

Alagoano do Senai disputa mundial de confeitaria na Alemanha

O aluno do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (Senai/AL) Douglas Santos já está em Munique, na Alemanha, onde participa da World Bakers Confectioners, competição mundial na área de confeitaria promovida pela International Union of Bakers and Confectioners (UIBC). O desafio internacional acontece nesta quarta (19) e quinta-feira (20).

Douglas viajou no último sábado (15), a convite do Senai Nacional. Ele se credenciou para o evento após conquistar medalha de ouro na seletiva brasileira para a Worldskills 2019, maior competição de educação profissional do mundo que será realizada em Kazan, na Rússia. Medalha de prata na seletiva, Lucas Rocha, do Senai/SP, também foi convidado para o concurso.

Em Alagoas, foi mais de um mês de treinamento, de 12 a 13 horas por dia, para chegar ao país europeu com padrão internacional de competitividade. Na competição, que reunirá jovens confeitores de vários países, Douglas terá como desafios entregar dois entremets, oito figuras modeladas em marzipan, cinco sobremesas empratasadas, quatro tipos de bombons e uma escultura de açúcar.

Experiência, o aluno do Senai Alagoas tem de sobra. Ele já conquistou três medalhas



Douglas treinou de 12 a 13 horas por dia para alcançar padrão internacional

de ouro em competições nacionais na área de alimentos. Além da seletiva para a Worldskills, ele saboreou dois primeiros lugares na Olimpíada do Conhecimento 2016, realizada em Brasília-DF: uma no desafio individual e outra no desafio em equipes.

O Senai foi muito importante na carreira do jovem de 20 anos. Ele conta que o primeiro bolo fez aos 12 anos, mas, o resultado não foi o que esperava. Foi a mãe dele que, percebendo o talento do filho, o matriculou no curso de Alimentos, onde ampliou suas técnicas.

“Eu só fazia bolos e no Senai ampliei o cardápio com outras guloseimas, como sobremesas empratasadas e entremet (um tipo de torta francesa mais elaborada, contendo várias camadas que contrastam

sabores e texturas)”, disse Douglas Santos, que completou a formação com uma faculdade de Gastronomia.

Hoje ele é dono do próprio negócio, a confeitaria La Chica, nome que escolheu em homenagem à avó, já falecida, que foi uma de suas incentivadoras. O trabalho de Douglas

pode ser conferido no Instagram @lachica_cakes.

Em terras europeias, ele destaca a oportunidade que conquistou depois de construir uma carreira com os conhecimentos adquiridos no Senai. “É algo único, que agrega valor à carreira e à vida”, ressaltou.



Jovem já está em Munique para a competição