
Cursos de Gastronomia, profissionais com formação acadêmica e mercado de trabalho

Courses in Cooking, professionals with academic and labour market

Diego César Terra de Andrade
Heidy Rodriguez Ramos

Resumo: Os cozinheiros, no Brasil, ganharam *status* de celebridades a partir da década de 1990, ou seja, alguns anos após a chegada de *chefs* franceses, como Claude Troisgros, Emmanuel Bassoleil e Laurent Suaudeau. Paralelos a esses fatos, os cursos de Gastronomia, no Brasil, tiveram um crescimento vertiginoso. No trabalho em tela, visa-se analisar o número de cursos de Gastronomia no Brasil e, assim, correlacioná-los com a realidade encontrada no mercado. O método utilizado foi pesquisa documental e exploratória, com base na coleta de dados secundários. Os resultados apontaram que os *chefs* de cozinha com formação acadêmica ainda não chegaram à frente de restaurantes de luxo.

Palavras-chave: cursos de Gastronomia, formação prática, formação profissional, formação acadêmica, *chef* de cozinha

Abstract: *Cooks in Brazil gained celebrity status from the 1990s, ie, a few years after the arrival of French chefs such as Claude Troisgros, Emmanuel Bassoleil and Laurent Suaudeau, just to exemplify. Parallel to these facts, the courses of food in Brazil grew giddy. The paper aims to analyze the number of courses of food in Brazil and thus correlate them to the reality found in the market. The method used was the documentary research and exploration, from the collection of secondary data. The results showed that the chefs with an academic background have not yet reached the front of fancy restaurants.*

Key words: *food courses, training practice, training, education, chef de cuisine*

1. Introdução

O mercado de gastronomia é amplo, e a atuação do profissional pode ocorrer em cozinhas industriais, hospitais, *caterings*, lanchonetes, restaurantes, *buffets*, hotéis, e outras empresas de serviços de alimentação. De acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), as refeições consumidas fora do lar já respondem por 25% do total das realizadas nos grandes centros urbanos. Em 1971, 7,5% dos gastos familiares com alimentos eram em lanchonetes ou restaurantes, passando a 11,9% em 2000. Segundo Teles (2004), o Produto Interno Bruto (PIB) do setor totalizou, em 2002, cerca de R\$29 bilhões de reais, o que significa mais de 2% do PIB da economia brasileira.

Nesse contexto de expansão do mercado, em 1999, na Universidade do Vale do Itajaí, criou-se o primeiro curso de bacharel em Gastronomia no Brasil. A implantação de cursos de Gastronomia ocorreu, portanto, pela necessidade de atender a um mercado que vem mostrando, por um lado, crescimento vertiginoso e, por outro, uma escassez de profissionais capacitados para considerar essa nova demanda. Conforme dados disponibilizados pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais (INEP), órgão vinculado ao Ministério da Educação (MEC), citados por Furtado, Paula e Schwan (2008), estavam registrados até 21 de março de 2008, 69 cursos de Gastronomia no País — 56 em nível de graduação e 13 sequenciais. Os cursos de Gastronomia, de uma maneira geral, proporcionam ampla visão da matéria, inserem-se na óptica da segurança alimentar e no aprimoramento profissional daqueles que, direta ou indiretamente, estão no mercado da alimentação ou nele pretendem atuar, identificando os procedimentos fundamentais às práticas culinárias.

Entretanto, segundo Atala e Dória (2008), o impulso extraordinário das faculdades de Gastronomia, no Brasil, a partir da década de 1990, vem criando a falsa ideia de que um *chef* é alguém que simplesmente obtém um diploma em curso de nível superior. Nesse contexto, o trabalho em tela, visa a analisar o número de cursos de Gastronomia no Brasil — objetivo — e, assim, correlacioná-lo à realidade encontrada no mercado, por meio de uma pesquisa documental e exploratória com base na coleta de dados secundários — método.

2. Materiais e métodos

A estrutura metodológica do presente trabalho caracteriza-se por uma pesquisa documental e exploratória com base na coleta de dados secundários. Segundo Dencker (2002), citado por Macedo (2008), “uma pesquisa documental utiliza material que não recebeu tratamento analítico, ou que pode ser reelaborado a qualquer momento”. De acordo com Boyd Jr. e Westfall (1987), existem três linhas de ação para realizar estudos exploratórios: estudo de dados secundários, investigação de indivíduos que podem dar informações sobre o assunto e análise de casos selecionados. Neste trabalho, optou-se pela primeira linha.

3. A valorização da gastronomia no Brasil e a evolução da oferta de cursos no País

A gastronomia tem-se destacado no País nos últimos anos. O futuro ingressante é despertado para essa atividade provavelmente pela grande divulgação da profissão de *chef* de cozinha por meio de programas de televisão, novelas, filmes, introdução do tema nos mais diferentes meios de comunicação

que acabam por glamourizar a profissão. Hoje, os cozinheiros ganharam *status* de celebridades e foram, por exemplo, tema de capa da reportagem da revista *Veja* São Paulo, edição 1984, n.º 47 de 29 de novembro de 2006, com o título “Painéis em alta”; conforme aponta a reportagem, há um aumento significativo em espaços na mídia e nas colunas sociais (BITTENCOURT, 2007).

Dos 56 cursos de Gastronomia registrados no Brasil, em 2008, 51 conferem aos aprovados o diploma de tecnólogo ao término, com variação de quatro a seis semestres de duração. Já os outros cinco conferem aos aprovados a titulação de bacharel ao término de seis a sete semestres (FURTADO, PAULA e SCHWAN, 2008).

Observa-se que os cursos de tecnólogos têm maior concentração no estado de São Paulo, capital e interior. Já os de bacharelado concentram-se nos estados de Santa Catarina (4), onde foi fundado o primeiro curso de bacharel em Gastronomia no País, e de Pernambuco (1).

Com isso, mudanças no cenário já podem ser percebidas, pois dos 13 cursos sequenciais, cinco se encontram em extinção: o das Universidades Católicas de Santos (Santos/SP), Anhembi Morumbi (São Paulo/SP), Vale do Rio dos Sinos (São Leopoldo e Porto Alegre/RS), Universidade de Franca (Franca/SP) e o do Centro Universitário de Anápolis (Anápolis/GO). Segundo dados do INEP, citados por Furtado, Paula e Schwan (2008), a partir de 2007, não se iniciaram mais cursos nessa modalidade, o que aponta para uma possível saturação do mercado para esses profissionais.

Ao analisarem-se quadros e gráficos, a seguir, percebe-se o crescimento de tais cursos no País. Por exemplo, no estado de São Paulo, encontra-se o maior número de cursos de graduação em Gastronomia no Brasil, 26 do total de

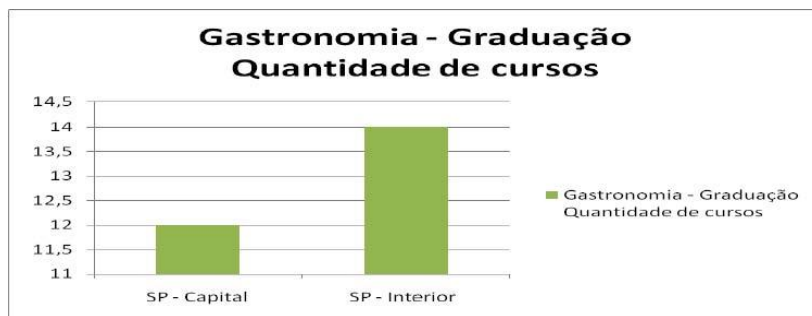
56. Situam-se 14 deles no interior de São Paulo e outros 12, na capital, como mostram o Quadro 1 e o Gráfico 1.

Quadro 1. Número de cursos de graduação em Gastronomia — por estado

Estado	Quantidade de cursos
Rio de Janeiro	2
São Paulo	26
Santa Catarina	8
Distrito Federal	2
Goiás	4
Maranhão	1
Rio Grande do Sul	2
Pernambuco	4
Paraná	1
Rio Grande do Norte	1
Amazonas	1
Mato Grosso	1
Espírito Santo	1
Minas Gerais	1
Ceará	1
TOTAL	56

Fonte: Adaptado de Furtado, Paula e Schwan (2008).

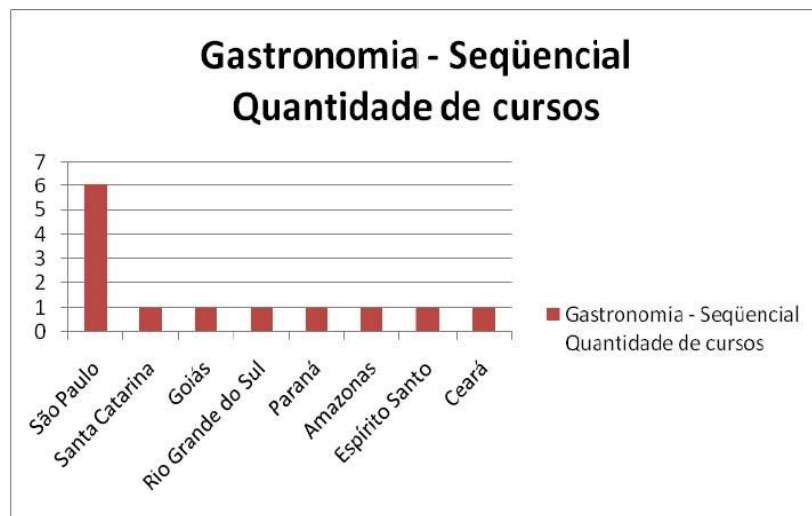
Gráfico 1. Distribuição dos cursos de Gastronomia, modalidade graduação, no estado de São Paulo



Fonte: Adaptado de Furtado, Paula e Schwan (2008).

Mesmo com a extinção de alguns cursos sequenciais, como citados, por meio das análises das informações contidas no Gráfico 2, conclui-se que o estado de São Paulo ainda se destaca pelo maior número de cursos sequenciais de Gastronomia — seis cursos do total de 13 encontrados no País.

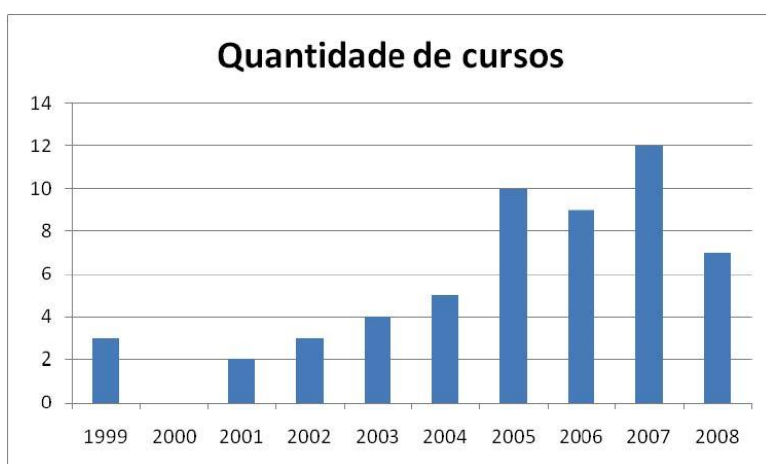
Gráfico 2. Distribuição dos cursos sequenciais em Gastronomia por unidade federativa, no ano de 2008



Fonte: Adaptado de Furtado, Paula e Schwan (2008).

Os dados contidos no Gráfico 3 mostram o crescimento do número de cursos de Gastronomia no Brasil, ano a ano. Em 2007, a criação desses cursos acentuou-se — com 12 cursos do total de 56 em funcionamento até 2008.

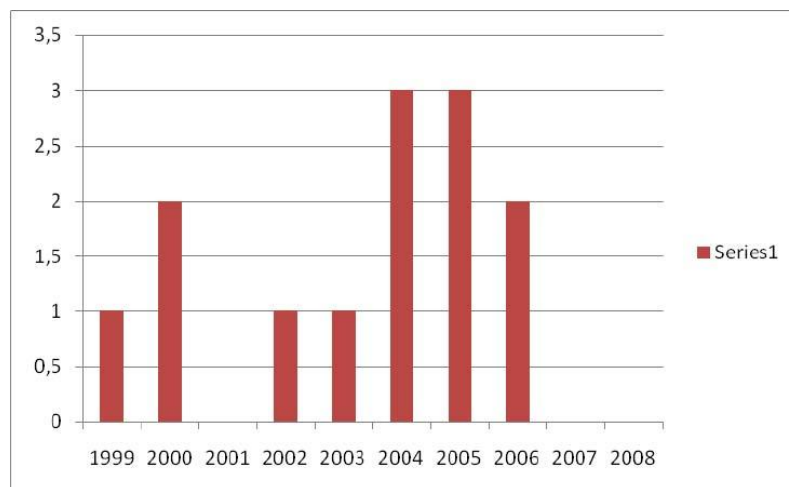
Gráfico 3. Demonstrativo de crescimento do número de novos cursos de Gastronomia — graduação — de 1999 a 2008



Fonte: Adaptado de Furtado, Paula e Schwan (2008).

Em 2004 e 2005, concentrou-se o maior número de oferta de cursos de Gastronomia — três do total de 13 na modalidade sequencial (Gráfico 4).

Gráfico 4. Número de cursos de Gastronomia — modalidade sequencial — de 1999 a 2008



Fonte: Adaptado de Furtado, Paula e Schwan (2008).

4.A Formação dos atuais *chefs* de cozinha

Para ser *chef* de cozinha necessita-se de conhecimento e domínio de variadas técnicas da cozinha, ou seja, horas e mais horas na cozinha (conhecimento tácito). Além disso, é preciso ter comando e liderança inata, ser um organizador, um exemplo, um professor para seus colaboradores e colegas cozinheiros, e, principalmente, hoje, ser extremamente criativo. E mais: saber atuar na cozinha e no salão (DÓRIA, 2006). Mesmo com todos esses atributos acima citados, o catalão Santi Santamaría (ATALLA e DÓRIA, 2008) prefere, modestamente, ser chamado de *cocinero*.

Esclarecem Atalla e Dória (2008):

Ser um chefe não é o mesmo que abrir um escritório de advocacia. Basta conhecer um pouco de história para constatar que grandes nomes da cozinha raramente tiveram formação acadêmica;

forjaram-se na prática, algumas vezes ao lado de mestres experientes (ATALLA e DÓRIA, 2008, p.24).

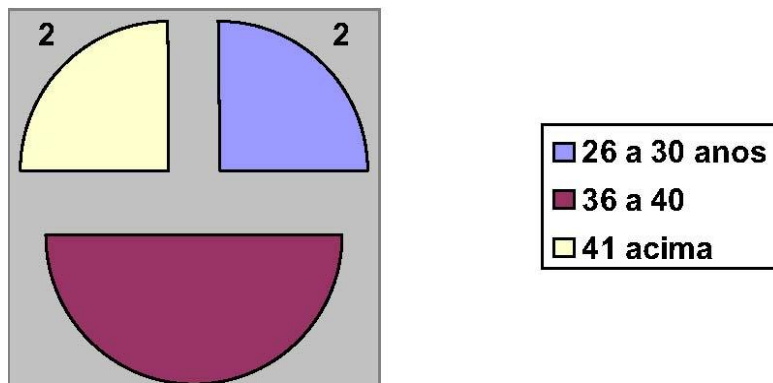
Dória (2006) mostra uma clara dinastia quando se segue um fio condutor que liga Antonin Carême (1783-1833) a Auguste Escoffier (1846-1935). Vale lembrar que Escoffier, foi mestre de Fernand Point¹ (1897-1955) e teve como discípulos Paul Bocuse, Alain Chapel, François Bise, Louis Outhier e Jean e Pierre Troigros.

Bittencourt (2007), em sua pesquisa, analisou aleatoriamente oito *chefs* de restaurantes de luxo na cidade de São Paulo. Dados relativos aos perfis deles quanto à idade, ao sexo, ao tempo de trabalho em cozinha, ao tempo de trabalho como *chef*, à formação escolar e ao número de cozinhas já trabalhadas, compilados, configuram-se de acordo com os gráficos e as informações na sequência.

Quanto à composição etária, os dados apontam para um perfil de profissionais mais maduros, uma vez que seis profissionais encontram-se com idades superiores a 36 anos, mostrando que experiência e vivência profissionais acabam por filtrar a conquista do cargo de *chef*, conforme apresentado no Gráfico 5.

¹ “Para Fernand Point, o *chef* é aquele que, como uma correia de transmissão, mantém em movimento, sempre para frente, o enorme edifício de saberes gastronômicos” (ATALLA, 2008, p. 25).

Gráfico 5. Composição etária dos *chefs*

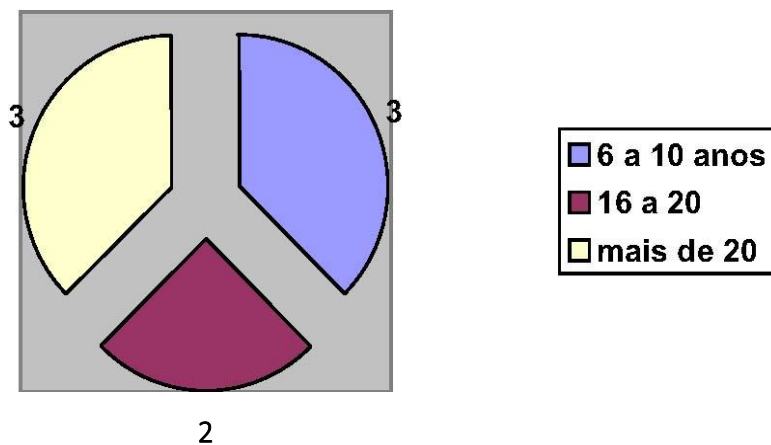


Fonte: Adaptado de Bittencourt (2007).

Quanto ao sexo, o estudo aponta para uma totalidade, entre os profissionais entrevistados, masculina, ou seja, 100% são homens.

Em relação ao tempo em que trabalham na cozinha, todos os entrevistados têm seis anos ou mais de trabalho, como se verifica no Gráfico 6:

Gráfico 6. Tempo de trabalho na cozinha



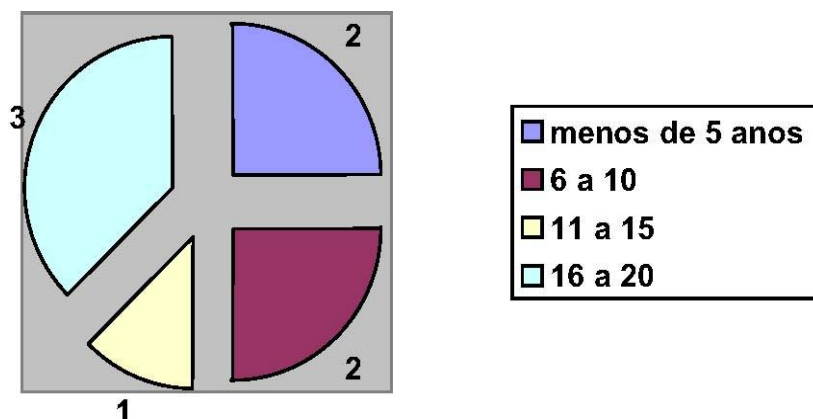
Fonte: Adaptado de Bittencourt (2007).

As informações indicam uma realidade em que, para atuar na cozinha de um restaurante de luxo, um cozinheiro deve ter relativa experiência profissional, antes de se tornar um *chef*; fato que pode ser ainda mais evidenciado se considerado que cinco dos *chefs* têm mais de 16 anos de experiência.

Os respondentes, na totalidade, são funcionários; não existindo nenhum caso em que o *chef* é proprietário do restaurante — fator relevante no estudo, pois o presente trabalho não trata de empreendedorismo.

Os dados da resposta de tempo de trabalho como *chef*, conforme indica o Gráfico 7, confrontam-se com os relativos ao tempo de trabalho na cozinha (Gráfico 6), reafirmando, mais uma vez, que, antes de assumir um posto de comando, o profissional deve atuar em cargos de menor *status*.

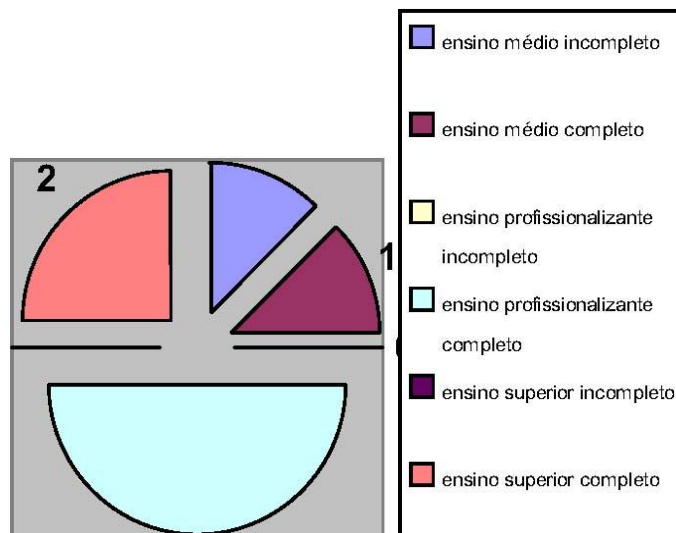
Gráfico 7. Tempo de trabalho como *chef*



Fonte: Adaptado de Bittencourt (2007).

Dados sobre formação escolar, Gráfico 8, revelam que 50% dos *chefs* que participaram da pesquisa cursaram o ensino profissionalizante completo, e apenas 25%, o ensino superior completo, mesmo que em outra área de atuação.

Gráfico 8. Formação escolar

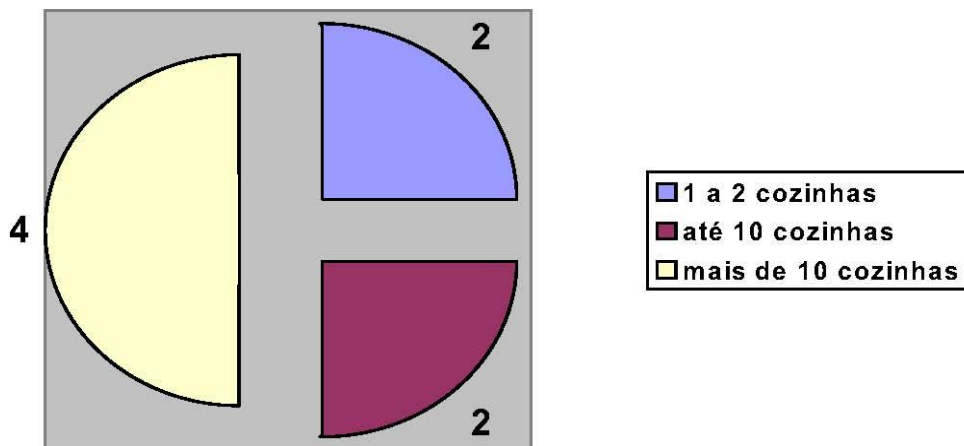


Fonte: Adaptado de Bittencourt (2007).

Pode-se considerar esse fato relevante no âmbito profissional, uma vez que revela certa tendência em focar-se uma base profissional vislumbrando um futuro encarecimento nessa área.

Os dados apontam para uma quantidade muito variada de cozinhas trabalhadas, conforme ilustra o Gráfico 9.

Gráfico 9. Quantidade de cozinhas trabalhadas



Fonte: Adaptado de Bittencourt (2007).

Tais informações sugerem que conhecimentos, oriundos de experiências advindas de outras cozinhas, possam ser positivos para o sucesso profissional.

5. Conclusão

Objetivava-se, com este estudo, levantar, com base em dados secundários, informações sobre o número de cursos de Gastronomia e correlacioná-los com outros dados, também secundários, encontrados em uma amostragem da realidade descoberta no mercado profissional do setor.

Ao analisar-se o número de profissionais formados em cursos de Gastronomia, anualmente, de um total de 56 cursos existentes no País, em 2008, e correlacioná-los com os atuais *chefs* de cozinha em exercício, por meio da amostra, no mesmo período, pôde-se concluir que ainda não se constata, no mercado de trabalho, a atuação de profissionais oriundos de academias que exercem funções de liderança formal à frente de restaurantes.

Dos oito *chefs* entrevistados, na supracitada amostragem, atuantes em cozinhas, todos são homens, dois têm entre 26 e 30 anos e os demais estão acima de 36 anos; todos têm seis anos ou mais de trabalho em cozinha e somente dois atuam, há menos de cinco anos, como *chefs*. E mais: dois têm curso superior completo em outra área de formação e seis já trabalharam em mais de duas cozinhas. O que permite concluir que a experiência é fator determinante para exercer tal função e que essa é uma profissão, ainda, essencialmente masculina.

A públicos distintos, o trabalho apresenta duas contribuições:

1. Estudantes: compreender que, para transformar suas perspectivas, com relação ao futuro no mercado de trabalho, é fundamental persistência, experiência e dedicação.
2. Educadores: conhecer melhor a realidade operacional das cozinhas profissionais, a fim de orientar as atividades e falas dos que atuam em salas de aulas.

É oportuno lembrar que o grupo de *chefs* estudado e que, por ora, foi utilizado neste trabalho — oito no total — representou uma amostra relativamente pequena, ante um grupo maior para estudos futuros.

Como agenda de pesquisa, com o intuito de compreender-se melhor este segmento, é preciso: aferir o número de alunos, formados em Gastronomia, que fará outro curso de graduação e quanto tempo, após a formatura, tal fato ocorrerá, correlacionando-o com variáveis sociodemográficas — por exemplo, renda familiar; mensurar o número de estudantes do sexo feminino e a atuação no comando de cozinhas profissionais, além de questões relativas ao gênero; compreender o que realmente se oculta entre alunos que dizem fazer o curso de Gastronomia por *hobby*.

6. Referências

ATALA, A.; DÓRIA, C. A. **Com unhas, entes e cuca**: prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.

BITTENCOURT, R. E. **A visão de alunos de Gastronomia frente à realidade da profissão e a visão de chefs profissionais**. São Paulo: Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2007.

BOYD JR., H. W.; WESTFALL, R. **Pesquisa mercadológica**: texto e casos. Rio de Janeiro: Editora FGV, 1987.

DÓRIA, C. A. **Estrelas no céu da boca**: escritos sobre culinária e gastronomia. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2006.

FURTADO, S. M.; PAULA, N. M.; SCHWAN, T. P. Os cursos de Gastronomia no contexto do turismo: uma breve reflexão. In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 5., Caxias do Sul, 27 e 28 jun. 2008 (Trabalho apresentado ao GT “Turismo e Desenvolvimento Regional”).

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA — IBGE. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/>. Acesso em: 28 abr. 2009.

MACEDO, I. S. **Turismo gastronômico**: análise da representatividade da gastronomia no turismo do município de Salvador/BA. São Paulo: UNESP, 2008.

TELLES, V. K. A economia brasileira e a economia. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE GASTRONOMIA E SEGURANÇA ALIMENTAR, 1., Brasília, 2004.

DIEGO CÉSAR TERRA DE ANDRADE

Doutorando na Universidade Nove de Julho. Mestre em Administração pela Universidade Federal de Lavras.

E-mail: contato@diegoterra.com.br

Avenida Maria da Conceição Santos n.º 900, Bairro Parque Real, CEP: 37550-000 —
Pouso Alegre/MG

HEIDY RODRIGUEZ RAMOS

Doutorado em Administração pela FEA/USP. Mestrado Profissional em Administração — Gestão Ambiental e Sustentabilidade (MPA-GeAS), Mestrado em Cidades Inteligentes e Sustentáveis (CIS) e Programa de Pós-Graduação em Administração (PPGA).

E-mail: heidyrr@uninove.br

Av. Francisco Matarazzo, 612 — bloco C — térreo. CEP: 05001-100 — São Paulo/SP.