importância do Turismo”, proferida pela docente da Universidade de Aveiro, Maria João Carneiro. E a tarde ficou marcada pela realização de actividades por parte dos alunos, sob o tema “Técnicos por hoje e para o Amanhã”.

Mais de 400 alunos passaram já por esta instituição, neste primeiro ano de actividade, entre cursos técnicos profissionais, cursos EFA (Educação e Formação de Adultos) e formações modulares certificadas. O objectivo dos cursos EFA e das formações modulares passa pelo ‘aumento do nível de qualificação dos profissionais do sector e consequente (re) integração ou aprofundamento e actualização no mercado de trabalho’, que o director da Escola considera ‘qualificados, mas como em qualquer área, necessitam de actualizar os seus conhecimentos’. Estas últimas foram, aliás, uma das modalidades de formação que mais procurou na teve durante o ano passado. Já os cursos profissionais, para além do certificado do 1º ano, confere aos jovens uma qualificação profissional de nível 5.

O protocolo e parcerias que a EFTA empreendeu ao longo deste tempo (nomeadamente com hotéis, restaurantes, empresas, etc.) visam assegurar o estágio profissional a todos os alunos e a troca de experiências e conhecimentos entre os níveis teórico e operacional. Para além disso, a escola possuía parcerias tanto com a Escola de Turismo da Madeira como com outras escolas europeias vocacionadas para a área do turismo, no sentido de fomentar o intercâmbio entre alunos, professores e técnicos das instituições.

Oferta formativa da EFTA
Com vista a uma oferta formativa transversal, esta instituição de ensino encerra-se a elaborar um dossier para a obtenção de autorização de curso CET, a ser leccionado nas suas instalações. Estes cursos são de especialização teórico-prática, dirigidos para alunos com 18 anos, mas que a nível profissional não possuam qualquer qualificação.

Para já a oferta formativa da EFTA abrange três cursos profissionais: Técnico de Turismo, Técnico de Restauração e o curso de Qualificação na área de Restauração, com as variantes Cozinheiro/Pastelaria e Mesa/Bar. Este último irá começar a ser leccionado no próximo ano lectivo 2010/2011.

No que respeita à oferta EFA, a mesma está actualmente em Cozinheiro/Pasteleira/Polifacético, Serviço de Mesa, Técnico de Controlo de Qualidade, Técnico de Informação e Animação Turística, Técnico de Mesa/Bar e Manutenção de Hoteleira. Todos estes cursos são financiados. Relativamente às formações modulares certificadas, estas são dirigidas aos activos e funcionário em horário pós-laboral, sendo ainda possível a deslocação do técnico às empresas para a minuciosa formação. A EFTA está neste momento a receber obras de alargamento na sua infra-estrutura, que irá permitir um ensino mais rigoroso e credível. Contudo, a escola não pretende ‘crescer demasiado’ até porque segundo o responsável da instituição, ‘este género de projectos não podem nem devem ser mediados quantitativamente, mas sim qualitativamente’, acrescentando que ‘temos que ter em conta o mercado e adequar a nossa oferta ao mesmo’.