

# Professionnelles cinq étoiles

Dans la ville de Cotia, à quelques kilomètres de Sao Paulo (Brésil), se trouve la « Casa do Moinho »: une école pour jeunes filles sans ressources, qui se préparent à travailler dans l'hôtellerie, dans les hôpitaux et en entreprise. Cette école est promue par des membres de l'Opus Dei.

13/01/2006

Depuis les années 70, les pauvres de la région de Cotia (Sao Paulo) ont une

école « différente ». Dans un espace vert et très calme, les jeunes filles de cette ville peuvent améliorer leur expérience professionnelle grâce à ces cours, mais aussi mieux gérer leur maison.

Des professeurs volontaires donnent des cours d'économie domestique à « Casa do Moinho », une école philanthropique créée par « L'Association Féminine des Etudes Sociales » - AFESU - une association sans but lucratif. Depuis 1988, comptant sur une grande expérience dans l'enseignement académique, et profitant du grand besoin de travailleurs spécialisés dans le secteur, le « Centre d'Etude Professionnel Casa do Moinho » a commencé à enseigner aux jeunes filles de la région puis aux autres régions du Brésil.

Ainsi une centaine de jeunes filles, entre 17 et 23 ans, ont commencé le

programme technique en hôtellerie. Les cours, conformément à la nouvelle loi pour l'éducation du pays, ont été autorisés par un décret de la Délégation de l'Enseignement de Cotia, et publié dans le journal officiel de l'Etat le 18 août 1998.

## **Une école comme une maison**

Parmi l'équipe des professeurs, il y a des professionnels volontaires, ils ont tous une formation universitaire, et donnent des cours en relation avec leur profession . C'est le cas de la directrice d'entreprise Carla Beneducci, experte en supervision, direction d'entreprise, élocution et entretien. « J'ai commencé en donnant des cours par hasard, après avoir fait un cycle dans l'école. Les élèves sentent que la « Maison » leur offre quelque chose de plus que dans les autres centres , elles reçoivent aussi des cours de comportement, de

formation humaine et religieuse, et beaucoup d'autres activités ».

Le cycle d'enseignement est divisé en quatre modules, il dure deux ans. Les cours intégraux se divisent en trois semestres différents: réception, cuisine et restaurant. De cette façon, il y a plus de flexibilité et de rapidité dans le départ de l'étudiante dans le marché du travail. Parmi la centaine d'élèves de l'école, une vingtaine est pensionnaire dans la « Casa do Moinho ». « Elles ont toute l'aide de la « Maison », nourriture comprise », raconte la coordinatrice pédagogique Maria Cristina Diegues.

Ana Paula Torres, élève de 17 ans, est l'une des résidente: « J'ai toujours voulu travailler dans le secteur de l'hôtellerie, et ici j'ai trouvé l'occasion de le réaliser » dit-elle. Ana Paula travaillait avant comme guide touristique dans sa ville.

## **Exercices pratiques en hôtellerie**

Les activités journalières vont de 8 heures à 18 heures. Du lundi au vendredi, les cours sont fondamentalement techniques. Les samedis et dimanches, au contraire, l'école se transforme en laboratoire d'expérimentation, dans lequel sont simulées les situations de travail. Un des autres avantages qu'offre la « Maison », nous assure Maria Cristina.

En plus de l'école, les élèves profitent de quelques structures, comme les hôtels Hilton, Mercure, Ibis et Unique, pour pratiquer. Selon la coordinatrice, « bien qu'il n'existe aucune convention entre les hôtels ou les entreprises et nous, nos élèves finissent toujours par trouver un emploi à la fin des cours ». Cette opportunité pour acquérir une formation professionnelle, intéresse de plus en plus d'élèves. En 1998, année de l'inauguration de l'école, elles étaient 35. En 2003, elles étaient 129, et le chiffre ne cesse

d'augmenter. « C'est une chance formidable pour nous, nous ne pourrions en payer le prix, et en plus de la formation professionnelle, nous avons une formation humaine et religieuse », nous dit Maria Sinedes dos Santos, qui a 22 ans, et est élève de la « Maison ».

## **Autres cours**

En plus des cours d'hôtellerie, la « Casa de Moinho » offre d'autres enseignements depuis septembre 2005, comme celui de « Notions Elémentaires d'Hôtellerie » et « Notions de Réception », entre autres. Lancée par AFESU, depuis son commencement, la « Casa do Moinho » reçoit des subventions de plusieurs entreprises et de particuliers. Au début, elle a pu compter sur les dons de Gillette du Brésil, et l'Institut Camargo Correia, ce qui a permis la construction du laboratoire de cuisine. AFESU a été fondée en 1963,

pour offrir des cours de formation professionnelle à des jeunes filles pauvres, mais aussi elle fait fonctionner quatre unités de formation professionnelle, dont trois se situent à São Paulo.

Solange Spigliati / Etat de São Paulo

---

pdf | document généré automatiquement depuis <https://opusdei.org/fr-ci/article/professionnelles-cinq-etoiles/>  
(02/02/2026)