



eshte

ESCOLA SUPERIOR
DE HOTELARIA
E TURISMO DO ESTORIL

“UMA ESCOLA QUE É
CONSIDERADA, POR
MUITOS, A MELHOR
ESCOLA QUE TEMOS EM
PORTUGAL E UMA DAS
MELHORES DA EUROPA
NÃO TER INSTALAÇÕES
PRÓPRIAS É, DE FACTO,
UMA LOUCURA”



“Temos de pensar em estratégias para fixar os estudantes e dar-lhes condições para que não se sintam tentados a deixar o país”

Entrevista a Raúl Filipe, presidente da ESHTe, que conclui este ano o segundo mandato.

Texto Rute Simão Fotografia Frame It

É O PRIMEIRO DIA DO SEGUNDO CONFINAMENTO e os alunos, futuros profissionais do turismo nacional, espraíam-se pelos corredores da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTe). Há um labirinto desenhado no chão com fitas, setas e avisos nas paredes, bem como zonas interditas. Tudo para que a circulação se faça de forma ordeira, dentro da desordem de uma pandemia que assola o país.

Irrompemos pelas cozinhas, onde os aprendizes de jaleca branca ouvem atentamente a professora, já acompanhados pelo Professor Raúl Filipe que nos encaminha pelos vários espaços convidativos à sessão fotográfica, que pacientemente encena. Esta deverá ser a última vez que o fotografamos enquanto presidente da ESHTe, cargo que assumiu em 2013. Ao fim de dois mandatos, 2021 marca o virar de página de um ciclo de oito anos. Quando agarrou nos remos para conduzir o barco, somava já duas décadas de ensino na instituição. Encontrou uma escola frágil, com uma tesouraria combalida envolta pela polémica do desvio de fundos e pagamentos ilegais que a anterior administração deixou como herança. Em dois anos, virou o cenário do avesso e transformou os prejuízos acumulados de 900 mil euros com que se confrontou, num resultado positivo de 1,17 milhões de euros em 2015 e hoje assume que a ESHTe tem uma “ótima saúde” financeira. Lutou afinadamente para dar novas instalações aos alunos e para que a ginástica da partilha de instalações com a Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril terminasse. Pensou ainda ver o projeto concretizar-se no seu segundo mandato. Os concursos já avan-

çaram e, apesar de acreditar que a obra vai mesmo acontecer por se encontrar numa fase sem retorno, admite ficar com “um amargo de boca de não se ter conseguido” concretizar este sonho durante os últimos oito anos.

No seu gabinete, recusa ser entrevistado na secretária e encaminha-nos para a mesa de reuniões alegando que, desta forma, estaremos ao mesmo nível. Fala sempre no plural, incluindo no discusso toda a equipa que o acompanha e rejeita qualquer louvor individual. É apanhado de surpresa quando lhe pedimos uma análise à sua atuação nestes dois mandatos. Apesar de ser professor, remete a apreciação ao seu desempenho para terceiros, mostrando-se pouco confortável no campo da auto-avaliação.

Em cima da mesa desfilaram os temas da atualidade. O último ano enquanto presidente, a crise, o futuro dos alunos recém-formados e a importância dos recursos humanos no turismo.

Este é o último ano enquanto presidente da ESHTe. Que balanço faz destes oito anos?

O balanço terá de ser feito pelos outros, pelos que viram de fora esta atuação. Pegámos numa escola que tinha 30 docentes no quadro, neste momento temos o dobro. Tínhamos quatro professores coordenadores e temos agora também o dobro mais quatro concursos abertos o que significa que há a possibilidade de, no final do mandato, termos o triplo. Temos todos os cursos aprovados pela A3ES (Agência de Avaliação e Acreditação do Ensino Superior), sem condicionalismos. Conseguimos abrir vários novos cursos de mestrado. O primeiro,

>>>



>>>

mal chegámos, foi o mestrado em Direção e Gestão Hoteleira que há vários anos que tentávamos e não conseguíamos, e é um sucesso. Continuamos a ter os nossos cursos certificados pela Organização Mundial do Turismo (OMT/UNWTO).

Quais foram as suas maiores vitórias, nestes dois mandatos?

Terá sido a aprovação destas formações, como referi. O facto de também termos encontrado a escola numa situação financeira menos boa e neste momento estamos de ótima saúde, estamos com saldos transitados positivos e isso também é um aspeto positivo a sublinhar. Aumentámos, em muito, o número de doutorados e de especialistas. Aumentámos a nossa produção científica. Preocupe-me muito com a aproximação ao trade para que a escola tivesse o máximo de contacto possível e para que fizéssemos muito trabalho em conjunto. Esta foi, eventualmente, uma das coisas que melhor fizemos.

Era uma relação que não existia quando assumiu o cargo em 2013?

Na minha opinião, não.

Outra das suas lutas foi a questão das instalações da ESHTE.

A escola vai celebrar 30 anos em maio e ainda não tem instalações próprias. Começámos a trabalhar muito afincadamente nesta questão e neste momento estão os projetos já todos lançados e penso que existem todas as condições para que o meu sucessor venha a inaugurar as instalações próprias da ESTHE e isso é, de facto, algo que nos deixará

—
RAÚL FILIPE,
Presidente da
ESHTE

muito satisfeitos. Uma escola que é considerada, por muitos, a melhor escola que temos em Portugal e uma das melhores da Europa não ter instalações próprias é, de facto, uma loucura. Esta situação em que nos encontramos, de termos as aulas práticas repartidas às segundas, terças e sábados e a Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril nos outros três dias é algo que não é ideal. O que queremos mesmo é ter um restaurante aberto todos os dias, aulas práticas diárias e estarmos à vontade.

Esta era uma luta que já vinha de trás...

Sim, era já uma luta antiga. Todo este edifício terá sido construído para a ESHTE. E ter-se-á pensado, em 1991, que isto iria ser o elefante branco e que nunca iria estar cheio e optou-se por colocar aqui duas escolas dentro: uma escola técnico-profissional que depende do Turismo de Portugal e do Ministério da Economia e uma escola superior que depende do Ministério da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior. É uma loucura, ao fim de 30 anos, termos duas escolas com dois níveis de ensino diferentes a responder a dois ministérios diferentes. A relação com os nossos parceiros é boa mas, de facto, causa-nos constrangimento. Houve uma altura, durante o meu segundo mandato, em que ainda pensei que conseguíssemos resolver esta questão. As coisas estão bem encaminhadas e penso que as deixo num ponto em que já não haverá retorno, isto vai acontecer mesmo. Mas fica um amargo de boca de não se ter conseguido.

De quem é a responsabilidade destes sucessivos atrasos?

Numa primeira fase as pessoas estão naquela ló-

gica do “isto deve ser meu” e não se entendem. Durante 30 anos aquilo que aconteceu é que as pessoas puxaram cada uma para seu lado com o “você devem sair daqui porque isto é nosso”. Finalmente, houve a capacidade de as partes se juntarem todas e se entenderem.

Esta boa relação que referiu com a Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril não vem desde sempre...

Não, de todo. Foi só agora que se conseguiu este entendimento, arranjou-se financiamento para que consigamos construir as nossas instalações próprias.

Além deste, quais foram os outros constrangimentos destes mandatos?

As questões legais. Gostaríamos de abrir mais concursos e trazer mais profissionais para o quadro mas, embora tenhamos uma situação financeira muito confortável, há sempre o problema da massa salarial que não pode ser alterada, o que nos deixa constrangidos porque gostaríamos de apostar mais e de promover com mais facilidade os nossos colegas.

Como vê o ensino do Turismo em Portugal?

O ensino do Turismo em Portugal está bom e recomenda-se. Não é por acaso que os cursos das áreas de turismo têm uma taxa de empregabilidade muito alta. Os licenciados destes cursos são, inclusivamente, muitas vezes requisitados para profissões não relacionadas com esta área. Desta forma é importante que cada vez mais possamos dar aos estudantes competências transversais e a capacidade de se adaptarem a um mundo em constante mudança onde eventualmente irão ter várias profissões ao longo da vida.

Apesar da elevada componente técnica e prática, o ensino tem conseguido fazer essa adaptação?

Sendo um ensino muito prático é muito importante que tenhamos os nossos programas estruturados para que os alunos aprendam, não só a fazer, mas também a pensar e a saber o porquê das coisas.

Por vezes somos confrontados por empresários que nos questionam o porquê de muitos alunos da ESHTE irem trabalhar para o estrangeiro, referem não ser justo que os nossos impostos paguem um ensino de elevada qualidade e que depois os deixemos “fugir”. Mais uma vez, temos de ter a noção que os jovens de hoje não hesitam em emigrar e procurar países que lhes possam proporcionar melhores condições de trabalho e de vida. Temos que pensar em estratégias para fixar os nossos es-

tudantes e dar-lhes condições para que não se sintam tentados a deixar o nosso país. Os alunos formados em Portugal são muito bem sucedidos no estrangeiro. Sim, o nosso ensino está bem estruturado e prepara bem os alunos para o mercado de trabalho mas temos que estar sempre atentos ao que o mercado necessita; por exemplo, a Associação de Antigos Alunos da ESHTE, com quem procuramos ter uma relação muito próxima, fez-nos chegar a informação de que os licenciados, e não apenas os do turismo, chegam às empresas muito melhor preparados em termos técnicos que antigamente mas que lhe faltam algumas competências ao nível das relações humanas. Teremos de pensar como conseguiremos introduzir nos nossos cursos as unidades curriculares e as atividades que nos permitam suprir esta lacuna.

Isso não será fruto de um choque geracional que está agora a acontecer com a entrada da geração millennial?

Como referi anteriormente, os recém-formados sentem que o mundo lhes proporciona muitas opções, e claro que isso não é de todo negativo, mas o facto de sentirem que têm outras alternativas faz com que questionem mais a realidade em que se

“ESTA CRISE VAI DEIXAR A DESCOBERTO MUITO DO JOIO”

movimentam e não estejam por vezes dispostos a recorrer àquela resiliência tão necessária nas profissões ligadas ao turismo.

Considera que este questionamento faz sentido, dentro daquelas que são as condições das várias profissões do setor?

Penso que sim. Estamos a chegar a um meio-termo. Eventualmente, estamos a chegar ao confronto entre as pessoas que sempre fizeram as coisas de uma determinada forma e que acreditam que devem continuar assim e entre as pessoas que se questionam porque consideram que esse questionamento irá levar a um melhoramento. 20% de uma discussão dá-se por confronto de ideias e os 80% pela forma como estas ideias são confrontadas. Se calhar, falta-nos um meio-termo entre as duas gerações.

Há mais alunos interessados em estudar turismo apesar de as condições não serem as mais apelativas?

Eu tinha algum receito relativamente à atual conjuntura, ao confinamento e a todos os problemas que o turismo está a enfrentar atualmente e pensei que as pessoas fossem apostar menos, foi uma

>>>

surpresa. Na ESHTE tivemos, como já referi, seis candidatos para cada vaga. Leva-me a crer que as pessoas enquanto estiveram confinadas conseguiram refletir e, apesar de este ser um momento menos bom, é uma área na qual vale a pena apostar porque certamente, quando voltarmos à suposta normalidade, será dos setores que vai recuperar mais rapidamente.

Qual será o futuro destes alunos recém-formados até à retoma?

A partir do momento em que houver uma vacina e em que entremos na normalidade as pessoas vão ter uma sede muito grande de turismo. Considero que, com alguma sorte, vamos ter um verão normal, embora não com os números dos anos anteriores ainda.

O papel dos recursos humanos será mais importante agora do que na anterior crise?

Sim. A formação vai ser importantíssima agora. Temos de fazer com que as profissões em turismo sejam atrativas. É verdade que temos de trabalhar em contra-horário, mas é importante que exista uma compensação muito grande para realizar este trabalho.

Quem deve começar a mudar o panorama?

Todos nós. Os gestores, diretores, empresários. Estas compensações não passam só pela questão financeira. Por exemplo, houve uma altura em que ser chef não era muito bem pago nem considerado. Numa segunda fase os chefs eram bem pagos mas não eram reconhecidos socialmente e agora estamos num ponto em que são estrelas de cinema. Temos de fazer com que estas carreiras sejam atrativas e reconhecidas e se conseguimos fazê-lo com os chefs também conseguimos nas outras carreiras.

O que é que esta crise vai trazer ao turismo?

Esta crise vai deixar a descoberto muito do joio. Havia a noção de que qualquer pessoa conseguia abrir um negócio no turismo. Vai haver uma triagem, os mais capazes e melhor preparados são aqueles que sobreviverão. Esperemos que as ajudas cheguem rapidamente às empresas para que possamos não deixar morrer empresas com muita qualidade. Passada a pandemia, voltaremos certamente a ter uma enorme procura, a nossa competição não deverá ser com aqueles destinos onde a mão-de-obra é muito barata, temos que primar pela qualidade, a lógica não é competir com lugares como a Turquia, por exemplo, onde nem sequer estão obrigados a seguir as diretivas europeias e têm possibilidade de contornar muitos das regras que muitas vezes nos causam entraves e nos fazem perder competitividade face a empresas não europeias.



— **Raúl Filipe assumiu a presidência da ESHTE em 2013, contando com uma carreira de 20 anos como professor.**

A qualidade vai ser a chave para o futuro do turismo em Portugal?

Vai. Para que tenhamos a noção de que estamos a servir qualidade é preciso que as pessoas estejam satisfeitas. O produto mais importante que vendemos em turismo é a satisfação. E medi-la é muito difícil. Mas a lógica é irmos ao encontro e percebermos que não temos de ter medo das expectativas estarem altas porque vamos conseguir superar e dar qualidade aos nossos clientes.

E para oferecer essa qualidade voltamos novamente à necessidade de apostar em recursos qualificados...

Isso é importantíssimo. O turismo é um ativo que sem capital humano não funciona. Mesmo que algumas pessoas tentem transformar esta atividade em 'capital intensity' e que tentem organizar as coisas de forma a que se lide com menos pessoas dentro das unidades, na minha opinião, o grande trunfo do turismo é ter pessoas a servir pessoas.

Apesar de estarmos a caminhar cada vez mais para a digitalização do próprio setor, que, aliás, acelerou com a pandemia?

Mas é o capital humano que vai fazer a diferença. Um hotel pode ser lindíssimo e uma refeição muito bem confeccionada, mas se não formos bem atendidos e não tivermos um bom serviço...

Como lê a ação do governo com o setor neste último ano?

O Estado tem muito boas intenções, está com muita vontade de fazer as coisas bem mas é importante que estas coisas cheguem rapidamente ao terreno. Não é só o tipo de apoios mas o facto de eles chegarem. Até que ponto a 'bazuca' entra realmente em funcionamento? Um dia mais tarde, teremos novamente o turismo em força e é muito mais fácil investir qualquer coisa agora para mantermos as unidades que já estão em funcionamento e estruturadas do que, no futuro, começar a construir de raiz. Vai sair mais caro. O que for ao fundo neste momento vai custar mais. **h**