

TADASHI



Angélica Matsuda (PR): melhor na categoria de cabeleireiro

VISUAL OLIVER



Gustavo Argould (RS) é o destaque da cozinha

TADASHI



Matheus da Silva (PR) brilhou em serviço de restaurante

VISUAL OLIVER



Karol Casique (AM) campeã brasileira de floricultura

único problema era o barulho na competição. Minha barraca estava sempre cheia de pessoas curiosas, já que eu estava sempre fazendo coisas bem diferentes”, conta.

Bem equipados

Na ocupação de serviço de restaurante, Matheus Henrique da Silva, 21 anos, provou ser o mais apto tecnicamente e em atendimento — “Eu sou muito competitivo. E meu treinador

do Senac me levava em várias competições”, conta. Natural de Cerro Azul, no Paraná, Matheus se mudou para Curitiba aos 17 anos para seguir carreira militar, por influência do tio, que também introduziu o sobrinho ao serviço de restaurante: “Quando vim para Curitiba não tinha profissão, e então fiz curso de garçom por indicação do meu tio, que faz eventos, formatura e até churrasco”, lembra o jovem, hoje soldado da Força Aérea.

Durante as provas, os participantes do serviço de restaurante tiveram que demonstrar habilidades técnicas, como cortes de frutas, mixologia e finalização de pratos. Também apresentaram habilidades de atendimento, sendo atenciosos e interagindo com os clientes em inglês. Para Matheus, o treinamento para as competições será essencial no mercado de trabalho, onde as habilidades técnicas e comportamentais são altamente valorizadas: “Tenho vá-

rios planos, desde trabalhar nos melhores restaurantes do mundo até coordenar equipe de garçons para eventos”, complementa.

A vencedora da categoria de cabeleireiro, Angélica Matsuda, 19 anos, compartilha da ideia da excelência profissional por meio do treinamento competitivo. Outra representante do Paraná, natural de Maringá, a jovem fez curso de cabeleireiro do Senac indo atrás de sua paixão pela área da estética, onde trabalhou como assistente de

cabeleireiro. Para Angélica, o valor das competições está no aprimoramento profissional dos competidores, e pretende continuar atuando nas disputas: “Nós passamos pela área de competição, mas acho que isso não tem que morrer aqui. Eu quero passar o que eu aprendi para os outros, e a área de ensino me desperta”, diz.

“Eu acho que é muito bom uma treinadora ter tido experiência como competidora”, complementa a jovem, que foi treinada por Renata Camargo, que fez parte da comissão de treinamento da última edição do WorldSkills, onde o Brasil foi medalha de ouro em cabeleireiro. Hoje, os planos de Angélica consistem em se dedicar ao máximo para a etapa mundial, mas logo depois deve compor a equipe técnica do Senac, enquanto faz faculdade de estética e cosmética, para no futuro ingressar como docente.

Credibilidade

Do interior do Rio de Janeiro, a campeã mundial Bruna Pimentel se formou pelo Senac como cabeleireira na unidade de Nova Friburgo, onde, no seu último dia de aulas, conheceu as competições. “Eu me apaixonei pela profissão quando percebi que conseguia transformar a vida de outras pessoas por meio da autoestima”, diz a jovem, e afirma que seu nome como profissional mudou completamente desde que ingressou nas competições profissionais, tanto dentro do Senac quanto fora.

Para Bruna, a preparação técnica do Senac foi essencial para sua conquista internacional, trazendo confiança para qualquer referência: “Nas provas, nós temos que fazer um penteado do desejo do cliente, o mais similar possível. Mas, além da confiança que o conhecimento técnico me trouxe, minha maior vantagem foi meu foco”, explica.

“A síndrome de vira-lata é muito real”, afirma Ricardo Dornelles, embaixador de culinária do evento, e medalhista de bronze na WorldSkills em 2015. De acordo com o cozinheiro, a educação profissional brasileira não perde para países, como França e Canadá, referências na culinária, e Corria do Sul, que possui um ensino profissional muito forte — “Hoje, temos excelentes profissionais e amadurecemos muito em questão técnica”.

*Estagiário sob a coordenação de Ana Sá

Artur Maldaner cobriu o evento a convite do Senac