

Chefe Jorge Luis da Hora destaca profissionais do SENAC Tocantins



Com programação diversificada e lotação máxima em todas as suas oficinas, o SENAC avalia como excelente a sua participação no Encontro Gastronômico, realizado durante os dias 25 e 26 de novembro, no Espaço Cultural, em Palmas.

Com a experiência de chefe internacional, sommelier e docente do Centro Universitário SENAC, Campus Águas de São Pedro, no Estado de São Paulo, considerado pelo mercado como um dos melhores cursos de formação gastronômica do Brasil, chefe Jorge destacou a participação do SENAC. "A participação neste evento é uma proposta muito interessante, e esse é o caminho para começar a divulgar a cultura da profissionalização desta área", disse.

Ele também destacou o trabalho dos profissionais da área gastronômica do SENAC Tocantins. Ao falar dos chefes Damasceno e Laura, do SENAC Tocantins, Jorge foi só elogios. "Eles (os chefes Damasceno e Laura) têm muita técnica, habilidade e vontade. Gostei bastante de trabalhar com eles", frisou.

Os cursos realizados pelo SENAC no Encontro Gastronômico foram Cozinha contemporânea, Quiches e Saladas, Redução de desperdícios na cozinha e Crepes, com o Chefe Jorge Luis da Hora, do SENAC São Paulo, Sobremesas Finas, com a Chefe Laura Maria, do SENAC Tocantins, A culinária do cerrado, com a Chefe Cristina Chacur, do SENAC Tocantins, e a palestra Como conquistar uma boa equipe de trabalho, com Paulo Bonfim, também do SENAC Tocantins.

Perfil

Chefe Jorge iniciou sua carreira gastronômica em Salvador, na Bahia, atuando nas plataformas da Petrobrás. Fez o curso de Cozinheiro Chefe Internacional e Tecnologia em Hotelaria pelo SENAC. Hoje, o ex-aluno é também sommelier e docente dos cursos livres e treinamentos corporativos da instituição. Também atua no Centro Universitário SENAC, Campus Águas de São Pedro, no Estado de São Paulo, considerado pelo mercado como um dos melhores cursos de formação gastronômica do Brasil, e é oferecido pelo SENAC e propõe uma qualificação sólida nas diversas áreas da cozinha profissional.

Ton Cordova

Chefe Jorge Luis da Hora é destaque no caderno Arte e Vida do Jornal do Tocantins

“ Eu queria algo diferente do arroz, feijão, bife e batata frita”

Ele iniciou sua carreira gastronômica em Salvador, na Bahia, atuando nas plataformas da Petrobras. Fez o curso de Cozinheiro Chefe Internacional e Tecnologia em Hotelaria pelo Senac. Hoje, o ex-aluno é também sommelier e docente dos cursos livres e treinamentos corporativos da instituição, com apenas 29 anos.

Esse é o perfil do chef Jorge Luis da Hora, que o Senac Tocantins trouxe para o Encontro Gastronômico da Abrasel, que aconteceu em Palmas na última semana. Jorge Luis da Hora atua no Centro Universitário Senac, Campus Águas de São Pedro, no Estado de São Paulo, considerado pelo mercado como um dos melhores cursos de formação gastronômica do Brasil.

Em entrevista ao Jornal do Tocantins, o chef falou sobre a culinária tocantinense e deu até dica de um prato para a ceia de fim de ano.

Você já conhecia a culinária tocantinense?

Eu já tinha uma breve noção do que seria, mas quando cheguei aqui fiquei ainda mais impressionando com as particularidades que ela tem. Em São Paulo a gente encontra alguns ingredientes que aqui são nativos, mas em conserva, industrializados, o que perde bastante em qualidade. Eu posso citar como exemplo o pequi. Não tem o mesmo aroma e a textura que o daqui, então interfere no resultado final do prato. Eu não conhecia o fruto, mas sai na rua e caiu um na minha cabeça. Perguntei o que era e me disseram que era um pé de pequi. Eu já aproveitei e fiz uma sobremesa e também um prato com o pequi, na oficina de redução de custos na cozinha.

Qual a sua opinião sobre a culinária brasileira com tanta diversidade cultural?

A culinária brasileira é fantástica e na minha concepção será gastronomia de referência mundial. Hoje se tem como referência mundial um chef espanhol que se chama Ferran Adrià, que revolucionou usando a gastronomia molecular. Tivemos um evento no Brasil chamado o Jantar do Século, com apenas um chef brasileiro, e o Adrià ficou encantado com a diversidade de ingredientes e produtos que a culinária brasileira possui. Outro momento muito importante para se difundir a gastronomia brasileira vai ser as olimpíadas de 2016, quando o mundo todo vai estar voltado para o Brasil.

É interessante incluir pratos regionais nos cardápios de festas e eventos?

Tudo é válido quando você sabe apresentar, quando você sabe transformar, casar ingredientes, texturas e aromas. Fica surpreendente até um pequi que você sai na rua e cai na sua cabeça. Se você souber apresentar isso de forma diferente, com a releitura de algum prato europeu, internacional, utilizando algum desses ingredientes não só fica chique como fica surpreendente.

Por que você quis estudar gastronomia? Você sempre gostou de cozinhar?

Primeiro: eu sempre gostei de cozinhar em casa. Fazia um arroz espetacular que chamava Arroz três em um: ficava queimado em baixo, uma papa no meio e cru em cima, aí eu acabei percebendo que eu tinha um jeito para gastronomia (risos). O segundo ponto é que em 1998 eu queria servir às Forças Armadas e na época eu não tinha nenhuma qualificação. Fui orientado a fazer um curso para que eu pudesse ingressar de uma forma melhor, daí eu entrei num curso no Senac de Salvador e não parei mais. O meu último emprego antes de vir para São Paulo foi de chef nas plataformas da Petrobras do Nordeste e não queriam me dar o emprego porque eu tinha apenas 23 anos e eles achavam que chefe de cozinha era bom pelo tempo de carreira. Mas eu respondi usando um poema de Shakespeare que diz que amadurecimento nada tem a ver com a idade e sim com as experiências que cada um vivenciou. Acabei ficando lá por três anos e pedi desligamento porque eu queria algo diferente do arroz, feijão, bife e batata frita. Cansei disso e fui para São Paulo fazer o curso de Cozinheiro Internacional. Fiz também sommelier, hotelaria e o Senac me convidou para chefiar um dos restaurantes e em seguida para dar aula. Hoje sou docente do Senac e gosto muito. Me encontrei.

Antigamente ninguém falava em gastronomia. Você acha que os jovens estão despertando para esse mundo? Tem mercado para isso?

Há dez anos quando eu fui fazer o curso de gastronomia as pessoas falavam " não faça isso " , " não é profissão de homem " , " isso não tem futuro " , " não vai te levar a lugar nenhum " . Hoje, as pessoas que diziam isso para mim estão fazendo gastronomia, estão se identificando na área e estão percebendo um nicho de mercado fantástico, que vem crescendo tanto no segmento terrestre, quanto nos segmentos marítimos e aéreos. Cada vez mais se come bem, se come melhor. Havia uma concepção de que comida hospitalar era uma comida ruim e hoje já existe um cuidado de se oferecer cardápios com uma apresentação bacana e com mais sabor. Mercado existe muito e eu vejo que os jovens estão se interessando pela gastronomia, por ser uma profissão do momento, que está em evidência e muitos acabam se identificando também, de despertar essa curiosidade, de estar combinando ingredientes e ver no que vai dar tudo isso. Muitos querem como profissão e outros como hobby.

Qual é o conselho que você dá para quem quer seguir essa carreira?

Fazer um laboratório em casa, num restaurante, num buffet de um amigo. Acompanhe uma jornada de trabalho do início ao final, tenha contato com o cliente e se pergunte se é isso que você quer fazer para o resto da vida. Se ele é disposto a servir, se é disposto a sacrificar sábados, domingos, festas de fim de ano, com certeza terá êxito na profissão.

E já que o fim do ano se aproxima, qual seria a dica para uma ceia perfeita?

Para a ceia perfeita os ingredientes fundamentais são carinho e boa vontade. O que se tem aqui na região com fartura se for usado de forma criativa dá para fazer um banquete com uma apresentação fantástica e surpreender até mais do que se usar o convencional, do que se usar um peru, um tender.

Saiba Mais

Prato

Ainda em entrevista ao JTo, Jorge Luiz da Hora sugeriu um prato aos leitores de dar água na boca.

Salada

“Uma salada de peixe cru que eu fiz em uma das oficinas. Era com tucunaré, mas acabei usando a caranha, que também é da região. Juntei filé de caranha e filé de salmão cortados em cubos e temperados com limão, sal, azeite de laranja, folha de endroill e sementes de romã. Fica um prato lindo e delicioso.” (O chef foi pessoalmente escolher os ingredientes e temperos na Feira da 304 Sul)

Mara Roberta de Souza - Jornal do Tocantins

Extra capacita novos colaboradores no SENAC

A vinda de novos empreendimentos à Palmas, como supermercados, atacadistas e shopping center gerou centenas de oportunidades de empregos. E uma dessas oportunidades foi preenchida por Ana Milaila, 19 anos, que a partir do dia 18 de dezembro, começa a atuar como vendedora da rede de Hipermercados Extra.

Como essa é a primeira oportunidade de emprego dela, assim como a de muitos outros funcionários do novo empreendimento do Extra, a solução encontrar foi capacita-los no SENAC.

Uma das turmas foi de Qualificação de Vendas, que Ana diz estar adorando. "É muito importante tudo o que estou aprendendo, pois eu não tinha experiência", disse.

Sobre a chance de crescimento profissional, Ana, que morava em Sítio Novo, distante 600 km da Capital, espera ter sucesso. "Fiz uma viagem de 15 horas de ônibus, e vim para trabalhar. Com a ajuda deste curso do SENAC, espero crescer junto com a empresa", frisou.

Extra

A filial de Palmas deve ser inaugurada no dia 18 de dezembro. A expectativa do grupo é gerar 250 empregos durante a construção, 300 diretos e aproximadamente 1.000 indiretos. Os investimentos estão na ordem de R\$ 30 milhões.



Gerente do Extra destaca importância de cursos do SENAC na formação de novos colaboradores

Com previsão de inauguração no dia 18 de dezembro, o Hipermercado Extra já está em fase final de treinamento de sua equipe de colaboradores. E para trabalhar essa equipe, a empresa optou pela garantia de qualidade e chancela do SENAC.

O Gerente de Vendas do Extra no Tocantins, Douglas Rosemberg, que está trabalhando na montagem da equipe, contou que em Palmas a situação está sendo diferente. "O Extra tem um programa de formação, mas em Palmas optou por firmar parceria com o SENAC", falou, citando que os novos colaboradores estão tendo todo o conhecimento teórico no SENAC, e durante as aulas recebem apoio e direcionamento da forma de trabalhar do Extra, através da participação nas aulas do próprio Gerente.

Segundo Rosemberg, o grande diferencial do Extra será o atendimento, que é a forma de seguir a missão da empresa, que é "Garantir a melhor experiência de compra para todos os clientes em cada uma de nossas lojas". E é aí que entra o SENAC. "Aqui no curso os colaboradores estão aprendendo tudo sobre como deve ser feito o atendimento, e com o SENAC já conseguimos conscientizar as pessoas da importância de um atendimento diferenciado", destacou.

Outra facilidade que os novos colaboradores do Extra estão tendo é que, segundo Rosemberg, "depois do curso, as pessoas já saem atendendo bem, pois tudo o que é estudado no curso será realmente aplicado na loja".

Ao término do curso do SENAC, os colaboradores irão para Brasília, onde realizarão treinamento prático no Extra daquela cidade. E se engana quem pensa que são apenas jovens que estão recebendo oportunidade de emprego. Em Palmas, além de casos de pessoas que garantiram o primeiro emprego, o Extra está valorizando a experiência, como conta o gerente Rosemberg. "Estamos dando a oportunidade do primeiro emprego para muitas pessoas, mas também valorizando quem já conhece o mercado, a realidade local, como é o caso de um colaborador de 40 anos", explicou.

Extra

Além do atendimento diferenciado, o Hipermercado Extra promete trazer o melhor da tecnologia em eletrônicos, informática e refrigeradores. Outras vantagens são o controle de qualidade, sempre garantindo produtos frescos, Drogeria Extra, queijos especiais, pratos prontos (saladas e carnes assadas, por exemplo), consultoria em vinhos e área da beleza, lanchonete, café, espaço para leitura, condições de pagamento especiais, com parcelamento em até 15 vezes sem juros no Cartão Extra, entre outras. "No Extra você vai encontrar todos os serviços num só lugar, e o melhor, com um conceito e instalações muito bonitas", finaliza Rosenberg.



Equipe de colaboradores que está sendo capacitada pelo SENAC - TO