Qualifica Conquista: curso de doceria estimula empreendedorismo

Date : 02-06-2014

Qualificar pessoas para o mercado de trabalho, despertando o seu espírito empreendedor e potencializando sua fonte de renda. Esse é o objetivo da parceria entre a Secretaria Municipal de Trabalho, Renda e Desenvolvimento Econômico (Semtre), por meio do Programa Qualifica Conquista, com a empresa Duas Rodas. Na manhã desta segunda, 2, o caminhão-escola do projeto “Eu que fiz”, equipado com cozinha-modelo e salas de aulas, iniciou as atividades do curso de doceria, na Praça Barão do Rio Branco. Cerca de 300 pessoas devem se beneficiar com a ação até o dia 6 de junho.

As atividades acontecem nos turnos matutino ou vespertino, com duração de 4 horas. De acordo com o secretário

de Trabalho, Renda e Desenvolvimento Econômico, Gildelson Felício, a parceria é uma boa oportunidade para quem deseja capacitação rápida e prática. “Essa é mais uma ação importante para atualizar e reciclar o pessoal na área de culinária, voltada para doces”, destaca o secretário. Contando com a estrutura do caminhão adaptado, que permite o bom aproveitamento dos alunos, o município está colocando em prática mais uma ferramenta de emancipação social.

“Essa carreta percorre o Brasil inteiro, justamente com o objetivo de apresentar o nosso produto e formar futuros empreendedores”, conta o representante da Duas Rodas, Jeferson

Tomazlli. Este é o segundo ano consecutivo que a empresa mantém a parceria com a Semtre para a oferta do curso. Voltada à área de doceria, a capacitação tem o foco em chocolates e doces finos. “Esse projeto vem beneficiar bastante, principalmente, as pessoas de baixa renda, fazendo com que elas aumentem as possibilidades de crescer com o seu comércio”, assegura Ricardo Correia, representante da Embamil, especializada em doces que é parceira da Duas Rodas na oferta do curso.

Fábio Oliveira

É com esse objetivo que os participantes têm procurado a qualificação. Fábio Oliveira possui um trailer de lanches e já vislumbrava a necessidade de inserir uma bomboniere no seu negócio. “Achei essa oportunidade de fazer o curso, pois é uma área que eu já estava procurando me aprimorar, para ter o conhecimento de como trabalhar com chocolate, trufa e sorvete”, explica. Segundo ele, a opção pelos doces caseiros se dá pela garantia da qualidade do produto.

Cláudia Alves

Cláudia Alves também já trabalhava com tortas, trufas e pirulitos, e não perdeu a chance de aperfeiçoar o seu conhecimento. “Eu quero aprender cada vez mais. Eu faço os doces pra ganhar mais um dinheirinho em casa”, revela.