

**UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI
MARCELO NERI BELCULFINE**

**TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA:
ESTUDO EXPLORATÓRIO DOS CURSOS SEGUNDO SEUS
ATORES**

**São Paulo
2011**

MARCELO NERI BELCULFINE

**TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA:
ESTUDO EXPLORATÓRIO DOS CURSOS SEGUNDO SEUS
ATORES**

Dissertação de Mestrado apresentado à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre do Programa de Mestrado em Hospitalidade, área de concentração em Planejamento e Gestão Estratégica em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação do Prof. Dr. Renê Corrêa do Nascimento.

**São Paulo
2011**

MARCELO NERI BELCULFINE

**TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA:
ESTUDO EXPLORATÓRIO DOS CURSOS SEGUNDO SEUS
ATORES**

Dissertação de Mestrado apresentado à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre do Programa de Mestrado em Hospitalidade, área de concentração em Planejamento e Gestão Estratégica em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação do Prof. Dr. Renê Corrêa do Nascimento.

Aprovado em

Prof. Dr. Renê Corrêa do Nascimento
Universidade Anhembi Morumbi

Prof. Dr. Ricardo de Gil Torres
Universidade Anhembi Morumbi

Prof. Dra. Magali dos Reis
Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais

A Marina por sempre me fazer sorrir.
A Cristina pelo companheirismo e compreensão.
A meus pais por tudo que fizeram por mim.

Agradecimentos

Ao Prof^o Dr. Renê Corrêa do Nascimento, meu orientador, pela inspiração e estímulo, durante essa trajetória.

Aos Professores do Mestrado, pelas aulas e lições de vida. Especialmente à Prof^a Dra. Elizabeth Wada e à Prof^a Dra. Sênia Bastos pelo constante incentivo.

Ao Prof^o Dr. Ricardo de Gil Torres e à Prof^a Dra. Miriam Rejowski, pela presença na Banca de Qualificação e valiosas contribuições para o encaminhamento desta pesquisa.

A Prof^a Dra. Magali dos Reis, por sua participação na Banca e subsídios para a finalização da pesquisa.

Aos colegas de Mestrado, agradeço por compartilhar as alegrias e as ansiedades que fizeram parte deste caminhar.

Aos colegas e amigos de trabalho, Suzana, Heloisa e Francisco pela torcida e por suportarem meus momentos de desespero. A Aline pela ajuda na formatação do trabalho final.

Aos meus amigos e familiares que compreenderam minha ausência durante a realização deste trabalho e pelo apoio de sempre com palavras e incentivo.

Aos Alunos, Professores, Coordenadores e Empreendedores, que prontamente responderam aos meus questionários e tornaram possível a realização desta pesquisa.

RESUMO

A presente dissertação de mestrado, versando sobre a oferta de graduação tecnológica em gastronomia, classifica-se como pesquisa exploratório-descritiva, de cunho qualitativo na medida em que trabalha as informações juntos aos distintos atores que diretamente se expõem a ela, ou seja: alunos, docentes, coordenadores de curso e empregadores. Em seu processo de desenvolvimento preocupou-se da construção do estado da arte em razão da necessidade teórica que o tema exige e, também, com a aplicação de questionários semi-estruturados junto à amostra contemplando os sujeitos já enunciados. Analisou-se por meio da percepção dos respondentes, por consequência, a pertinência de cursos oferecidos por duas Universidades localizadas na cidade de São Paulo. Cabe ressaltar que essa análise se deu no propósito de verificar e compreender se, nas suas propostas acadêmicas, se evidenciam situações e conteúdos alinhados aos interesses da formação do futuro profissional em gastronomia.

Palavras-chave: Graduação. Tecnologia. Gastronomia. Formação Profissional. Mercado de trabalho

ABSTRACT

This research concerning about the associate degree in culinary arts offer, it is classified as exploratory and descriptive research, qualitative character who works as the information from the different parties that are directly exposed to it, namely: students, teachers, course coordinators and employers. During its development process it was concerned the construction of the state of the art due to the theoretical necessity that the subject requires, and also with the application of semi-structured questionnaires with the sample comprising the subjects already listed. It was analyzed through the perception of respondents, therefore, the relevance of courses offered by two universities located in São Paulo. It should be noted that this analysis took place in order to verify and understand if, in their academic proposals, to identify situations and content aligned to the interests of the future gastronomy professional.

Key-words: Graduation. Technology. Gastronomy. Professional Education. Labor Market Institutions

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1 - IES E DATA DE INICIO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	54
QUADRO 2 - IES E DATA DO RECONHECIMENTO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA.....	55
QUADRO 3 – INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR.....	59

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 - MODALIDADES DE ENSINO NO BRASIL.....	43
FIGURA 2 - DISTRIBUIÇÃO DOS CURSOS POR ESTADO EM 2010.....	53

LISTA DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1 - MOTIVAÇÃO PARA INGRESSO NO CURSO.....	63
GRÁFICO 2 - CONHECIMENTO DO PROJETO PEDAGÓGICO.....	64
GRÁFICO 3 - CARGA HORÁRIA.....	66
GRÁFICO 4 - RELEVÂNCIA DAS DISCIPLINAS PRÁTICAS	72
GRÁFICO 5 - RELEVÂNCIA DAS DISCIPLINAS FOCADAS EM ADMINISTRAÇÃO.....	72
GRÁFICO 6 - RELEVÂNCIA DAS DISCIPLINAS DE CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS	72
GRÁFICO 7 - RELEVÂNCIA DAS DISCIPLINAS "OUTRAS"	72
GRÁFICO 8 - ABSORÇÃO DOS EGRESSOS PELO MERCADO DE TRABALHO.....	69
GRÁFICO 9 - A FORMAÇÃO SUPERIOR É FUNDAMENTAL?	70
GRÁFICO 10 - ATIVIDADES PARALELAS À COORDENAÇÃO	72
GRÁFICO 11 - MOTIVAÇÃO PARA A CARREIRA ACADÊMICA	72
GRÁFICO 12 - TEMPO DE MAGISTÉRIO	73
GRÁFICO 13 - TEMPO NA COORDENAÇÃO DE CURSO.....	73
GRÁFICO 14 - TIPOS DE ATIVIDADES PARALELAS.....	80
GRÁFICO 15 - MOTIVAÇÃO PARA A CARREIRA ACADÊMICA.....	80
GRÁFICO 16 - ATUAÇÃO EM OPERAÇÃO.....	80
GRÁFICO 17 - TEMPO DE ATUAÇÃO.....	80
GRÁFICO 18 - CONHECIMENTO DO PROJETO PEDAGÓGICO	82
GRÁFICO 19 - PARTICIPAÇÃO DA DISCUSSÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO	82
GRÁFICO 20 - CONHECIMENTO DAS DCN'S.....	82
GRÁFICO 21 - CARGA HORÁRIA	82
GRÁFICO 22 - RELEVÂNCIA DAS DISCIPLINAS DE CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS.....	83
GRÁFICO 23 - RELEVÂNCIA DAS DISCIPLINAS "OUTRAS"	83
GRÁFICO 24 - ABSORÇÃO PELO MERCADO DE TRABALHO	84

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CEATEL – Centro de Educação em Turismo e Hotelaria

CES – Câmara de Educação Superior

CNE – Conselho Nacional de Educação

CP – Conselho Pleno

DCN – Diretrizes Curriculares Nacionais

DOU – Diário Oficial da União

EMBRATUR – Empresa Brasileira de Turismo

IES – Instituição de Ensino Superior

INEP – Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira

LDB – Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional

MEC – Ministério de Educação

OIT – Organização Internacional do Trabalho

PDI – Plano de Desenvolvimento Institucional

SEMTEC – Secretaria de Educação Média e Tecnológica

Senac – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

Senai – Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial

Sesu – Secretaria de Educação Superior

SUMARIO

INTRODUÇÃO	8
CAPITULO 1	16
ALIMENTAÇÃO, GASTRONOMIA E FORMAÇÃO DO CHEF DE COZINHA	16
1.1 A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO, A GASTRONOMIA E OS CHEFS DE COZINHA.....	16
1.2 A FORMAÇÃO CLÁSSICA DO CHEF DE COZINHA	23
1.3 DESCRIÇÃO E ANÁLISE DO CARGO DE CHEF DE COZINHA	26
CAPITULO 2	37
ENSINO SUPERIOR EM GASTRONOMIA	37
2.1 BREVE HISTÓRIA DO ENSINO DE GASTRONOMIA NO BRASIL.....	37
2.2 LEGISLAÇÃO BRASILEIRA PARA A EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E O ENSINO SUPERIOR.....	43
2.3 O CURSO TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA	51
2.4 EVOLUÇÃO E MAPEAMENTO DOS CURSOS SUPERIORES DE GASTRONOMIA NO BRASIL.....	52
CAPITULO 3	60
PESQUISA: RESULTADOS E DISCUSSÕES	60
3.1 A PESQUISA	60
3.2 CORPO DISCENTE.....	61
3.3 COORDENADORES DE CURSOS DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	70
3.4 CORPO DOCENTE	78
3.5 EMPREGADORES	85
CONSIDERAÇÕES FINAIS	89
REFERÊNCIAS.....	93
APENDICE	100

INTRODUÇÃO

Atuando na área educacional nestes últimos vinte anos como docente - mesmo tendo originalmente a graduação em Educação Física - e em cursos profissionalizantes no segmento da restauração desde o início dos anos de 2000, venho dedicando-me ao estudo, por opção de carreira, às práticas e ao magistério em nível superior de gastronomia.

No conjunto de minhas atividades, além do exercício docente nesses dez anos, também exerci atividades como cozinheiro chef, proprietário de restaurante. Além disso, me foi permitido em visitas a escolas no Brasil e em outros países, a exemplo da França e dos Estados Unidos da América, conhecer e aferir inúmeras maneiras de formar profissionais de cozinha.

No decorrer desse tempo, deu-se a opção por permanecer em definitivo no magistério superior, aplicando os conhecimentos, sempre em processo de aquisição e por meio também de intercâmbios culturais, seja como professor, seja como coordenador de cursos voltados ao Turismo e à Hospitalidade.

Assim, o fato de estar, no contexto de minha carreira profissional envolvido com os cursos de tecnologia em Gastronomia, levou-me a estabelecer uma postura crítica em relação à qualidade e à relevância desses cursos junto ao mercado de trabalho, e isto envolvendo os mais diversos aspectos, desde a concepção pedagógica até os resultados finais na formação do tecnólogo em gastronomia.

Esse sentimento levou-me a procurar outras oportunidades de qualificação docente no planejamento de minha carreira. Por conseqüência, ingressei no Programa de Mestrado Stricto sensu em Hospitalidade da Universidade Anhembi, haja vista que no âmbito da discussão e aprendizado em restauração, o programa oferecido pela Instituição corresponde a muitas das interfaces da gastronomia, estando inclusive alinhada às Diretrizes Curriculares para Graduação em Tecnologia.

Assim, a decisão de pesquisa deu-se por uma investigação que permitisse discorrer a percepção de distintos atores em relação aos projetos pedagógicos dos cursos de tecnólogos em gastronomia. O propósito da mesma se conduziu na intenção de aferir, por meio da visão e sentimento dos mesmos, se existe no âmbito desses projetos a contribuição na formação do chef de cozinha. Isto tudo,

certamente em razão da qualidade cada vez mais exigida por um segmento de mercado tão especializado e seletivo na contratação de seus profissionais.

Cabe ressaltar que, a princípio, não se trabalha nesta pesquisa a pretensão de julgar a propriedade das decisões oficiais sobre educação, mas nelas refletir por meio de crítica dos sujeitos da pesquisa e a leitura diagnóstica por parte deste pesquisador para, quando do momento oportuno, aperfeiçoá-las nos limites de interesses pedagógicos e mercadológicos.

Acrescente-se, também, que em razão dessa escolha de carreira, acompanhei o processo de desenvolvimento dos cursos superiores de gastronomia no país, em especial na cidade de São Paulo. Apesar de relativamente novos, em comparação com outras áreas de formação tecnológica já totalizam mais de oitenta em todo o Brasil, conforme dados do Ministério da Educação – MEC (2010), tendo sido a Universidade Anhembi Morumbi a pioneira, oferecendo em 1999, a primeira graduação superior em gastronomia no país.

À par destas considerações e, confirmando ser o ensino universitário da gastronomia no Brasil relativamente recente, é visível que, no âmbito dos diversos projetos pedagógicos oferecidos, mesmo alinhados às Diretrizes Curriculares para a oferta de curso com formação em tecnologia, o conteúdo programático dos cursos enfatiza a princípio, a formação técnica. Visam assim, por pressuposto, a capacitação plena dos aspirantes a chef nas técnicas e habilidades essenciais da função.

Por outro lado, como referência da necessidade de um conhecimento mais abrangente dos profissionais do setor, é evidente que a formação superior em gastronomia classifica-se sobremaneira como interdisciplinar. Em razão desta característica, o conhecimento necessário a uma qualificação mais abrangente, requer vários outros aspectos pedagógicos e informativos e, portanto, se utiliza de fundamentos de amplos conhecimentos advindos do campo das Ciências Exatas, a exemplo da Matemática, da Química, Física; das Ciências Sociais Aplicadas nos limites da História, da Sociologia, da Administração, da Geografia e do Marketing, entre outros.

Referendando essa necessidade de conhecimento multi e interdisciplinar, observa-se como exemplo dessas peculiaridades que envolvem o conhecimento do chef de cozinha, detalhes da própria execução de um prato, Essa execução pode ser simplesmente pautada por perfeitas técnicas operacionais ou ir além e ter todo

o viés cultural daquela preparação (contextualização histórica e geográfica e as reações físico-químicas dos ingredientes, por exemplo).

Ao eleger o tema desta dissertação, decidi em pleno conhecimento de minha função e do sentimento percebido de outros colegas docentes, além de alunos e empregadores do setor. Assim, é fato que o que se pretende alcançar com a pesquisa proposta, é a urgência de reflexões na política do ensino superior de gastronomia e na sua pedagogia mediante a inclusão e inserção teórico-prático-pedagógica na oferta da graduação tecnológica.

Em razão destas considerações preliminares evidencia-se que o objetivo geral desta dissertação é:

- Investigar e avaliar, por meio de diferentes atores, se os cursos oferecidos pelas Universidades apresentam-se alinhados aos interesses diretamente envolvidos na graduação tecnológica em gastronomia.

Partindo da análise e da avaliação desses cursos, são objetivos específicos:

- Verificar se acontece a aplicação real de recursos instrumentais na formação dos Tecnólogos em Gastronomia no país;
- Entender até que ponto a proposta pedagógica da graduação tecnológica em gastronomia alinha-se às tendências do mercado profissional;

Para tanto parte-se do seguinte problema de pesquisa:

- A formação tecnológica em gastronomia na sua concepção pedagógica corresponde às expectativas dos alunos, dos professores, coordenadores e empregadores?

Este questionamento possibilita, então, no percurso desta pesquisa se trabalhar com as seguintes hipóteses:

- Os cursos e os projetos oferecidos pelas Instituições de Ensino Superior - IES mesmo sendo orientados pelas Diretrizes Curriculares Nacionais - DCN's não correspondem às necessidades de formação do futuro profissional;
- Não existe a efetiva participação dos diferentes sujeitos no momento da concepção dos projetos pedagógicos, abrangendo e atendendo às suas necessidades e anseios;

- O ingresso neste mercado de trabalho não depende da qualificação em curso superior de gastronomia.

Também é fato que muitos docentes e pesquisadores, mais recentemente, têm se preocupado com a questão do ensino da gastronomia no país, só que veiculam seus pensamentos e teorias em círculos acadêmicos restritos ou em conferências e seminários para público-alvo bem definidos.

Outro fato referencial está relacionado à bibliografia versando sobre gastronomia e suas interfaces que, até os anos de 1990, eram quase sempre produções publicadas em língua estrangeira em detrimento de uma necessária bibliografia nacional.

Com a evidência que o ambiente e os negócios da restauração alcançaram, até em razão da própria mídia que passou a pautar rotineiramente sobre gastronomia, surgiram livros, teses, propiciando assim toda uma produção literária sobre Gastronomia, levando a um significativo número, informação essa que se registra em livrarias especializadas.

Essa relação de produção bibliográfica em gastronomia segundo Nascimento (2001) “podemos sim considerar que hoje a produção literária sobre o tema é expressiva, tem bons autores trabalhando, é muito rica, surpreendendo alguns países que já vinham se dedicando a isto. A diversificação, a própria temática que está se desenvolvendo, demonstra um volume de produção que surpreende, por vezes, a publicação de obras estrangeiras”.

Ainda segundo o mesmo autor “este é um momento de produção literária extremamente positiva porque os pesquisadores e estudiosos da gastronomia já promovem títulos voltados ao tema, inclusive trabalhando esta vanguarda, algumas tendências novas, caso específico do estudo das interfaces ao turismo, à hospitalidade, à gestão e plano de negócios, marketing para o setor e etc.”. Como exemplo dessa realidade, podemos citar “Gerenciamento de bares e restaurantes” de Venturi (2010) ou “Nem garfo nem faca” de Belluzzo (2010).

Contudo, na análise do autor, é possível refletir que com relação à bibliografia específica de assuntos ligados a hospitalidade, turismo, hotelaria e eventos, houve um salto de qualidade, mas, ainda assim, percebe-se que produções literárias em gastronomia de conteúdo pedagógico fazem falta nesse rol de publicações, apesar do avanço recente.

É possível considerar que, com a adoção desse material ora disponível e com enfoques voltados a determinadas disciplinas pode-se estabelecer reflexões críticas no conteúdo programático acerca da gastronomia, adotando uma visão mais ampla e aferindo os seus reflexos na atividade em si, e também, realizar uma análise mais profunda sobre a formação profissional do tecnólogo em gastronomia.

Neste sentido, na avaliação estrutural da formação de tecnólogos em gastronomia, o projeto pedagógico deveria ser entendido como um processo em constante reformulação, trazendo na globalidade das experiências da formação acadêmica propostas relacionadas à dinâmica do aprender a aprender em razão das necessidades e indicadores oferecidos pelo próprio mercado.

Ainda de acordo com Nascimento (2001) “o projeto pedagógico aponta um rumo, uma direção, um sentido explícito para um compromisso estabelecido coletivamente”. Na visão do autor para que a concepção do projeto pedagógico seja possível é importante enfrentarmos algumas dificuldades e ousadias, pois necessitamos de um referencial que fundamente a construção do projeto.

Em resumo, a construção de um projeto pedagógico pautado em um trabalho de integração e discutido pelos pares traz implícito o reconhecimento que os saberes na relação pedagógica não são dogmáticos, nem disciplinares, devendo ser constantemente investigado pelo diálogo interdisciplinar entre as ciências.

Vale ressaltar que o futuro do ensino tecnológico em gastronomia é promissor e busca por novos modelos que permitam a qualificação e o destaque enquanto proposta acadêmica. Mas, atitudes urgentes deverão estar sendo adotadas, principalmente relacionadas ao alicerce pedagógico dos cursos, para que proporcionem sustentação a outros conteúdos disciplinares, já existentes, na formulação de modelos originais e inusitados no compromisso da formação do tecnólogo.

A metodologia a ser utilizada na pesquisa em questão, além de seu caráter exploratório, consistirá na análise qualitativa da oferta de cursos tecnológicos em gastronomia de instituições de ensino superior que oferecem a graduação, com a intenção de ouvir dos distintos atores – alunos, coordenadores de curso, docentes e empregadores - suas impressões, seus conceitos e sua visão acerca de pontos entendidos como relevantes para o cenário e a propriedade do ensino superior da gastronomia no Brasil.

Na adoção de uma amostra mais pontual a essa análise, considera-se, além dos sujeitos presentes diretamente no programa da graduação, a figura do empregador fundamental para uma avaliação diagnóstica da relevância ou não dos cursos oferecidos, na medida em que o processo se finaliza com o ingresso dos tecnólogos no mercado de trabalho.

Em razão de seus objetivos e, considerando que toda e qualquer análise se faz mediante algum critério, esta pesquisa pelo seu caráter exploratório é também descritiva. De acordo com GIL (1999) as pesquisas exploratórias “têm como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, com vista a torná-lo mais explícito ou a construir hipóteses. Ainda segundo o autor [...] tem como objetivo principal o aprimoramento de idéias ou a descoberta de intuições. [...] Seu planejamento é, portanto, bastante flexível, de modo que possibilite a consideração dos mais variados aspectos relativos ao fato estudado. (SELLTIZ *et al.*, 1971, p.63).

Também se classifica como descritiva, pois em seu planejamento objetivou-se, entre outros critérios, a leitura das características de determinada população, tendo em vista se aproximar mais de informações que proporcionassem uma pontual visão do problema, técnica esta que as aproxima, por consequência, das pesquisas exploratórias.

Assim, a investigação em relação ao tema proposto, ou seja, a formação do tecnólogo em gastronomia e a oferta dos currículos universitários, bem como sua inserção no mercado de trabalho, se organiza em situações pontuais e planejadas com a aplicação de questionários em uma amostra não intencional, haja vista que a opção se fez em razão de uma leitura não tendenciosa em relação aos sujeitos da pesquisa.

Ainda em razão da escolha do método qualitativo de investigação, ele se deu pelo fato de se basear na própria natureza da informação e permitir aprofundar seus aspectos subjetivos mediante a análise de entrevistas, pois, de acordo com a Organização Mundial de Turismo (2005) é

uma estratégia usada para responder perguntas sobre os grupos, comunidades e interações humanas e tem a finalidade de descrever os fenômenos de interesse ou de prever os fenômenos turísticos, ou ainda os de comportamento humano e sua relação com o turismo (OMT, 2005, p. 12)

Acrescente-se à essa opção metodológica a assertiva de Elias e Scotson (2000), afirmando que as pesquisas qualitativas e suas entrevistas “são métodos aproximativos de avaliar as atitudes e opiniões das pessoas. Raramente fazem mais do que arranhar a superfície” (ELIAS, SCOTSON, 2000, p. 54”).

A partir desta escolha foi formulado um pré-roteiro de questionário e foi realizado o pré-teste do mesmo, para assim avaliarmos e ajustarmos este instrumento em aspectos como clareza e precisão dos termos, quantidade, forma e ordem das perguntas. (GIL, 1999).

Para que a análise dos resultados se desse de forma pontual em relação às questões que envolvem o ensino superior em gastronomia, optou-se por um recorte de pesquisa que incide em investigar os cursos na cidade de São Paulo que tem formalizados seu reconhecimento e que sejam oferecidos na modalidade de tecnólogos.

Como a intenção com essa pesquisa é de contribuir para o aprofundamento da discussão do ensino superior em gastronomia, o ponto de partida foi a pesquisa bibliográfica, permitindo a discussão dos aspectos ligados ao universo da gastronomia, dos chefs de cozinha e sua formação e do ensino superior na área.

Partindo desse pressuposto, a dissertação está estruturada em três capítulos.

O Capítulo 1 trata da história da alimentação buscando destacar a trajetória dos chefs de cozinha desde os tempos mais remotos até a Revolução Francesa e o surgimento dos restaurantes. Recorremos na construção desses referenciais aos estudos de Franco (2001), Leal (1998), Freixa e Chaves (2008), Dória (2006), Carneiro (2003), Castelli (2003) e Spang (2003).

Também abordamos a formação clássica de um chef de cozinha, partindo de um trabalho de quase escravidão até a conquista de prêmios internacionais, buscamos essas informações com Chelminski (2007), Suadeau (2004), Cordon Bleu (1995), Barreto (2006), Ruhlman (2007), Barreto e Senra (2001) e Freund (2005). Houve a preocupação em manter os termos em língua francesa em função da nomenclatura internacional da profissão ser baseada na mesma. “A linguagem é a codificação dada pelo “vocabulaire culinaire” [...] Na gastronomia, predominam os termos franceses” (SUADEAU, 2004, p. 67 e 68)

O Capítulo se encerra com a descrição e análise do cargo de chef de cozinha e de sua atuação em uma organização funcional, levando-se em conta as

especificidades ou tipologia dos estabelecimentos gastronômicos, através dos relatos de Chiavenato (2004), Larousse Gastronomique (2001), Barreto (2001), Venturi (2010), Walker (2002), Teichmann (2000), Davies (2000), Chon e Sparrowe (2003), Beck (2005) e Maricato (2001).

O Capítulo 2 discorre o ensino de gastronomia no Brasil, através de um relato histórico e sua recente criação.

Apoiamos nossa pesquisa nos estudos de Giard (1986), Barreto e Senra (2001), Barreto (2004), Leal (1998), Suadeau (2004), Centofanti (2006), Ruhlman (2007), Veiga (1999) e Atala (2008). Estuda-se a legislação brasileira referente ao ensino superior e especificamente o curso de tecnologia em gastronomia, inserido na área de Hospitalidade e Lazer, um dos dez eixos tecnológicos do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, consultando a legislação pertinente através do acesso ao site do Ministério da Educação.

Além destes referenciais, procedeu-se o mapeamento dos cursos de gastronomia oferecidos através de consulta ao Cadastro do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira, órgão ligado ao Ministério da Educação.

E, finalmente, no Capítulo 3 trataremos da pesquisa em si, através de análise da opinião e sentimento dos distintos atores que atuam junto aos cursos de Tecnologia em Gastronomia. Cabe acrescentar que para uma análise diagnóstica mais precisa dos resultados da pesquisa, serão utilizados neste capítulo autores referenciais que, com suas pesquisas, servirão de base para determinadas considerações que complementam a leitura dos resultados desta investigação como o caso de Cardoso e Bzuneck (2004), Ferreira (1999), Gondim (2002), Navaes (2007), Oliveira (2011) e Oliveira (2003).

CAPITULO 1

ALIMENTAÇÃO, GASTRONOMIA E FORMAÇÃO DO CHEF DE COZINHA

O capítulo em questão trata da história da alimentação, e na seqüência dos registros, destaca a trajetória dos chefs de cozinha desde os tempos mais remotos até a Revolução Francesa e o surgimento dos restaurantes. Também discorre no conjunto da historiografia sobre o tema, a formação clássica de um chef de cozinha, partindo de registros teóricos que mostram como esses profissionais surgiram de um trabalho de quase escravidão até a conquista de prêmios internacionais, como consequência do destaque da gastronomia desde tempos idos até o panorama da mesma no ambiente globalizado. Em seguida, referencia-se neste capítulo, a descrição e análise do cargo de chef de cozinha e de sua atuação em uma organização funcional levando-se em conta as especificidades ou tipologia dos distintos estabelecimentos gastronômicos, hoje atuando no mercado.

1.1 A História da Alimentação, a Gastronomia e os Chefs de cozinha

Com o domínio do fogo, o homem pré-histórico começa a cozinhar. Ele percebe que os alimentos expostos ao calor ficam mais digeríveis e macios, mais saborosos e exalam aromas interessantes, além de retardar sua decomposição. Referenciando este registro histórico, (FRANCO, 2001) relata que

Cozinhando, o homem pode restaurar o calor natural da caça, acrescentar-lhes sabores e torná-la mais digerível. Verificou também que as temperaturas elevadas liberam sabores e odores, ao contrario do frio, que os sintetiza ou anula. Percebeu ainda que a cocção retardava a decomposição dos alimentos, prolongando o tempo em que podiam ser consumidos. (FRANCO, 2001, p.17)

Também, com o desenvolvimento da habilidade de fabricar apetrechos e armas rudimentares e a associação com outros grupos, o homem pré-histórico consegue perseguir e caçar grandes presas, também necessárias à sua alimentação e à sua sobrevivência. Essas caças, por vezes, eram muito maiores do que a capacidade de consumo desses caçadores e por não conhecer métodos de conservação eficientes, além do da cocção, necessitavam partilhar. Assim nascia o

ritual da refeição e compartilhamento dos alimentos, e, conforme nos lembra CARNEIRO (2005, p. 71):

Comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem. O uso do fogo há pelo menos meio milhão de anos trouxe um novo elemento constituidor da produção social do alimento. A comensalidade é a prática de comer junto, partilhando (mesmo que desigualmente) a comida.

Ao submeter o alimento ao calor do fogo ou de fontes termais naturais, como os *gêiser*, o homem vai aprendendo, por tentativa e erro, os melhores tempos de exposição para cada tipo de alimento, repassando esse conhecimento para seu grupo familiar e companheiros de caçada, iniciando, assim, o ato de cozinhar.

A história registra, inclusive, que o domínio da argila e a invenção e criação de utensílios específicos para cozinhar, renderam grandes avanços para essa cozinha pré-histórica.

Avançando neste percurso, na civilização greco-romana, o ato de cozinhar era tarefa dos próprios anfitriões ou de escravos. Depois aparecem o *mageiros* ou padeiro e mais tarde, com o crescimento pelo apreço à boa mesa, o *Archimageiros*, referência do que hoje se conhece como chefe da cozinha.

Os festins romanos valorizaram a profissão de cozinheiro e, com extravagantes banquetes oferecidos nos eventos da época, precisavam de mão de obra para sua execução. Conforme assertiva de CASTELLI (2003) os cozinheiros ganharam grande importância e status em Roma. Com a evidência e distinção que conquistaram, eram dignos de admiração e no tempo do Imperador Adriano, formaram uma academia: o *Collegium Coquorum*.

LEAL (1998, p. 27) relata que entre os romanos, um *gourmet* de destaque foi Apício¹, que teria deixado suas experiências no livro *De re coquinaria libe decemi* e, segundo a lenda, teria se suicidado, apavorado com a idéia de um dia vir a morrer de fome.

¹ Marcus Gavius Apicius, nascido em 25 AC, apresenta em seu livro, além de receitas romanas a conservação e preparação de carnes, peixes, geléias e conservas, foi o inventor da engorda de gansos com figos, técnica ancestral do *foie gras*. (Fonte: Larousse Gastronomique, 2001)

No período conhecido como Idade Média, fica restrito aos mosteiros e aos religiosos, o desenvolvimento de preparações culinárias com mais cuidado e refinamento, conforme explica Franco:

Os mosteiros mantiveram ao longo da Idade Média elevado nível de *savoir-faire*² culinário e enológico. Os religiosos desempenharam grande papel no aprimoramento dos vinhos e a viticultura pode ser considerada um dos principais pontos de resistência das tradições romanas, em confronto com a influência bárbara. Cabe às abadias da França desenvolver a cultura das cepas vinícolas nobres. São inúmeros os grandes vinhos europeus que devem sua origem à atividade monástica. (FRANCO, 2001, p.66)

Durante o Renascimento a cozinha é elevada à sua máxima expressão de arte. A Renascença, conforme registrado por FRANCO (2001, p.141) foi essencialmente uma nova atitude diante da vida que se expressou em todos os níveis, tornando-se também muito evidente na arte à mesa. Com a criação da imprensa, diversos livros de culinária escritos por *chefs* de cozinha são publicados. Cozinheiros com relevante reconhecimento como o italiano Bartolomeo Scappi³ fizeram grandes contribuições à mesa da época.

A cozinha francesa, nesta época, durante o século XVI, sofreu muita influência dos italianos, principalmente após o casamento do rei Henrique II com a nobre italiana Catarina de Médicis, em 1533. Catarina fora educada na corte papal e leva à França, em ocasião de seu casamento, um grande séquito de cozinheiros italianos sendo os hábitos alimentares italianos disseminados e suas receitas integradas ao repertório culinário francês, além de toda a elegância e refinamento de sua Florença natal.

A esse respeito LEAL (1998, p. 41) nos lembra: “Ter um cozinheiro italiano passou a ser moda entre os nobres franceses. Eles serviram, pela primeira vez, crepes de fígado, queijo parmesão ralado, alcachofras, trufas, várias massas, carne de vitela e de veado. Nas sobremesas apareceram biscoitos de amêndoas, pudins de ovos, sorvetes, melões, compotas, geléias e doces de frutas. Adotou-se a moda dos aperitivos gelados”.

² Literalmente: saber fazer.

³ *Chef* do Papa Pio V, autor do livro “Opera di Bartolomeo Scappi”, publicado em 1570. (Fonte: Franco, 2001)

Os franceses assimilaram as influências dos mestres italianos e começam a ganhar destaque na culinária européia. Grandes *chefs* fazem a história da gastronomia das cortes francesas:

François Pierre La Varenne (1618-1678), nascido em Dijon, comandante da cozinha do Marques d'Uxelles, governador de Chalon-sur-Saône, foi autor de um dos mais importantes livros de cozinha "Le cuisiner françois" que além de conter informações sobre preparações de molhos e técnicas culinárias estabelece regras para a seqüência dos pratos (LAROUSSE GASTRONOMIQUE, 2001, p.612).

Fritz Karl Watel, ou Vatel (1635-1671), suíço, serviu ao príncipe de Condé no palácio de Chantilly, foi mais do que um chef, era o responsável por todo entretenimento nas recepções do castelo, é atribuído a ele a invenção do creme de leite batido, o chantilly, suicidou-se ao saber que o carregamento de peixes não era suficiente para atender a recepção que seu patrão ofereceria ao rei Louis XIV. (LAROUSSE GASTRONOMIQUE, 2001, p.1125).

Vincent La Chapelle (1703-1745), considerado um chef viajante, viveu na Inglaterra, Holanda, Alemanha e Portugal, publicou em 1733, Le cuisinier moderne. Foi um dos primeiros chefs a transcender fronteiras e integrar influências de vários países (FRANCO, 2001, p.175)

Por outro lado, SPANG (2003) ampliando os elementos evolutivos da gastronomia comenta sobre o comércio de alimentos e o surgimento dos restaurantes em Paris registrando que:

[...] No início do século XVIII Paris era, de fato, o lar para milhares de comerciantes de comida e bebida, todos organizados por decretos monarquistas em 25 diferentes tipos de guildas⁴. Como definido em seus estatutos, o comércio varejista de alimentos caracterizava-se por extrema divergência e compartimentalização exagerada: os *charcutiers* (charcutarias), por exemplo, monopolizavam o comércio de salsichas, presunto e outros derivados da carne de porco; os açougueiros abatiam todos os demais animais domésticos e vendiam a carne crua; os *rôtisseurs* eram fornecedores de carne de caça e outras "carnes preparadas, com pele ou plumas, lardeadas, assadas e prontas para comer". Os vendedores de pão de mel, os fabricantes de vinagres, os *patissiers*: todos eram regidos por seus estatutos mutuamente exclusivos. O que o mestre de uma atividade tinha o direito de fazer (como preparar e vender pão de mel), os demais eram legalmente proibidos de exercer. Devido à natureza inflexível

⁴Guildas: espécie de sindicato, associação.

do regulamento da guilda, aquele que preparava guisados tecnicamente não podia vender mostarda, e o preparador de patês era proibido de vender café. Mestres artesãos da gastronomia detinham o direito de servir refeições completas em grandes festas, e os mestres comerciantes de vinhos podiam vender bebidas a grupos e pessoas, mas a nenhum negociante era permitido combinar essas funções (e outras) com a finalidade de operar o que hoje definiríamos como “um restaurante”. (SPANG, 2003,p.20)

Como nesse período regras nem sempre eram acatadas, alguns comerciantes indisciplinados e não regulamentados serviam “caldos restaurativos”. O mais famoso desses comerciantes chamado *Boulangier*, afixou na porta de seu comercio a seguinte inscrição: “*Boulangier débite de restaurants divins*”, referindo-se ao *bouillon restaurant*, caldo fortificante feito de diversas carnes, temperos e raízes. (FRANCO, 2001, p.196)

A Revolução Francesa cria um excedente de novos consumidores e grande demanda de locais para tomar as refeições. Chefs, que serviam à aristocracia, viram-se desempregados e a alternativa era se empregar em um dos inúmeros restaurantes ou abrir seu próprio estabelecimento. Sobre esse fato, FRANCO (2001, p.195) afirma que “A Revolução Francesa, indiretamente, deu ao país muitos de seus restaurantes e estes, ao colocarem a *haute cuisine*⁵ ao alcance de quem tivesse dinheiro para freqüentá-los, iniciaram processo de democratização da culinária e esses chefs, empregados dos restaurantes, desempenharão o papel principal na criação gastronômica”.

Alguns restaurantes da época estão em funcionamento até hoje em Paris, é o caso do La Tour d'Argent, fundado em 1582, no inicio apenas funcionando como um albergue-taverna que oferecia um *menu da table d'hôte*, isso é, servia refeições a uma determinada hora do dia, sendo que hoje “é um dos mais famosos restaurantes do mundo” (FRANCO, 2001, p.196). O atual *Grand Vefour*, união dos *Café Comti* e *Monsieur Véry*, abertos em 1788, continua ocupando o mesmo local, o *Palais Royal* no centro de Paris (FREIXA e CHAVES, 2008, p.113)

Um dos grandes chefs do século XIX, Antonin Carême (1783-1833), reuniu e aperfeiçoou os molhos, fundamentando as bases da grande cozinha francesa, além de, devido ao seu talento como confeitoiro e autodidata em arquitetura, transformar tortas salgadas, patês, peças de açúcar em esculturas e montar bufês frios de

⁵ Alta cozinha, cozinha dos aristocratas.

dimensões arquitetônicas. Foi referenciado por toda a aristocracia e burguesia européia tendo servido a Talleyrand, Ministro de Relações Exteriores de Napoleão, à família Rothschild, ao czar russo Alexandre I e ao rei George IV da Inglaterra, e chamado “o rei dos cozinheiros e o cozinheiro dos reis” (KELLY, 2005).

Em 1900, o fabricante de pneus André Michelin, aproveita o sucesso da exposição mundial em Paris e lança um guia que é considerado como “o primeiro guia turístico do mundo”. “O Michelin incluía os endereços dos melhores hotéis, restaurantes, postos de gasolina e oficinas mecânicas da época, contendo ainda mapas rodoviários” (FREIXA e CHAVES, 2008, p. 146). A intenção era fomentar o uso dos automóveis e em consequência, a necessidade de novos pneus. A partir de 1933 a classificação por estrelas foi adotada sendo usada até hoje em vários países do mundo. Hoje o *guide michelin* é o mais conceituado e referência para a alta gastronomia. São cinco os critérios definidos para a avaliação, realizada por inspetores incógnitos, escolha dos produtos; personalidade da cozinha; domínio dos métodos de preparo e dos sabores; relação qualidade/preço e constância da cozinha. Através desses critérios a classificação de uma a três estrelas pode significar a glória ou a ruína de chefs e *restauranters*⁶.

Auguste Escoffier (1846-1935), na segunda metade do século XIX, se destaca no desenvolvimento da hotelaria francesa, principalmente em hotéis de luxo como Place Vendôme, em Paris, Savoy e Carlton, em Londres. Em sua carreira, organiza o trabalho da cozinha, criando as funções para a brigada⁷, dá continuidade ao trabalho de Carême e sistematiza a cozinha clássica francesa, tornando-a moderna: a fim de atender às necessidades de rapidez e padronização da época, simplificou pratos, harmonizando as combinações dos alimentos e evitando os excessos, inclusive de decoração. (JAMES, 2008)

Em finais da década de 1960, um grupo de chefs formado por Michel Guérard, (eleito Meilleur Ouvrier de France, em *pâtisserie*, em 1968), Paul Bocuse (chef e proprietário do restaurante que leva seu nome em Collonge-au-Mont-d’Or, norte de Lyon, detém desde 1965 as três cobiçadas estrelas do *guide Michelin*, além de possuir quatro brasseries em Lyon, dezenove boulangeries em Tóquio e Osaka, um restaurante no Epcot Center, na Flórida e uma escola de culinária em

⁶ Proprietários de restaurante.

⁷ Equipe de cozinheiros profissionais. Uma brigada é composta pelo chef de cozinha, o sub-chef, os cozinheiros especializados em molhos, peixes, carnes, pratos frios, pães e sobremesas e seus ajudantes. (Fonte: BARRETO, 2000)

Ecully que recebe mais de 250 alunos de todo o mundo), Alain Senderens (chef do Hotel Lucas Carton em Paris) e os irmãos Jean e Pierre Troisgros (proprietários do restaurante *Troisgros* em Roanne, França) foram os precursores de um movimento chamado *La grande cuisine française* que pretendia devolver a cozinha aos cozinheiros e que os editores do guia Gault e Millau nomearam de *Nouvelle cuisine française*, termo que designa um rompimento com a cozinha clássica. O movimento se caracteriza pela delicadeza dos pratos, molhos mais leves feitos com os sucos do cozimento, frescor dos legumes e pouca cocção tornando-os crocantes, o uso de ervas aromáticas para temperar, primor nas apresentações e montagem dos pratos (FREIXA e CHAVES, 2008, p.157).

Com o fenômeno da globalização, a internet, os veículos de comunicação, a facilidade dos meios de transporte, as imigrações e talvez aos *fast-food*⁸, as cozinhas regionais de muitos países do mundo são conhecidas e, por vezes, degustadas em quaisquer localidades.

A experimentação, o não conformismo e a criatividade criaram vários movimentos, muitas vezes antagônicos, como o *fast-food* combatido pelo *slow-food*⁹, a cozinha de vanguarda¹⁰ ou a cozinha molecular da Espanha, o *comfort-food*¹¹, tendo sempre à frente dos holofotes o chef de cozinha.

Os chefs de cozinha, ao longo da história alternaram períodos de ostracismo e outros de grande reconhecimento, principalmente na idade moderna e estão cada vez mais nos holofotes da mídia.

Atualmente a profissão de chef de cozinha deixou de ser uma profissão reservada às pessoas de nível financeiro e intelectual menos favorecidos para ascender a um nível de destaque na sociedade.

⁸ Literalmente cozinha rápida (lanchonete ou restaurante à kilo)

⁹ Movimento criado pelo italiano Carlo Petrini, em 1986, é uma resposta aos efeitos padronizantes do *fast-food*, ao ritmo frenético da vida moderna; ao desaparecimento das tradições culinárias e a defesa da sustentabilidade da alimentação humana. (Fonte: PETRINI, 2009)

¹⁰ Cozinha de vanguarda ou cozinha molecular, nomes dados ao uso de alta tecnologia nas preparações culinárias sendo expoente máximo o chef catalão Ferran Adria auxiliado pelas descobertas do pesquisador francês Herve This. (Fonte: THIS, 2009)

¹¹ Cozinha reconfortante, cozinha das avós, o termo designa aquelas preparações aconchegantes, como um bom cozido, uma sopa espessa, lembram a infância. (Fonte: ARAUJO e TENSER, 2006)

1.2 A formação clássica do Chef de cozinha

A profissão de chef de cozinha, na Europa é sinônimo de status e para alcançar esse cargo é necessário um longo processo de *aprentissage*¹² com chefes de renome em restaurantes estrelados, além da formação escolar.

A respeito da formação clássica francesa, lembra CHELMINSKI (2007) sobre como os jovens chegavam às cozinhas para o seu período de treinamento.

[...] A maioria desses garotos não tinha idéia de que eram reflexos de uma tradição que vinha direto da idade média, o sistema de *compagnonnage* através do qual artesãos franceses de todos os tipos tinham sido formados desde um tempo anterior à memória, mudando de um mestre para outro ao longo dos anos num *tour de France* que se conclui com a criação de uma *chef d'oeuvre* (obra-prima) que, de acordo com o ramo, podia ser qualquer coisa desde uma sela a um par de sapatos, ou uma *pièce montée* de pastelaria e algodão doce. Se a *chef d'oeuvre* era considerada merecedora, o jovem artesão era aceito na guilda, e poderia ele próprio a aceitar aprendizes. (CHELMINSKI, 2007, p.96-97)

O depoimento do chef francês radicado no Brasil desde os anos de 1980, SUADEAU (2006) a respeito de seu treinamento, confirma as palavras de Chelminski.

“Quando entrei pela primeira vez em uma cozinha profissional, devia ter uns 15 anos de idade. Foi durante as minhas férias na escola. Meu pai achou que, já que eu queria ser cozinheiro, deveria conhecer de perto o *métier* e me levou a um restaurante nas proximidades de Cholet, minha cidade, chamado Le Belvédère, junto a um lago. O chef-gerente era Yvon Garnier, um *compagnon du Tour de France*, ou seja, integrante de uma organização corporativa voltada para a formação de artesãos em várias áreas”. (SUADEAU, 2004, p.20)

Essa formação prática era bastante dura para esses jovens. Após aceitá-los, os chefs os tratavam como escravos e nem ao menos lhes dirigiam uma palavra de incentivo. Aos aprendizes veteranos, a vida não era mais fácil. CHELMINSKI (2007, p.97) comenta a respeito da formação do chef Francês Bernard Loiseau:

“Parte daquilo era simplesmente terror. Começando com a idade entre quatorze e dezessete, com saudades de casa e

¹² Literalmente: Aprendizagem

deprimidos, ansiando por ter de volta a reconfortante certeza da vida familiar, quando mal tinham saído da infância, os garotos se viam lançados, num estado de quase completa ignorância, no mundo competitivo e inclemente dos adultos, onde tudo tinha que ser feito imediatamente e com perfeição”.

Mas nem só de prática se forma um cozinheiro ou chef de cozinha. Hoje tradicionais algumas escolas iniciaram suas atividades visando o atendimento às donas de casa, a leitores de uma revista de receitas ou como parte de terapia ocupacional para veteranos de guerra. Com mais de cem anos de existência, a Escola *Le Cordon Bleu* é uma referência no ensino das artes culinárias, nascida a partir de uma publicação semanal da jornalista Marthe Distel chamada *La Cuisinière Cordon Bleu*:

[...] a crescente popularidade de “La cuisinière Cordon Bleu” faz os diretores sentirem que tem o dever de encontrar novas formas de satisfazer aqueles que apoiaram sinceramente nosso empreendimento; assim, decidimos oferecer aulas de culinária gratuita aos assinantes e publicar receitas ensinadas nessas aulas em números futuros de nossa revista. [...] Em dezembro de 1895, Marthe Distel ofereceu a seus assinantes uma oportunidade de ver os grandes chefs trabalhando. A primeira aula aconteceu no Palais Royal, em Paris, em 14 de janeiro de 1896. A *Le Cordon Bleu*, Paris, era então fundada. (CORDON BLEU, 1995, p.11).

A revista continuou a ser publicada até 1960 e desde 1984 a escola pertence a André J. Cointreau e tem filiais espalhadas pelo mundo: Nova York, Londres, Tóquio, Bangcoc, Adelaide e Sidney, Lima, Seul e Ottawa. Em sua sede em Paris, recebe anualmente alunos de mais de 50 nacionalidades, mantendo sua excelência e compromisso com a formação profissional clássica. A origem do nome da escola vem da L’Orde des Chavaliers Du Saint Esprit, uma elite de cavaleiros franceses que foi criada em 1578. Cada membro era recompensado com a Ordem do Espírito Santo, presa a uma fita azul. De acordo com a história, o grupo ficou conhecido por seus banquetes extravagantes e luxuosos, conhecidos por sua vez como “cordon bleu”. Enquanto esses jantares foram abolidos pela Revolução francesa, o nome permaneceu sinônimo de excelente comida.

Nos EUA, o Culinary Institute of America, foi inaugurado em 1946 em New Haven, CT, foi criado inicialmente como uma escola ocupacional para os veteranos da 2ª Guerra Mundial. Hoje tem sede em Hyde Park, Nova York desde 1972, em

Greystone, Napa Valley, California, desde 1995 e em 2008 abre os campi de San Antonio, Texas e o da Cidade de Nova York. O CIA conta com cerca de 125 professores provenientes de 16 diferentes países, 41 cozinhas pedagógicas, cinco restaurantes abertos ao público e mais de 2700 alunos (THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA, 2009, p. viii).

Os chefs podem ainda, ao longo de sua carreira, conquistar títulos que lhes dão prestígio e reconhecimento e, em alguns casos, a promoção de seus estabelecimentos. A respeito desses títulos destacou BARRETO (2006):

O profissional de cozinha pode alcançar dois títulos muito importantes e cobiçados: *Meilleur Ouvrier* na França e *Certified Master Chef* nos Estados Unidos. O título de *Meilleur Ouvrier* existe na França desde 1924 e premia representantes de diversas áreas, entre elas cozinheiros que se submetem a uma batelada de exames frente a três corpos de jurados diferentes, durante vários dias. O candidato que conseguir média 17/20 é admitido no fechadíssimo círculo dos *meilleurs ouvriers*. O concurso acontece a cada três anos. (BARRETO, 2006, p.47)

O *Certified Master Chef* americano não tem a mesma tradição, porém rivaliza em exigência com o título francês. Os candidatos se submetem a dez dias de exames, conforme RUHLMAN, 2007, relatando o processo a que se submetem os chefs americanos interessados em obter o título de *Master Chef*:

[...] Cada um desses *chefs* tivera que viajar centenas de quilômetros para o vale do Hudson e passaria dez dias longe de sua família e emprego [...] mas aqui eles trabalhavam ainda mais, cozinhando e fazendo testes escritos e orais durante dias – dias que durariam de doze a dezesseis horas, cada um deles sob severa observação e estresse alucinante. Para isso, eles pagariam uma “taxa de instrução” de 2.600 dólares à Federação Americana de Culinária, sem incluir quarto, refeições, livros ou equipamentos. (RUHLMAN, 2007, p.21)

A formação de cozinheiros profissionais no Brasil por muito tempo ficou a cargo da aprendizagem no trabalho. Os jovens, principalmente eles, à procura de emprego começavam a trabalhar em restaurantes em funções como lavador de pratos ou ajudante geral e, através da observação ou com ajuda de algum chef ou cozinheiro com mais paciência, iam aprendendo os segredos da profissão, pouco a pouco alcançando cargos mais importantes. Segundo LAURENT (2004, p. 17),

“antigamente, a maioria dos jovens que procuravam emprego em restaurante vinha das camadas mais simples da população”.

BARRETO E SENRA, 2001, confirmam:

O mercado formal de alimentação (restaurantes, hotéis, hospitais, etc) não exigia do cozinheiro aprendiz formação previa. Os *chefs* normalmente recebiam seu aprendizado ao longo dos anos, atuando nas cozinhas como ajudantes e cozinheiros, até atingir seu primeiro cargo como *chef*, quando seu preparo - em geral empírico – o capacitava para um posto de comando. Dele não se esperava que acumulasse informações de cunho cultural, científico ou sociológico ou suas implicações nas produções culinárias. Dele esperava-se antes de tudo que tivesse “mão” – aquele dom de preparar o alimento e satisfazer os clientes com suas habilidades. A partir dos anos 1970...chefs europeus começaram a nos visitar mais amiúde, e muitos passaram a residir no Brasil...Esses chefs tinham em comum algo que não havia em nossa realidade – a formação profissional. Surgiu, então, a busca para entender o que era gastronomia. (BARRETO e SENRA, 2001 p. 392)

FREUND (2005, p.58), partilha da mesma visão: “Os cozinheiros são a alma de qualquer cozinha, mas no Brasil são poucos os que tiveram uma educação formal ou dirigida para o seu ofício. Eles ganham experiência na prática, suprimindo as lacunas com intuição e improvisação. O profissional brasileiro é reconhecidamente talentoso, autodidata e polivalente. Mas poderia atingir um nível melhor se houvesse uma maior profissionalização do setor”.

1.3 Descrição e análise do cargo de Chef de cozinha

De acordo com CHIAVENATO (2004), “Para conhecer o conteúdo de um cargo, torna-se necessário descrevê-lo” [...] “a descrição de cargos é um processo que consiste em enumerar as tarefas ou atribuições que compõe um cargo e que o torna distinto de todos os outros cargos existentes na organização”.

Ainda segundo Chiavenato: [...] A análise de cargos é uma verificação comparativa de quais exigências (requisitos) essas tarefas ou atribuições impõem ao ocupante.

Segundo a enciclopédia especializada em gastronomia, LAROUSSE GASTRONOMIQUE (2001), o termo *chef* designa o organizador e coordenador dos trabalhos de cozinhas de qualquer gênero. O chef de cozinha elabora cardápios, as sugestões e as fichas técnicas além de estabelecer o preço dos pratos.

BARRETO (2001) classifica as ocupações de cozinha:

No topo dessas ocupações encontra-se a figura do Chefe de Cozinha, tradicionalmente grafado como *Chef*, assim mesmo em francês, conforme são conhecidos no mundo inteiro, incluindo também os países de língua inglesa, são os responsáveis pela coordenação de uma equipe de cozinheiros, ajudantes (*commis*), peões e copeiros: a brigada. (BARRETO, 2001, P.43-45)

A fim de se entender as atribuições do chef de cozinha é necessário conhecer o ambiente onde o mesmo atua. VENTURI (2010, p.87-90) segmenta os estabelecimentos de alimentos e bebidas segundo seu enfoque como: Estabelecimentos Tipo Restaurante, Estabelecimentos com ênfase em alimentos e Estabelecimentos com ênfase em bebidas. Nestes segmentos, existem várias opções e estilos de estabelecimento, os quais podem ser classificados segundo seu formato, sua especialidade ou sua identidade.

No caso dos estabelecimentos tipo restaurante, podem ser divididos quanto ao seu formato em quatro categorias:

1 - Tradicional, popular, comercial ou familiar

É o restaurante mais comum que se pode encontrar, fazendo-se presente em todo lugar. Nele o cardápio oferecido é normalmente extenso, com preparação tradicional e aceitação geral, servindo um público bastante eclético, tanto em relação a hábitos alimentares quanto a preços. A decoração é geralmente simples, e as louças sem muito luxo ou sofisticação. Além disso, os preços tendem a ser bastante acessíveis. Sua localização pode estar associada a lojas de varejo e paradas de ônibus e caminhões. É importante lembrar que, em pequenas cidades, o restaurante tradicional representa opção única, em função das limitações de mercado.

2 – Internacional, requintado ou clássico

Na maioria das vezes, trata-se de um restaurante localizado em hotéis, e possuem um cardápio com preparações reconhecidas e consagradas

internacionalmente. Tende a oferecer um ambiente mais decorado, de forma clássica e sóbria, com equipamentos e utensílios de alta qualidade. Os preços variam, mas normalmente são mais altos e atendem um público mais específico.

3 - Gastronômico, *gourmet* ou *fine-dining*

Normalmente, é um restaurante associado a um chef de cozinha de renome e possui um cardápio com grande inventividade. Apresenta ambientes decorados de maneira muito elegante e uma brigada bem treinada. É geralmente de dimensões reduzidas, ficando entre 60 e 80 *pax* (lugares), não ultrapassando 100 ou 110 *pax*. O chef está sempre presente e costuma apresentar seu *menu confiance* ou *menu dégustation*. A rotatividade – número de vezes em que uma cadeira é ocupada no decorrer da refeição – é de aproximadamente uma pessoa por assento, ou seja, os clientes permanecem mais tempo no estabelecimento, ao contrário de um restaurante tipo *fast-food*.

4 - Temático, típico ou de especialidade

Esses estabelecimentos representam uma grande parcela dos restaurantes e tendem a apresentar cardápios bem restritos dentro de uma especialidade, por exemplo:

Típico por estado: comida mineira, cozinha baiana;

Típico por região: cozinha mediterrânea, cozinha asiática;

Típico por país; cozinha espanhola, comida mexicana;

Especialidade; pizzaria, churrascaria, frutos do mar;

O restaurante temático é caracterizado por uma ambientação específica que incorpora algum tema, como música, automóveis, cultura, esportes, personalidades, fatos históricos ou cinema. Esses restaurantes normalmente oferecem uma variedade limitada de produções ou um estilo específico de cozinha, e são construídos em torno de uma ideia, geralmente com ênfase no divertimento e na fantasia, e dando um toque de *glamour* e romantismo. Se o estabelecimento apresentar uma cozinha exótica, se os garçons atenderem com estilos distintos e

vestindo trajes típicos, e, ainda, se o ambiente estiver decorado com cores e artefatos tradicionais, então, pode ser considerado um restaurante temático.

Já PACHECO (2000, p.19-22) e FONSECA (2000, p.17-26), classificam os restaurantes por tipos de preparação culinária, tendo-se assim:

Restaurante Internacional: É um restaurante clássico, com instalações, equipamentos e utensílios de bom nível qualitativo. Oferece um serviço requintado e serve pratos da cozinha internacional, incluindo alguns pratos da cozinha brasileira de amplo consumo no mercado.

Restaurante típico: Os restaurantes típicos podem ser de várias categorias e caracterizam-se por sua decoração típica e pelos pratos que oferecem. Geralmente são originários de uma região ou de um país bem marcados; por exemplo: um restaurante típico baiano ou um restaurante típico japonês.

Restaurante de especialidade: O restaurante pode ser de diversas categorias, distinguindo-se pela especificidade de seus produtos ou suas preparações, como produtos do mar, cozinha vegetariana, cozinha macrobiótica, *sufflés*, *crêpes*, etc.

Restaurante gastronômico: É um restaurante sofisticado, que oferece pratos requintados da cozinha franco-italiana, geralmente apresentados sob a forma de *menu* degustação; os clientes experimentam os diversos pratos, acompanhados de uma seleção de vinhos finos sugeridos pelo *maître*. O próprio *chef* costuma receber seus clientes (reservas obrigatórias) e sugerir o *menu*.

Restaurante comercial: Caracteriza-se por instalações simples e cardápio de pratos rápidos e baratos, adequados à clientela, que geralmente é composta de pessoas que trabalham no comércio e em escritórios. Pelo fato de vender barato, esse tipo de restaurante precisa vender muito para sobreviver. Funciona principalmente no horário de almoço e geralmente utiliza os sistemas de *mesa-buffet* ou por quilo e o método *self-service*.

Restaurante de auto-estrada: Essa variedade de restaurante, com serviço simples e rápido, situa-se a beira de grandes rodovias e é destinado aos motoristas que desejam fazer uma refeição ligeira ou simplesmente tomar café ou outra bebida. No Brasil, principalmente no sul do país, boa parte desses restaurantes são especializados em churrascos servidos pelo sistema de rodízio.

Restaurante de empresa: É um restaurante situado dentro da empresa, que produz e serve comida para funcionários. O serviço é necessariamente simples e

rápido e funciona pelo método *self-service*. Em geral, o fornecimento das refeições constitui um benefício subsidiado pela empresa, que, por sua vez, recebe incentivos do Estado (dedução de imposto de renda). Esses restaurantes podem ser administrados pela própria empresa ou arrendados.

Churrascaria: restaurante especializado em churrascos, que pode ser de várias categorias, da mais simples a mais requintada. Seu cardápio apresenta diversos tipos de carnes assadas na brasa, além de guarnições e outros acompanhamentos. Existem basicamente três tipos de serviço nas churrascarias: *a la carte*; rodízio ou espeto corrido; e *self-service*.

Pizzaria: Caracteriza-se por ser uma casa especializada em pizzas, mas às vezes serve outros tipos de produtos, como churrascos e pratos *a la carte*. As pizzarias podem ser simples ou sofisticadas. Geralmente oferecem pizzas de diversos tamanhos, assadas em fornos elétricos ou a lenha.

Cantina italiana: É um restaurante típico italiano, de categoria e tamanho médios, geralmente instalado em antigas casas de residência, reformados para comportar instalações, moveis e equipamentos de produção e venda de alimentos e bebidas. Sua decoração baseia-se em elementos típicos do sul da Itália, mais especificamente das cidades de Nápoles, Bari, Veneza e Roma.

Brasserie/coffee shop: Situam-se no interior de grandes hotéis e geralmente ficam abertos 24 horas por dia. Servem pratos e lanches rápidos, além de bebidas e cafés. São a opção mais econômica que os hóspedes tem dentro dos hotéis.

Lanchonete: Como o próprio nome diz, é uma casa especializada em lanches e pratos rápidos, além de bebidas. Simples ou sofisticada, a lanchonete é uma opção para quem quer comer depressa e gastar pouco.

Casa de chá: É uma casa especializada em chás e cafés, mas também serve salgadinhos, doces, bolos, tortas, lanches e outras bebidas. Seu maior movimento concentra-se nos finais de tarde; muitas vezes promove chás beneficentes com shows e desfiles de moda.

Boite (boate): Casa noturna que tem como principal atração música para ouvir e dançar e shows diversos. Serve também lanches e pratos *a la carte*, simples e rápidos.

Bar noturno/café: Como o próprio nome diz, é uma casa que geralmente só abre a noite, permanecendo aberta até a madrugada. Suas especialidades são a

música e as bebidas alcoólicas, servindo também lanches, canapés, salgadinhos e pratos rápidos.

Buffet: empresa especializada em serviços de banquetes e *cocktails*. Pode ser de maior ou menor porte e requinte, e geralmente tem condições de comportar simultaneamente diversos eventos, tanto em seus salões de festa como em domicílio.

A preparação dos alimentos em todas essas categorias e especificidades de estabelecimentos é assegurada por um conjunto de cozinheiros chamado de brigada. Essa brigada está distribuída em setores de acordo com suas responsabilidades e esses setores são chamados de praças. A dimensão da brigada, suas funções e o nível de especialização de seus componentes estão relacionados diretamente ao gênero do estabelecimento (tipologia do restaurante) horário de funcionamento e características das instalações.

A relação entre a capacitação dos cozinheiros e a tipologia do restaurante é explicada por WALKER (2002): “A formação dos cozinheiros que compõem uma equipe de cozinha deve também se harmonizar com o cardápio e o conceito do restaurante. Um nível de especialização apropriado deve ser empregado para dar conta tanto dos picos de demanda quanto da excelência culinária esperada pela clientela. O tamanho e complexidade do cardápio, além do número de clientes a serem servidos, são fatores que devem determinar o nível e a amplitude das habilidades dos cozinheiros de um restaurante”.

Segundo BARRETO (2000), a brigada é composta, além do chef de cozinha pelos seguintes profissionais, de acordo com suas funções:

Cozinheiro *Entremetier*, derivado do francês *entremets*, que literalmente significa “entre pratos”. Na culinária clássica o termo abrangia um conjunto de pratos que sucediam os assados misturando doces e salgados, tais como *crêpes* e *beignets*, cremes e caldas, produções à base de ovos, fruta cozidas, sorvetes, merengues, massas doces (tortas, *pies*, etc), flãs, produções doces à base de féculas, cremes doces montados.

Atualmente, o cozinheiro *entremetier* é o profissional que prepara todos os acompanhamentos e guarnições. Seu campo de trabalho é restrito a grandes empresas que mantêm brigada completa.

Cozinheiro *Saucier*: *Saucier* deriva da palavra *sauce* (molho, em francês). É o cozinheiro responsável pelo preparo de fundos e caldos básicos e molhos

quentes. Essa praça é encontrada geralmente nas grandes cozinhas ou naquelas em que os pratos com molhos são relevantes. Trata-se de uma função muito importante e delicada, que requer grande experiência e habilidades culinárias. Com o desenvolvimento de novos produtos, incluindo bases para molhos, há uma tendência de suprimir esse posto de trabalho.

Cozinheiro *rotisseur* (cozinheiro de assados e grelhados): o verbo rôtir que dizer assar em francês, daí o rotisseur – especializado na produção de todos os alimentos assados no forno, espeto ou grelha, bem como das preparações à base de frituras: carnes, peixes, aves, caças e legumes.

Churrasqueiro (*grillardin*): especializado na preparação de carnes e aves na grelha, *broiler*¹³ ou espeto. Apesar do caráter muito restrito de suas produções, o churrasqueiro deve possuir elevado grau de qualificação, sendo um profissional muito requisitado em churrascarias e, sobretudo, em restaurantes especializados em grelhados.

Cozinheiro *tornante/tournant*: pode ser considerado um dos cozinheiros mais completos dentro de uma brigada. Deve ser um profissional polivalente, capaz de confeccionar todas as produções culinárias constantes no cardápio. Suas funções variam de acordo com o tamanho, a categoria e a organização da empresa, podendo vir a ser o único responsável do seu turno de trabalho, substituindo todos os chefs de partida.

Cozinheiro *garde-manger*: o termo *garde-manger* significa guarda-comida e vem do velho armário homônimo. No jargão culinário é aplicado indistintamente ao pessoal e ao local de trabalho. Trata-se do cozinheiro especializado em preparações frias, charcutarias, saladas, molhos frios, bufês e peças moldadas no gelo ou outros materiais. Hierarquicamente esta no mesmo plano do chefe confeitoiro.

Chef confeitoiro – Chef *Patissier*: é o chefe de partida com responsabilidades idênticas às de um grande chefe, mesmo se subordinando ao chefe de cozinha. O profissional da área deve estar apto a:

- Assegurar uma produção impecável a uma confeitaria e padaria;
- Reciclar-se e estar a par das novas tendências;

¹³ Equipamento para grelhar, a geração de calor se dá através de pedras cerâmicas aquecidas à gás. (Fonte: CHEF PROFISSIONAL, 2009)

- Elaborar fichas técnicas de receitas e custos;
- Elaborar lista de produções culinárias;
- Supervisionar e controlar a utilização das matérias-primas;
- Treinar e formar sua equipe;
- Ser criativo e de bom gosto.

Confeiteiro: executa preparações específicas do setor de confeitaria, com um nível de especialização menos elevado em relação ao chefs-confeiteiro.

Padeiro/masseiro (Boulangier): Trabalha no setor de confeitaria para preparar exclusivamente produtos de padaria e derivados.

Açougueiro de cozinha (Boucher): esta função se justifica nas cozinhas que consomem grandes quantidades de carnes, com diferentes cortes, estendendo-se a aves e peixes. O açougueiro deve ser um profissional qualificado, capaz de desossar e aparar criteriosamente, obedecendo a critérios de padronização. Deve saber também estocar e calcular as previsões para as *mise-en-places*.

Um açougue criteriosamente administrado é uma fonte de lucro e um fator de melhor organização do trabalho.

Sushiman: apesar de não fazer parte de um organograma tradicional de cozinha, a inclusão do *sushiman* deve-se ao fato de o Brasil, em especial São Paulo, possuir uma enorme variedade de restaurantes japoneses, a tal ponto que esses restaurantes suplantaram as churrascarias. No Japão, para tornar-se *sushiman*, são necessários anos de treinamento; há quem diga até oito anos. No Brasil, a versatilidade da nossa mão-de-obra, especialmente nordestina, fez surgir um grande número de profissionais que, na maioria das vezes, aprendem na prática a difícil arte de cortar peixes.

Ajudante de cozinha (Commis): assiste todos os cozinheiros, nas tarefas de limpeza, preparação dos gêneros alimentícios e, de modo geral, em todas as tarefas internacionalmente chamadas de *mise-en-place*¹⁴, que precedem os cozimentos propriamente ditos. Algumas dessas preparações podem exigir o domínio de técnicas de trabalho já bastante complexas, devido ao tipo de produções realizadas.

Ainda segundo BARRETO (2000, p. 41), “o trabalho de um grande Chefe engloba, entre outras atividades, planejamento, previsão, supervisão e controle”.

¹⁴ Pré-preparo

Para TEICHMANN (2000, p.69), “Chef de cozinha: é responsável por toda a organização do trabalho na cozinha (produção culinária, gestão, rendimento, desempenho e liderança)”

DAVIES (2000), descreve resumidamente o cargo de Chef de cozinha, assim:

Principais áreas de responsabilidade: Supervisionar as operações da cozinha, apresentando produtos da melhor qualidade, dentro dos limites de contenção de custos, maximizando a satisfação dos hóspedes no setor de alimentação; Certificar-se de que o departamento proporcione aos hóspedes serviço de qualidade e trabalho em equipe, satisfazendo ou ultrapassando as expectativas dos mesmos; Acompanhar as tendências do mercado e recomendar as medidas adequadas a serem tomadas para manter a posição competitiva e rentabilidade das operações; Utilizar as qualidades de liderança e técnicas de motivação para maximizar a produtividade dos funcionários e a apreciação nos comentários dos hóspedes; Preparar relatórios, quando necessário, para desenvolver novas informações que melhorem as decisões gerenciais a avaliação crítica das atividades de trabalho. DAVIES (2000, p.290)

Já no Guia das Profissões Hoteleiras do SENAC – OIT (1980), as competências da função de chef de cozinha são divididas em tarefas.

A – Tarefas de administração e direção.

Supervisão e direção de pessoal:

- Dirigir e supervisionar as atividades do pessoal de cozinha por meio de ordens claras e precisas;
- Administrar o trabalho dos chefes de setores distribuindo responsabilidades e competências;
- Organizar as reuniões regulares com funcionários;
- Organizar o treinamento formal e treinar o pessoal no ambiente de trabalho ou em conjunto com o departamento de treinamento (gerencia de RH);
- Resolver situações de emergência;
- Cuidar da segurança em geral (física e patrimonial);
- Participar dos processos de seleção da sua área;
- Explicar e informar a equipe acerca dos cardápios;

Qualidade dos produtos,

Preparo correto,

Apresentação;

- Aumentar a produtividade pela motivação da equipe.
- Planejamento:
 - Organizar o trabalho de uma cozinha em função dos serviços e atividades;
 - Preparar plano de trabalho e escala de revezamento de pessoal;
 - Elaborar cardápios (menus e sugestões);
 - Obedecer aos critérios definidos de porções e pesos;
 - Elaborar fichas técnicas de receitas e custos;
 - Ajudar na elaboração e descrição de cargos e funções;
 - Participar de reuniões de planejamento ou reformas das áreas físicas.
- Previsão e controle:
 - Planejar e avaliar as atividades e resultados da cozinha por meio de relatórios;
 - Participar dos inventários e controles na cozinha;
 - Autorizar a compra ou requisição de produtos;
 - Controlar os produtos comprados na hora do recebimento, verificando se as matérias-primas encomendadas foram entregues;
 - Supervisionar a estocagem e conservação dos produtos;
 - Controlar o desempenho financeiro do seu setor;
 - Controlar a qualidade e a apresentação dos pratos preparados na cozinha.

B – Tarefas de execução;

Regra geral, e levando em conta as responsabilidades e atribuições do cargo, o chef de cozinha (Chef executivo) não desempenha costumeiramente tarefas de produção de alimentos, a não ser em situações excepcionais, como:

- Criação de nova receita.
- Definição e acerto de um prato especial que marque seu desempenho profissional.
- Acabamento de prato para qual julgue dever empenhar-se pessoalmente;
- Preparo de pratos utilizando técnicas especiais de cocção;
- Apresentações especiais de pratos;

- Organização e montagem de mesas de bufê.

Para o desempenho dessas atividades, o domínio das técnicas de trabalho de cozinha, no seu nível mais elevado é indispensável. Para tanto, as qualificações exigidas são:

- Formação profissional comprovada com experiência de vários anos e preferencialmente em empresas das mais variadas abrangências;
- Capacidade de gerenciamento;
- Senso de relações humanas, de organização, de iniciativa;
- Espírito de liderança.

CHON e SPARROWE (2003, p.201), afirmam que “[...] o chef é um especialista em culinária, supervisor, gerente e chef dos funcionários da equipe de indivíduos especializados e talentosos que trabalham no estabelecimento”.

Para BECK (2005, p.37): “Atualmente, os chefs são considerados verdadeiros *managers*: além de saber cozinhar, deve cuidar do recrutamento do pessoal e da gestão financeira do local no qual trabalham”.

Até o momento percebe-se que as tarefas ou atribuições do cargo de *chef* de cozinha baseiam-se nas habilidades dos gestos culinários, na gestão administrativa e financeira da cozinha.

Por outro lado, algumas das competências mais relacionadas com as atitudes são esperadas de um chef de cozinha, BECK (2005, p.37) cita: [...] O chef de cozinha com sua técnica e sua criatividade, personaliza o restaurante em que trabalha, proporcionando-lhe importância e fama.

Percebemos, através dos relatos de BARRETO (2000), TEICHMANN (2000), CHON e SPARROWE (2003), DAVIES (2000) e BECK (2005), que são essenciais ao cargo de chef de cozinha, competências que vão além das habilidades técnicas, isto é, do ato de cozinhar e envolvem outras nuances do cargo como gestão de pessoas, administração financeira e cultura geral.

CAPITULO 2

ENSINO SUPERIOR EM GASTRONOMIA

Neste capítulo discorre-se brevemente sobre o histórico do ensino de gastronomia no Brasil, a legislação brasileira para o ensino superior e especificamente o curso tecnólogo em gastronomia inserido na área de Hospitalidade e Lazer, um dos dez eixos tecnológicos do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia. Também foram mapeadas as instituições ofertantes do curso no estado de São Paulo através de consulta ao cadastro do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira, órgão ligado ao Ministério da Educação.

2.1 Breve História do ensino de Gastronomia no Brasil

Até pouco tempo atrás a gastronomia (culinária) no Brasil circunscrevia-se as refeições servidas em casa, ligadas as famílias e as mães, restrita ao âmbito familiar, e aos poucos e modestos restaurantes existentes que se valiam da experiência de seus donos, geralmente imigrantes que se estabeleciam com casas típicas (cantinas, rotisseries, bistrôs e choperias).

“As praticas culinárias se situam na mais elementar da vida cotidiana, no nível mais necessário e mais desprezado. Ao mesmo tempo esse trabalho é considerado monótono e repetitivo, desprovido de inteligência e de imaginação, e mantido fora do campo do saber, negligenciando-se nos programas escolares de educação dietética” (GIARD, 1986, p.212)

No Brasil, principalmente a partir dos anos 1960, alguns cursos de culinária ministrados por culinaristas patrocinadas por empresas do setor alimentício era o mais próximo que se podia chamar de formação em gastronomia, conforme expõe BARRETO e SENRA (2001): “Até meados dos anos 1960 reinavam absolutos os centros culinários formados nessa ótica, os quais desenvolviam suas atividades no foco da dona de casa, preocupada em habilitar-se, visando à complementação da renda familiar ou o aprimoramento de seus “pendores” domésticos”.

Foram famosos, também, livrinhos de receitas e dicas de alimentação e nutrição distribuídos por tradicionais marcas alimentícias (Mayzena, Leite Moça, Açúcar União, Fermento Royal) bem como, a partir da década de 1950, as publicações dos fabricantes de nossos primeiros eletrodomésticos.

Durante mais de 30 anos, Ofélia Ramos Anunciato, ensinou gastronomia na TV, após breve carreira iniciada em 1958 publicando receitas nos jornais A Tribuna (Santos) e A Gazeta (São Paulo). Publicou, também, “O grande livro da cozinha maravilhosa de Ofélia” com mais de 1200 receitas e 13 edições até 1998, pela Cia. Melhoramentos de São Paulo. Desde as décadas de 40 e 50 a revista “O Cruzeiro” mantinha uma seção de culinária (“Lar, Doce Lar) em suas páginas e a partir de 1940, sucessivas reedições do livro “Dona Benta – Comer Bem (76 edições e mais de um milhão de exemplares até hoje) passaram pelas mãos das donas de casa.

Também muito conhecido foi o livro de Helena Sangirardi “Alegria de Cozinhar”, traduzido do “The Joy of Cooking” herança inglesa da cozinha americana.

No final do período conhecido como o Estado Novo (1937 a 1945), as diretrizes governamentais com relação à educação deram ênfase a formação técnica e profissionalizante. Assim, criou-se em 1942 o SENAI (Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial) e, em 1946, o SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial) este com forte vocação para o ensino e treinamento nas áreas de hotelaria e gastronomia.

A partir dos anos 1960, o SENAC-SP já capacitava garçons e, a partir de 1964, passou a formar, também, profissionais de cozinha, barman, porteiro, camareira, recepcionista e secretária de administração e restaurantes, na Escola Lauro Cardoso de Almeida, na Rua 24 de Maio, São Paulo. No final dos anos de 1960, por meio da cessão em comodato pelo governo do estado do Grande Hotel de Águas de São Pedro e convênios firmados com escolas internacionais (o *Lycée Technique Hôtelier Jean Drouant*, da França e a *Ecole Hôtelière de Lausanne*, da Suíça), a oferta de cursos nessa área se amplia e intensifica

Em 1976, com a formalização de diversos convênios com escolas internacionais reconhecidas por sua excelência no ensino na área de serviços de Turismo e Hospitalidade e a cooperação da OIT (Organização Internacional do Trabalho), foi criado o Centro de Educação em Turismo e Hotelaria (CEATEL) do SENAC. Em 1995 o Grande Hotel amplia seus cursos oferecendo o curso de

Cozinheiro – Chef Internacional, em convênio com o The Culinary Institute of America.

Durante a ditadura militar, período entre 1964 e 1985, as políticas para educação visavam a “democratização do ensino”, e, com a reforma universitária de 1968, e dada grande ênfase aos cursos superiores com a expansão da oferta pela iniciativa privada, uma vez que o governo não tinha condições de atender a demanda nas instituições públicas (BARRETO, 2004. P.15 e 16)

A criação da EMBRATUR¹⁵ (Empresa Brasileira de Turismo) em 1966 e os grandes investimentos da iniciativa privada em estrutura hoteleira na década de 1970¹⁶ fazem surgir a demanda de mão de obra qualificada para o setor de turismo e a criação dos primeiros cursos superiores nessa área, a partir do bacharelado em turismo criado em 1971 pela Faculdade de Turismo do Morumbi, atual Universidade Anhembi Morumbi, em São Paulo (SP). Já os cursos superiores em hotelaria surgem no final dessa década com a iniciativa do curso de Tecnologia em Hotelaria da Universidade de Caxias do Sul (Rio Grande do Sul), em 1978.

Mas a preocupação com a formação profissional em gastronomia é mais tardia e só aparece no final dos anos 1990, tanto por parte de estudiosos quanto de profissionais. Conforme relata a historiadora Maria Leonor de Macedo Soares Leal:

“Outro ponto importante e sua formação profissional. Ele precisa de muito estudo e de muitos anos de trabalho e experiência, para adquirir um amplo conhecimento de cozinha, tanto popular como clássica. E o contato com essas cozinhas que dará a ele a possibilidade de criar algo fino e sofisticado” (LEAL, 1998. p.130)

O chef francês radicado no Brasil desde os anos 1980, Laurent Suadeau, também esclarece a importância da formação universitária na área:

“A formação de novos cozinheiros é um assunto que merece atenção pelas variantes envolvidas...O desenvolvimento de novos produtos e equipamentos para cozinha certamente vai exigir a contrapartida de cozinheiros com preparo tecnológico e cultural adequado. Nesse sentido, os jovens saídos das escolas representam papel fundamental”. (SUADEAU, 2004, p. 76)

¹⁵ Atual Instituto Brasileiro de Turismo que conserva a sigla EMBRATUR.

¹⁶ Período de forte crescimento econômico conhecido como “o milagre econômico brasileiro”.

Nos últimos anos o mercado do setor gastronômico vem-se mostrando bastante atrativo. Esse movimento se inicia na década de 1980 com a abertura da economia e conseqüente importação de produtos alimentícios desconhecidos; nessa esteira chefs estrangeiros, principalmente europeus, vem ao Brasil e assumem restaurantes da rede hoteleira.

“Aqui no Brasil, muitos chefs franceses acabaram se radicando no país, a frente das cozinhas dos melhores restaurantes do país, como foi o caso de Paul Bocuse, Laurent e Troisgros” (LEAL, 1998, p.100)

Com o aparecimento destes chefs na mídia, a profissão ganha status e torna-se atraente aos jovens que tem visto neste setor a oportunidade de fazer carreira e obter sucesso.

A jornalista Marcela Centofanti, em matéria na revista Veja São Paulo, de 29/11/1996, afirma que as cozinhas paulistanas passaram por enormes transformações nos últimos dez anos e os cozinheiros passaram a ser tratados como celebridades:

“Na ultima década a cozinha paulista sofreu uma espécie de revolução..nenhuma mudança, no entanto, foi tão surpreendente quanto a que ocorreu com os chefs. Os cozinheiros ganharam status de celebridade. E assim, quase com a mesma velocidade com que o creme de leite se transforma em chantilly, foram parar em programas de TV, colunas sociais e capas de revista...Influenciada pelo brilho dos mestres-cucas famosos, uma legião de jovens vislumbra trilhar carreira frente as panelas” (CENTOFANTI, 2006)

Na década de 1990 o mercado brasileiro abre as portas para inúmeras áreas de atuação para chefs, o que incentiva o surgimento de cursos de especialização e profissionalização oferecidas por escolas técnicas profissionalizantes e universidades.

O crescimento dos cursos de gastronomia vem ocorrendo principalmente a partir de meados desta década, associado tanto ao crescimento de diferentes empreendimentos de alimentação e bebidas, bem como a valorização da gastronomia, da profissão de cozinheiro e de chef de cozinha. Esse fenômeno ocorreu em outros países e foi registrado pelo jornalista Michael Ruhlman, em matéria publicado nos Estados Unidos:

[...] mesmo assim, nos últimos cinquenta anos, e mais ainda nas duas últimas décadas, o cenário da culinária tinha explodido. Cozinheiros tinham se tornado chefs, e chefs tinham se tornado celebridades. Proliferavam revistas especializadas em alimentos. Programas de rádio nacionais e locais, dedicados à alimentação enchiam o ar nos fins de semana. Uma rede de televisão inteira fora criada para exibir programas sobre alimentos e culinária, 24 horas por dia. Havia restaurantes que estavam se tornando tão famosos quanto espetáculos da Broadway. E o trabalho em si – no passado, tarefa das classes mais baixas – tinha virado moda. Pais, antigamente orgulhosos de dizer que seu filho tinha entrado na faculdade de direito, agora se vangloriavam de seu filho estar na escola de culinária. (RUHLMANL, 2007, p.24-25)

Esse crescimento no interesse e aumento da oferta de cursos de gastronomia, no Brasil, é mostrado em matéria da revista *Veja*, de 10/03/1999, da repórter Aida Veiga, cujo título é: “Diploma heterodoxo – Novos cursos superiores mostram que há futuro fora das carreiras tradicionais”, citando o curso de gastronomia da Universidade Anhembi Morumbi, entre outros:

“Que tal fazer carreira trabalhando exatamente no que gosta de fazer e, ainda por cima, agradar a papai e mamãe [...] Várias instituições de ensino superior no Brasil estão inaugurando cursos, com direito a diploma universitário e tudo, para essas profissões que até pouco tempo atrás eram vistas como coisa de gente pouco chegada a estudo. (VEIGA, 1999)

No entanto, não se pode vislumbrar a formação imediata de *chefs*, como lembra o *Chef* Alex Atala, do restaurante D.O.M.¹⁷:

O impulso extraordinário das faculdades de gastronomia, no Brasil, a partir da década de 1990, criou, entre nós, a falsa idéia de que um chef é alguém que simplesmente obtém um diploma em cursos de nível superior. É claro que muitos jovens formandos serão chefs e se notabilizarão a frente de seus restaurantes, mas o fato de serem diplomados não os torna imediatamente chefs. (ATALA e DÓRIA, 2008, p.177)

Comparada com as experiências no exterior, o ensino de gastronomia no Brasil não tem a tradição de escolas internacionais como a centenária *Le Cordon*

¹⁷ Esse restaurante foi classificado em 2011 em 7º lugar na lista dos cinquenta melhores restaurantes do mundo, segundo a revista norte-americana *Restaurant Magazine* (<http://www.theworlds50best.com>)

Bleu de Paris, fundada em 1895 ou o CIA – *Culinary Institute of America*, fundada em 1946 nos EUA.

Os primeiros cursos de gastronomia foram oferecidos na modalidade seqüencial, conforme mostra a quadro 1: na Universidade Anhembi Morumbi em 1999 e no Centro Universitário das Faculdades Metropolitanas Unidas em 2000.

O próprio curso da Universidade Anhembi Morumbi, segundo seu Projeto Pedagógico, contou com uma “assessoria Técnico-pedagógica de profissionais pertencentes às instituições de ensino superior como: The Culinary Institute of America – CIA e California Culinary Academy – CCA”. (PROJETO PEDAGOGICO, 2007)

Além disso, visitas à diversas escolas de renome internacional nos Estados Unidos (California Culinary Academy – CCA, The Culinary Institute of America – CIA, Johnson & Wales University – College of Culinary Arts, The French Culinary Institute – Le Cordon Bleu, The Institute of Culinary Education), Na França (École Supérieure de Cuisine Française e Le Cordon Bleu Paris - Academie d'Art Culinaire), na Suíça (Les Roches Swiss Hotel Association School Of Hotel Management, École Hoteliere de Lausanne, Hotelfachschule Heidelberg - Fachschule für Hotellerie und Gastronomie), no Chile (INACAP y Universidad Tecnológica de Chile), Na Argentina (Instituto de Gastronomía Profesional Mausi Sebess) ajudaram a planejar e conceber o espaço físico necessário para a realização das aulas e idealizar o primeiro currículo do curso, adaptando-o à realidade do país e normativas educacionais vigentes à época.

IES	Local	Modalidade	Início
Universidade Anhembi Morumbi (UAM)	São Paulo (SP)	Sequencial	1999
Centro Universitário das Faculdades Metropolitanas Unidas (FMU)	São Paulo (SP)	Sequencial	2000

Quadro 1- Instituições pioneiras no ensino superior de gastronomia no Brasil

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

2.2 Legislação Brasileira para a educação profissional e o ensino superior

No Brasil, o ensino superior em nível de graduação pode ser oferecido nas seguintes modalidades: bacharelado, licenciatura e tecnologia. Os bacharelados são tidos como cursos de graduação plena e oferecem conhecimento amplo com embasamento teórico para a formação profissional. Os de licenciatura dirigem-se à formação de professores, com foco em conhecimentos de didática, desenvolvimento humano e processo de aprendizagem. Os de tecnologia são centrados na prática profissional e no desenvolvimento de tecnologias e dirigem-se a formações específicas.

Além desses tem-se no ensino superior os cursos seqüenciais, dirigidos à obtenção ou atualização de qualificações técnicas, profissionais ou acadêmicas, ampliando seus conhecimentos em um dado campo do saber.

A figura 1 abaixo apresenta as modalidades de ensino no Brasil, desde o ensino infantil aos cursos de pós-graduação *Stricto Sensu*.

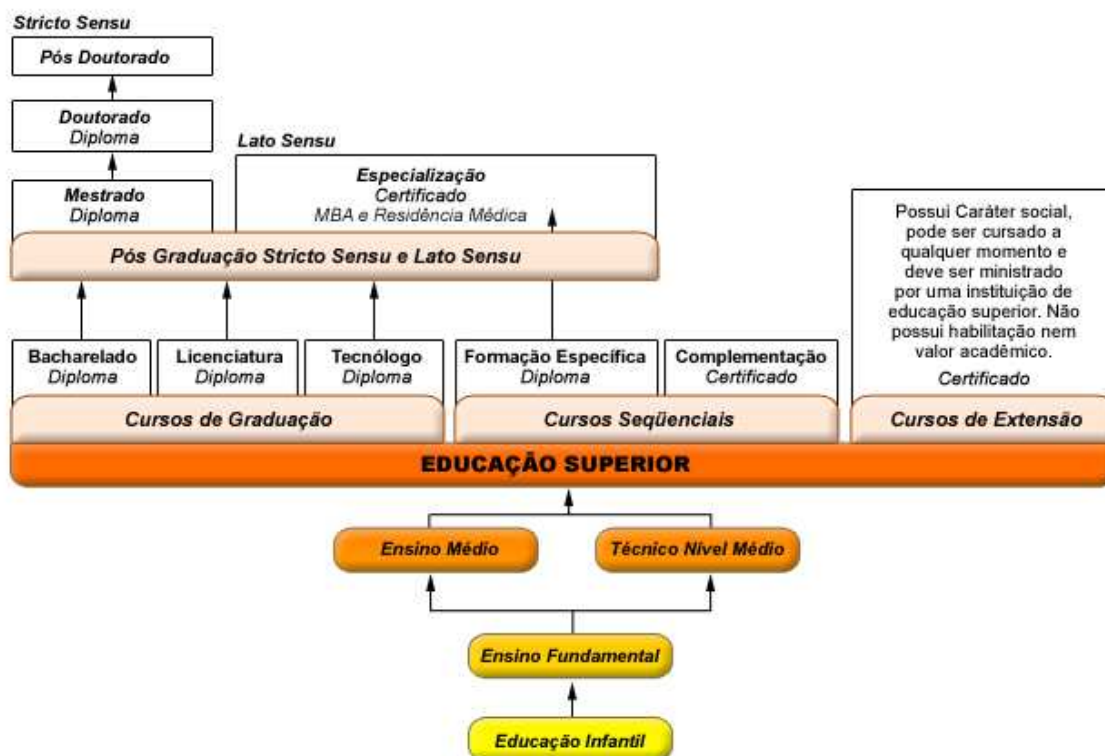


Figura 1 - Modalidades de ensino no Brasil

Fonte: Ministério da Educação, 2011

Todos os cursos de nível superior são regulamentados pela lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - LDB (Lei nº9394/96, de 20/12/1996, publicada no Diário Oficial da União - DOU em 23/12/1996), que no Capítulo III, artigo 39, dispõe que: a educação profissional, integrada a diferentes formas de educação, ao trabalho, à ciência e à tecnologia, deve conduzir ao permanente desenvolvimento de aptidões para a vida produtiva.

Ainda sobre a educação Profissional, a LDB, nos artigos 39 a 42 e o Decreto nº 2208/07 de 17/04/1997, regulamentam e estabelecem três níveis: o básico, o técnico e o tecnológico. O básico é destinado a jovens e adultos, independentemente de sua escolaridade e não requer regulamentação curricular; o nível técnico se destina à jovens e adultos que estejam cursando ou tenham concluído o ensino médio; o nível tecnológico se dá no universo da educação superior e se constitui como um curso de graduação.

Os cursos superiores de tecnologia são regidos pelas Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos Tecnológicos e são normatizados pela Resolução CNE/CP nº 3, de 18/12/2002, publicada do DOU em 23/12/2002. Essa resolução define em seu artigo 1º, que: “A educação profissional de nível tecnológico, integrada às diferentes formas de educação, ao trabalho, à ciência e à tecnologia, objetiva garantir aos cidadãos o direito à aquisição de competências profissionais que os tornem aptos para a inserção em setores profissionais nos quais haja utilização de tecnologias”.

É fundamental reconhecer que os profissionais advindos dos cursos de tecnologias não são técnicos, segundo o artigo 2º das DCN's para os cursos superiores de tecnologia, os cursos deverão:

- a) incentivar o desenvolvimento da capacidade empreendedora e da compreensão do processo tecnológico, em suas causas e efeitos;
- b) incentivar a produção e a inovação científico-tecnológica, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho;
- c) desenvolver competências profissionais tecnológicas, gerais e específicas, para a gestão de processos e a produção de bens e serviços;
- d) propiciar a compreensão e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias;

- e) promover a capacidade de continuar aprendendo e de acompanhar as mudanças nas condições de trabalho, bem como propiciar o prosseguimento de estudos em cursos de pós-graduação;
- f) adotar a flexibilidade, a interdisciplinaridade, a contextualização e a atualização permanente dos cursos e seus currículos;
- g) garantir a identidade do perfil profissional de conclusão de curso e da respectiva organização curricular.

Os cursos superiores de tecnologia são cursos de graduação e tem características especiais. Sua organização curricular deverá ser direcionada ao desenvolvimento de competências profissionais e aplicação de tecnologias que promovam o desenvolvimento ou o aprimoramento na área específica sendo, portanto, focado e devendo priorizar práticas pedagógicas direcionadas para a ação.

O Decreto nº 5773/06, de 09/05/2006 que regulamenta as instituições de ensino superior. No artigo 27, sobre os critérios para oferta dos cursos superiores de tecnologia aponta que a instituição que quiser iniciar um curso superior de tecnologia deve solicitar a autorização na Secretaria de Educação Média e Tecnológica (SEMTEC) do Ministério da Educação. A exceção são as Universidades e Centros Universitários que têm autonomia para abrir esses cursos. A autorização para o funcionamento do curso só é concedida após a análise técnica dos projetos e uma visita verificadora, que é realizada por uma comissão de, no mínimo, três membros, que avalia as condições de oferta do curso. A comissão analisa três aspectos: A organização curricular do curso, a infra-estrutura física e o corpo docente.

Já o reconhecimento ou renovação de reconhecimento são normatizados pelo Decreto 3.860/2001, de 09/07/2001 que dispõe sobre a organização do ensino superior. A avaliação dos cursos e instituições e pela Portaria nº 4.361, de 29/12/2004, publicada no DOU nº251, de 30/12/2004 que dispõe entre outros, dos processos de reconhecimento e renovação de reconhecimento dos cursos superiores.

Na prática, a IES deverá protocolar o pedido de reconhecimento ou de renovação de reconhecimento dos cursos (preenchimento de formulário eletrônico) quando os mesmos completarem 50% do tempo de integralização de seu projeto curricular.

A avaliação será realizada no local de funcionamento do curso (visita *in loco*) por uma comissão de especialistas. A visita consiste em checar as informações e muitas vezes conversar com o corpo docente e discente, e considerará através da análise de documentação o seguinte:

I - organização didático-pedagógica; isto é, o plano de desenvolvimento institucional – PDI, o estatuto, o regimento interno e a proposta dos projetos pedagógicos do curso em questão;

II - corpo docente, considerando principalmente a titulação, a experiência profissional, a estrutura da carreira, a jornada de trabalho e as condições de trabalho;

III- adequação das instalações físicas gerais e específicas, tais como laboratórios e outros ambientes e equipamentos integrados ao desenvolvimento do curso; e

IV - bibliotecas, com atenção especial para o acervo especializado, inclusive o eletrônico, para as condições de acesso às redes de comunicação e para os sistemas de informação, regime de funcionamento e modernização dos meios de atendimento.

O mesmo Decreto nº 5773/06, de 09/05/2006 lança o Catalogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia que abrange as denominações, perfil do egresso, carga horária mínima e infra-estrutura mínima exigida para os cursos tecnológicos.

Conforme o Catalogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, os 13 eixos tecnológicos e seus respectivos cursos são:

1. *Ambiente e saúde* (Gestão Ambiental, Gestão Hospitalar, Oftálmica, Radiologia, Saneamento Ambiental, Sistemas Biomédicos)
2. *Apoio escolar* (Processos escolares)
3. *Controles e processos industriais* (Automação Industrial, Eletrônica Industrial, Eletrotécnica Industrial, Gestão da Produção Industrial, Manutenção de Aeronaves, Manutenção Industrial, Mecânica de Precisão, Mecatrônica Industrial, Processos Ambientais, Processos Metalúrgicos, Processos Químicos, Sistemas Elétricos)
4. *Gestão e negócios* (Comércio Exterior, Gestão Comercial, Gestão da Qualidade, Gestão de Cooperativas, Gestão de Recursos Humanos, Gestão

Financeira, Gestão Pública, Logística, Marketing, Negócios Imobiliários, Processos Gerenciais, Secretariado

5. *Hospitalidade e lazer* (Eventos, Gastronomia, Gestão Desportiva e de Lazer, Gestão de Turismo, Hotelaria)

6. *Informação e comunicação* (Análise e Desenvolvimento de Sistemas, Banco de Dados, Geoprocessamento, Gestão da Tecnologia da Informação, Gestão de Telecomunicações, Jogos Digitais, Redes de Computadores, Redes de Telecomunicações, Segurança da Informação, Sistemas de Telecomunicações, Sistemas para Internet, Telemática)

7. *Infraestrutura* (Agrimensura, Construção de Edifícios, Controle de Obras, Estradas, Gestão Portuária, Material de Construção, Obras Hidráulicas, Pilotagem Profissional de Aeronaves, Sistemas de Navegação Fluvial, Transporte Aéreo, Transporte Terrestre)

8. *Militar* (Comunicações Aeronáuticas, Fotointeligência, Gerenciamento de Tráfego Aéreo, Gestão e Manutenção Aeronáutica, Meteorologia Aeronáutica, Sistemas de Armas)

9. *Produção alimentícia* (Agroindústria, Alimentos, Laticínios, Processamento de Carnes, Produção de Cachaça, Viticultura e Enologia)

10. *Cultura e design* (Comunicação Assistiva, Comunicação Institucional, Conservação e Restauro, Design de Interiores, Design de Moda, Design de Produto, Design Gráfico, Fotografia, Produção Audiovisual, Produção Cênica, Produção Cultural, Produção Fonográfica, Produção Multimídia, Produção Publicitária)

11. *Produção Industrial* (Biocombustíveis, Construção Naval, Fabricação Mecânica, Papel e Celulose, Petróleo e Gás, Polímeros, Produção de Vestuário, Produção Gráfica, Produção Joalheira, Produção Moveleira, Produção Sucroalcooleira, Produção Têxtil)

12. *Recursos naturais* (Agroecologia, Agronegócio, Aquicultura, Cafeicultura, Horticultura, Irrigação e Drenagem, Produção de Grãos, Produção Pesqueira, Rochas Ornamentais, Silvicultura)

13. *Segurança* (Gestão de Segurança Privada, Segurança no Trabalho, Segurança no Trânsito, Segurança Pública, Serviços Penais)

Apesar do Catálogo Nacional dos Cursos Superiores estabelecerem diretrizes para orientação e elaboração do Projeto Pedagógico dos cursos de tecnologia as mesmas estão aquém em quantidade de informações e detalhamento do que os oferecidos pelas DCN's para os cursos de Bacharelado em Turismo e Hotelaria, áreas afins da gastronomia.

De acordo com os Pareceres CNE/CES nº146, de 03/04/02, nº 288, de 06/11/03 e nº 188, de 07/07/04, as DCN's para os cursos de Turismo e Hotelaria, constam dos seguintes itens: Perfil desejado do formando, competências e habilidades e conteúdos curriculares. Para o curso de Turismo, por exemplo, temos:

- Perfil Desejado do Formando

Quanto ao perfil desejado, o curso de graduação em Turismo deverá oportunizar a formação de um profissional apto a atuar em mercados altamente competitivos e em constante transformação, cujas opções possuem um impacto profundo na vida social, econômica e no meio ambiente, exigindo uma formação ao mesmo tempo generalista, no sentido tanto do conhecimento geral, das ciências humanas, sociais, políticas e econômicas, como também de uma formação especializada, constituída de conhecimentos específicos, sobretudo nas áreas culturais, históricas, ambientais, antropológicas, de Inventário do Patrimônio Histórico e Cultural, bem como o agenciamento, organização e gerenciamento de eventos e a administração do fluxo turístico.

- Competências e Habilidades

O curso de graduação em Turismo deve possibilitar formação profissional que revele, pelo menos, as seguintes competências e habilidades:

- compreensão das políticas nacionais e regionais sobre turismo;
- utilização de metodologia adequada para o planejamento das ações turísticas, abrangendo projetos, planos e programas, com os eventos locais, regionais, nacionais e internacionais;
- positiva contribuição na elaboração dos planos municipais e estaduais de turismo;
- domínio das técnicas indispensáveis ao planejamento e à operacionalização do Inventário Turístico, detectando áreas de novos negócios e de novos campos turísticos e de permutas culturais;
- domínio e técnicas de planejamento e operacionalização de estudos de viabilidade econômico-financeira para os empreendimentos e projetos turísticos;
- adequada aplicação da legislação pertinente;
- planejamento e execução de projetos e programas estratégicos relacionados com empreendimentos turísticos e seu gerenciamento;
- intervenção positiva no mercado turístico com sua inserção em espaços novos, emergentes ou inventariados;
- classificação, sobre critérios prévios e adequados, de estabelecimentos prestadores de serviços turísticos, incluindo meios de hospedagens, transportadoras, agências de turismo, empresas promotoras de eventos e de outras áreas, postas com segurança à disposição do mercado turístico e de sua expansão;
- domínios de técnicas relacionadas com a seleção e avaliação de informações geográficas, históricas, artísticas, esportivas, recreativas e de entretenimento, folclóricas, artesanais, gastronômicas, religiosas, políticas e outros traços culturais, como diversas formas de manifestação da comunidade humana;
- domínio de métodos e técnicas indispensáveis ao estudo dos diferentes mercados turísticos, identificando os prioritários, inclusive para efeito de oferta adequada a cada perfil do turista;
- comunicação interpessoal, intercultural e expressão correta e precisa sobre aspectos técnicos específicos e da interpretação da realidade das organizações e dos traços culturais de cada comunidade ou segmento social;

- utilização de recursos turísticos como forma de educar, orientar, assessorar, planejar e administrar a satisfação das necessidades dos turistas e das empresas, instituições públicas ou privadas, e dos demais segmentos populacionais;
- domínio de diferentes idiomas que ensejem a satisfação do turista em sua intervenção nos traços culturais de uma comunidade ainda não conhecida;
- habilidade no manejo com a informática e com outros recursos tecnológicos;
- integração nas ações de equipes interdisciplinares e multidisciplinares interagindo criativamente nos diferentes contextos organizacionais e sociais;
- compreensão da complexidade do mundo globalizado e das sociedades pós-industriais, onde os setores de turismo e entretenimento encontram ambientes propícios para se desenvolverem;
- profunda vivência e conhecimento das relações humanas, de relações públicas, das articulações interpessoais, com posturas estratégicas para o êxito de qualquer evento turístico;
- conhecimentos específicos e adequado desempenho técnico-profissional, com humanismo, simplicidade, segurança, empatia e ética.

- Conteúdos Curriculares

Os cursos de graduação em Turismo deverão contemplar, em seus projetos pedagógicos e em sua organização curricular, conteúdos que atendam aos seguintes eixos interligados de formação:

I – Conteúdos Básicos: estudos relacionados com os aspectos Sociológicos, Antropológicos, Históricos, Filosóficos, Geográficos, Culturais e Artísticos, que conformam as sociedades e suas diferentes culturas;

II – Conteúdos Específicos: estudos relacionados com a Teoria Geral do Turismo, Teoria da Informação e da Comunicação, estabelecendo ainda as relações do Turismo com a Administração, o Direito, a Economia, a Estatística e a Contabilidade, além do domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira;

III – Conteúdos Teórico-Práticos: estudos localizados nos respectivos espaços de fluxo turístico, compreendendo visitas técnicas, inventário turístico, laboratórios de aprendizagem e de estágios.

Nota-se que as DCN's para o curso de turismo contemplam informações bastante relevantes e detalhadas, fornecendo subsídios para a construção de

um projeto pedagógico coerente com as necessidades desejadas na formação deste profissional.

2.3 O curso Tecnólogo em Gastronomia

Conforme o Catalogo Nacional de Cursos Superiores, o curso Tecnólogo em Gastronomia está inserido no eixo tecnológico de hospitalidade e lazer:

Compreende tecnologias relacionadas aos processos de recepção, entretenimento e interação. Abrange os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes à hospitalidade e ao lazer. As atividades compreendidas neste eixo referem-se ao lazer, relações sociais, turismo, eventos e gastronomia, integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais. A pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção mercadológica, marketing e coordenação de equipes são elementos comuns deste eixo. (Brasil, 2010, p.43)

O mesmo Catalogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, indica assim o perfil do egresso do curso Tecnólogo em Gastronomia:

O Tecnólogo em Gastronomia concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais [...]. O domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes, além da criatividade e atenção à qualidade são essenciais nessa profissão, onde o alimento é uma arte. (Brasil, 2010, p.45).

A atuação do egresso dos cursos superiores em gastronomia não se restringe apenas as práticas operacionais, isto é, ao trabalho diretamente na cozinha. Sua atuação pode ser estendida ao salão, nas funções de garçon, *maitre*¹⁸, *sommelier*,¹⁹ barista²⁰, barman, gestor e comprador nos diversos empreendimentos gastronômicos como restaurantes comerciais, de hotéis, industriais, de hospitais, bares, pizzarias, rosticerias, padarias, confeitarias, buffets

¹⁸ *Maitre*: Coordenador dos serviços no salão

¹⁹ *Sommelier*: Expert no serviço de bebidas, especificamente vinhos.

²⁰ Barista: Profissional especializado em cafés de alta qualidade.

etc. Ainda, outras áreas a serem exploradas são as de consultoria, *personal chef*²¹, magistério, fotografia e/ou *food designer*²², vendas em *food service* (fornecimento de insumos e soluções, prestados por empresas ou indústrias de alimentação, para o mercado de alimentação fora do lar).

A carga horária mínima estabelecida pelo Catalogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia é de 1600 horas e a infraestrutura recomendada é Biblioteca incluindo acervo específico e atualizado, Cozinha fria e quente, Laboratório de bebidas, Laboratório de informática com programas específicos, laboratório de panificação e confeitaria, Restaurante didático.

2.4 Evolução e mapeamento dos cursos superiores de gastronomia no Brasil

Segundo BELCULFINE (2007), baseado no Cadastro Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira havia no Brasil, em maio de 2007, 54 cursos de Tecnologia em Gastronomia, distribuídos da seguinte forma: 2 na região Norte, 6 na região Nordeste, 8 na região Centro-Oeste, 23 no Sudeste e 10 no Sul.

Percebia-se, à época, uma grande concentração de cursos de Tecnologia nas regiões Sudeste e Sul, especificamente em Santa Catarina e São Paulo.

RODRIGUES, BELCULFINE e JHUN (2009), baseados no mesmo cadastro utilizado por BELCULFINE em 2007, levantaram a existência de 85 cursos de Tecnologia em Gastronomia assim distribuídos: 3 na região Norte, 13 na região Nordeste, 10 na região Centro-Oeste, 46 na região Sudeste e 13 na região Sul.

Atualizados em 2010, os dados são os seguintes: região Norte com 3 cursos, Nordeste 20, 10 na região Centro-Oeste, 35 no Sudeste e 18 no Sul.

A tabela 1, abaixo, mostra a distribuição dos cursos nas pesquisas citadas acima e atualizadas em 2010 pelo autor.

²¹ *Personal Chef*: termo que define as funções de um chef particular, isto é, um chef especialista em pequenos eventos particulares, desenvolvendo e servindo um cardápio criado com exclusividade.

²² *Food Designer*: termo que define o trabalho de elaboração, produções e montagens de pratos para fotos.

	Norte	Nordeste	Centro-Oeste	Sudeste	Sul	Total
2007	2	6	8	23	10	49
2009	3	13	10	46	13	85
2010	3	20	10	35	18	86

Tabela 1 - Distribuição dos cursos de Gastronomia no Brasil

Fonte: elaborado pelo autor, 2010

Percebe-se, em 2010, uma significativa evolução na oferta dos cursos na região nordeste, assim como na região sul do país. Já na região sudeste, precursora dos cursos de gastronomia no país, houve uma redução no número de cursos, o que pode demonstrar uma acomodação na oferta dos cursos.



Figura 2 - Distribuição dos cursos por estado em 2010

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

Dos 86 cursos de Gastronomia ofertados no Brasil, apenas 16 são reconhecidos pelo MEC. O reconhecimento é obtido após visita “in loco” e avaliação conforme discorrido no âmbito do capítulo 2.

O quadro 2 exibe as IES que tem seus cursos superiores de tecnologia em gastronomia reconhecidos pelo MEC e a data de início dos mesmos. O curso

pioneiro é o da Universidade Anhembi Morumbi em 1999, os demais têm início entre os anos de 2001 e 2005.

IES	INICIO DE FUNCIONAMENTO
UNISINOS	14/02/2004
UNIVILLE	01/03/2004
FAMEBLU	01/02/2004
CESUMAR	04/08/2003
FNM	02/09/2002
ESTÁCIO BH	26/07/2004
ESTÁCIO RJ	06/08/2003
UMESP	09/02/2005
UNIMEP	14/02/2005
USC	14/02/2005
UNISO	27/01/2005
UNISANTOS	21/02/2005
UAM	02/03/1999
HOTEC	05/02/2002
FAENAC	01/08/2005
SENAC CJ	02/02/2001
SENAC ASP	29/01/2001
SENAC SP	01/08/2004

Quadro 2 - IES e data de início do curso de Tecnologia em Gastronomia

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

O quadro 3 apresenta a data da publicação do Reconhecimento dos cursos nas IES pesquisadas. O primeiro curso reconhecido é o da Universidade Anhembi Morumbi em 2001, as demais IES tem seus cursos reconhecidos entre 2004 e 2009. Doze desses cursos são reconhecidos a mais de 5 anos, os demais (06) tem menos de cinco anos de reconhecimento.

IES	DATA DO RECONHECIMENTO
UNISINOS	07/06/2006
UNIVILLE	26/10/2007
FAMEBLU	24/11/2006
CESUMAR	28/11/2006
FNM	01/04/2005
ESTÁCIO BH	28/11/2004
ESTÁCIO RJ	28/11/2006
UMESP	19/08/2008
UNIMEP	29/11/2009
USC	09/03/2007
UNISO	05/01/2007
UNISANTOS	07/06/2006
UAM	03/10/2001
HOTEC	21/02/2005
FAENAC	05/10/2007
SENAC CJ	26/05/2004
SENAC ASP	15/01/2004
SENAC SP	13/10/2006

Quadro 3 - IES e data do reconhecimento do curso de Tecnologia em Gastronomia

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

Encerra-se o Capítulo 2 com a apresentação das oitenta e seis Instituições de Ensino Superior (Quadro 4), cadastradas no INEP na data da pesquisa (março, 2010), ofertantes do curso de gastronomia, sua tipologia, cidade, estado e modalidade de curso, divididas pelas regiões geográficas brasileiras.

Nota-se que apenas quatro das oitenta e seis IES oferecem seus cursos na modalidade de Bacharelado, sendo que metade deles por instituições privadas e a outra metade por instituições públicas.

REGIÃO		IES	Pub/Privado	Cidade	Estado	Tipo Curso
NORTE	1	CENTRO UNIVERSITÁRIO DE ENSINO SUPERIOR DO AMAZONAS - CIESA	Privado	Manaus	AM	Tecnológico
	2	CENTRO UNIVERSITÁRIO NILTON LINS - UNINILTONLINS	Privado	Manaus	AM	Tecnológico
	3	FACULDADES INTEGRADAS APARÍCIO CARVALHO - FIMCA	Privado	Porto Velho	RO	Tecnológico
NORDESTE	1	CENTRO UNIVERSITÁRIO DO MARANHÃO - UNICEUMA	Privado	São Luís	MA	Tecnológico
	2	CENTRO UNIVERSITÁRIO DA BAHIA - FIB	Privado	Salvador	BA	Tecnológico
	3	CENTRO UNIVERSITÁRIO JORGE AMADO - UNIJORGE	Privado	Salvador	BA	Tecnológico
	4	FACULDADE REGIONAL DA BAHIA - FARB	Privado	Salvador	BA	Tecnológico
	5	FACULDADE RUY BARBOSA – FRBA	Privado	Salvador	BA	Tecnológico
	6	UNIVERSIDADE CATÓLICA DO SALVADOR - UCSAL	Privado	Salvador	BA	Tecnológico
	7	UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA - UFBA	Pública	Salvador	BA	Bacharelado
	8	UNIVERSIDADE SALGADO DE OLIVEIRA - UNIVERSO	Privado	São Gonçalo	RJ	Tecnológico
	9	UNIVERSIDADE SALVADOR – UNIFACS	Privado	Salvador	BA	Tecnológico
	10	FACULDADE NORDESTE – FANOR	Privado	Fortaleza	CE	Tecnológico
	11	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ - IFCE	Pública	Canindé	CE	Tecnológico
	12	FACULDADE DE TECNOLOGIA INTENSIVA - FATECI	Privado	Fortaleza	CE	Tecnológico
	13	UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO	Pública	Recife	PE	Bacharelado
	14	FACULDADE SENAC PERNAMBUCO - SENACPE	Privado	Recife	PE	Tecnológico
	15	FACULDADE MAURÍCIO DE NASSAU - FMN	Privado	Recife	PE	Tecnológico
	16	FACULDADE DOS GUARARAPES – FG	Privado	Jaboatão dos Guararapes	PE	Tecnológico
	17	FACULDADE DE SAÚDE, CIÊNCIAS HUMANAS E TECNOLÓGICAS DO PIAUÍ - NOVAFAPI	Privado	Teresina	PI	Tecnológico
	18	UNIVERSIDADE POTIGUAR – UNP	Privado	Natal	RN	Tecnológico
	19	UNIVERSIDADE TIRADENTES – UNIT	Privado	Aracaju	SE	Tecnológico
	20	FACULDADE SERIGY – FASERGY	Privado	Aracaju	SE	Tecnológico

REGIÃO		IES	Pub/Privado	Cidade	Estado	Tipo Curso
CENTRO-OESTE	1	CENTRO UNIVERSITÁRIO EURO-AMERICANO - UNIEURO	Privado	Brasília	DF	Tecnológico
	2	INSTITUTO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR DE BRASÍLIA - IESB - IESB	Privado	Brasília	DF	Tecnológico
	3	UNIVERSIDADE CATÓLICA DE BRASÍLIA - UCB	Privado	Brasília	DF	Tecnológico
	4	UNIVERSIDADE SALGADO DE OLIVEIRA - UNIVERSO	Privado	São Gonçalo	RJ	Tecnológico
	5	UNIVERSIDADE ESTADUAL DE GOIÁS - UEG	Público	Caldas Novas	GO	Tecnológico
	5	UNIVERSIDADE ESTADUAL DE GOIÁS - UEG	Público	Pirenópolis	GO	Tecnológico
	6	PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS - PUC GOIÁS	Privado	Goiânia	GO	Tecnológico
	7	FACULDADE CAMBURY – CAMBURY	Privado	Goiânia	GO	Tecnológico
	8	CENTRO UNIVERSITÁRIO DE ANÁPOLIS - UNIEVANGÉLICA	Privado	Anápolis	GO	Tecnológico
	9	UNIVERSIDADE ANHANGUERA - UNIDERP - UNIDERP	Privado	Campo Grande	MS	Tecnológico
10	UNIVERSIDADE DE CUIABÁ – UNIC	Privado	Cuiabá	MT	Tecnológico	
SUDESTE	1	FACULDADE NOVO MILÊNIO – FNM	Privado	Vila Velha	ES	Tecnológico
	2	CENTRO UNIVERSITÁRIO VILA VELHA - UVV	Privado	Vila Velha	ES	Tecnológico
	3	UNIVERSIDADE SALGADO DE OLIVEIRA - UNIVERSO	Privado	São Gonçalo	RJ	Tecnológico
	4	FACULDADE ESTÁCIO DE SÁ DE BELO HORIZONTE - FESBH	Privado	Belo Horizonte	MG	Tecnológico
	5	CENTRO UNIVERSITÁRIO DO TRIÂNGULO - UNITRI	Privado	Uberlândia	MG	Tecnológico
	6	CENTRO SUPERIOR DE ENSINO E PESQUISA DE MACHADO - CESEP	Privado	Machado	MG	Sem grau
	7	CENTRO DE ENSINO SUPERIOR DE JUIZ DE FORA - CES/JF	Privado	Juiz de Fora	MG	Tecnológico
	8	UNIVERSIDADE ESTÁCIO DE SÁ - UNESA	Privado	Rio de Janeiro	RJ	Tecnológico
	9	CENTRO UNIVERSITÁRIO AUGUSTO MOTTA - UNISUAM	Privado	Rio de Janeiro	RJ	Tecnológico
	10	UNIVERSIDADE SÃO MARCOS – USM	Privado	Paulínia	SP	Tecnológico
	10	UNIVERSIDADE SÃO MARCOS – USM	Privado	São Paulo	SP	Tecnológico
	11	UNIVERSIDADE PAULISTA – UNIP	Privado	São Paulo	SP	Tecnológico
	12	UNIVERSIDADE METODISTA DE SÃO PAULO - UMESP	Privado	São Bernardo do Campo	SP	Tecnológico
12	UNIVERSIDADE METODISTA DE PIRACICABA - UNIMEP	Privado	Piracicaba	SP	Tecnológico	
13	UNIVERSIDADE GUARULHOS – UNG	Privado	Guarulhos	SP	Tecnológico	

REGIÃO		IES	Pub/Privado	Cidade	Estado	Tipo Curso
SUDESTE	14	UNIVERSIDADE DO VALE DO PARAÍBA - UNIVAP	Privado	São José dos Campos	SP	Tecnológico
	15	UNIVERSIDADE DO SAGRADO CORAÇÃO - USC	Privado	Bauru	SP	Tecnológico
	16	UNIVERSIDADE DE SOROCABA - UNISO	Privado	Sorocaba	SP	Tecnológico
	17	UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO - UNAERP	Privado	Guarujá	SP	Tecnológico
	18	UNIVERSIDADE DE FRANCA - UNIFRAN	Privado	Franca	SP	Tecnológico
	19	UNIVERSIDADE CRUZEIRO DO SUL - UNICSUL	Privado	São Paulo	SP	Tecnológico
	20	UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SANTOS - UNISANTOS	Privado	Santos	SP	Tecnológico
	21	UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI - UAM	Privado	São Paulo	SP	Tecnológico
	22	FACULDADE PASCHOAL DANTAS - FPD	Privado	São Paulo	SP	Tecnológico
	23	FACULDADE MÉTODO DE SÃO PAULO - FAMESP	Privado	São Paulo	SP	Tecnológico
	24	FACULDADE MARIO SCHENBERG - FMS	Privado	Cotia	SP	Tecnológico
	25	FACULDADE DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA, GASTRONOMIA E TURISMO DE SÃO PAULO – HOTECH	Privado	São Paulo	SP	Tecnológico
	26	Faculdade Anhanguera de São Caetano - FAENAC	Privado	São Caetano do Sul	SP	Tecnológico
	27	CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC - SENACSP	Privado	Campos do Jordão	SP	Tecnológico
	27	CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC - SENACSP	Privado	Águas de São Pedro	SP	Tecnológico
	27	CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC - SENACSP	Privado	São Paulo	SP	Tecnológico
	28	CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO - SAO CAMILO	Privado	São Paulo	SP	Tecnológico
	29	CENTRO UNIVERSITÁRIO NOSSA SENHORA DO PATROCÍNIO - CEUNSP	Privado	Itu	SP	Tecnológico
	30	CENTRO UNIVERSITÁRIO MONTE SERRAT - UNIMONTE	Privado	Santos	SP	Tecnológico
	31	CENTRO UNIVERSITÁRIO DO NORTE PAULISTA - UNORP	Privado	São José do Rio Preto	SP	Tecnológico

REGIÃO		IES	Pub/Privado	Cidade	Estado	Tipo Curso
SUDESTE	32	CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOTUPORANGA - UNIFEV	Privado	Votuporanga	SP	Tecnológico
	33	CENTRO UNIVERSITÁRIO DAS FACULDADES METROPOLITANAS UNIDAS - FMU	Privado	São Paulo	SP	Tecnológico
	34	CENTRO UNIVERSITÁRIO BARÃO DE MAUÁ - CBM	Privado	Ribeirão Preto	SP	Tecnológico
	35	CENTRO REGIONAL UNIVERSITÁRIO DE ESPÍRITO SANTO DO PINHAL - UNIPINHAL	Privado	Espirito Santo do Pinhal	SP	Tecnológico
SUL	1	UNIVERSIDADE FEEVALE – FEEVALE	Privado	Novo Hamburgo	RS	Tecnológico
	2	UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS - UFPEL	Pública	Pelotas	RS	Tecnológico
	3	UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS - UNISINOS	Privado	São Leopoldo	RS	Tecnológico
	4	UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL - UNISC	Privado	Santa Cruz do Sul	RS	Tecnológico
	5	UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ - UNIVALI	Privado	Baln.Camboriú	SC	Bacharelado
	5	UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ - UNIVALI	Privado	São José	SC	Tecnológico
	6	UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA - UNISULUNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE – UNIVILLE	Privado	Palhoça	SC	Tecnológico
	7	UNIVERSIDADE COMUNITÁRIA DA REGIÃO DE CHAPECÓ - UNOCHAPECÓ	Pública	Chapecó	SC	Tecnológico
	8	FACULDADES INTEGRADAS ASSOCIAÇÃO DE ENSINO DE SANTA CATARINA - FASSESC	Privado	Florianópolis	SC	Bacharelado
	9	FACULDADE METROPOLITANA DE BLUMENAU - FAMEBLU	Privado	Blumenau	SC	Tecnológico
	10	FACULDADE ANHANGUERA DE JOINVILLE	Privado	Joinville	SC	Tecnológico
	11	UNIVERSIDADE POSITIVO – UP	Privado	Curitiba	PR	Tecnológico
	12	UNIVERSIDADE NORTE DO PARANÁ - UNOPAR	Privado	Londrina	PR	Tecnológico
	13	PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ - PUCPR	Privado	Curitiba	PR	Tecnológico
	14	FACULDADES OPET	Privado	Curitiba	PR	Tecnológico
	15	FACULDADE INGÁ	Privado	Maringá	PR	Tecnológico
	16	FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS DE CASCAVEL - FCSAC	Privado	Cascavel	PR	Tecnológico
	17	CENTRO UNIVERSITÁRIO FILADÉLFIA - UNIFIL	Privado	Londrina	PR	Tecnológico
18	CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ - CEUMAR - CESUMAR	Privado	Maringá	PR	Tecnológico	

Quadro 4 – Instituições de Ensino Superior

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

CAPITULO 3

PESQUISA: RESULTADOS E DISCUSSÕES

3.1 A pesquisa

A investigação em relação ao tema proposto, ou seja, a formação do tecnólogo em gastronomia e a oferta pedagógica dos currículos universitários, além da inserção no mercado de trabalho, conforme já discorrido nas considerações introdutórias desta dissertação se dividiu em quatro situações pontuais e planejadas com a aplicação de questionários em uma amostra não intencional, haja vista que a opção se fez em razão de uma leitura não tendenciosa em relação aos sujeitos da pesquisa. Foi formulado um pré-roteiro de questionário e foi realizado um pré-teste do mesmo para que se pudessem ser realizados os ajustes necessários. Nesse sentido o planejamento obedeceu as seguintes etapas:

1ª:) Definição de amostra junto a alunos regulares em cursos de Gastronomia, com conseqüente aplicação de questionário semi-estruturado, contemplando as seguintes categorias: informações sócio-econômicas e cultural, histórico profissional, opção de graduação e projeto pedagógico e mercado de trabalho. Em relação ao corpo discente, a amostra foi definida em 34 respondentes, selecionados de duas Universidades que oferecem a graduação tecnológica em Gastronomia, localizadas na cidade de São Paulo, durante o mês de maio de 2011.

2ª:) Definição de amostra junto aos coordenadores de cursos oferecidos na cidade de São Paulo, em um total de oito respondentes, com intenção de abstrair informações dos mesmos, por meio de questionários semi-estruturados, com perguntas abertas e fechadas, distribuídas conforme se seguem: socioeconômicas e culturais, histórico profissional, projeto pedagógico do curso de tecnologia em gastronomia oferecido pela sua universidade e mercado de trabalho.

3ª:) Aplicação de questionários semi-estruturados junto a docentes de duas universidades, junto a onze respondentes, manifestando suas informações e opiniões relacionadas ao seu perfil sócio-econômico e cultural, histórico profissional, relevância da oferta de cursos tecnólogos em gastronomia, projeto pedagógico e mercado de trabalho.

4ª:) Entrevistas com cinco empregadores discorrendo informações de caráter profissional, formação técnico-pedagógico do tecnólogo em gastronomia e mercado de trabalho.

3.2 Corpo Discente

Na intenção de entender a visão dos alunos que freqüentam regularmente a graduação tecnológica em gastronomia, acerca do cenário dos cursos de Gastronomia, trabalhou-se com uma amostra aleatória de trinta e quatro respondentes, de duas Instituições de Ensino Superior diferentes, ambas localizadas na cidade de São Paulo, com entrevistados matriculados nos diversos semestres dos cursos. Este momento da pesquisa discorre o perfil dos alunos a partir de características sócio-demográficas, formação acadêmica e experiência profissional. Seguem as informações que mais relevam os objetivos da pesquisa:

3.2.1 Gênero, Estado Civil, Escolaridade e Experiência Profissional

Em relação às características socioeconômicas de um total de trinta e quatro respondentes, evidencia-se que a grande maioria dos estudantes matriculados nos cursos é do sexo masculino, representados por 23 respondentes em contraposição a um total de 11 respondentes do sexo feminino.

Esses números deixam evidente o registro de Navaes (2007) que, em um estudo efetuado em 2007 afirma que a área de Gastronomia esta sendo “conquistada” cada vez mais por homens que descobrem neste seguimento uma possibilidade de desenvolvimento profissional econômico, derrubando o mito de que esta área é exclusividade feminina.

Com relação à idade dos entrevistados, esta investigação levantou que a 21 dos respondentes tem em média entre 17 e 20 anos, seguidos 9 respondentes com idade entre 21 e 30. Apenas quatro entrevistados apresentaram-se com idade superior a trinta anos. Neste ponto destaca-se o estudo de Carneiro (2011), que revela que atualmente devido ao desenvolvimento econômico e cultural brasileiro cada vez mais cedo os indivíduos conseguem adentrar a um curso técnico e/ou

superior, mostrando a evolução da educação no Brasil, mesmo que em números ainda insuficientes.

No mesmo conjunto dessas informações, na questão seguinte abordou-se o estado civil dos entrevistados. Conforme as respostas obtidas 28 respondentes são solteiros, 5 casados e apenas 1 manifestou-se como separado.

Os números corroboram o estudo de Oliveira *et all* (2003) diagnosticando que devido à evolução cultural e econômica, como no caso do item da escolaridade, também os jovens na atualidade estão se dedicando primeiramente aos estudos e a sua formação profissional, para somente depois constituírem família, evidenciando uma mudança nos paradigmas que citavam a necessidade de se formar cedo uma família como em tempos idos.

A questão seguinte abordando a escolaridade dos entrevistados revela que 14 dos respondentes estão cursando sua primeira graduação, enquanto 3 já possuem formação superior em cursos diversos, tais como: como Nutrição, Direito e Administração de empresas.

Esta resposta também se alinha com a assertiva de Oliveira *et all* (2003) considerando que mesmo de forma sutil, os jovens brasileiros estão se dedicando cada vez mais aos estudos, onde nem sempre um único curso superior se faz necessário para a formação profissional desejada.

Por outro lado, levando-se em consideração a idade inferior a 21 anos da maioria dos entrevistados, entende-se que pode ser esta característica um dos motivos para não se ter uma porcentagem maior de indivíduos já em seu segundo curso superior.

Discorrendo o histórico profissional, destaca-se que 21 dos respondentes apresentam experiência na área de operação de restaurantes, sendo que atuam ou atuaram no segmento exercendo as funções diversas, seja como de estagiário, ajudante ou auxiliar de cozinha, cozinheiro, proprietário, garçom e nutricionista. É relevante destacar que quanto ao histórico profissional dos alunos presentes na amostra, nenhum dos respondentes registrou as funções de Chef ou Sous-chef de cozinha e que, por outro lado, 11 manifestaram-se afirmando que nunca atuaram na área de restaurantes.

Outro resultado significativo foi no quesito “tempo de experiência”, onde 12 de 21 respondentes que disseram ter experiência na área de gastronomia, afirmaram

que a mesma foi menor do que 2 anos, outros 3 respondentes assinalaram entre 2 e 5 anos e apenas um dos discentes respondeu como sendo superior a 5 anos.

3.2.2 Motivação e Ingresso no Curso de Tecnólogo em Gastronomia

Quando interpelados sobre a(s) motiva (ções) para ao ingresso no curso tecnólogo em gastronomia, 16 respondentes afirmaram como principal motivo o fato de “gostar de cozinhar”, enquanto 14 relacionam a motivação pela “paixão pela gastronomia”. É interessante destacar que, além desta visão tão particular à emoção do aluno, outros 10, já com uma leitura mais empresarial e de mercado, afirmam que, tão logo seja possível, gostariam de abrir seu próprio negócio e outros 6, vão ainda além, pois, como motivos, sonham em tornar-se Chef.

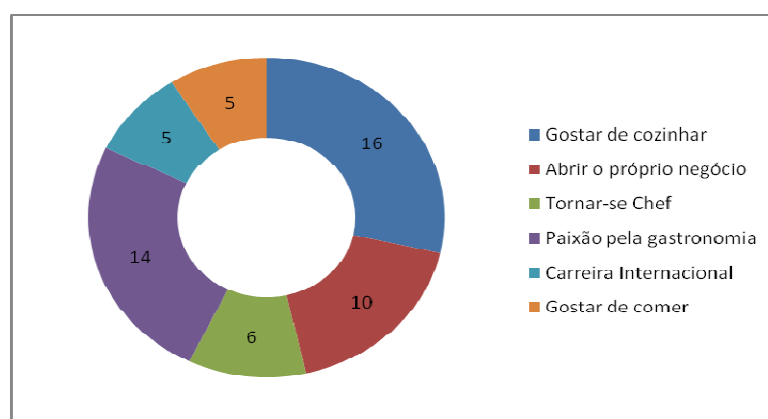


Gráfico 1 - Motivação para ingresso no curso
Fonte: elaborado pelo autor, 2011

Pode-se considerar das questões tratadas nos parágrafos anteriores é que, na visão dos alunos, o fato de estar inserido no meio acadêmico e profissional pode motivar para que se tenha interesse em adquirir outros conhecimentos acerca deste meio.

O aprimoramento dos conhecimentos na percepção dos respondentes é uma constante cada vez mais instigante em tempos atuais, com o indivíduo querendo sempre se atualizar e especializar para poder adentrar mais na área em que atua. Pela experiência deste pesquisador essa realidade é contumaz nos cursos de gastronomia, na medida em que o segmento se inova sempre em razão de muitas tendências que adentram o universo da restauração e suas interfaces.

Podem se considerar raros os casos hoje em dia de profissionais que, tendo a oportunidade, deixam de adquirir mais conhecimento acerca da área em que atuam profissionalmente. Isso porque, a chamada era do conhecimento descortina-se indicando o valor do conhecimento na atualidade, tanto para promoção pessoal quanto profissional e até social.

Portanto a motivação para o estudo da gastronomia, deve ser entendida nas assertivas em apoio ao estudo, publicado por Oliveira (2011) em que o autor revela que o gostar de uma profissão faz que com as barreiras existentes para se adquirir conhecimento sejam jogadas por terra, onde o interesse econômico por uma profissão ainda é um grande motivador, mas a cada dia cresce a motivação de jovens que buscam cursos que os atraiam de forma pessoal, particular, e não somente econômica.

Por fim, no fechamento desta análise preliminar registra-se a informação de pesquisa concluída por Gondin (2002) que indicou que quando se escolhe um curso por afinidade pessoal a chance de sucesso na carreira é 85% maior do que quando se opta por um curso somente por interesse econômico.

3.2.3 Conhecimento do Projeto Pedagógico, Carga Horária e Relevância das Disciplinas

Indagados acerca do conhecimento do projeto pedagógico oferecido onde (gráfico 2) nas respostas dos entrevistados, evidenciou-se o significativo número de 20 discentes registrando que não tem conhecimento do projeto pedagógico oferecido pelo curso no qual os mesmos desenvolvem suas atividades acadêmicas.

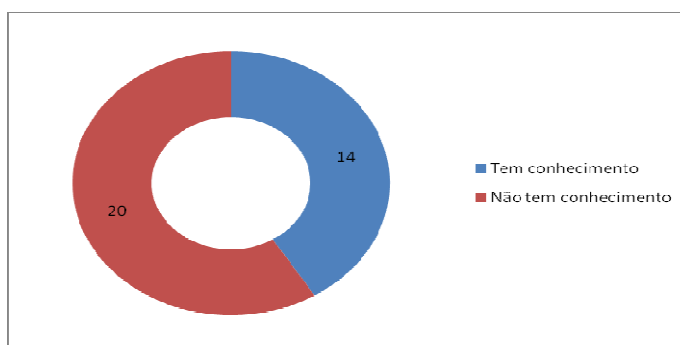


Gráfico 2 - Conhecimento do Projeto Pedagógico

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

O desconhecimento do documento pedagógico, que é referência da proposta e dos seus objetivos de graduação em gastronomia, percebeu-se um sentimento não positivo na medida em que em suas falas fica evidente que

[...] se houvesse um conhecimento melhor do projeto pedagógico, certamente contaríamos com um número maior de informações que possibilitariam até melhores escolhas em relação à conteúdos a serem contemplados nas diversas disciplinas oferecidas.” (...Discente, 2011)

Outros entrevistados, num percentual menos significativo, mesmo externando o fato de não conhecerem o projeto pedagógico de seu curso, manifestam-se, colocando que “admiram muito o Projeto Pedagógico e a estrutura de nossa universidade”, o que pode sinalizar um viés quanto ao fato de estarem inteirados da proposta pedagógica, satisfazendo-se, por pressuposto, de informações prestadas na rotina da graduação, que, eventualmente tratem de questões pertinentes aos projetos.

Os que registraram conhecimento do projeto pedagógico oferecido (41%) externam nas suas percepções este conhecimento proporcionou uma

“Melhor carga de informações sobre a proposta do curso, indo além das expectativas iniciais, o que permite entender por parte dos alunos o que será realizado durante o curso”. (...Discente, 2011)

Ainda quanto ao conhecimento do projeto, a evidência por parte dos entrevistados sinaliza que, a partir dele, parte dos respondentes concluiu “ter feito a escolha certa”, inclusive desmistificando uma idéia inicial errada, na medida em que até o momento anterior ao conhecimento da proposta pedagógica alguns “achavam que a gastronomia fosse cozinha [...] até que descobri que envolve, também, administração etc.”.

O que se percebe das respostas dos respondentes é que o conhecimento é vital, é “importante, e é fundamental para que se saiba o que se vai estudar, o que se vai aprender e o que engloba o curso escolhido”.

Neste aspecto, o projeto pedagógico é um documento considerado por Ferreira (2009) como marco vital de cursos superiores, que pode definir o erro ou o

acerto da escolha do estudante. Ou seja, se todos os estudantes pudessem estar atentos ao conteúdo dos projetos pedagógicos de seus cursos, já saberia desde o início se curso é ou não aquilo que esperam. Fica, portanto, a responsabilidade das instituições de disponibilizarem o projeto pedagógico e dos alunos em buscar por este projeto em razão de adquirirem informações e conhecimento acerca do que será ministrado e oferecido durante o percurso da graduação.

Quando convidados a se manifestarem sobre a matriz curricular ofertada pela IES no que se refere à carga horária (gráfico 3), 24 dos respondentes apontaram que a mesma é suficiente, afirmando que “auxilia no horário para quem precisa trabalhar” e “é bem transparente e sei o que tem no curso inteiro”. Outras respostas incidentes registram “que pode melhorar” e “se aprende o necessário para ingressar no mercado de trabalho”.

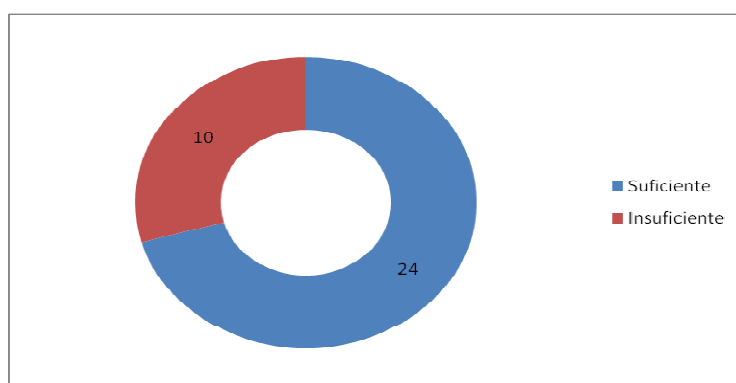


Gráfico 3 - Carga Horária

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

Dos 10 que afirmaram ser insuficiente a carga horária oferecida, os comentários mais incisivos foram: “seria bom que pudéssemos ampliar nossa grade em algumas disciplinas”; “a carga horária é muito curta”; “devíamos ter mais aulas práticas”; “em algumas disciplinas é impossível interagir totalmente na aula por falta de tempo” e, por fim, o sentimento que leva a solicitar “mais tempo de aula”.

As 24 respostas concordando que a carga horária é suficiente permite avaliar que, para muitos dos alunos, o curso, nos seus propósitos, atende aos seus objetivos de formação e colocação imediata no mercado de trabalho.

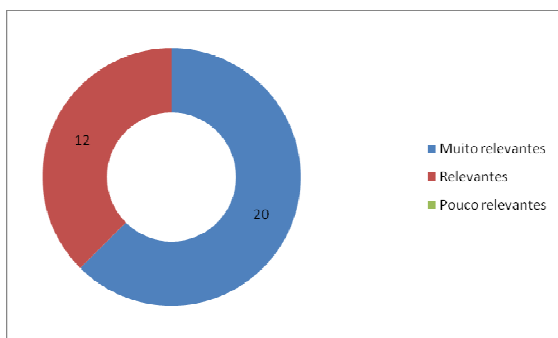


Gráfico 4 - Relevância das disciplinas práticas

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

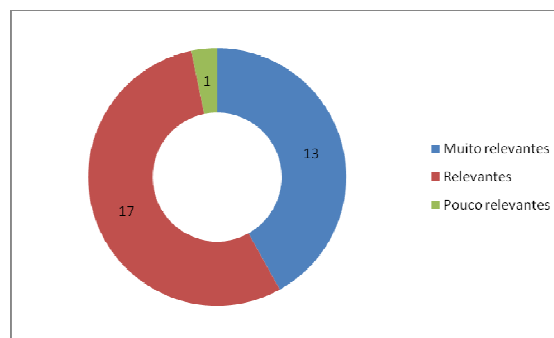


Gráfico 5 - Relevância das disciplinas focadas em administração

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

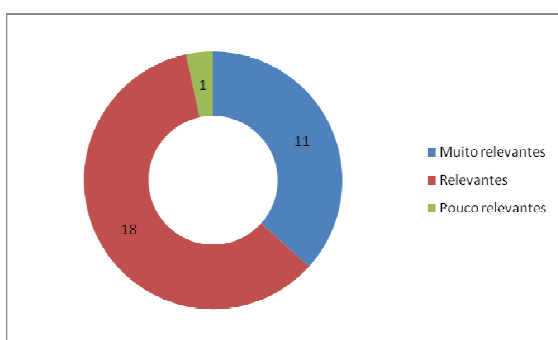


Gráfico 6 - Relevância das disciplinas de Ciências dos alimentos

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

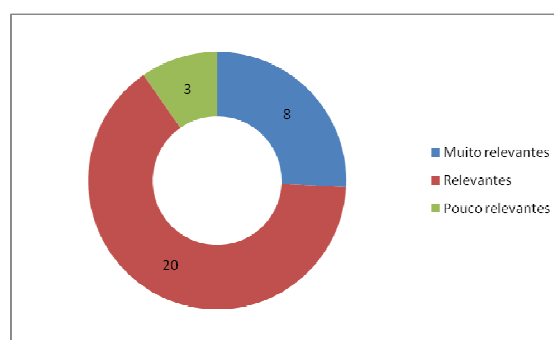


Gráfico 7 - Relevância das disciplinas "Outras"

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

Ainda em referência à matriz curricular, quando questionados sobre a relevância das disciplinas da matriz curricular, a sugestão se deu em razão de analisá-las separadas por blocos: "Práticas de Cozinha" (Habilidades de cozinha, Cozinha de carnes e Aves, Garde-manger, Confeitaria, etc); "Administração" (Gerenciamento de A&B, Custos e controles, Planejamento de cardápios, Gestão de pessoas, Marketing, etc.); "Ciência dos Alimentos" (Microbiologia, Higiene, Técnicas dietéticas, Nutrição, etc.) e finalmente, as disciplinas classificadas como "Outras", entendidas nos seus conteúdos como interfaces Turismo, Hospitalidade, Competência Profissional, Protocolo e Etiqueta, Comunicação, Cidadania, Deontologia etc.

Os resultados (gráficos 4 a 7) mostram que a maioria dos respondentes assinala que as disciplinas são "Muito Relevantes" ou "Relevantes" em todos os

blocos supra mencionados, sendo que, desta amostra, 3 dos alunos sinalizaram o bloco de disciplinas classificados como “Outras” como requisitos “Pouco Relevantes”.

O que se observa dessas respostas é que os cursos em questão tem oferecido disciplinas que proporcionam aos alunos entenderem-nas relevantes para a formação do profissional que pretendem ser. Essa interpretação alinha-se aos estudos de Cardoso e Bzuneck (2004) que, em suas pesquisas revelam que estudar aquilo que lhe atrai é ponto fundamental para o sucesso na educação e na aprendizagem.

3.2.4 Absorção pelo Mercado de Trabalho e Necessidade de Formação Superior

Na análise dos resultados obtidos na categoria mercado de trabalho, questão inicialmente abordando acerca da absorção, pelo mercado de trabalho, dos profissionais formados pela Universidade (gráfico 8) 18 dos discentes responderam ser muito positiva, assinalando que:

“No caso da faculdade A é muito positiva, pois é uma faculdade renomada na área” [...] “o nome que a faculdade carrega”, ou então

“Tenho visto várias entrevistas, pesquisas e etc dos ex-alunos da faculdade A e que se tornaram Chefs [...] estão fazendo bastante sucesso”. Ou ainda,

Eu acredito que é ótima. A gente vê no dia a dia que a maioria dos profissionais da área tem pouco conhecimento e o que aprendem é básico, nós alunos somos privilegiados, estamos adquirindo uma bagagem fenomenal que nos ajudará muito em nossas carreiras. (...Discente, 2011)

As respostas permitem, entre outras possibilidades de análise, entender que a escolha pela instituição tem muito a ver com o “nome” que a mesma possui, com a marca lançada no mercado e com o histórico de desenvolvimento da instituição, aproximando-se nessa análise aos estudos de Oliveira (2011) que revelam que as Instituições de Ensino Superior quando se desenvolvem de forma positiva, podem gerar profissionais desejados e bem recebidos pelo mercado de trabalho.

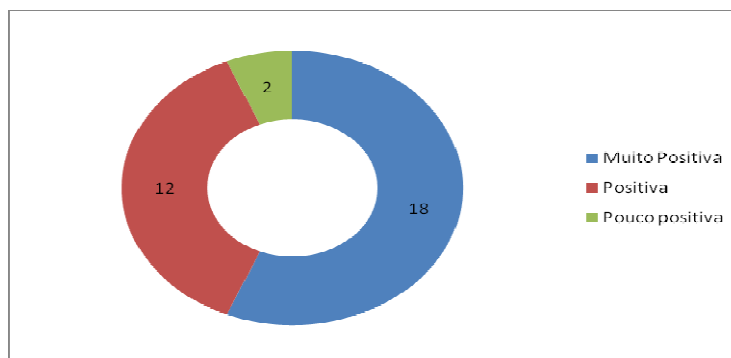


Gráfico 8 - Absorção dos egressos pelo mercado de trabalho

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

Cabe registrar que 12 dos que responderam ser positiva a relação entre egressos e mercado de trabalho, argumentaram que “acredito que ainda exista preconceito com as pessoas que fazem faculdade em relação aos cozinheiros com mais prática de vivência”, ou “ainda existem lugares que preferem pessoas com experiência do que universitários” ou “é uma área que ainda não há necessidade de um curso superior para crescer”.

Quanto aos que apontaram ser “pouco positiva” a absorção dos egressos pelo mercado de trabalho (2), os motivos citados, são: “pois a maior parte das pessoas que se forma saem achando que já são Chefs e isso não é agradável” ou “pois hoje em dia quem estuda para entrar na cozinha infelizmente não é bem visto”.

A última questão (gráfico 9) destacou acerca do fato de ser ou não fundamental a formação superior para o exercício da profissão, Os resultados mostram que 16 dos respondentes concordam plenamente com essa afirmação, anotando “ser fundamental para o crescimento profissional” ou “alguém bem preparado é mais condicionado às exigências atuais” ou que “com a faculdade pode-se conseguir mais facilmente trabalho”. Entre os 10 que concordam parcialmente com a afirmação, alguns apontaram que “hoje existem profissionais que trabalham na área sem formação superior”.

Já entre os 2 que responderam “não concordo que a formação superior é fundamental para o exercício profissional”, afirmam que “conheço exemplos de pessoas que jamais chegaram nem perto da cozinha da faculdade e dão de mil à zero”.

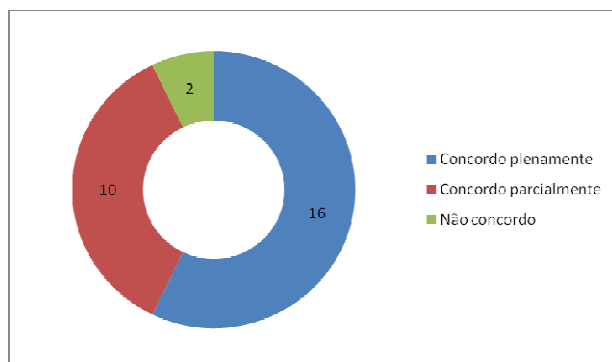


Gráfico 9 - A formação superior é fundamental?

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

O que se pode perceber à par das informações e do sentimento da amostra de discentes regularmente matriculados em cursos de formação tecnológica em gastronomia é que quanto mais educação, cultura e conhecimento se adquirem “mais longe se vai”.

Também é evidente que existem profissionais atuando por meio da experiência “*in loco*”, se desenvolveram nas exigências do mercado e hoje são excelentes profissionais. No entanto, fica também evidente o papel das instituições de ensino superior, cada vez mais vital para fornecer conhecimentos específicos acerca de certas profissões que estão se oficializando como no caso dos profissionais da gastronomia e outros segmentos específicos da formação tecnológica.

3.3 Coordenadores de Cursos de Tecnologia em Gastronomia

A fim de conhecer a opinião dos coordenadores de cursos de graduação tecnológica em gastronomia a respeito dos cursos que dirigem partiu-se de uma amostra de oito coordenadores oriundos de seis escolas localizadas na cidade de São Paulo que oferecem a graduação tecnológica em gastronomia. A opção pela coleta de dados de Coordenadores em mais de duas IES foi com o intuito de obter uma amostra mais significativa nos resultados. O fato de haver mais de um coordenador por escola se deu por especificamente em uma das IES existir a figura de coordenador adjunto e em outra, um coordenador operacional trabalhando em conjunto com o coordenador acadêmico.

Nesta fase, a pesquisa revela o perfil dos coordenadores a partir de características socioeconômicas, formação acadêmica e experiência profissional.

3.3.1 Gênero, Estado Civil, Escolaridade e Experiência Profissional

A amostra dos coordenadores de cursos de tecnologia em gastronomia, indica que, dos oito sujeitos entrevistados, quatro são do sexo feminino e quatro do sexo masculino e quanto às suas idades 4 dos entrevistados possuem mais de 40 anos.

Quanto ao estado civil, destacou-se que 5 são casados, 2 são solteiros e 1 mantém relacionamento estável. No quesito escolaridade, metade dos coordenadores possui o título de Especialista, obtido em programas de pós-graduação Lato-sensu, 3 são Mestres com formação stricto sensu e 1 é Doutor, demonstrando que, até por ser identificado como um curso mais recente, ainda não é possível contar com um quadro de professores qualificados na sua totalidade como mestres e doutores, exigência da avaliação de cursos junto ao Ministério da Educação por meio da Comissão de Especialistas do INEP.

Quanto ao histórico profissional desses coordenadores, verifica-se que 6 dos respondentes atuaram ou ainda atuam em operação de restaurantes como Chef de cozinha, Cozinheiro, Proprietário ou consultor. Do total de entrevistado, três ainda atuam na área.

Verifica-se na interpretação de “principal atividade” por parte dos coordenadores, a assertiva de Oliveira (2011) afirmando que quando a educação está sob a coordenação de profissionais com experiência, tanto prática quanto teórica, os resultados tendem a ser de qualidade na gestão educacional. Esta visão corrobora a idéia de que teoria e prática são essenciais na aplicação dos conhecimentos nos limites da graduação em benefício de uma aplicação mais encorpada dos conteúdos ministrados à favor da formação do aluno.

3.3.2 Motivação para a Carreira Acadêmica, Coordenação, Tempo de Magistério e Atividades Paralelas à Coordenação

Destacou-se nesta amostra que 5 dos sujeitos têm na coordenação de curso sua principal ocupação, porém 7 dos coordenadores responderam realizar outra atividade em paralelo com a de coordenação. Dentre essas atividades paralelas, o magistério aparece em cinco respostas, consultoria e eventos em duas respostas e avaliador de cursos junto ao MEC e proprietário de estabelecimento gastronômico com uma resposta cada.

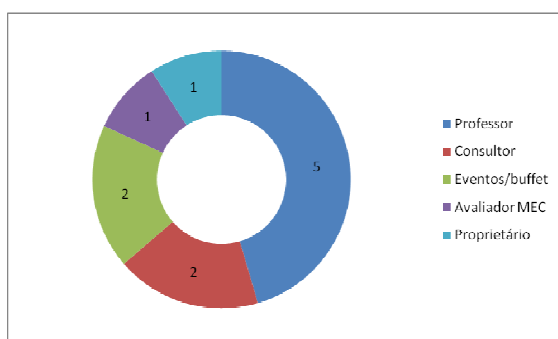


Gráfico 10 - Atividades paralelas à coordenação

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

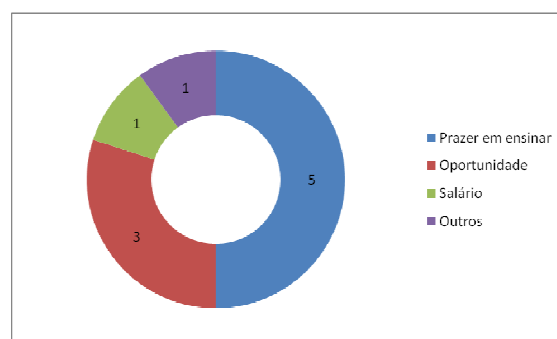


Gráfico 11 - Motivação para a carreira acadêmica

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

Cinco dos coordenadores (gráfico 11) responderam que a motivação para o ingresso na carreira acadêmica foi o “prazer em ensinar”. Já 3 responderam que entenderam o ingresso ao magistério se deu como “Oportunidade”, 1 marcaram “Salário” e 1 assinalou “Outros”, apontando, inclusive, a realização pessoal como motivação para o ingresso na carreira acadêmica.

Mais uma vez corrobora-se com os estudos de Oliveira (2011) que revelaram que “gostar do que faz” traz resultados otimistas e de qualidade para a prática profissional, logo se na gestão educacional dos cursos de Gastronomia encontra-se profissionais que gostem tanto na área de gastronomia quanto da educação, espera-se que disso resulte um produto de qualidade.

No conjunto desta investigação (gráfico 12), destacou-se que a maioria dos entrevistados, isto é 7 dos respondentes tem mais de 5 anos de carreira como docente e 5 já atuam entre 3 e 5 anos na Coordenação de curso (gráfico 13).

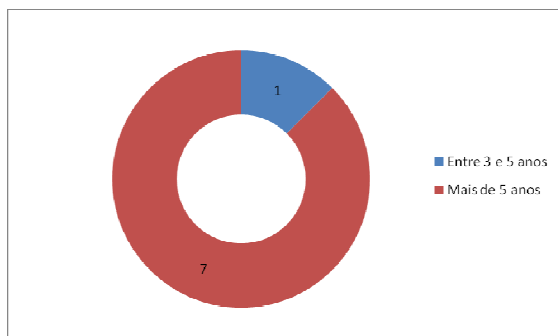


Gráfico 12 - Tempo de magistério

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

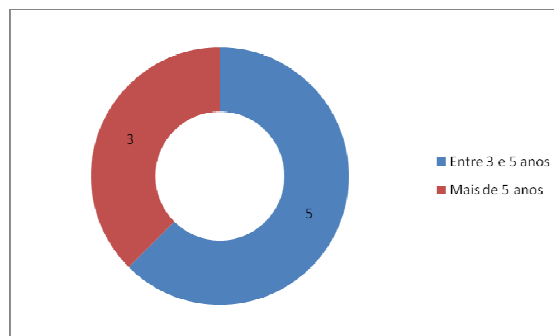


Gráfico 13 - Tempo na coordenação de curso

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

Os estudos de Oliveira (2011) indicam que é possível ao indivíduo realizar atividades profissionais em áreas diversificadas, o que não compromete o desempenho do mesmo, no entanto somando-se atividades, aumenta-se a responsabilidade com resultados, o que se não for devidamente analisado pode gerar insatisfação na área trabalhada que for menos investida.

3.3.3 Oferta de Graduação Tecnológica e Projeto Pedagógico do curso

Quando perguntados sobre a oferta de graduação tecnológica em gastronomia no país as respostas foram: “aumento excessivo da oferta em prejuízo à qualidade”; “a oferta esta coerente com a demanda de mercado”; e “muita oferta, pouca qualidade”. Neste quesito sobressaem-se também, as seguintes colocações:

A oferta esta supersaturada na região sudeste, tendo-se agora, alguns representantes em outras regiões do país [...] entretanto, o aumento dos cursos no país esta gerando uma crise no ensino na área gastronômica, principalmente na questão operacional e de *expertise*, que tão sendo suplantados pelo MEC que não prevê as necessidades específicas e intrínsecas deste tipo de formação. Alguns cursos, por questão de custo operacional dão maior ênfase à formação teórica do que a pratica profissional em si, gerando, assim, uma mão de obra despreparada para o mercado, além de criar uma competitividade desnecessária. A qualidade da mão de obra formada ser duvidosa em pouco tempo devido ao reflexo direto desta competição desmedida no mercado. (...Coordenador, 2011).

Nas respostas sobre a questão referente a oferta de graduação tecnológica em gastronomia nota-se a preocupação, na fala dos coordenadores, com o excesso de oferta, principalmente na região sudeste, porém os dados obtidos no mapeamento dos cursos, descrito na Capítulo 2 mostram uma forte queda no número de cursos ofertados.

A gastronomia entra no Brasil em 1999 e as universidades viram uma fatia muito promissora para a educação, hoje com o aumento da procura dos alunos pelo curso houve um crescimento significativo. Mas ainda vejo poucos cursos universitários em que realmente formam alunos para o mercado de trabalho. O mercado é “duro”, trabalha-se muito, paga-se pouquíssimo e ainda temos alunos iludidos com um glamour que na realidade não existe na profissão de gastrônomo. Ainda abrimos revistas com reportagens enfatizando que a profissão de chefe de cozinha paga muito bem. Sabemos que esse cargo é para pouquíssimos e infelizmente, sempre junto dessas reportagens, há uma universidade endoçando esse cenário. Eu ou educadora de formação, estou no magistério há 30 anos e não consigo compactuar com esse cenário. deixo sempre muito claro para o meu aluno que esse é um mundo irreal, que a profissão que eles estão abraçando está crescendo sim, muito, mas que a remuneração é muito baixa e o trabalho muito grande. (...Coordenador, 2011).

A qualidade é outro fator de preocupação por parte dos coordenadores em relação à excessiva oferta de cursos, pois os mesmos conhecem as necessidades de infraestrutura para o bom andamento das aulas e da qualificação de seus professores.

“Os cursos de Tecnologia têm crescido imensamente no Brasil desde 2004, não diferente disso o curso de Tecnologia em Gastronomia tem crescido em número de instituições que ofertam o curso, mas, por se tratar de um curso que exige muita estrutura física e docente com perfil bem especial que mescle experiência acadêmica e prática, a maioria dos cursos oferecidos ainda não é capaz de dar a formação e experiência necessária aos jovens que procuram por esse curso”. (...Coordenador, 2011).

Passando-se para a categoria projeto pedagógico, obteve-se nas respostas que a maioria afirma que o projeto das Instituições em que atuam não é o original, o primeiro construído a partir da oferta do curso, alegando que os mesmos

mudaram várias vezes, e que a condução do estado da arte se deu através de construção coletiva.

Outro resultado obtido mostrou que os entrevistados acreditam que o Projeto em questão está alinhado às diretrizes do MEC, destacando-se as respostas abaixo: “há necessidade de atualização, porém aguardamos visita da Comissão de Especialistas do MEC para reconhecimento”; “sim, somos orientados para tal”.

Percebe-se na fala de muitos dos respondentes o grau de importância do Projeto Pedagógico na oferta dos cursos, sendo um norteador das ações que compreendem a rotina acadêmica, bem como uma construção das diretrizes para o efetivo processo de formação dos alunos em vista da qualidade necessária, seja teórica, seja instrumental.

Cabe ressaltar as considerações de parte desses coordenadores, que se manifestou afirmando que:

“Sim. Acredito que o PP é uma das ferramentas mais importantes dentro do contexto educacional e serve como base para o direcionamento do ensino, objetivando garantir ao final do processo um excelente nível de aprendizado”. (...Coordenador, 2011).

Outra questão incidente nas ações previstas nos projetos pedagógicos reflete a necessidade do alinhamento das disciplinas ofertadas às atividades práticas, até em razão das exigências do mercado. Parte dos respondentes referenda essa medida nos limites do projeto pedagógico de sua Instituição, acrescentando, inclusive, que essas intervenções, por força das próprias características de aprendizagem em gastronomia, se dá sempre sob a orientação e coordenação de um docente responsável.

A matriz curricular é voltada para as exigências do mercado de trabalho da gastronomia. Contempla muito o aprender na prática. “Nossa matriz é permeada de atividades práticas que se dão no espaço da universidade e também fora dela, sempre sob a supervisão de um professor”. (...Coordenador, 2011).

Quando indagados acerca da grade curricular e carga horária todos os entrevistados – citaram que esta é suficiente e, com relação à relevância das disciplinas, a maioria alegou serem as mesmas necessárias e oportunas. Parte das respostas obtidas registra que:

“Suficiente no que o curso se propõe que é dar aos estudantes as técnicas básicas de produção, noções de gerenciamento e controle, e informações sobre as principais cozinhas.” (...Coordenador, 2011).

“a carga horária de um curso de gastronomia em países conceituados na área apresenta 3 anos para formação na área tecnológica, sendo que no Brasil a carga horária mínima prevê a formação em 2 anos, o que nos torna inferiores neste quesito a profissionais formados em países como França, Japão, entre outros” (...Coordenador, 2011).

“As disciplinas abrangem uma praticidade das horas cursadas em meio às ementas propostas nos planos de ensino, configurando um conhecimento teórico-prático por permitir ao aluno um aproveitamento pedagógico em cada área, garantindo um excelente nível de ensino-aprendizagem, onde na maioria das vezes se observa uma adequação com as exigências do mercado”. (...Coordenador, 2011).

Quanto às disciplinas que não estão contempladas nos projetos pedagógicos e que seriam importantes à formação do egresso os entrevistados alegaram que disciplinas como Food Service e Restaurante seriam essenciais para a formação do aluno.

No tocante a mercado de trabalho, os entrevistados alegam que o mesmo tem evoluído e proporcionado amplas oportunidades, citando, no entanto o preconceito como ponto negativo.

Em relação a estas afirmativas destacam-se as seguintes colocações:

“Ainda vejo alunos que terminam a universidade, ou melhor, o curso de gastronomia e trabalham em outras áreas. ou por falta de oportunidade ou pela baixa remuneração”. (...Coordenador, 2011).

“Porque em nosso curso as empresas procuram pela instituição tanto para seu próprio desenvolvimento técnico quanto para busca de mão de obra, tendo-se atualmente contratos de exclusividade solicitados pelos chefs dos estabelecimentos em relação à mão de obra que formamos. A formação sólida permite este tipo de comportamento de mercado. A pouca absorção pelo mercado por parte de algumas instituições pode ser reflexo de uma má condução na formação do aluno” (...Coordenador, 2011).

Questionados se a formação superior em gastronomia é requisito fundamental para a atuação profissional, 50% dos respondentes alegaram que sim e outros 50% alegaram que não.

Existem profissionais formados em outras áreas que se especializaram em cursos de extensão ou que investiram anos trabalhando em empreendimentos de alimentação que são capazes de chefiar um restaurante. Mas considero importante a formação superior, para que esse indivíduo tenha um repertório cultural e vivência que o faça capaz de coordenar uma equipe, chefiar uma cozinha e administrar financeiramente seu empreendimento. (...Coordenador, 2011).

[...] acho muito importante mas não fundamental pois existem muitos profissionais excelentes sem formação". (...Coordenador, 2011).

Metade dos coordenadores apesar de concordarem que existem inúmeros profissionais bem sucedidos consideram fundamental a capacitação através dos cursos superiores em gastronomia.

[...] empresas em si percebem que um profissional capacitado permite um aumento no rendimento geral dos estabelecimentos de alimentos e bebidas, bem como uma economia interessante. Outro fato importante é que o consumidor brasileiro começa a ter desejos e necessidades de um mercado de alto padrão de consumo, fato este que torna necessário a capacitação de mão de obra para bem atendê-lo. (Resposta dada por um entrevistado)

[...] uma formação tecnológica em gastronomia não abrange somente conhecimentos práticos, mas possibilita uma ocupação em cargos operacional e gerencial, como elaboração e planejamento de cardápios, desenvolvimento de fichas técnicas, controle de custos, gestão de pessoas e viabilidade de negócios, estabelecendo amplos conhecimentos da gastronomia com outras áreas afins. (Resposta dada por um entrevistado)

Conforme relatado pelos Coordenadores a formação superior em gastronomia proporciona além das habilidades técnicas, conhecimentos e aplicação de controles gerenciais, como custos, estoques, elaboração de fichas técnicas e gestão de pessoas, em consonância à citação de BECK (2005), no capítulo 1 de que os chefs na atualidade são *managers*²³.

²³ Managers: Gerentes, Administradores.

Por fim, junto à amostra de coordenadores de cursos, indagou-se sobre a necessidade de qualificação permanente, além de titulação e de experiência profissional para o exercício da docência em gastronomia. Os entrevistados, em sua maioria, consideram que a formação docente é vital para o curso em questão, indo além dos requisitos de conhecimentos práticos, mas poderia ser estabelecida uma política de utilização da base teórica e da vivência prática, sensibilizando e proporcionando ao docente entender que a especialização é condição fundamental para a qualidade do curso.

No teor dessas considerações, de acordo com a opinião de um dos respondentes

[...] essa exigência do MEC é legítima, pois tem como objetivo trazer aos alunos mais do que apenas conhecimento prático, mas, dificulta muito o trabalho das instituições que deixam de ter a possibilidade de trazer para sala de aula pessoas que tem experiência com a prática de produção e condução de restaurantes, pois esses optaram se aprimorar na prática e deixaram de lado a busca por uma especialização ou mestrado". (...Coordenador, 2011).

Com a mesma opinião também é pertinente observar a posição de outro respondente, relatando quanto à formação do docente que:

A qualificação profissional é de fundamental importância para a condução das práticas de ensino [...] garante ao corpo docente uma visão mais atual, dinâmica e globalizada das suas funções e ensinamentos didático-pedagógicos. (...Coordenador, 2011).

Sob ponto de vista dos coordenadores, apesar da experiência profissional em operação de restaurantes de grande parte dos respondentes, todos concordam que a titulação exigida pelo MEC para os docentes de cursos superiores é fundamental para o crescimento dos cursos de gastronomia.

3.4 Corpo Docente

Com o intuito de conhecer a imagem e conceitos dos professores em relação aos cursos em que ministram aulas, trabalhou-se com uma amostra aleatória de onze docentes, alocados em duas diferentes IES.

3.4.1 Gênero, Idade, Estado Civil e Escolaridade

Quanto aos professores, foram onze os entrevistados, de Instituições de Ensino Superior distintas, escolhidos aleatoriamente, sendo 8 do sexo masculino e 3 do sexo feminino.

A idade dos respondentes se encontra na faixa entre 29 e 51 anos, sendo que somente um dos respondentes apresenta idade inferior aos 30 anos. Outros 6 encontram-se na faixa dos 30 aos 40 anos e 4 na faixa acima dos 41 anos.

Na informação sobre o estado civil dos participantes, 6 dos respondentes são casados e 4 solteiros, sendo que 1 respondente assinalou relacionamento estável.

No quesito escolaridade 6 dos docentes afirmam possuir titulação de Especialista, obtido em programas de pós graduação Lato-sensu, outros 2 são Mestres e, também, 2 possuem somente graduação.

3. 4.2 Docência e Atividades Paralelas

Destaca-se que 8 docentes da amostra têm no magistério sua principal ocupação, porém 9 dos mesmos realizam outras atividades em paralelo à atividade de docência como: consultorias, voluntariado, supervisão, negócio próprio e 5 trabalham com eventos (gráfico 14).

Sobre a motivação em ingressar na carreira acadêmica, observou-se (gráfico 15) que 6 dos respondentes afirmaram ser pelo “prazer em ensinar”, 5 pela “oportunidade”. Registrou-se apenas uma citação dos itens “Salário” e “outros”, sendo, neste caso, especificado “o aprofundamento da cultura gastronômica italiana”.

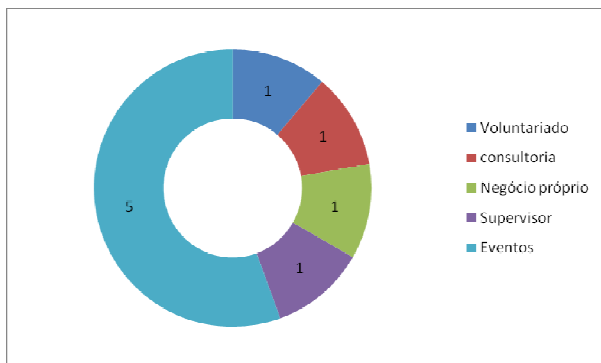


Gráfico 14 - Tipos de atividades paralelas

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

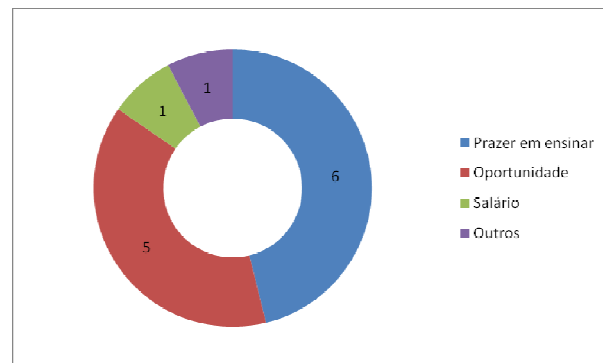


Gráfico 15 - Motivação para a carreira acadêmica

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

Pelas informações prestadas pelos docentes, é possível destacar que a prática da docência no Brasil por não ser valorizada como deveria é muitas vezes obrigada a recorrer a segundas e até terceiras ocupações para complementar o orçamento mensal, o que de acordo com Oliveira (2011) muitas vezes prejudica o rendimento em sala de aula, mas especificamente neste caso, o contato com o mercado através da manutenção de atividades paralelas, porém afins à área de gastronomia, pode ser benéfica ao exercício do magistério.

Em relação ao tempo de carreira 3 tem menos de 3 anos no magistério, 6 dos docentes estão na carreira acadêmica entre 3 até 5 anos e 2 atuam a mais de 5 anos na área da docência.

Em relação ao histórico profissional (gráfico 16), 9 dos respondentes afirmam que atuam ou já atuaram na área de operação de restaurantes, sendo que parte dos respondentes ainda atua.

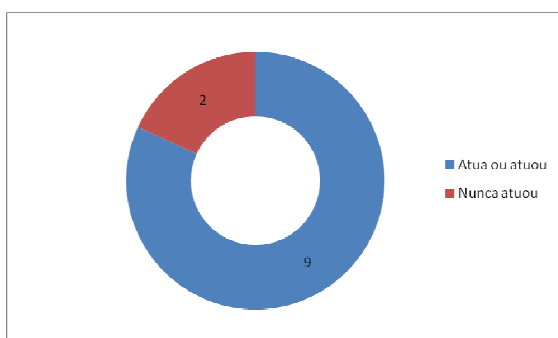


Gráfico 16 - Atuação em operação

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

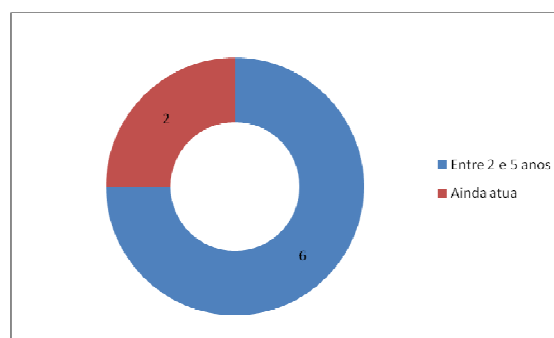


Gráfico 17 - Tempo de atuação

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

As funções exercidas são ou foram de estagiário, ajudante, cozinheiro, sous-chef, gerente e proprietário. Apenas 2 afirmam nunca terem atuado na área permitindo alinhar essa resposta aos com os estudos de Oliveira (2011) que afirma que quando se ensina aquilo que se faz na prática, os resultados são superiores.

Destacou-se que 6 dos docentes (gráfico 17) tiveram entre 2 e 5 anos de experiência profissional em operação de restaurante e 2 deles ainda atuam na área.

3.4.3 Oferta da Graduação Tecnológica em Gastronomia, Conhecimento do Projeto Pedagógico do Curso, Diretrizes Curriculares e Relevância das Disciplinas Ofertadas

Em relação à oferta da graduação tecnológica em gastronomia observou-se que a maioria dos respondentes é unânime em afirmar que a oferta é grande, porém com pouca qualidade.

Algumas citações refletem o sentimento do corpo docente, tais como: “muita oferta, pouca qualidade” ou “com o aumento da divulgação na mídia houve um crescimento exagerado dos cursos e com isso a perda da qualidade”. Parte da amostra de professores ainda registrou que “a oferta de cursos é satisfatória na região sudeste, porém ainda insuficiente na demais regiões do país” e que “essa oferta ainda é cara”. São informações que, por pressuposto, demonstram certo caráter elitista do curso.

Na verificação referente à ciência do projeto pedagógico pelos docentes (gráfico 17) entende-se que 58% dos docentes disseram ter conhecimento do mesmo, enquanto outros 42% afirmam desconhecer tal projeto.

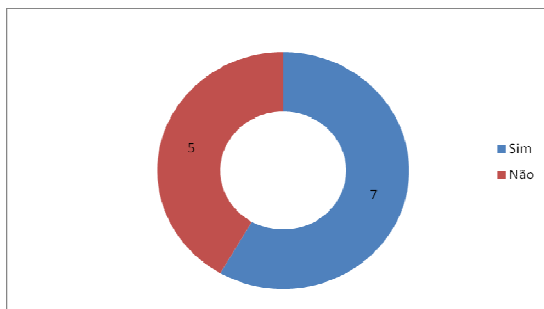


Gráfico 18 - Conhecimento do Projeto Pedagógico

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

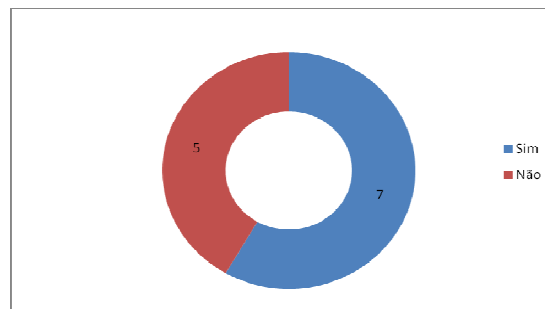


Gráfico 19 - Participação da discussão do projeto pedagógico

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

Quando questionados se são convidados a discutir o Projeto Pedagógico do curso em que lecionam, 7 dos docentes afirmam que são convidados e os demais se manifestam dizendo que não são convidados a discuti-lo (gráfico 19).

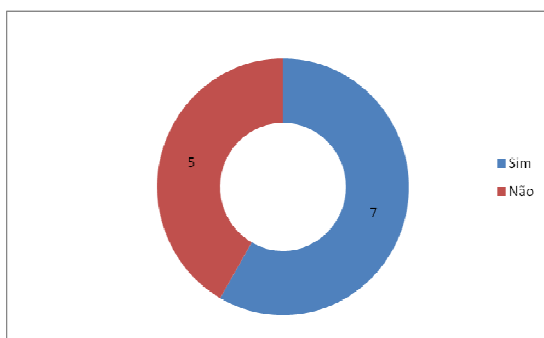


Gráfico 20 - Conhecimento das DCN's

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

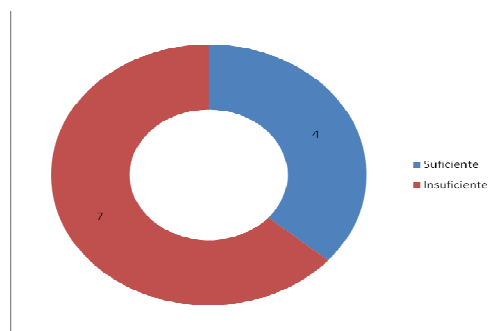


Gráfico 21 - Carga horária

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

“Com relação às Diretrizes Curriculares Nacionais - DCN, os mesmos 7 (gráfico 20) que afirmam conhecê-las observaram que: “são muito abrangentes”; “pouco específicas”; “fora da realidade”; ainda precisam de aprimoramento e adequação”. Sobressai-se a fala de um dos respondentes afirmando que a grande questão se dá pela:

[...] falta de conhecimento técnico e de campo para melhor norteamento das diretrizes, uma vez que o curso é novo e tem dinâmica diferente dos já existentes. (...Docente, 2011).

No gráfico 21 destacou-se que 7 dos respondentes afirmam que a carga horária é insuficiente, declarando na abrangência desta insuficiência que:

[...] acredito que 2 anos seja pouco para a grade ofertada [...] de forma geral, acredito que a formação de um bom profissional em gastronomia seja necessário 3 anos de curso. (...Docente, 2011).

Outros 4 dos respondentes acreditam ser suficiente a carga horária e comentam que “para tecnólogo está suficiente, para bacharel seria o dobro”.

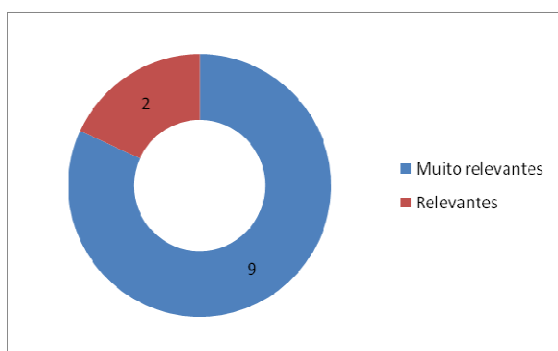


Gráfico 22 - Relevância das disciplinas de Ciências dos alimentos

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

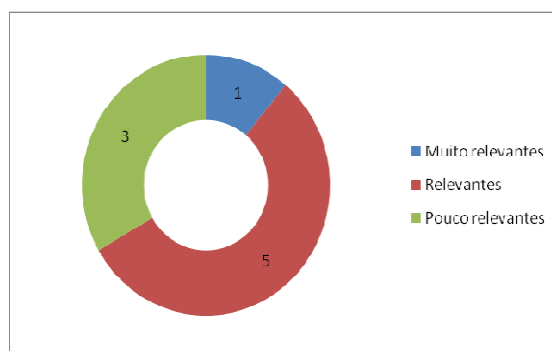


Gráfico 23 - Relevância das disciplinas "Outras"

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

Ainda com relação à matriz curricular quando perguntados sobre a relevância das disciplinas, separadas por blocos como: “Práticas de Cozinha” (Habilidades de cozinha, Cozinha de carnes e Aves, Garde-manger, Confeitaria, etc), “Administração” (Gerenciamento de A&B, Custos e controles, Planejamento de cardápios, Gestão de pessoas, Marketing, etc), “Ciência dos alimentos” (Microbiologia, Higiene, Técnicas dietéticas, Nutrição, etc) e finalmente, disciplinas classificadas como “Outras” (Turismo, Hospitalidade e competência Profissional, Protocolo e etiqueta, Comunicação, Cidadania, Deontologia, etc) o resultado apresentado foi 100% de respondentes manifestando as disciplinas dos blocos “Práticas de cozinha” e “Administração” como “muito relevantes”.

No bloco de “Ciência dos Alimentos” 9 sinalizaram como “muito relevantes”. Por fim, nas disciplinas classificadas como “Outras”, 5 pontuaram como “relevantes” e 1 classificou as mesmas como “pouco relevantes”. (gráficos 22 e 23)

3.4.4 Mercado de Trabalho para os Egressos

Na categoria mercado de trabalho (gráfico 24), quando perguntados sobre a absorção dos egressos pelo mercado de trabalho, 3 dos respondentes acham positiva e declaram que “o olhar e atuação profissional, com foco empresarial é fundamental para a gastronomia” e que “o profissional formado compreende melhor as diversas situações em cozinha e consegue dar melhores soluções no dia-a-dia”.

Também, 6 da amostra de docentes acham “muito positivas”. Dentre essas as afirmações aparecem as seguintes colocações: “a prática ainda é muito valorizada”; “é necessário prática para completar o profissional”. Outros 2 em contrapartida consideram “pouco positiva” a absorção pelo mercado, pois, de acordo com os respondentes “não existe necessidade de formação para os cargos relativos à profissão” e “os profissionais que saem da universidade ainda estão despreparados ou descomprometidos com as necessidades e expectativas do mercado”.

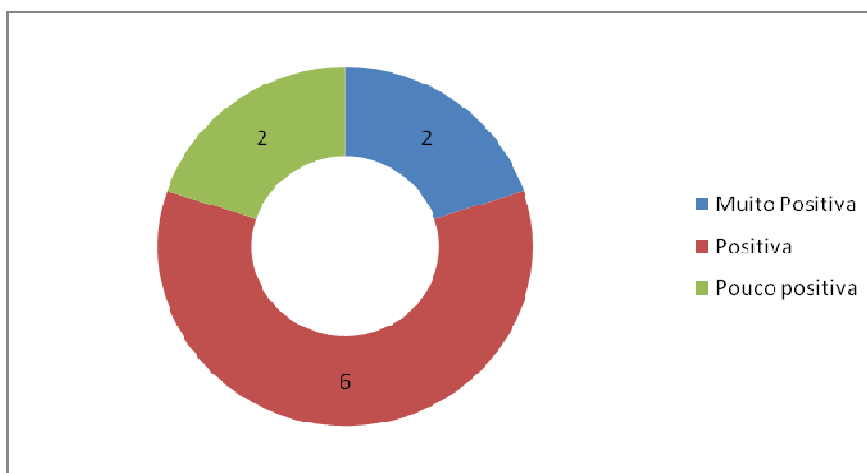


Gráfico 24 - Absorção pelo mercado de trabalho

Fonte: elaborado pelo autor, 2011

Em relação à necessidade de qualificação permanente, de titulação e de experiência profissional, houve unanimidade entre os respondentes quanto à importância de unir esses dois vieses, experiência profissional e busca de titulação sendo fundamental o equilíbrio entre ambos.

Segundo os professores essa situação:

[...] tem que ser meio a meio. O profissional tem que ter conhecimento prático dos dia-a-dia e a titulação para o exercício da docência em gastronomia. [...] são os pilares que norteiam o processo cognitivo, transformando o conhecimento prático passível de transposição didática. (...Docente, 2011)

Porém, também alertam que mais difícil para os profissionais ditos “de mercado” buscar essa qualificação através de programas de Lato-sensu ou Stricto-sensu e até mesmo uma graduação, uma vez que a atividade nos empreendimentos gastronômicos demanda uma grande dedicação de tempo.

Outra opinião expressada por um dos docentes registra que “acredito que a experiência profissional é muito mais relevante que a titulação, pois é um curso prático. Muitas vezes a titulação serve para o MEC e não para aplicação na cozinha”. (...Docente, 2011).

3.5 Empregadores

O grupo de empregadores contou com cinco respondentes, todos com histórico de contrato de estagiários ou egressos do curso de gastronomia. Essa amostra revelou-se fundamental para uma avaliação diagnóstica da relevância ou não dos cursos oferecidos, na medida em que o processo se finaliza com o ingresso dos tecnólogos no mercado de trabalho. A amostra se definiu com um chef executivo de hotel boutique no bairro dos Jardins na cidade de São Paulo, com 32 anos, casado, graduado em hotelaria; uma gestora de RH de rede americana de restaurantes “casual dinner” com 4 restaurantes na cidade de São Paulo, 28 anos, solteira, graduada em hotelaria e pós-graduada em gestão de negócios; um proprietário de dois restaurantes na zona sul de São Paulo, 28 anos, casado, graduado em arquitetura e urbanismo; um proprietário de 6 restaurantes por kg em São Paulo, 40 anos, casado, graduação incompleta em administração e, por fim, um Chef e proprietário de restaurante, confeitaria e espaço para eventos no bairro de Moema em São Paulo, 29 anos, casado, graduado em gastronomia.

Dos entrevistados quatro alegaram que o empreendimento em questão é sua principal função sendo que dois alegaram ter outra atividade como o magistério e a consultoria.

Em relação ao curso tecnólogo em gastronomia, quando indagados acerca da oferta de graduação tecnológica em gastronomia no país, de acordo com o ponto de vista de cada um, as respostas mostraram que a oferta é considerada completa, satisfatória, em crescimento. No entanto alegaram, ainda que o excesso de vagas esteja prejudicando o mercado, conforme opinião de um dos respondentes:

Acredito que o excesso de vagas tem prejudicado tanto o ensino, quanto o profissional não formado e, conseqüentemente, a aceitação no mercado. (...Empregador, 2011)

Quando indagados acerca da percepção quanto à formação de tecnólogos para o segmento da restauração todos responderam ser esta proposta de ensino insuficiente, alinhando suas impressões aos estudos de Oliveira (2011) de que nem sempre a percepção dos professores condiz com a realidade do mercado de trabalho, onde muitas vezes se pensa estar adequado em cursos e conteúdos, com o que espera o mercado de trabalho, não sendo sempre esta uma realidade. As opiniões a esse respeito foram bastante críticas:

Na minha opinião, a formação é falha em relação ao objetivo. Tenho duvidas de qual a real intenção das escolas hoje. O que elas estão formando? Cozinheiros, gestores, administradores? [...] me parece que todas as escolas têm o errôneo foco de formar “Chefs de cozinha” que é um cargo não uma profissão (...Empregador, 2011).

Na cozinha a repetição é fundamental para o domínio técnico. Em nosso restaurante chegam profissionais acadêmicos muito teóricos e pouco práticos. Temos a percepção ou o preconceito de que profissionais com formação não toleram as inúmeras dificuldades que precisam enfrentar para o seu crescimento (...Empregador, 2011).

O estagiário ou egresso não parece “conhecer” a realidade da profissão na opinião dos empregadores, levando-se em conta os seguintes depoimentos:

O que ainda não vemos são profissionais que se adaptem a rotina de restaurantes. A rotina das faculdades mostra muito bem o lado técnico mas não o lado pratico e real do mercado o que faz com que vários alunos so procurem os restaurantes de moda e acabam ficando por pouco tempo nas empresas (...Empregador, 2011).

O profissional, na maioria das vezes chega ao restaurante com um deslumbramento muito grande, porém não totalmente preparados para executar uma série de atividades propostas a ele com o agravamento de recusar a realizar algumas tarefas de ordem mais simples – principalmente limpeza (...Empregador, 2001).

Quando se indagou sobre o entendimento dos entrevistados em relação à contratação dos profissionais formados pelas Universidades quatro dos respondentes afirmaram ser positiva, com dois deles declarando ser fundamental a formação superior para a área de Gastronomia e outros dois respondendo que não concordam com esta afirmação. Um dos entrevistados se manifestou concordando parcialmente. Segundo o julgamento de alguns empregadores:

[...] a base técnica é fundamental para a atuação profissional e essa não precisa ser necessariamente adquirida em uma formação superior. Existem profissionais autodidatas no mercado com formação dentro de cozinhas ocupando posição de destaque no setor. Acredito que a vivência profissional e anos de experiência têm peso maior do que somente formação acadêmica (...Empregador, 2011).

A formação superior facilita muito quanto ao conhecimento para o profissional, mas o que vai fazer a diferença vai ser a experiência que o aluno buscar no mercado (...Empregador, 2011)

Acredito que o profissional sai melhor preparado para o mercado, com mais facilidade no entendimento da linguagem técnica e no aprendizado em geral, mas tomando o cuidado de seguir a hierarquia (...Empregador, 2011).

Os entrevistados afirmaram ainda que é real o preconceito em relação à contratação de profissionais formados pelas Universidades, sendo este preconceito relacionado a questões de ordem sócio-econômica e também na razão de falta de preparo para as exigências do segmento e inexperiência nas práticas operacionais.

Indagados acerca da posição pessoal em relação aos profissionais de cozinha formados pelas Universidades os entrevistados alegaram que a grande maioria dos alunos saem despreparados do curso, sem a postura correta para as características de um profissional de cozinha, concretizando, por consequência, um choque cultural dentro dos estabelecimentos, haja vista a ausência de entendimento acerca da rotina trabalho X salários, entre outros aspectos.

Os alunos saem totalmente despreparados. Sem conceitos e sem uma base clara para se trabalhar em uma cozinha. [...] Além disso acho que as escolas de um modo geral se tornaram caça níqueis que não se importam com o futuro dos alunos (...Empregador, 2011)

[...] Na maioria das vezes a postura deles neste momento (da entrevista) é errada, pois dizem que o objetivo deles na empresa é ganhar experiência e depois sair (...Empregador, 2011).

Ainda precisam entender muito a rotina trabalho X salários. [...] Outro ponto é que a grande maioria só quer trabalhar nos lugares mais badalados o que reforça a imagem que os alunos de universidade não conhecem os valores pagos, as rotinas e as necessidades do mercado (Empregador, 2011).

O que se pode analisar das respostas destes empregadores é que na realidade a prática e o cenário por eles vivenciados são diferentes da percepção e sentimento de professores e coordenadores dos cursos de Gastronomia, pois pelo teor das informações obtidas na totalidade desta pesquisa, estes últimos consideram que todo o cenário apresenta-se positivo e com denotada qualidade. Já os empregadores consideram o cenário em discussão despreparado, alimentando uma falta de conhecimento da realidade por parte dos alunos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A educação superior tem vivenciado uma revolução nos seus cursos e modalidades de ofertas. Cooperaram para esse fenômeno as modificações no mundo do trabalho advindos do avanço tecnológico, da globalização e das redes de informação que ocasionaram mudanças nos produtos, habilidades, processos e competências profissionais.

A educação profissional no Brasil tem evoluído, esta é uma realidade. No entanto, o mercantilismo da educação muitas vezes faz proliferar as mais diversas instituições de ensino superior, muitas delas sem o devido preparo para atender a demanda e as necessidades reais do mercado de trabalho.

No cenário do curso de gastronomia, objeto desta investigação, foi possível perceber nas respostas dos entrevistados um verdadeiro conflito entre o que dizem alunos, professores, coordenadores e principalmente empregadores.

Respondendo ao problema da pesquisa levantado nas considerações introdutórias de que a formação tecnológica em gastronomia corresponde às expectativas dos sujeitos atuantes no universo do curso a resposta torna-se complexa, tendo em vista que os alunos respondem que estão satisfeitos com o curso e que, com alterações mínimas o curso pode melhorar. Os coordenadores, por sua vez acreditam estar oferecendo projetos pedagógicos e grades curriculares excelentes. Já os professores sentem que estão preparando os alunos para o mercado e os empregadores, por sua vez, percebem que os alunos estão despreparados para a realidade do trabalho em uma cozinha profissional.

Através da leitura e análise dos dados levantados pelos questionários respondidos pelos atores envolvidos nos cursos de gastronomia, confirma-se, em parte, a hipótese de que os cursos mesmo sendo orientados pelas DCN's não correspondem às necessidades de formação do futuro profissional sob o ponto de vista dos empregadores, apesar do exposto ao longo do Capítulo 2, que as DCN's para os cursos tecnológicos apresentam bem menos detalhamento, quando comparadas às DCN's para os bacharelados, deixando a desejar em termos de subsídios para a construção das propostas pedagógicas dos cursos superiores de gastronomia.

Evidencia-se que não há efetivamente participação do corpo discente e dos empregadores e também da maior parte dos docentes na concepção dos projetos

pedagógicos, confirmando assim a hipótese alçada na Introdução da presente dissertação.

E, também, a hipótese de que o ingresso no mercado de trabalho depende da qualificação em curso superior de gastronomia foi confirmada, haja vista que pelo discurso de grande parte dos alunos entrevistados a colocação no mercado é facilitada pelo fato de os mesmos estarem freqüentando o curso de gastronomia e confirmada pelos coordenadores e professores que acompanham os alunos durante seu desenvolvimento acadêmico e também, de maneira informal, sua carreira profissional através de notícias pela mídia, visitas à restaurantes e até mesmo contato pessoal.

Suadeau (2004, p.76 e 77), enfatiza sobre o desempenho dos alunos e egressos do curso de gastronomia nos restaurantes que: “[..] muitos candidatos a cozinheiro saídos das faculdades não aceitam ser mandados e tem dificuldade de se enquadrar no esquema de obediência próprio de uma cozinha...Se dou “bronca” a bem do serviço, e o estagiário reage mal, não me serve. Os jovens das escolas são muito suscetíveis. A profissão não é assim”.

Esse sentimento foi corroborado pelas falas dos empregadores que destacam que tecnicamente (ou na prática) os estudantes ou egressos são bons, porém em relação ao conhecimento da “realidade de uma cozinha” deixam a desejar, não se enquadrando à rotina dos horários e, por vezes, não se sujeitando às atividades mais simples como limpeza geral e preparações básicas.

Os estágios obrigatórios, previstos pelas DCN's para os cursos de tecnologia, não deveriam suprir essa lacuna? Essa experiência “além muros” não seria suficiente para apresentar ou melhorar a percepção da “realidade da profissão” ao futuro profissional?

Sente-se a necessidade de ampliar a pesquisa ora apresentada a um maior número de respondentes, envolvendo outras universidades ofertantes da graduação tecnológica em gastronomia, no âmbito da cidade de São Paulo e do Brasil, com a finalidade de obter um resultado mais legítimo.

Neste cenário, a formação do tecnólogo em gastronomia deve acatar a necessidade de uma formação sólida, e não somente aquela que visa acolher às necessidades do mercado da gastronomia atual.

Outra conclusão deste estudo é que diante do cenário da pesquisa feita, o projeto pedagógico deve ser um instrumento que motive alunos, exposto de forma

permanente pelos professores, onde os alunos tenham com o projeto contato constante.

A apresentação pública do projeto pedagógico é inclusive uma exigência da legislação educacional, através da portaria nº 2.864 publicada no DOU em 26 de agosto de 2005, que em seu artigo 1º estabelece: “as IES deverão tornar públicas e manter atualizadas, em pagina eletrônica própria, as condições de oferta dos cursos por elas ministrados” e cujas informações compreendem, entre outras, as constantes no item III: “programa de cada curso oferecido e demais componentes curriculares, sua duração, requisitos e critérios de avaliação.

O que está acontecendo na realidade com os cursos de gastronomia? O que pode ser feito diante do cenário apresentado por esta pesquisa?

Aos coordenadores cabe atualizar sempre o curso em questão, promovendo palestras de profissionais na área, debates que mostrem as dificuldades da área e não somente o *glamour* de ser um chef. Outra constatação é com relação à falta de conhecimento do projeto pedagógico, que deveria ser intensamente e incansavelmente apresentado e discutido entre o corpo discente para que auxiliasse no entendimento do curso e da profissão e com o corpo docente com vistas a promover uma melhor integração interdisciplinar e ajustes nos planos de aula de cada disciplina.

Aos docentes é preciso que entendam que o que eles oferecem nas instituições é uma parcela importante, mas não é tudo, devendo estes indicar aos alunos a realidade do mercado e a necessidade de maiores conhecimentos fora da faculdade além do seu aprimoramento docente através de cursos de pós graduação.

E por fim aos alunos cabe o papel de estar cada vez mais cientes de que um curso deste tipo não é sinônimo de sucesso. O sucesso na área de gastronomia, como comprovado nos resultados da pesquisa, vem derivado de uma soma de conhecimentos, de experiências adquiridas da paixão pela profissão e principalmente pelo aprimoramento constante de saberes, o que nem sempre uma instituição de ensino superior pode promover.

Espera-se, com os resultados apresentados, estimular outros pesquisadores a se debruçarem sobre um tema ainda pouco estudado, oferecendo idéias e caminhos para o desenvolvimento de novas pesquisas tendo como objeto as nuances de um curso em continua transformação. Assim será possível

acompanhar a evolução dessa formação superior, bem como os seus impactos no mercado de trabalho, discutindo e refletindo sobre a realidade e as perspectivas da formação do tecnólogo em gastronomia no Brasil.

REFERÊNCIAS

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. **Formação e capacitação do profissional em turismo e hotelaria**: reflexões e cadastros das instituições educacionais no Brasil. São Paulo: Aleph, 2002.

ARAUJO, Wilma Maria Coelho e TENSER, Carla Márcia Rodrigues. **Gastronomia: cortes e recortes**. Brasília: Senac, 2006

ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. **Com unhas, dentes & cuca**: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos. São Paulo: Senac, 2008.

BANAS, Alan. **O momento é agora: profissionalize-se**. Revista Cozinha Profissional, São Paulo, n. 109, p. 24 a 29, out./nov. 2008.

BARRETO, M.; DA SILVA, M. I. P.; TAMANINI, E. **Discutindo o ensino universitário de Turismo**. Campinas: Papyrus, 2004.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **O profissional nordestino na gastronomia de São Paulo**. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2006 (dissertação de mestrado)

_____. **Passaporte para o sabor** – tecnologias para elaboração de cardápios. São Paulo: SENAC, 2001

_____; SENRA, Asdrúbal Vieira. A gastronomia e o turismo. In: ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (org.) **Turismo: como aprender, como ensinar**. São Paulo: SENAC, 2001. p.391

BECK, Heinz. **A arte e ciência do serviço**. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005

BELCULFINE, M. N. **Cursos Superiores de Gastronomia no Brasil**. Monografia de Especialização: Faculdade de Tecnologia em hotelaria, Gastronomia, Turismo e Eventos de São Paulo – HOTECH

BELCULFINE, M. N., JHUN, S., RODRIGUES, H. **Tecnologia em Gastronomia em São Paulo**: Docentes Práticos em Atuação na Universidade Anhembi Morumbi. Trabalho apresentado na ANPTUR, 2009.

BELLUZZO, Rosa. **Nem garfo nem faca**. À mesa com os cronistas e viajantes. São Paulo: Senac, 2010.

BOULUD, Daniel. **Conselhos a um jovem Chef**. São Paulo: Editora Anhembi Morumbi, 2004

BRASIL. Ministério da Educação. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. **Cadastro das Instituições de Educação Superior**. Brasília, DF, 2009 Acesso em: 5 maio 2009.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia**. Brasília, DF, 2010.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004

CARDOSO, L.C.; BZUNECK, José Aloyseo. **Motivação no ensino superior: metas de realização e estratégias de aprendizagem**. Psicologia Escolar e Educacional, 2004 Volume 8 Número 2 145-155

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade** – Uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003

CARNEIRO, M.J. **O ideal urbano: campo e cidade no imaginário de jovens rurais**. Disponível em http://www.nead.gov.br/portal/nead/arquivos/view/textos-digitais/Artigo/arquivo_268.doc

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. Caxias do Sul: EducS, 2003

CENTOFANTI, Marcella. **A moda é ser chef**. Revista Veja São Paulo, São Paulo, ano 39, p. 38 a 46, 29 nov. 2006.

CHELMINSKI, Rudolf. **O perfeccionista**. Rio de Janeiro: Record, 2007

CHIAVENATO, Idalberto. **Recursos Humanos – O capital humano das organizações**. São Paulo: Atlas, 2004

CHON, Kye-Sung e SPARROWE, Raymond T. **Hospitalidade - conceitos e aplicações**. São Paulo: Pioneira, 2003

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria**. Caxias do Sul: Educs, 2000

DONEL, Elisa. **O Passaporte do gourmet**. Rio de Janeiro: Ediouro, 1999.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Estrelas no céu da boca**. São Paulo, Senac, 2006.

ELIAS, Norbert e SCOTSON, J. L. **Os estabelecidos e os Outsiders**. Trad.: Pedro Sussekind. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 2000.

FERREIRA, A. P. L. **O Projeto Pedagógico como Métrica de Qualidade nos Cursos de Graduação em Informática**. Anais do VII Workshop de Ensino de Computação, 1999.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Senac, 2000.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet – uma história da gastronomia**. São Paulo: SENAC, 2001

FREIXA, Dolores, CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e Bebidas** – uma visão gerencial. Rio de Janeiro: SENAC nacional, 2005

GIARD, L.; CERTEAU, M.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano** – 2. Morar, cozinhar. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. São Paulo: Atlas, 1994.

GONDIN, S.M. **Perfil profissional e mercado de trabalho: relação com a formação acadêmica pela perspectiva de estudantes universitários**. Estudos de Psicologia 2002, 7(2), 299-309.

GRINOVER, Lucio. Hospitalidade: um tema a ser reestudado e pesquisado. In: DIAS, Célia Maria de. (Org.) **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. São Paulo: Manole, 2002.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**; tradução Renata Lucia Bottini. São Paulo: Senac, 2009

JAMES, Kenneth. **Escoffier: o rei dos chefs**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008

KELLY, Ian. **Carême: cozinheiro dos reis**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar ed., 2005

LAROUSSE. **Larousse gastronomique**. New York: Clarkson Potter, 2001.

LASHLEY, Conrad, MORRISON, Alison. **Em busca da Hospitalidade**. São Paulo: Manole, 2004

LE CORDON BLEU. **A autêntica cozinha francesa**. Barueri: Manole, 1995.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia**. São Paulo: Senac, 1998.

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. São Paulo: SENAC, 2001

NASCIMENTO, R. C. **Visão Estrutural da Evolução dos Cursos Superiores de Turismo: A realidade atual**. Dissertação de Mestrado: Universidade de São Paulo, 2001

NAVAES, Clarissa Ambrosino, et all. **Os homens não são mais os mesmos: um estudo exploratório sobre o comportamento masculino na aquisição de utensílios de cozinha de luxo**. Jovens Pesquisadores, Vol. 4, No 1 (6), jan.-jun./2007

OLIVEIRA, Lucia Barbosa de. **Perceptions and job insertion strategies by Business Administration undergraduates**. Rev. bras. orientac. prof [online]. 2011, vol.12, n.1 [citado 2011-06-22], pp. 83-95

OLIVEIRA, M.C. et all. **Perspectivas de futuro entre adolescentes: universidade, trabalho e relacionamentos na transição para a vida adulta**. Temas em Psicologia - 2003 Volume 11 número 1.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do Maître d'Hotel**. São Paulo: Senac: 2000.

PETRINI, Carlo. **Slow Food** – princípios da nova gastronomia. São Paulo: Senac, 2009

RUHLMAN, Michael. **A alma de um chef: viagem para a perfeição**. São Paulo: Senac, 2007.

SCHNELLER, Thomas. **KitchenPro series: guide to meat** – Identification, Fabrication and Utilization. Nova York: Delmar, Cengage Learning, 2009

SELLTIZ, C. ET all. **Métodos de pesquisa nas relações sociais**. São Paulo: EDUSP, 1971

SENAC. Serviço nacional de aprendizagem comercial. Muita história para contar. Disponível

em: <<http://www.sp.senac.br/jsp/default.jsp?newsID=a718.htm&testeira=457>>.

SENAC-OIT. **Guia das Profissões Hoteleiras**. São Paulo: SENAC, 1980.

SENAI. Serviço nacional de aprendizagem industrial. História institucional. Disponível em: <http://www.senai.br/br/Institucional/snai_his.aspx>. Acesso em: 5 maio 2009.

SPANG, Rebecca L. **A invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003

SUADEAU, Laurent. **Cartas a um jovem chef**: caminhos no mundo da cozinha. São Paulo: Elsevier, 2004.

TEICHMANN, Ione. **Tecnologias culinárias**. Caxias do Sul: Educs, 2000

THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. **The Professional Chef**. New York: CIA, 2002.

THIS, Herve. **Herança culinária e as bases da gastronomia molecular**: tradução Constância Egrejas. São Paulo: Senac, 2009

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. **Viagem na Memória** – guia histórico das viagens e do turismo no Brasil. São Paulo: Senac, 2000.

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI. **Projeto Pedagógico**. São Paulo, 2007.

VEIGA, Aida. **Diploma heterodoxo** – Novos cursos superiores mostram que há futuro fora das carreiras tradicionais. Veja, São Paulo, 10/03/1999.

VEIGA, Ilma P. Alencastro (org.). **Didática: o Ensino e suas Relações**. Campinas: Papirus, 1997.

VENTURI, James Luiz. **Gerenciamento de bares e restaurantes**. Porto Alegre: Bookman, 2010.

WALKER, John R. **Introdução à Hospitalidade**. Barueri, SP: Manole, 2002

APENDICE

ANEXO 1 UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI PROGRAMA DE MESTRADO EM HOSPITALIDADE

Mestrando: Marcelo Neri Belculfine

Orientador: Renê Correa do Nascimento

ROTEIRO DE ENTREVISTA (Alunos)

Pessoal

Escolaridade, se superior, qual curso?

Idade

Sexo

Estado civil

Histórico Profissional

1) Atuou ou atua em operação de restaurante ?

() Não

() Sim: () Estagiário () Ajudante/Auxiliar () Cozinheiro

() Sous-Chef () Chef () Proprietário

Tempo de atuação:

() Menos de 2 anos () Entre 2 e 5 anos () Mais de 5 anos

() Ainda atua

2) Qual o motivo para ter ingressado no curso de Tecnólogo em Gastronomia ?

() Gostar de cozinhar () Abrir o próprio negócio () Tornar-se Chef

() Paixão pela Gastronomia () Carreira Internacional () Gostar de comer

() Outro motivo

Curso Tecnólogo em Gastronomia

Projeto Pedagógico

1) Tem conhecimento do Projeto Pedagógico do curso de sua instituição?

() Não. Você acha que a falta de conhecimento do projeto pedagógico interferiu para sua opinião em relação ao curso ? Por que ?

() Sim. Você acha que o conhecimento do projeto pedagógico interferiu para sua opinião em relação ao curso ? Por que ?

2) Qual a sua percepção da grade ofertada pela sua instituição em relação à:

A. Carga horária () Suficiente () Insuficiente

Comente:

B. Relevância das disciplinas ofertadas:

Práticas de Cozinha (Habilidades, Cozinha de Carnes e Aves, Garde-manger, Confeitaria, etc)

Muito relevantes Relevantes Pouco relevantes

Administração (Gerenciamento de A&B, Planejamento de cardápios, Gestão de pessoas, Marketing)

Muito relevantes Relevantes Pouco relevantes

Ciências dos alimentos (Microbiologia e Higiene, Técnicas Dietéticas, Nutrição)

Muito relevantes Relevantes Pouco relevantes

Outras (Turismo, Hospitalidade e Competência Profissional, Protocolo e Etiqueta, Comunicação, etc)

Muito relevantes Relevantes Pouco relevantes

Mercado de Trabalho

1) Qual a sua percepção da absorção, pelo mercado de trabalho, dos profissionais formados pelas Universidades ?

Muito positiva Positiva Pouco positiva

Por que ?

2) A formação superior em gastronomia é fundamental para a atuação profissional ?

Concordo plenamente () Concordo parcialmente () Não concordo ()

Comente:

ANEXO 2
UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI
PROGRAMA DE MESTRADO EM HOSPITALIDADE

Mestrando: Marcelo Neri Belculfine

Orientador: Renê Correa do Nascimento

ROTEIRO DE ENTREVISTA (Coordenadores)

Pessoal

Escolaridade, qual curso (s) ?

Idade

Sexo

Estado civil

A Coordenação é sua principal ocupação ? () Sim Não ()

Realiza outra atividade em paralelo à Coordenação ? () Sim Não ()

Qual? _____

Histórico Profissional

3) Atuou ou atua em operação de restaurante ?

() Não

() Sim: Qual função ?

Tempo de atuação em operação de restaurante:

() Menos de 2 anos () Entre 2 e 5 anos () Mais de 5 anos

() Ainda atua

4) Qual o motivo para ter ingressado na carreira acadêmica na área específica de Gastronomia ?

() Prazer em ensinar

() Oportunidade

() Salário

() Outros _____

5) Tempo de magistério em Gastronomia

() Menos de 3 anos () Entre 3 e 5 anos () Mais de 5 anos

6) Tempo na Coordenação de curso

() Menos de 3 anos () Entre 3 e 5 anos () Mais de 5 anos

7) Como se deu a efetivação na Coordenação do curso ?

() Convite

() Concurso

() Experiência de mercado

() Experiência docente () Experiência Administrativa

() Experiência pedagógica () _____)

Outros _____

Curso Tecnólogo em Gastronomia

1) Comente a oferta de graduação tecnológica em gastronomia no país, de acordo com o seu ponto de vista.

Projeto Pedagógico

1) O Projeto Pedagógico da instituição que coordena é original ?

Sim Não - Quantas vezes foi alterado ? _____

2) Como se deu a condução do estado da arte para construção do projeto pedagógico do curso que você coordena ?

Construção coletiva Colegiado NDE

imposição da instituição Outros _____

3) Você acredita que o projeto pedagógico por ora oferecido está:

Alinhado às diretrizes curriculares do MEC para o curso – Comente:

4) Qual a sua percepção da grade curricular ofertada pela instituição em que Coordena em relação à:

a) Carga horária Suficiente Insuficiente

Comente:

b) Relevância das disciplinas ofertadas:

c) Existem disciplinas que não estão contempladas e que seriam importantes à formação do egresso?

Mercado de Trabalho

3) Qual a sua percepção da absorção, pelo mercado de trabalho, dos profissionais formados pelas Universidades ?

Muito positiva Positiva Pouco positiva

Por que ?

4) A formação superior em gastronomia é fundamental para a atuação profissional ?

Concordo plenamente Concordo parcialmente Não concordo

Comente:

5) Como você entende a necessidade de qualificação permanente, de titulação e de experiência profissional para o exercício da docência em Gastronomia ?

ANEXO 3
UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI
PROGRAMA DE MESTRADO EM HOSPITALIDADE

Mestrando: Marcelo Neri Belculfine

Orientador: Renê Correa do Nascimento

ROTEIRO DE ENTREVISTA (Professores)

Pessoal

Escolaridade, qual curso (s) ?

Idade

Sexo

Estado civil

A Docência é sua principal ocupação ? () Sim Não ()

Realiza outra atividade em paralelo à Docência ? () Sim Não ()

Qual? _____

Histórico Profissional

8) Atuou ou atua em operação de restaurante ?

() Não

() Sim: () Estagiário () Ajudante/Auxiliar () Cozinheiro

() Sous-Chef () Chef () Proprietário

Tempo de atuação:

() Menos de 2 anos () Entre 2 e 5 anos () Mais de 5 anos

() Ainda atua

9) Qual o motivo para ter ingressado na carreira acadêmica na área específica de Gastronomia ?

() Prazer em ensinar () Oportunidade () Salário

() Outros _____

10) Tempo de magistério em Gastronomia

() Menos de 3 anos () Entre 3 e 5 anos () Mais de 5 anos

Curso Tecnólogo em Gastronomia

2) Comente a oferta de graduação tecnológica em gastronomia no país, de acordo com o seu ponto de vista.

Projeto Pedagógico

1) Você tem conhecimento do Projeto Pedagógico do curso em que leciona ?

() Sim () Não

2) Você é convidado para discutir o Projeto Pedagógico do curso em que leciona ?

() Sim () Não

3) Tem conhecimento das diretrizes curriculares do MEC, para o curso tecnólogo em Gastronomia ? () Sim () Não

Se sim, qual a sua percepção das diretrizes em relação ao curso em que leciona ?

4) Qual a sua percepção da grade curricular ofertada pela instituição em que leciona em relação à:

C. Carga horária () Suficiente () Insuficiente

Comente:

D. Relevância das disciplinas ofertadas:

Práticas de Cozinha (Habilidades, Cozinha de Carnes e Aves, Garde-manger, Confeitaria, etc)

() Muito relevantes () Relevantes () Pouco relevantes

Administração (Gerenciamento de A&B, Planejamento de cardápios, Gestão de pessoas, Marketing)

() Muito relevantes () Relevantes () Pouco relevantes

Ciências dos alimentos (Microbiologia e Higiene, Técnicas Dietéticas, Nutrição)

() Muito relevantes () Relevantes () Pouco relevantes

Outras (Turismo, Hospitalidade e Competência Profissional, Protocolo e Etiqueta, Comunicação, etc)

() Muito relevantes () Relevantes () Pouco relevantes

Mercado de Trabalho

6) Qual a sua percepção da absorção, pelo mercado de trabalho, dos profissionais formados pelas Universidades ?

() Muito positiva () Positiva () Pouco positiva

Por que ?

7) A formação superior em gastronomia é fundamental para a atuação profissional ?

Concordo plenamente () Concordo parcialmente () Não concordo ()

Comente:

8) Como você entende a necessidade de qualificação permanente, de titulação e de experiência profissional para o exercício da docência em Gastronomia ?

ANEXO 4
UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI
PROGRAMA DE MESTRADO EM HOSPITALIDADE

Mestrando: Marcelo Neri Belculfine

Orientador: Renê Correa do Nascimento

ROTEIRO DE ENTREVISTA (Empregadores)

Pessoal

Escolaridade, qual curso (s) ?

Idade

Sexo

Estado civil

O seu empreendimento é sua principal ocupação ? () Sim Não ()

Realiza outra atividade em paralelo à gestão do seu empreendimento? Não ()

() Sim Qual? _____

Curso Tecnólogo em Gastronomia

3) Comente a oferta de graduação tecnológica em gastronomia no país, de acordo com o seu ponto de vista.

4) Qual a sua percepção quanto à formação de tecnólogos para o segmento da restauração

() Suficiente () Insuficiente

Comente:

Mercado de Trabalho

9) Como empregador neste segmento, como você entende a contratação dos profissionais formados pelas Universidades ?

() Muito positiva () Positiva () Pouco positiva

Por que ?

10) A formação superior em gastronomia é fundamental para a atuação profissional ?

Concordo plenamente () Concordo parcialmente () Não concordo ()

Comente:

11) Como empregador voce acredita que neste segmento exista preconceito em relação à contratação de profissionais formados pelas Universidades

Não ()

Sim ()

Que tipos de preconceito?

() Sócio-econômico () Falta de preparo () Falta de Prática

() Falta de humildade () Arrogância

() Outros: _____

12) Como voce analisa a tendência da oferta de profissionais formados pelas Universidades ingressando ou não no mercado de trabalho?

() É uma tendência

() É um modismo

13) Comente criticamente a sua posição em relação aos profissionais de cozinha formados pelas Universidades?