

# Eu fui aluno do ensino profissional na ESV



**Raquel Roxo**  
**Curso profissional de Técnico de Cozinha/Pastelaria**  
**(ciclo de formação 2019-2022)**



Olá, o meu nome é Raquel Roxo, tenho 21 anos e frequentei o curso profissional de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria, na Escola Secundária de Valongo.

Quando ingressei nesta escola, optei pelo curso de Ciência e Tecnologias, mas foi um ano de desânimo e pouco interesse, o que me fez desistir no final do 1º ano.

Apesar do preconceito de muita gente contra os cursos profissionais e contra tudo e todos, optei pelo ensino profissional, mais especificamente pelo curso de Cozinha/Pastelaria, e disso nunca me arrependi, porque para além dos conhecimentos e disciplinas comuns, tive disciplinas específicas relacionadas com a área e disciplinas práticas, que me ofereceram a oportunidade de participar em vários eventos em parceria, por exemplo, com a Câmara Municipal de Valongo. Ainda durante o tempo de formação, adquiri também bases e conhecimentos para o meu futuro.

No segundo ano de curso, iria começar a Formação em Contexto de Trabalho no restaurante Taylor's no Porto, onde realizei uma primeira visita e entrevista para conhecer o espaço, o ambiente e as pessoas com quem iria estagiar. Fui muito bem recebida por toda a equipa mas infelizmente, o país e o mundo debateram-se com uma pandemia, o Covid-19, e assim já não realizei estágio durante o segundo ano.

No terceiro ano, eu e os meus colegas teríamos de repor todas as horas de FCT em "falta" e as do terceiro ano, onde as exigências aumentaram, tornando difícil encontrar um local de estágio que aceitasse alunos, muito ainda por conta do Covid-19.

Realizei o meu estágio profissional na "Padaria Flor da Costa", em Ermesinde, um ambiente completamente novo e desconhecido, horários diferentes do que estava habituada e colegas de trabalho já com muita experiência, mas com imensa abertura e simpatia para comigo. Ensinaram-me tudo o que sei hoje, nunca me fizeram sentir inferior e ajudaram-me sempre a evoluir, tanto a nível profissional como pessoal.

Conclui o estágio com uma ótima avaliação, com as portas abertas da "Padaria Flor da Costa" e foquei-me numa outra parte importante do curso e última, a Prova de Aptidão Profissional, onde apresentei o meu trabalho sobre "Doçaria Conventual Portuguesa". Na prova prática, escolhi apresentar o Pudim Abade de Priscos, tão típico do nosso país e com raízes tão ancestrais.

Passados uns meses, devido ao meu esforço, empenho e dedicação durante o meu estágio, recebi uma proposta para trabalhar no mesmo local da FCT. Aceitei sem hesitar porque, apesar de ser bastante cansativo, o ambiente é muito bom e com ótimos profissionais e colegas de trabalho que se tornaram amigos.

Uma das melhores decisões da minha vida foi optar por este curso. Aos professores que me acompanharam, agradeço-lhes imenso pois fizeram-me evoluir e ser a pessoa que hoje sou; aos meus patrões a mesma gratidão, pois deram-me a mão para crescer, ser criativa e ter um ótimo emprego.

Claro que não podia deixar de agradecer à Escola Secundária de Valongo pela iniciativa deste curso e por nos darem grandes oportunidades de crescer a nível pessoal e profissional.

A ambição, um dia é conseguir ter o meu próprio espaço, a minha confeitaria e também eu poder dar a mão a algum aluno, como me deram a mim.

Julho 2022