



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ**  
**CENTROS DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA E DE ESTUDOS SOCIAIS APLICADOS**  
**PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA**  
**MESTRADO PROFISSIONAL EM GESTÃO DE NEGÓCIOS TURÍSTICOS**

**EDUARDO CARVALHO DE ANDRADE MELO**

**O IMAGINÁRIO SOBRE O TRABALHO NO DISCURSO DO COZINHEIRO:  
DO FOGÃO AO SALÃO**

**FORTALEZA – CEARÁ**

**2016**

EDUARDO CARVALHO DE ANDRADE MELO

O IMAGINÁRIO SOBRE O TRABALHO NO DISCURSO DO COZINHEIRO:  
DO FOGÃO AO SALÃO

Dissertação apresentada à coordenação do Curso de Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos do Programa de Pós-Graduação e Pesquisa dos Centros de Ciências e Tecnologia e de Estudos Sociais Aplicados da Universidade Estadual do Ceará, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Gestão de Negócios Turísticos. Área de Concentração: Gestão dos Negócios e dos Territórios Turísticos.

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Sandra Maia Farias Vasconcelos.

FORTALEZA – CEARÁ

2016

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação**  
**Universidade Estadual do Ceará**  
**Sistema de Bibliotecas**

De Andrade Melo, Eduardo Carvalho.

O imaginário sobre o trabalho no discurso do cozinheiro: do fogão ao salão

Eduardo Carvalho de Andrade Melo, Fortaleza, 2016.

Orientadora: Sandra Maia Farias Vasconcelos

Dissertação de Conclusão de Curso – Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos da Universidade Estadual do Ceará – MPGNT.

1. Introdução. 2. Objetivos. 3. Justificativa. 4. Procedimentos Metodológicos. 5. Revisão da Literatura. 6. Considerações Finais. Universidade Estadual do Ceará. Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos – MPGNT.

EDUARDO CARVALHO DE ANDRADE MELO

O IMAGINÁRIO SOBRE O TRABALHO NO DISCURSO DO COZINHEIRO:  
DO FOGÃO AO SALÃO

Dissertação apresentada à coordenação do Curso de Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos do Programa de Pós-Graduação e Pesquisa dos Centros de Ciências e Tecnologia e de Estudos Sociais Aplicados da Universidade Estadual do Ceará, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Gestão de Negócios Turísticos.

Aprovada em: de 2016.

BANCA EXAMINADORA

---

Prof.<sup>a</sup> Dra. Sandra Maia Farias Vasconcelos (Orientadora)

Universidade Estadual do Ceará – Uece

Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos – MPGNT

---

Prof.<sup>a</sup> Dra. Laura Mary Marques Fernandes

Universidade Estadual do Ceará – Uece

Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos – MPGNT

---

Prof.<sup>a</sup> Dra. Maria Leidiane Tavares Freitas

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira - Unilab

“Falar de comida é quase sempre falar de saudade, é sentir o nostálgico afago de uma lembrança, próxima ou distante, ida, mais vivida. A comida também cabe no futuro como esperança de um momento bom; comida tem sabor de tempo”.

José Carlos Garcia.

## **AGRADECIMENTOS**

Em primeiro lugar agradeço a Deus, que me guia e me protege.

A conclusão desta dissertação é uma conquista a ser compartilhada com o apoio e o incentivo foram fundamentais.

Ao Wilson, meu amigo de todas as horas, pelo companheirismo e, no desprendimento de ajudar nas diversas etapas do mestrado para a realização do meu sonho.

De forma especial agradeço à professora Sandra Maia, minha orientadora, que com toda a sabedoria, de forma muito acolhedora conduziu os trabalhos desta dissertação. Respeitando meus questionamentos e incentivando meus avanços, com orientações de altíssimo nível.

À direção, professoras e funcionários da Faculdade de Tecnologia Intensiva - Fateci da cidade de Fortaleza, Ceará, que acolheram a minha pesquisa, que compartilharam comigo suas histórias sobre o imaginários dos cozinheiros, que por questões éticas não podem ser citadas.

A Coordenação e professores Mestrado da Universidade Estadual do Ceará – Uece, que contribuíram durante o processo de construção e finalização desse Mestrado, possibilitando assim o meu crescimento pessoal e profissional

Às Profa. Dra. Laura Mary e Profa. Dra. Maria Leidiane pelas prestimosas colaborações e recomendações.

Aos cozinheiros que, direta ou indiretamente, contribuíram para a concretização desta dissertação.

À Vanessa Santos pela paciência e incentivo nos meus avanços.

## RESUMO

A presente dissertação propõe investigar os modos pelos quais se dão a construção discursiva do imaginário dos cozinheiros sobre o trabalho que executam. A abordagem qualitativa, do tipo etnometodológica, foi a adotada nesta pesquisa, privilegiando-se as narrativas das experiências pessoais sobre o trabalho que executam. A pesquisa foi realizada em uma instituição privada de Ensino Superior da região metropolitana da cidade de Fortaleza, no período de novembro a dezembro de 2015. A primeira etapa constituiu-se de uma amostra que abrangeu 184 estudantes que exerciam atividades laborais relacionadas à Gastronomia e, a segunda etapa, de cinco cozinheiros. O instrumento de coleta de dados empregado foi a Associação Livre de Palavras e entrevistas em profundidade. Os dados revelaram que, em resposta ao estímulo indutor “cozinheiro”, foram evocadas 163 palavras, sendo que 75 eram diferentes. A utilização da Associação Livre de Palavras permitiu identificar, no tocante ao imaginário do grupo de alunos do curso de Gastronomia, as cinco palavras que associavam ao estímulo “cozinheiro”, foram “técnica”, “chefe”, “comida”, “reconhecimento” e “criatividade”. Para o estímulo indutor “gastronomia”, que após tratadas e analisadas, constituíram um universo de 65 palavras diferentes, o imaginário foi “criatividade”, “alimentação” e “cozinheiro”. O grande número de evocações percebido pelos participantes indica a influência desses termos no imaginário dos cozinheiros. Uma das mais importantes constatações da pesquisa é que a técnica constitui um fator determinante do imaginário e está cada vez mais sendo uma das exigências da profissão que circula no meio do imaginário dos cozinheiros.

**Palavras chave:** Imaginário. Cozinheiro. Discurso do cozinheiro. Técnica

## ABSTRACT

This thesis proposes to investigate the ways in which we give the discursive construction of the imaginary cooks on the work they perform. The qualitative approach, the Ethnomethodology type, was adopted in this research, privileging the narratives of personal experiences about the work they perform. The qualitative research was conducted in a Private Higher Education institution in the metropolitan area of Fortaleza, in the period from November to December 2015. The participants of the first stage, the sample included 184 students exercising professional activities related to gastronomy and the second step five cooks. The data collection instrument used was through the words of Free Association and in-depth interviews. The main results revealed that, in response to the stimulus inducing "cook", 163 words were mentioned, and 75 were different. Using the words of Free Association allowed us to identify, with respect to the imaginary group of Gastronomy course students, the three words associated to the stimulus "cook", were "technical", "boss", "food", "recognition" and "creativity". For inducing stimulus "food" that after treated and analyzed, they constituted a universe of 65 different words, the imagery was "creativity", "power" and "cook". The large number of evocations perceived by participants indicates the influence of these terms in the imagination of cooks. It follows that one of the most important findings of the research is that the technique is a key factor and the imaginary is increasingly being one of the requirements of the profession that circulates among the imagination of cooks.

**Keywords:** Imaginary. Cook. Cook's speech. Technique



## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>09</b>
<b>2</b>	<b>NEGÓCIOS APETITOSOS.....</b>	<b>15</b>
2.1	SABORES, IDENTIDADE E CULTURA.....	17
2.2	O ALIMENTO E A ALIMENTAÇÃO.....	21
2.3	HÁBITO DE COMER FORA.....	25
2.4	VIAGENS DOS SABORES.....	29
<b>3</b>	<b>GLAMOURIZAÇÃO DA PROFISSÃO DE COZINHEIRO.....</b>	<b>33</b>
3.1	CRUZADA GASTRONÔMICA.....	35
3.1.1	A Gastronomia no Brasil.....	39
3.1.2	Os grandes chefes da história.....	40
3.2	INFLUÊNCIA DA MÍDIA.....	45
3.3	A FORMAÇÃO DE UM CHEF.....	63
3.4	COZINHEIRO <i>VERSUS</i> COZINHEIRO-CHEF.....	68
3.5	A RESPEITO DAS INDUMENTÁRIAS UTILIZADAS.....	69
3.6	HIERARQUIA.....	70
<b>4</b>	<b>METODOLOGIA.....</b>	<b>75</b>
4.1	LOCAL DA PESQUISA.....	76
4.2	POPULAÇÃO PARTICIPANTE DO ESTUDO.....	76
4.3	INSTRUMENTOS DE COLETA DE DADOS.....	78
<b>5</b>	<b>RESULTADOS E DISCUSSÕES.....</b>	<b>79</b>
<b>6</b>	<b>CONCLUSÃO.....</b>	<b>100</b>
	<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>102</b>
	<b>APÊNDICES.....</b>	<b>112</b>
	<b>ANEXOS.....</b>	<b>112</b>

## 1 INTRODUÇÃO

Quando se fala em imaginário, vem logo à mente algo relacionado à imaginação, ou ao sobrenatural, mas na verdade esse termo está associado à universalidade, ou seja, às reações descritivas do universo. O imaginário entrou na linguagem cotidiana como se fosse uma ficção, algo fora do normal, fora da realidade, algo que não é tangível e muito menos palpável.

Segundo Maffesoli (2001), o imaginário tem algo de imponderável. É o estado de espírito que caracteriza um povo. Não se trata de algo simplesmente racional, sociológico ou psicológico, pois carrega também algo de imponderável, um certo mistério da criação ou da transfiguração. Nesse sentido, é correto afirmar que o imaginário se reconhece nas feições, nas emoções, em algo que não é real e que se opõe a isso, consistindo na força social de uma ordem espiritual. Ademais, cabe dizer que o imaginário também pode estar ligado às diversas profissões e personalidades, pois é algo que remete à ilusão e que não tira da realidade.

Observa-se muito o imaginário em profissões como a música ou o teatro; na música porque o profissional a executa a partir da interação dos acordes e notas musicais, que, combinados, resultam em uma canção, e no teatro porque é contada uma história que pode ser fictícia, ou seja, sem nenhuma relação com a realidade, ou vice-versa.

Para Fischler (2001, p. 20), o homem nutre-se também de imaginário e de significados, partilhando representações coletivas. O autor ainda acrescenta, que se é possível avaliar o valor nutritivo do alimento (um combustível a ser liberado como energia e sustentar o corpo) o ato alimentar implica também em um valor simbólico, o que torna complexa a questão, pois requer um outro tipo de abordagem.

Maffesoli (2001) afirma que a cultura pode ser identificada de forma precisa, seja por meio das grandes obras da cultura, no sentido restrito do termo - teatro, literatura, música -, ou, no sentido amplo, antropológico, abrangendo os fatos da vida cotidiana, as formas de organização de uma sociedade, os costumes, as maneiras de vestir-se, de produzir. Além disso, o autor destaca que o imaginário permanece uma dimensão ambiental, uma matriz, uma atmosfera, e está intrínseco ao cotidiano das pessoas, pois de fato tudo passa por uma possível imaginação.

De acordo com os aspectos associados ao imaginário, vive-se a vida imaginando-se como seria ganhar na loteria, comprar a casa dos sonhos, ou um carro, o que for, porque faz parte da essência do ser humano sonhar. Nesse caso sonha-se com algo que não é tangível, a exemplo da felicidade, que não se pode pegar, muito menos ver, como também com algo mais concreto: um carro, uma casa.

Nota-se a existência de um imaginário na vida das pessoas, porque sem se imaginar como as coisas poderiam ser se não fossem do jeito que são não haveria sonhos, e sem os sonhos decerto que não haveria as possíveis realizações. Isso permite inferir que o imaginário é o reflexo das imagens, embora o autor afirme que não é a imagem que produz o imaginário, mas o contrário - o imaginário que produz as imagens.

Ora, reconhecendo-se que o imaginário é tudo aquilo que se consegue imaginar a partir das imagens emitidas pelo cérebro, há de se convir que as imagens produzidas pela imaginação do homem antecedem o que se convencionou chamar de imaginário.

Maffesoli (2001, p. 77) acrescenta:

O imaginário é também a aura de uma ideologia, pois, além do racional que a compõe, envolve uma sensibilidade, o sentimento, o afetivo. Em geral, quem adere a uma ideologia imagina fazê-lo por razões necessárias e suficientes, não percebendo o quanto entra na sua adesão outro componente, que chamarei de não racional: o desejo de estar junto, o lúdico, o afetivo, o laço social, etc. O imaginário é, ao mesmo tempo, impalpável e real.

Com isso o autor conseguiu retratar bem a questão do imaginário, apontando também a relação existente entre o sentimento e o afetivo que lhe são inerentes e a sociedade em que se vive, na qual o trabalho assume um significado valioso na vida do ser humano, visto tratar-se da forma mais produtiva e proveitosa de obter sua dignidade e garantir o seu sustento e o de sua família.

As pessoas precisam estar realmente envolvidas com os trabalhos do cotidiano, mas isso não as impede de viver outras coisas que as façam se libertar das amarras desse dia a dia. Pretende-se que essas outras vivências forneçam informações que possam remeter ao imaginário sobre o trabalho na vida do cozinheiro, bem como à relação que esse profissional irá estabelecer com a sua consciência, e principalmente com as suas emoções. Dito de outro modo, a como o profissional se relaciona com o imaginário e também com determinadas emoções que o impulsionam a realizar esse trabalho.

Nesse contexto, remete-se às questões do imaginário como representações simbólicas que colocam à prova todo o conhecimento inerente a qualquer atividade estabelecida, não importa como seja exercida. No entanto, sabe-se que a sociedade contemporânea vive à procura de coisas novas a serem vivenciadas, razão pela qual o imaginário também pode refletir nesses novos saberes, possibilitando a instituição de certos valores para todo aquele que leva consigo em sua caminhada os diferentes espaços e lugares que ocupa.

Segundo Ruiz (2003) a imaginação e o imaginário constituem dimensões antropológicas e sociais que interagem com a racionalidade de forma necessária, ou seja, a racionalidade e a imaginação se correlacionam, interagem e criam a partir da dimensão simbólica inerente ao ser humano. Ao aludir ao imaginário comparando-o com a racionalidade do ser humano o autor considera que as relações vivenciadas pelo ser humano, mesmo no seu ambiente de trabalho, refletem o imaginário da relação que se estabelece pela diretriz da racionalidade posta em questão.

Partindo-se do princípio de que a diretriz do estudo em questão passa pelo imaginário vivenciado na profissão do cozinheiro, pode-se dizer que o referencial a ser estabelecido deve identificar os valores, os princípios, a cultura e a conduta de cada grupo específico, para que se possa definir as ações iminentes do profissional deste estudo e traçar a estratégia destinada a alcançar o imaginário do cozinheiro sobre o seu trabalho, ponto principal deste artigo.

Em suma, na construção deste trabalho especifica-se o que é o imaginário, descreve-se o surgimento da profissão de cozinheiro e o seu trabalho em negócios turísticos e verifica-se como se pode estabelecer a relação dessa profissão com essa nova tendência, a influência das mídias no imaginário, como a sociedade lida com a questão do imaginário, qual o verdadeiro sentido do trabalho e como as organizações utilizam o imaginário para que os profissionais se sintam mais à vontade para executar determinadas tarefas que lhes são designadas.

Nos dias atuais a dinâmica da cozinha está mudando: o cozinheiro-chefe passou a ser chamado chef de cozinha e está cada vez mais estudioso, procurando conhecimento. Esse profissional forma-se em escolas de Gastronomia, investe em boa aparência e cultiva bons relacionamentos com os clientes, tornando o seu atendimento personalizado a partir de bate-papos animados, explicações e troca de histórias e experiências.

O conhecimento perseguido pelo cozinheiro abrange a busca incessante por novos sabores, pela extração do maior prazer da alimentação e pela vivência de novas culturas diferentes da do cozinheiro. A Gastronomia tem influenciado no imaginário dos cozinheiros, e como atrativo, tem função fundamental no Turismo, porquanto valoriza elementos da culinária regional proporcionando, dessa forma, um meio de identificação de um povo nos hábitos e nas tradições, formando e firmando uma imagem de valorização da cultura e da identidade de uma determinada região.

O ato de cozinhar traz em seu bojo a memória do imaginário do cozinheiro, a herança dos gostos e hábitos dos antepassados de um povo. Nessa situação, os costumes alimentares representam o patrimônio cultural do imaginário de uma sociedade que é passado ao longo das gerações, seus gostos alimentares, tradições, formas de preparo da comida e sua capacidade de adaptação traduzindo a história de um povo. No contexto atual do trabalho, pautada pelas novas tecnologias a alimentação é uma demonstração de como o imaginário de cultura de um país ou regiões encontra-se em constante transformação e sob influências regionais, nacionais e internacionais.

Um exemplo disso é uma determinada pessoa, no caso um chef de cozinha ou até mesmo um cozinheiro, imaginar que um prato poderá sair mais saboroso com esse ou aquele ingrediente, ou, quem sabe, talvez inventar uma nova culinária nunca antes utilizada por nenhum outro profissional. Nesse caso, o imaginário pode agir tanto na forma profissional como pessoal, pois envolve algo que parte da imaginação e muitas vezes, se for o caso, pode sair do papel e se tornar realidade.

O mundo do trabalho é marcado por transformações como globalização e modernização tecnológica e nos modelos de gestão, que implicam mudanças no conteúdo, natureza e significado do trabalho (CAMPOS; DAVID, 2011). Nessa circunstância, a Gastronomia vem sendo transformada e valorizada como atrativo turístico e elemento de identidade de um povo.

Bendassolli (2006), afirma que o trabalho é uma condição vital para a vida das pessoas, o que significa dizer que o fator do imaginário pode estar também condicionado ao fato de que para sobreviver as pessoas precisam trabalhar. Zanelli e Silva (1996) endossam o entendimento de que o trabalho é uma das principais fontes de significados da existência humana, o que também reafirma a importância que essa atividade exerce na vida do ser humano. Do mesmo modo, Caldas (2000) diz que o

emprego estabelece a ligação e oportuniza a emergência do sentimento de pertencimento. Para o autor, representa e organiza a vida das pessoas, pois determina seus compromissos (agenda a cumprir), regras e recompensas.

Nesse sentido os autores citados apresentam o mesmo posicionamento sobre a importância do trabalho e o modo como acaba interferindo no imaginário e no cotidiano das pessoas, razão pela qual se estabeleceram tais relações, para tornar mais coerente o fato de que qualquer tipo de atividade, principalmente a atividade remunerada, tem sua relevância na vida das pessoas, porque acaba estabelecendo uma relação de subjetividade do trabalhador, fazendo com que haja uma quebra do vínculo diretamente com a vida profissional de cada um.

Essa centralidade do trabalho também fica evidente em Dejours (2004, p. 31) quando afirma, ao tratar de “subjetividade, trabalho e ação”, que o trabalho extrapola o tempo e o espaço a ele dedicado, pois “mobiliza a personalidade por completo”. Isso significa que quando a sociedade se envolve com seu trabalho, esse ocupa invariavelmente todo o tempo a ele dedicado, porquanto constitui forma de fazer com que as pessoas interajam em seu cotidiano. No entanto, a questão do imaginário reflete para que as pessoas se libertem de uma possível inatividade oferecendo-se a oportunidade de vivenciar novas experiências que não seriam possíveis caso estivessem trabalhando.

Nos últimos anos observou-se extensa revolução no setor que envolve as condições de trabalho nos Serviços de Alimentação, seja pelo destaque conferido à Gastronomia e a conquista do cozinheiro do status de chef de cozinha ou pelo estilo de vida globalizado, que levou grande parte da população a realizar suas refeições fora do lar (ASSUNÇÃO, 2008).

O trabalho do cozinheiro exige grande responsabilidade durante o preparo das refeições coletivas ao proporcionar sabores adequados aos paladares de uma coletividade em locais de trabalho como indústrias, hospitais, clubes, creches, quartéis, entre outros (ASSUNÇÃO, 2008). A autora destaca a diversidade da clientela existente, o que demanda desse profissional tanto improvisação quanto atenção a novas condutas, regulação e procedimentos diversos em seu cotidiano. Ademais, o trabalho do cozinheiro abrange responsabilidades que vão desde a escolha de ingredientes, passando pela organização do trabalho até a capacidade de manter harmonioso o relacionamento de sua equipe entre si e com pessoas externas à

cozinha. Nesse sentido ele assume um papel primordial de liderança e controle do ambiente.

Mediante o retrato que se apresenta, pretende-se responder às seguintes questões: O que permeia o imaginário do cozinheiro sobre seu trabalho? O que levou os cozinheiros a escolherem essa profissão? Em que consiste a glamourização da profissão para o cozinheiro?

O interesse pelo objeto de investigação *o imaginário e o trabalho do cozinheiro da cadeia produtiva do turismo de Fortaleza* decorre de vínculos profissionais do pesquisador com experiências como as de ex-proprietário de restaurante, Gerente de Restaurante na cidade de Fortaleza-CE, consultor de restaurantes e professor de graduação do curso de Gastronomia.

Além disso, justifica-se pela ausência de estudos sobre a categoria profissional de cozinheiro e suas relações com o trabalho, que exerce importante papel na construção, valorização e consolidação da identidade de um povo ao narrar sua história através da comida. O objetivo geral desta pesquisa é investigar os modos pelos quais ocorre a construção discursiva do imaginário dos cozinheiros sobre o trabalho que executam. Os objetivos específicos são: 1) traçar um panorama histórico do surgimento da profissão de cozinheiro, 2) analisar qual o impacto que uma possível glamourização da profissão de cozinheiro exerce no discurso desses profissionais e 3) identificar de que forma os cozinheiros vivenciam as relações interpessoais para melhoria das suas condições de trabalho.

## 2 NEGÓCIOS APETITOSOS

O Turismo é uma atividade econômico-territorial que atende a permanências temporais de viajantes, principalmente por motivos de lazer, prazer ou recreação. É formado de vários segmentos de diferentes setores - alimentação, agências de viagem, transporte, hospedagem, cultura e lazer -, a partir dos quais se organiza para fins de planejamento, gestão e atuação no mercado, constituindo um grande produtor e agregador de serviços.

Os estudos de Mota (2007) destacam que o Turismo é responsável pelo desenvolvimento econômico de muitos lugares, cidades ou países, possui como missão funcionar como agente de transformação e apresenta grande potencial para o desenvolvimento social e o crescimento da produção, conseqüentemente, para a geração de emprego e renda. Além da riqueza econômica, produz melhorias na infraestrutura dos lugares e do comércio local.

A segmentação decorre da demanda que se impôs de organização das necessidades e desejos do consumidor por produtos turísticos diferenciados e por motivações diversos elementos, atrativos próprios do destino que se busca.

O comportamento do consumidor vem mudando e, com isso, surgem novas motivações para viagens e expectativas que precisam ser atendidas (BRASIL, 2010). Segmentar significa, portanto, organizar a demanda em grupos diferentes nos quais todos os clientes compartilham características relevantes que os distinguem dos demais, gerando conseqüências diretas e indiretas.

Produto é algo que pode ser oferecido a um mercado com a finalidade de atrair sua atenção, seja por meio da admiração, da utilização ou do consumo, com o objetivo de satisfazer um desejo ou uma necessidade (KOTLER, 1988). O conceito de produto turístico é o resultado da combinação entre os recursos naturais e culturais e sua integração com os serviços, equipamentos e infraestruturas disponibilizados por uma comunidade local, com o intuito de despertar o desejo, permitindo a satisfação das necessidades, motivações e expectativas almejadas para o momento de ócio, diversão ou lazer de pessoas dispostas a consumir o produto oferecido em seus destinos de interesse com suas singularidades (BARBOSA, 2011).

Produto Turístico é conjunto de bens e serviços utilizados para o consumo turístico por determinados grupos de usuários (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO



TURISMO [OMT], 2001). Beni (2001) destaca em seus estudos que o produto turístico é o conjunto de bens e serviços produzidos em diversas unidades econômicas que sofrem uma agregação no mercado ao serem postos em destaque os atrativos turísticos. Kotler (1988) considera produto todo aquele que pode ser oferecido ao mercado para satisfazer um desejo ou uma necessidade, e inclui em sua definição tanto objetos físicos e serviços como os lugares e as ideias.

De acordo com o Ministério do Turismo (MTur) (BRASIL, 2007, p. 17) produto turístico é “o conjunto de atrativos, equipamentos e serviços turísticos acrescidos de facilidades, localizados em um ou mais municípios, ofertado de forma organizada por um determinado preço”.

Ruschmann (2000) entende o produto turístico como o resultado de uma combinação de bens e serviços disponíveis ao consumo do turista. A inserção do Turismo em determinada localidade abrange características, imagens, valores e sabores que os distinguem com a produção e consumo de bens e serviços em um mesmo local, disponíveis para uso e interação com um público consumidor, serviços relacionados aos meios de alimentação, hospedagem, produtos regionais e atrativos diversos naturais ou artificiais. Esse complexo conjunto de diversos serviços, atrativos, entre outros, que interagem entre si é denominado de produto turístico.

Os segmentos turísticos e seus negócios são criados a partir dos ambientes, da identidade, das necessidades próprias de cada lugar, sendo importantes para a consolidação de roteiros e destinos turísticos, promovendo competitividade e inovação dos produtos turísticos que atribuem identidade própria a seu lugar (BRASIL, 2010).

Smith (1994) distingue a função dos serviços de viagens na criação de experiência com o produto e expõe de que modo várias ações do destino poderiam produzir um resultado positivo para os turistas.

É importante observar no cenário que é feito o procedimento para a criação de um produto turístico em determinada localidade se tem por meio da valorização e caracterização dos diversos elementos culturais, naturais, artificiais e próprios do lugar, conseqüentemente impulsionar a geração de diversificados tipos de atrativos e negócios em um ou mais segmentos econômicos relacionados à atividade turística.

## 2.1 SABORES, IDENTIDADE E CULTURA

Nos últimos anos a Gastronomia vem ocupando importante papel no Turismo. Estudos realizados por Savari (1995, p. 143) destacam que a gastronomia é um dos principais vínculos da sociedade; que permite entender as particularidades de uma cultura, além disso, a gastronomia amplia gradualmente as relações de convivência que reúne a cada dia as diversas condições, funde-as num único todo, anima a conversação e suaviza os ângulos da desigualdade convencional.

Schlüter (2003) evidencia que a Gastronomia está ganhando importância como um produto. No âmbito do Turismo, porquanto vem acompanhando a busca pelo singular, original, característico, tendo em vista que os hábitos alimentares de uma sociedade e seus produtos típicos expressam a sua identidade, diferenciada em cada região, com sabores locais e únicos. A alimentação pode dizer muito de um povo, desde sobre sua origem, história, o clima, as influências que sofreu de outros povos, elementos vivos presentes na memória de um povo. Ademais, trata-se de necessidade básica, cotidiana e indispensável de todo ser humano a de se alimentar, e o turista, ao experimentar novos sabores acaba se beneficiando e aumentando as experiências em suas viagens, transformando-as em vivências agradáveis.

A Gastronomia está sendo entendida como hábito alimentar de um povo, a maneira simples como satisfaz ou sacia sua fome, surgindo assim como uma importante necessidade básica humana. O ritual de alimentação revela e preserva os costumes, as formas de preparo de cada alimento, caracterizando-o culturalmente, identifica o homem pertencente a um lugar, sua etnia, classe social. De acordo com Reinhardt (2002, p. 8), enfatiza que “através do alimento, podemos identificar uma sociedade, uma cultura, uma religião, um estilo de vida, uma classe social, um acontecimento ou uma época”. Nesse sentido, os valores culturais são dinâmicos e variados, transformando seus significados dependendo da região em que se encontram.

Leal (1998, p. 2) certifica:

Em gastronomia, tanto quem cozinha quanto quem come deve saber combinar tradição com criação. A tradição está no saber do povo, é ligada à terra e à exploração dos produtos da região e das estações. Já a criação está relacionada à invenção, à renovação e às experimentações. Desse modo, toda cozinha tem a marca do passado, da história, da sociedade, do povo e da nação à qual pertence. Cozinhar é uma ação cultural que nos liga sempre

ao que fomos, somos e seremos e, também, com o que produzimos, cremos, projetamos e sonhamos.

A Gastronomia é sem dúvida um importante meio de revelação da identificação de um indivíduo ou um povo, pois representa a cultura, a história, as influências de outras nações, os valores, e seus hábitos. Há uma série de pesquisas que destacam tendências da culinária na atratividade dos destinos turísticos (CORNER, 2006; CRISTÓVÃO; TIBÉRIO; ABREU, 2008; KRAUSE, 2007). Isso evidencia que mediante a utilização de ingredientes típicos de sua região criam e recriam pratos que caracterizam seu povo, principalmente, revela uma forma de preservação da cultura de um povo.

Uma das características mais representativas relacionadas à gastronomia refere-se a capacidade de ajudar a resgatar antigas tradições que estão prestes a desaparecer. Se os elementos culturais puderem ser trabalhados como atrativos sem perder suas características originais, estarão auxiliando na preservação e difusão das culturas tradicionais (FAGLIARI, 2005, p.14). É por isso que a gastronomia é importante para o turismo, pois possibilita uma série de oportunidades para um povo com seus hábitos e atrativos culinários que podem explorar esse mercado.

A culinária integra o ritual da festa, que é realizada de forma prazenteira. Os pratos são mais elaborados, exigem ingredientes especiais, em geral mais caros, e maior tempo de preparo (FREITAS; FONTES; OLIVEIRA, 2008). Por exemplo, as comidas típicas da Espanha sofrem influência do Mediterrâneo e utilizam bastante o azeite, a cebola e o alho. Existem muitos pratos com frutos do mar, dos quais um dos mais característicos é a Paella. A culinária italiana também sofre influência do Mediterrâneo, mas a maioria de suas especialidades varia entre massas, pizzas e também frutos do mar. A culinária mexicana sofreu influência espanhola e asteca, e os principais alimentos de que se utilizam são o milho, o tomate, a cebola e o alho. Os pratos sempre contêm pimenta. Uma das iguarias própria dessa localidade é a Guacamole. Na comida típica japonesa grande parte dos pratos são preparados à base de arroz, que se caracterizam por utilizar em sua culinária, juntamente com muitas verduras e legumes, peixes e molhos de soja, com destaque para o Sushi, um dos pratos mais representativos de seu povo. A culinária dos Estados Unidos remete a cachorro quente, hambúrguer, catchup e mostarda. A culinária da França é marcante pelos queijos, croissants e vinhos. A culinária do Brasil é conhecida pelo

churrasco, a feijoada e pelas frutas tropicais. Todos esses ingredientes que marcam e dizem sobre a identidade de um povo são influenciados pelo clima do país, o tamanho do espaço geográfico que ocupa, sua vegetação, a disponibilidade de alimentos e os povos que o colonizam.

A “cozinha” regional típica e singular, que marca uma região com seus elementos de influências regionais, com costumes e valores locais, com características próprias de produção, é difundida pelo mundo sob outra denominação: cozinha do *Terroir*, ou *Terroir*, como os franceses a reconhecem. *Terroir*, termo que em português quer dizer Cozinha Regional, denomina a singularidade do preparo dos alimentos em que os ingredientes principais são dessa mesma região, buscando a valorização regional.

A cozinha enquanto referência cultural mostra traços de identidade de um povo, tanto na escolha dos ingredientes, nos gostos, no preparo das refeições e nos hábitos alimentares, sendo a riqueza comum de um povo passada de geração em geração. Suaudeau (2004, p. 52) evidencia aspectos importantes relacionados à alimentação:

Hoje, mais do que nunca, o mercado impõe ao profissional interpretar uma cozinha contemporânea, obedecendo aos conceitos internacionais de higiene, manipulação, técnicas e teorias aplicadas, mas cobra, sobretudo, que ele conserve sua identidade nacional e regional. O cozinheiro do futuro não poderá se basear nas repetições gestuais e visuais dos que o precederam. Deverá, sim, assimilar o conceito reflexível, para entender melhor a composição e a transformação dos alimentos, para cada vez mais saudável e compreensiva, contrariando todas as tendências da globalização do paladar. Com estas armas, a criatividade vai derrotar a padronização indesejável.

A memória do paladar do seu povo permanece firme no imaginário de cada pessoa; o gosto de um alimento comido na infância ficará guardado para sempre, permitindo que se recorde de um tempo passado. É importante a proteção, a valorização e a preservação do patrimônio cultural desses saberes culinários, que revelam a origem desse povo e quem ele é, que forma sua identidade e torna-se um diferencial competitivo para uma região na sua crescente valorização como atrativo turístico.

Nesse sentido Schlüter (2003, p. 32) diz que:

A identidade também é expressa pelas pessoas através da gastronomia, que reflete suas preferências e aversões, identificações e discriminações, e, quando imigram, a levam consigo, reforçando seu sentido de pertencimento

ao lugar de origem. Dessa forma vai-se criando uma cozinha de caráter étnico, explorada com muita frequência no turismo para ressaltar as características de uma cultura em particular.

A capacidade de conexão entre Gastronomia como fonte de cultura e Turismo é importante para o desenvolvimento da atividade turística, porquanto apresenta potencial para se transformar num grande atrativo turístico cultural para determinada região. Conhecer a cozinha de uma região é se comunicar com ela por intermédio dos sabores, valorizando e respeitando sua cultura.

Para Dias (2004 p. 67),

Patrimônio Cultural é considerado, atualmente, um conjunto de bens materiais e não materiais, que foram legados pelos nossos antepassados e que, em uma perspectiva de sustentabilidade, deverão ser transmitidos aos nossos significados, os quais, provavelmente deverão sofrer novas interpretações de acordo com novas realidades socioculturais. O patrimônio cultural é composto por elementos tangíveis e intangíveis [...] os quais, no seu conjunto, caracterizam um agrupamento social, um povo, uma cultura.

A afirmação em tela contempla o Patrimônio Cultural como produto encontrado na natureza e na cultura de um povo, que ratifica suas formas de expressão, com destaque aos modos de criar, fazer e viver, seja por meio de suas manifestações e hábitos como também mediante práticas cotidianas, que permite identificar e contar a história da identidade de um povo. Como previsto na Declaração de Caracas, de 1992 (DECLARAÇÃO..., 1999, p. 254), "O Patrimônio Cultural de uma nação, de uma região ou de uma comunidade é composto de todas as expressões materiais e espirituais que lhe constituem, incluindo o meio ambiente natural".

O art. 216 da Constituição Federal brasileira aprovada em 1988 estabelece: "Patrimônio cultural constitui-se dos bens de natureza material e imaterial, tombados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira." (BRASIL, 1988).

Por tudo quanto foi exposto a Gastronomia demonstra sua importância como patrimônio cultural de uma região. A Gastronomia agrega sabores e valores que oportunizam a emergência de sentimentos de pertencimento ao lugar. Se por um lado a cozinha é um elemento diferenciador, que reforça a identidade de um povo, caracterizando-o, valorizando-o e tornando-o competitivo como destino turístico, por outro é a Gastronomia que constitui um atrativo turístico diferenciado, que proporciona um aumento na oferta turística como um produto agregado de valores e

comercialmente vendável, capaz de promover desenvolvimento e mudanças sociais, econômicas e tecnológicas em uma região.

## 2.2 O ALIMENTO E A ALIMENTAÇÃO

O homem atribui ao alimento muitas vezes o sentido de algo sem valor, trivial e do dia a dia, mas quando a alimentação é observada pelo sentido de sociedade, fica simples entender que o seu valor ultrapassa o sentido da relação homem-alimento.

O alimento supre uma necessidade básica para a sobrevivência do homem assim como para a de outros animais, no entanto, o que os torna diferentes é que o homem tem o hábito de fazer suas refeições na companhia de seus semelhantes, o que além de nutrir agrega função social, educando com base nos valores de suas tradições, cultura, crenças e transformando pela força de seus sentidos.

A hora da alimentação é um momento social, no qual é importante o contato com pessoas queridas, amigos e família. A hora da alimentação não é apenas um momento de se restaurar as energias perdidas durante as ocupações, mas de troca de experiências, transformações, aprendizado, reflexão, união, comemoração e celebração.

Conforme diz Cascudo (2004, p. 32):

Obrigatoriamente, uma sociologia da alimentação decorre como princípio lógico dos próprios fundamentos do fato social. Nenhuma outra atividade será tão permanente na história humana. Qualquer concepção do conjunto social no plano econômico ou metafísico implica necessariamente o desenvolvimento dos processos aquisitivos da alimentação.

A necessidade de se alimentar é uma das mais básicas dentre as necessidades humanas. Mas como “não só de pão vive o homem” (LUCAS 4:4) essa necessidade não é só biológica, como as de respirar e de ingerir água, envolvendo uma cadeia de vários valores agregados de significados, de contextos e rituais sociais, emocionais, sexuais, políticos, místicos, éticos, etc.

Conforme diz Lody (2003, p. 35),

Vive-se esse momento em que a comida foi descoberta como o melhor idioma entre os povos, sendo capaz de falar diretamente para os iguais e tocar na diferença, na abundância e na fome que assola milhões de pessoas no mundo.

Porém o fato de o ato de se alimentar ser cheio de significados e tradições não pode obstaculizar o fato de que também se come por necessidade vital e conforme o meio e a sociedade em se vive, revelando-se o grupo social a que se pertence. A alimentação também acontece de acordo com a distribuição da riqueza nos grupos e classes sociais, marcados por variadas diferenças, hierarquias, etnias, educação e formas de comer, atravessados por representações de preparo, coletivas, imaginários e crenças (CANESQUI; GARCIA, 2005).

Assim como os animais os homens comem em conjunto com outros da mesma espécie. O ato de comer não é solitário: come-se também para se socializar. O homem, ao sentir fome, já imagina o que vai comer antes mesmo de se alimentar, e em qual companhia, situação e ocasião irá preparar o seu repasto e consumi-lo. Ele se delicia, cheio de prazer, à mesa, enquanto os animais comem apenas para se nutrir, obter calorias para sua sobrevivência.

Leonardo (2009, p.1) esclarece que a Antropologia Ecológica traça os parâmetros da Produção de Subsistência para a produção industrial, em três estágios:

1) As sociedades primitivas sobreviviam da caça, pesca e colheita natural, ou seja, do que pescavam, caçavam e das raízes e frutos que colhiam naturalmente, sem plantações e esforços para produzir. Este representa um nível de subsistência dependente do que a natureza oferece, e é capaz de sustentar somente uma sociedade bem pequena.

2) Depois surge o segundo estágio, que é praticamente a produção de alimentos onde ocorre uma domesticação de plantas e animais, passando o homem a ser um produtor e não caçador de alimentos. Este processo de administrar e cultivar as sementes e pastorear rebanhos, que garantissem alimentação durante todo o ano, foi um grande avanço. A agricultura e agropecuária tomaram formas bem expressivas na alimentação de uma sociedade, e esta procurava viver em regiões férteis. Neste estágio, as pessoas viviam em pequenas cidades, da produção de suas próprias terras. A troca e venda local destes bens em sua localidade proporcionava tudo de que precisavam.

3) O terceiro estágio é o da Revolução Urbana e Revolução Industrial, em que há a grande concentração de pessoas nos centros urbanos, ocorrendo assim, a necessidade de produção em grandes escalas de alimentos e inserção da produção industrial. A explosão demográfica implica numa nova era na produção de alimentos. Esta revolução tem acontecido nos últimos 200 anos. A comida é uma expressão cultural distinta que envolve aspectos relacionais e interação social no ato de ingestão de alguns alimentos.

Nota-se que uma alteração no comportamento humano na sociedade. O ato de alimentar-se guarda histórias de subsistência, de bens de troca, educação, tradições, tecnologias, procedimentos e ingredientes misturados com religião,

sistemas socioeconômicos, culturais, ritos, festejos, etc., e mantém uma extrínseca relação com o poder.

A distinção da sociedade pelo gosto, a construção de diferentes papéis sexuais, as restrições e imposições que os indivíduos se fazem em nome do bem-estar e da saúde, as místicas, as identidades de diferentes etnias, nacionais e regionais, tudo isso decorre de regulamentações do ato alimentar. Em praticamente todas as sociedades, os alimentos e a alimentação sempre estiveram relacionados com status, saúde e bem-estar. Não apenas porque a sua abundância ou escassez colocam em questão a sobrevivência humana, mas também em razão de que o modo como foram usados sempre influenciou o comportamento do indivíduo no ato de se alimentar, considerando suas implicações e adequação.

Conforme diz Allende (2004, p. 48),

O prazer de um sabor centra-se na língua e no céu da boca, embora com freqüência não comece ali, mas na lembrança. E a parte essencial desse prazer reside nos outros sentidos, na visão, no olfato, no tato, inclusive na audição. Na cerimônia do chá no Japão, o gosto da bebida é o menos importante – na verdade o chá é amargo – mas a serena intimidade das paredes nuas, as formas depuradas dos utensílios, a elegância do ritual, a concentrada harmonia de quem oferece o chá, o quieto agradecimento de quem o recebe, o tênue odor da madeira e do carvão, o som da concha ao verter a água no silêncio do aposento, tudo constitui uma celebração para a alma e para os sentidos.

Pode-se dizer que a comida e o ato de alimentar-se, bem como tudo aquilo que gira em torno disso se define como uma realidade cultural de uma sociedade. A comensalidade é uma atitude de um grupo social cercada de simbologias, que acaba promovendo uma cultura alimentar, logo, uma identidade. O ato de comer em companhia constitui um símbolo importante dentre os hábitos de uma sociedade, porquanto ajuda a definir os papéis e identidades impostas no decorrer do tempo pelos grupos sociais, e a organizar as relações formadas nas culturas sociais diversas, criando limites hierárquicos.

A mesa pode ser vista como uma metáfora da vida; ela representa de modo direto e preciso não apenas o pertencimento do indivíduo a um grupo, mas também as relações que definem esse grupo. O comer junto promove uma reunião de pessoas queridas durante a refeição. Conhecer mais da vida do outro, trocar informações, ouvir e falar favorece as relações afetivas. Alimentam-se os afetos sempre que se usa



(consciente ou inconscientemente) a comida como reguladora dos estados emocionais.

O alimento está muito presente na vida em sociedade, promovendo e fortalecendo um vínculo afetivo emocional nas relações entre as pessoas. Ao se participar de refeições em conjunto, ocorrem trocas importantes para se criar e aumentar os vínculos com pessoas queridas e familiares. Os alimentos também cumprem funções, mas de subsistência, prazer ou comunicação; assim, em lugar de propriedades, fala-se de atributos morais (como, quando e entre quem são adequados) e materiais (cada cultura define o que é comestível e “experimenta” os seus efeitos) (CANESQUI; GARCIA, 2005). É por isso que quando as pessoas se reúnem ao redor de uma mesa não estão apenas se alimentando, mas também criando e reforçando atitudes e expectativas pessoais e culturais.

Os atos alimentares são influenciados por muitos outros fatores internos e externos, dentre os quais se destaca a forma como se come, se todos juntos ou em separado, todos comendo a mesma coisa ou cada um comendo um prato diferente, todos juntos comendo em silêncio ou se dispersando pela fala, que na verdade demonstra e simboliza um conjunto de valores e preferências. Pode-se então dizer que os hábitos, as tradições e os rituais alimentares constituem uma herança cultural.

Ademais, o alimento e a alimentação permitem que se conheça a cultura, as tradições, a religião e os costumes de outro país, e principalmente, que se aprenda algo novo, tradições, sabores, cheiros, história, tecnologia, hábitos. Se o ato de comer está relacionado a tudo o que se é e à história vivida, há que se preservar os rituais, as receitas, as maneiras, os preparos. Isso permite que o novo também se aproxime, oportunizando interação e trocas de experiências, já que as misturas inusitadas de ingredientes podem criar um novo prato saboroso ou permitir novas possibilidades de um mesmo assunto. Na profissão de cozinheiro existe a “mágica” de se transformar o alimento pelas “próprias mãos” ao tempo em que também se é transformado pelo trabalho (ASSUNÇÃO, 2008).

A Gastronomia entra como elemento de uso das técnicas culinárias corretas, da criatividade no uso dos ingredientes, da segurança alimentar, da forma de apresentar as preparações com atratividade, e de oferta de um correto serviço desses preparos para o cliente.

### 2.3 HÁBITO DE COMER FORA

A origem do nome restaurante remonta a meados do século XIX, na França, onde as pessoas tinham o hábito de frequentar esses estabelecimentos, debilitadas, e pediam um caldo para restaurar as forças - o consommé -, comida restauradora que nutria pessoas doentes.

Somente após esse período é que o restaurante passou a ter a característica de um espaço social urbano. Porém o ato de comer fora representa muito mais do que comprar e comer comida fora do lar, porquanto reúne um complexo conjunto de hábitos sociais.

O alimento que se come é tão importante como o contexto a sua volta, as circunstâncias, o lugar, o modo e em que companhia se come. A transformação dos hábitos alimentares e das totalidades que cercam esses hábitos é um assunto que envolve a correlação de variados fatores. Trata-se de desafio em que se discute a relação entre o homem e o alimento que se desenvolve, desde a criação do primeiro restaurante.

Nesse sentido, interessa sobretudo que leva as pessoas a irem comer fora de casa, hábito que embora não seja um fenômeno exclusivo da contemporaneidade, tornou-se extensivo a uma parcela maior de pessoas, que o incorporaram ao cotidiano, especialmente das grandes cidades.

A globalização vem interferindo em diversos segmentos da economia, dentre eles os mercados alimentares, que vêm passando por mudanças significativas, decorrentes do intenso processo de transformação ocorrido na sociedade brasileira nos últimos anos, o que tem produzido mudanças nos hábitos sociais e no padrão de consumo alimentar. Com o aumento da industrialização, percebe-se um crescimento das cidades, concentrando cada vez mais pessoas e atividades. O número crescente de pessoas impulsionou o surgimento das fábricas, das escolas e também das tabernas, pontos de encontros para as pessoas beberem juntas e confraternizarem, originando a primeira forma de alimentação fora do lar. Em razão do aumento da distância entre o local de trabalho e a residência, do crescimento - em número e qualidade - da oferta de produtos comestíveis industrializados no mercado e da modificação do comportamento das mulheres, forçada pelo crescimento da participação e da importância da atuação feminina no trabalho e do seu conseqüente

afastamento das atividades tradicionais desenvolvidas no lar, alterou-se a correlação de forças, contribuindo para novas mudanças de hábitos na construção de sociedades, tanto nos espaços reprodutivos (família) quanto nos espaços produtivos (trabalho).

O hábito da população de comer fora pode ser facilmente notado pelo grande número de novos restaurantes nas cidades, dos mais variados estilos e preços. Além disso, as dificuldades de deslocamento nos grandes centros urbanos, impostas pelo trânsito e o próprio ritmo da cidade, dificultam a execução das refeições no domicílio (GARCIA, 1997). Com as mudanças dos estilos de vida, algumas atividades sociais passam a ser realizadas fora de casa, como comer fora durante a semana (obrigação) e comer fora nos finais de semana (prazer). Comer denota um hábito de socialização, mas representa o exercício dos prazeres individuais: a comida estimula todos os sentidos.

De acordo com Carneiro (2003, p. 166),

A alimentação é assim um fato da cultura material, da infra-estrutura da sociedade; um fato da troca e do comércio, da história econômica e social, ou seja, parte da estrutura produtiva da sociedade. Mas também é um fato ideológico, das representações da sociedade - religiosas, artísticas e morais - ou seja, um objeto histórico complexo, para o qual a abordagem científica deve ser multifacetada.

Nas últimas décadas, constata-se um crescimento do número de restaurantes, que em muitas sociedades contemporâneas proliferam cada vez mais especializados em servir e vender comida, a fim de possibilitar às pessoas se alimentarem de maneira rápida e adequada, seja quando premidas pelo pouco tempo disponível para o preparo da comida, em razão das jornadas de trabalho carregadas, seja quando desejam usar o ato de comer para comemorar ou festejar. Ocasionalmente, como no caso dos festivais de comida, a ingestão de alimentos constitui uma ocasião social.

Bezerra e Sichieri (2010, p. 221) realizaram um estudo com o objetivo de analisar as características da alimentação fora do domicílio e os gastos com o seu consumo em uma amostra complexa de 48.470 domicílios brasileiros, selecionados a partir da base de dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2002-2003. O consumo de alimentos fora do domicílio foi definido como a aquisição de, pelo menos, um tipo de alimento para consumo fora de domicílio no período de sete dias. Os principais resultados desse estudo evidenciaram que a frequência de consumo de

alimentos fora do domicílio foi de 35%, sendo maior na região Sudeste (38,8%) e menor na região Norte (28,1%). Os resultados também revelaram que a frequência foi maior entre os indivíduos de 20 a 40 anos (42%), do sexo masculino (39% vs. 31%), com maior nível de renda (52%) e maior escolaridade (61%). Os alimentos mais frequentemente consumidos fora do domicílio foram: refrigerantes (12%), refeições (11,5%), doces (9,5%), salgados fritos e assados (9,2%) e fast foods (7,2%). O consumo dos grupos de alimentos cresceu linearmente com a renda, exceto para frutas e biscoitos.

O aumento da variedade de alimentos proporcionado pelas tecnologias de processamento, cocção, congelamento e preservação e a possibilidade de transporte rápido permitem o consumo alimentar nos moldes preconizados pela globalização dos hábitos (HECK, 2004). Muitos indivíduos têm padrões diários regulares para se alimentar e comumente se alimentam três vezes por dia, com lanches consistindo em pequenas porções de comida consumidas entre as refeições. Tudo isso contribui para o crescimento de alimentação fora do lar.

Os restaurantes são um setor que agrega valor à Gastronomia. São estabelecimentos especializados em preparar, servir e comercializar alimentos e bebidas que podem ser frequentados por qualquer público, atraído por variados tipos, sabores e valor dos produtos estabelecido.

Entende-se por serviços de alimentação aqueles prestados por empresas que atuam no ramo da atividade de preparação de alimentos que acontece fora do lar, que podem, porém, ser consumidos em qualquer lugar. O setor de serviços de alimentação é bastante amplo e os restaurantes são classificados em dois segmentos, cujos fins podem ser comerciais e institucional. Os comerciais abrangem os restaurantes voltados para a diversão e o lazer, e o institucional é aquele que funciona dentro de outras empresas clientes, a exemplo dos restaurantes populares, como os que atendem a postos de saúde e hospitais, a escolas e creches, e a presídios e instalações militares.

Segundo a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA, 2002), os serviços de alimentação são divididos em dois grupos: os serviços públicos, consistentes nos institucionais mantidos pelo governo, a exemplo dos hospitais, presídios e escolas. E os serviços comerciais privados, que abrangem as redes de *fast-food*, parques temáticos, bares, self-services e hotéis.

O significado da palavra serviço vem do latim *servitium*, que quer dizer servidão, consistindo na ação de servir (são ações, processos e atuações). De acordo com Grönroos (*apud* TÉBOUL, 1999), um serviço consiste em uma série de atividades laborais realizada numa empresa decorrente de inúmeras interações entre clientes, estruturas, recursos humanos, bens e sistemas do fornecedor. O conjunto dessas interações tem a finalidade de atender a uma necessidade do cliente. Com isso, o serviço é definido como sendo um bem não material, cuja prestação não resulta na propriedade de algo, pois pode não estar interligado a um produto físico. Seu principal valor é a experiência, que consiste a um entendimento e aperfeiçoamento no relacionamento. O desenvolvimento de bons prestadores de serviço em alimentação vem se tornando ao mesmo tempo um grande desafio e uma extraordinária oportunidade de mercado.

Das principais diferenças existentes entre um serviço e um produto pode-se destacar a questão da intangibilidade, que quer dizer que os serviços não podem ser tocados, apalpados, antes da compra propriamente realizada. Serviços são ideias, conceitos e processos. Diz-se que são heterogêneos quando variam de cliente para cliente. Dois serviços similares nunca são idênticos ou iguais. Diz-se que são inseparáveis porque em serviços, produção e consumo são simultâneos. Diz-se que são perecíveis porque não podem ser estocados para vendas ou uso futuros. E que são uniformes devido à inseparabilidade e ao alto envolvimento - cada serviço pode ser único, com uma possível variação de qualidade.

Segundo o Instituto Brasileiro de Qualidade em Horticultura (HORTIBRASIL, 2015):

O mercado de Serviços de Alimentação engloba toda a cadeia de fornecimento de mercadorias e/ou serviços que os atacadistas, varejistas e indústrias prestam aos estabelecimentos públicos ou privados que fornecem alimentação aos consumidores que procuram refeições preparadas fora de seus lares. Os Serviços de Alimentação são amplos e abrangem diversos canais de distribuição. Entre eles estão: Rede de serviços públicos que engloba os canais governamentais como hospitais, presídios e alimentação escolar; Rede de serviços privados como cadeias de fast-food, delivery, lanchonetes, bares, hotéis, restaurantes comerciais, refeições coletivas (hospitais, empresas, catering, etc.).

Alguns fatores como aumento do poder aquisitivo, maiores distâncias entre trabalho e casa e maior presença feminina no mercado de trabalho contribuíram para

a expansão da alimentação fora do lar como resultado da mudança de comportamento da população.

Segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL, 2011), uma pesquisa realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) revela que a população gasta 30% do orçamento com alimentação em refeições fora de seus lares.

Pesquisas realizadas pelo Instituto Data Popular (2011) indicam que 65,3% de brasileiros entrevistados preferem fazer uma de suas refeições - desde o café da manhã ao jantar - em um estabelecimento comercial e 16% dos brasileiros almoçam em restaurantes durante a semana.

O bom momento da economia do País, estimulado pelo crescente consumo da nova classe C, leva ao aumento da alimentação fora do lar. Com isso cresce também a exigência e preocupação do consumidor, que está cada vez mais atento a sua saúde, com a alimentação de qualidade e saudável. Esse consumidor, na maioria das vezes, vivência no seu cotidiano, a distância entre o local de trabalho e a casa, as dificuldades de deslocamento impostas pela mobilidade urbana oriundas do trânsito e do próprio ritmo da cidade, dificultam a execução das refeições no domicílio. Nesse contexto, o mercado torna-se cada vez mais competitivo, com diversificações de opções de restaurantes oferecendo os mais variados tipos de Gastronomia, serviços e ambientes bem tematizados na tentativa de atrair o público-alvo, para conquistar a preferência do cliente as empresas devem prezar por um serviço de qualidade e com o melhor custo/benefício.

## 2.4 VIAGENS DOS SABORES

Atualmente no Brasil há uma ampla opção de roteiros destinados a pessoas que apreciam experimentar novos sabores, que simplesmente gostam de comer e beber. Existem cada vez mais sites, cadernos dos jornais, livros, revistas especializadas em conteúdos voltados a amantes da boa mesa, incluindo informações e dicas de bons restaurantes, pratos especiais, receitas, bebidas, tendências do momento, tudo para que os caçadores de sabores de diversos lugares que movimentam esse universo da Gastronomia localizem e experimentem os sabores locais, atividade que faz cada vez mais parte dos desejos dos turistas.

Os eventos têm origem na Antiguidade, e no início assumiam a configuração de assembleias, tribais ou religiosas, que surgiram a partir da necessidade de associação, reunião e compartilhamento expressa pelos seres humanos e posteriormente da realização de competições esportivas (Grécia e Roma). Nos dias atuais existem eventos de todos os tipos.

Segundo Melo Neto (1999) os eventos estão ligados às sensações: podem receber a denominação de evento um fato (uma bomba que explode, um filho de famoso que nasce); um acontecimento que gera sensação (assistir a um show, ver um jogo); uma notícia (eleições, vacinação, queda do Muro de Berlim).

Os eventos gastronômicos conectam-se às sensações humanas, porquanto produzidos do homem para o homem. São muito valorizados, esperados e procurados pelos jovens cozinheiros e chefs, que neles vislumbram uma oportunidade de promoção e divulgação da criação de novos produtos, e de verificação, diretamente com o público, da aceitação dos cozinheiros. Hall e Mitchell (2003) apontam esses eventos como o principal motivo do deslocamento turístico de produtores de comida para a visitação; participa o em festivais e eventos de Gastronomia; visita o a restaurantes e a localidades específicas de determinado alimento; e experiências culturais atribuídas especialmente à comida ou sua região produtora.

Pesquisas brasileiras revelam que o turismo gastronômico tem sido uma das atividades do turismo que mais cresce no Brasil e no mundo (BARCZSZ; AMARAL, 2010). Essas pesquisas indicam que há várias agências de viagens que trabalham somente com turismo gastronômico e estão levando turistas para conhecer diversos sabores da culinária mundial. Ademais, um grande número de turistas que são atraídos pelos sabores e por ter afinidade com a gastronomia v o também ao local para conhecer a cultura. Os autores destacam que o turismo gastronômico está ligado ao prazer e   sensa o de experimentar e saborear um novo alimento. Há localidades que aproveitam os seus melhores atrativos turísticos para estarem divulgando a sua gastronomia local. Além de atrair pessoas de diversas localidades para participar dos eventos gastronômicos, o turismo gastronômico agrega uma série de vantagens para os habitantes das cidades que promovem, pois gera oportunidades de mais emprego, possibilitando uma diversidade de ofertas de restaurantes e festas que servem comidas e bebidas típicas.

Segundo Canton (1997), evento é a soma de ações (as ações ocorrem num espaço de tempo definido) previamente planejadas com o objetivo (os objetivos estão conectados a interesses comuns) de alcançar resultados pré-definidos junto a seu público-alvo (o público alvo pode ser de duas ou mais pessoas).

Os eventos e feiras especializados em Gastronomia no momento e a grande e apetitosa tendência do mercado de apostar no Brasileiro como um grande atrativo turístico em muitas destinações internacionais e no Brasil estimulam o desenvolvimento de novos chefs, de novos negócios, e o fomento às cozinhas e produtos locais. Nos eventos gastronômicos a ideia é mostrar a riqueza e a diversidade de cada região por intermédio de sua alimentação, percebendo suas distinções e especialidades. Além disso, constitui um espaço de oportunidade de aprender coisas novas e promover o trabalho.

Os eventos gastronômicos como meio de promover o desenvolvimento econômico regional e social podem ser observados sob um desses dois ângulos: Oportunidade: quando se vislumbra um novo nicho de mercado ou uma ocasião propícia para esse evento (desejo); e Necessidade: quando por algum motivo precisa-se de um evento para compor uma estratégia ou necessidade pré-estabelecida. Ambos podem ser utilizados para gerar demandas um para o outro. Ademais, um evento possibilita um série de conhecimentos, técnicas que podem contribuir significativamente nos resultados reais do trabalho. Um evento gastronômico é também um espaço de oportunidades onde o profissional de gastronomia obtém por meio do próprio trabalho, informações que podem ou não contribuir a ter uma bom desempenho nas suas atividades de trabalho. Estudos realizados por Fagliari (2005) afirmam que os atrativos na realização de eventos possuem em seu bojo a culinária e os festivais gastronômicos como base, caracterizam-se como produtos turísticos, uma vez que atraem públicos específicos e apontam as tendências gastronômicas regionais e eventualmente mundiais. Uma série de eventos gastronômicos podem ser encontrados facilmente encontrados na internet, em redes sociais, facebook. A grande maioria desses eventos tem como objetivo divulgar diferentes maneiras de utilização de diversos ingredientes (carnes, peixes, saladas, sobremesas) e contam com a participação de profissionais comprometidos com diferentes habilidades e perfis. Esses eventos geram uma série de alternativas de interesse turísticos, possibilitam



trocas de experiências locais, regionais, nacionais e internacionais, dentre esses eventos destacam-se:

#### - Gastrômade Brasil

O evento existe no Brasil desde março de 2012, quando foi realizada sua primeira etapa em Florianópolis, Santa Catarina. E em 2014 foi realizada sua 38ª edição, em São Paulo, baseada no modelo americano *Outstanding in the Fields*, realizado pela primeira vez em 1999. Consiste em uma aventura culinária em lugares totalmente inusitados, que podem ser vinícolas, jardins urbanos ou suspensos, ou montanhas, com a característica de ser ao ar livre e itinerante.

Por ano são realizados por volta de 80 eventos e quase 10 mil pessoas são servidas. Tem o propósito de unir produtos regionais, chefs e gourmands (apreciadores de boas comidas). O evento, nos mesmos moldes, já passou por diversos países da Europa, além de por várias cidades do Brasil. O Brasil foi o primeiro país da América do Sul a organizar o evento.

#### - Brasil Sabor

O Festival Gastronômico Brasil Sabor é um evento da Abrasel que existe desde 2006 e é realizado anualmente respectivamente em todo o Brasil. Tem como característica destacar os sabores, os produtos, a cultura e a culinária regional. Tem como finalidade revelar novos talentos nas cozinhas e mostrar os melhores pratos de restaurantes do estado. Os bares e restaurantes participantes apresentam um prato específico valorizando ingredientes e temperos encontrados na região. Durante todo o período do festival os pratos encontram-se à venda nos restaurantes.

Ocupando lugar de destaque no mundo dos negócios a Gastronomia é o negócio do momento na área do Turismo, gerando muitos investimentos na área. Conforme a Abrasel (ano), atualmente a Gastronomia representa 2,7% do Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro e quase 40% do de turismo. E segundo a Mintel (ano), empresa de pesquisas de mercado de alimentos e bebidas com sede no Reino Unido, o segmento, cujo faturamento em 2013 foi de R\$ 46 bilhões, em 2018 chegará a R\$ 90 bilhões, alcançando o dobro em apenas cinco anos.

Com o crescimento do interesse na Gastronomia, o patrimônio cultural torna-se um nicho de negócios que gera grandes fluxos turísticos e influi diretamente no desenvolvimento local (SIMEON; BUONINCONTRI, 2009 apud GIMENES, 2012).

### **3 GLAMOURIZAÇÃO DA PROFISSÃO DE COZINHEIRO**

A profissão de chef vem ganhando glamour. Antes era uma profissão exercida por classes menos favorecidas e sem muitas condições de estudo, mas hoje em dia compreende um mix de novos conceitos, estudos aprofundados e um certo glamour, que se traduzem na demanda crescente pela profissão. Apesar de a ocupação de cozinheiro ser antiga, no quesito história da alimentação brasileira ainda é preciso evoluir, pois não há registros oficiais catalogados da culinária nacional.

A palavra glamour vem do escocês e tem sua origem na palavra *grammar*, que significa gramática. Nos tempos medievais, somente poucos clérigos sabiam ler e escrever e tinham conhecimento de gramática. Para todos os outros, a gramática era associada a práticas ocultas, misteriosas e mágicas. Naquela época, a palavra *grammar*, em inglês, significava encantamento, feitiço. Em escocês a palavra era escrita com “l” em vez de “r”, como *glammar*, e mais tarde virou *glamour* (SCHOLES, 2003).

No sentido atual, glamour - qualidade excitante e extraordinária que faz com que certas pessoas ou coisas pareçam atraentes, charmosas e na moda - vem do século XX e da influência do cinema americano. Por causa da glamourização é muito raro encontrar agora algum cozinheiro que queira ser chamado de cozinheiro, querem ser chamados é de chefs, ou até mesmo colocar em seu currículo que são cozinheiros, pois acham que serão desacreditados e não receberão o salário merecido. A glamourização é muito mais que ser um cozinheiro ou chef, é conhecer novas culturas, provar novos ingredientes, desfrutar mais do que comer e beber, apresentar experiências, descomplicar e descontrair um chef. Para a cozinha ter o seu glamour é necessário sacrifício, dedicação e muito trabalho, pois a glamourização tem tomado conta dos chefs atuais.

Os cozinheiros de agora estão alcançando status de celebridade. Há pouco tempo essa profissão era tremendamente mal vista. Hoje, chefs renomados se dedicam por árduas horas todos os dias para fazer as pessoas mais felizes, já que

num restaurante se oferece bem mais que comida. Aumentou muito o número de chefs que está cada vez mais longe da cozinha; o que se vê são grandes e renomados chefs dedicando-se ao trabalho de estrelas da mídia, ocupando seu tempo com viagens, reuniões, consultorias, gravações de programas, entre outros eventos, vinculando seus nomes a produtos, programas de culinária e entrando para o rol dos chefs celebridades. O termo Chef está sendo muito usado recentemente, tanto em programas quanto em filmes, transformando o cozinheiro-chefe em um ser intocável na cozinha. Esse tipo de visão que perpassa sobre o imaginário dos chefs tem afetado significativamente algumas empresas, pois se lá no currículo o candidato não estiver descrito como chef, a empresa acha que ele não está preparado para trabalhar naquela cozinha.

Chef não é um adjetivo, e sim um cargo dentro da hierarquia da cozinha, podendo existir vários chefs em diferentes áreas. Nota-se, numa visão empírica, que nos restaurantes que tem cardápios sofisticados e essa glamourização é muito grande: neles os Chefs sempre criam os melhores pratos sozinhos, o que não ocorre na vida real, em que os pratos são uma criação conjunta com os cozinheiros, que facilitam sua elaboração e contribuem para a rapidez de preparo. Boa parte dos Chefs fica sempre gritando ou mandando, fazendo de tudo, menos cozinhando. Em alguns restaurantes eles vão até as mesas falar com as pessoas, ou, se os clientes não gostarem do prato, vão até sua mesa tirar satisfação; geralmente não valorizam os insumos de sua região ou seus pratos típicos, sempre fazendo pratos de outros lugares.

A realidade do trabalho mostra que os chefs precisam mandar, sim, mas o fazem sempre ajudando, coordenando ou até mesmo fazendo as preparações em conjunto com sua equipe de colaboradores. A palavra glamourização está sendo bastante usada nos dias de hoje, “dominando” espaços não só na área e na profissão de gastrônomo, mas em outras profissões e áreas mundo afora. No caso da Gastronomia isso é muito constante, e essa glamourização muitas vezes já aflora quando começam os primeiros anos de estudo na faculdade. Em razão da exposição da profissão de Chef na mídia e da colocação de quem a exerce no ponto mais alto e mais invejado, cursar a faculdade de Gastronomia e ser Chef atualmente chega a ser mais atrativo do que até mesmo optar pelas profissões que sempre estiveram no topo do ranking das escolhas dos jovens, a exemplo de Medicina, Direito, entre outras.

### 3.1 CRUZADA GASTRONÔMICA

O surgimento da atividade de cozinheiro remonta a 2 milhões de anos, à época do *Homo Erectus*, após a descoberta do fogo. A arqueologia comprova que havia critérios na preparação dos alimentos, de acordo com utensílios encontrados nas escavações, junto a fosséis da época. Para Organ (2011), além de ser a primeira profissão que surgiu no mundo, é aquela que também definiu os indivíduos como espécie, uma vez que o homem é o único animal que cozinha seu alimento. O autor define a atividade como profissão desde os primórdios, quando as fêmeas negociavam sexo em troca de alimentos, comportamento observado em outros primatas que têm coletores e guardiões de alimentos e caças em sua organização. Assim havia coletores, guerreiros guardiões e cozinheiros na estrutura paleolítica. Organ (2011) é biólogo, estuda genoma e evolução, e é professor de Harvard.

A realidade é que não se sabe ao certo quando foi o surgimento da profissão de cozinheiro propriamente dita na história, mas os povos da Mesopotâmia, hoje território do Iraque e que no passado estendia-se até o Golfo Pérsico, têm em seus livros históricos relatos de grandes festas e banquetes por volta de 3.000 a.C., indicando que a comida sempre teve um papel agregador nas relações humanas, seja no âmbito apenas de confraternizações sociais ou encontros ou na demonstração de poder social e ou político.

Diante desses fatos pode-se concluir que independentemente das datas dos arqueólogos, ou dos livros históricos de cada região, a comida é um importante fator que marca a história dos povos desde seu aparecimento sobre a terra e a figura do cozinheiro conquistou destaque e importância social mediante sua arte de manipular alimentos e receitas em uma alquimia culinária.

Para Bergamini (1994), cabe a qualquer profissional fazer o diagnóstico das suas motivações pessoais e das dos parceiros de equipe, não na intenção de mudar comportamentos, mas de que sua ação no meio ambiente permita, tanto quanto possível, maiores oportunidades de desenvolvimento e satisfação motivacional e redução de atritos, que aplicadas na profissão de cozinheiro, garantam a execução dos pratos de forma precisa, seguindo as orientações passadas pelo chef ao cozinheiro e demais auxiliares.

Sabe-se que a profissão de cozinheiro ainda está longe de ser realmente valorizada e respeitada. Famílias ainda preferem formar médicos, advogados, engenheiros e profissionais nas demais profissões, do que cozinheiros.

A comida é agregadora. O ato de cozinhar denota emoções, poder, valorização, cuidado e demonstração de apreço pelo grupo que irá degustar as iguarias preparadas. Não consiste apenas em um ato profissional, mas em um dos mais antigos rituais, no qual se reúnem a família, as tribos, os clãs, encontrando-se presente em muitas ocasiões em que se fecham acordos comerciais importantes, comemoram-se datas especiais, constituindo um marco no comportamento social.

A composição da História da Gastronomia é feita por uma sequência de trocas, conflitos, desavenças e reconciliações entre os cozinheiros comuns e os artistas de cozinha, porque a evolução da culinária está extremamente relacionada à variação de clima, à colheita, ao tempo de guerra ou de paz, ou seja, a tudo que envolve a vida dos indivíduos e, de modo consequente, aos alimentos que possuem a sua disposição.

Para o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC, 1998):

Toda cozinha tem a marca do passado, da história, da sociedade, do povo e da nação a qual pertence. Cozinhar é uma ação cultural que nos liga sempre ao que fomos, somos e seremos e, também, com o que produzimos, cremos, projetamos e sonhamos.

Com as invenções de ferramentas de caça como arpões, lanças, redes de pesca, arcos, flechas, o homem pré-histórico fez crescer a sua dieta alimentar, substituindo uma alimentação baseada apenas em vegetais por outra em que o prato de resistência passou a ser a carne. Dessa forma, o ser humano se habituou ao sal descoberto na carne que ingeria e passou a ser dependente dele, o que resultou ao canibalismo, prática adotada por etnias inteiras que não tinham acesso às proteínas da carne de outra forma que não se alimentando de seus semelhantes (SENAC, 1998).

A carne inimiga também era ingerida de maneira prazerosa, não exclusivamente por gulodice ou fome, mas com a finalidade de que suas qualidades se transferissem para o indivíduo que a comia.

A satisfação com a boa mesa atrai o homem desde que, com o uso do fogo, ele começou a cozinhar alimentos, descobrindo variações de sabores que antes não imaginava existirem (FRANCO, 2001). Para o Senac (1998), “O fogo foi o primeiro

tempero descoberto pelo homem, já que o sabor de uma comida depende da temperatura em que ela é consumida”.

Com o começo das civilizações, que possui ligação com a busca por alimentos e com os rituais e costumes da cultivo e preparação, os indivíduos acabaram se prendendo ao solo de maneira única, situação que lhes incutiu novos hábitos. Apareceram então os utensílios de cerâmica, destinados ao depósito e conservação dos alimentos, o que viabilizou uma alimentação com maior variação. Isso porque sua existência tornou possível ferver os líquidos e conservar os sólidos em temperaturas constantes. Dessa maneira, o indivíduo pôde dar início à culinária devidamente dita, cozinhando os alimentos e temperando-os com ervas e sementes aromáticas para tornar o seu sabor melhor.

Ressalta-se que o homem tem a capacidade de criar qualquer coisa e aprimorá-la cada vez mais, passível de ser verificada ao longo da evolução da Gastronomia, que foi se criando de maneira gradual e experimental, com o auxílio de todos os sentidos e invenções.

No decorrer da Antiguidade grega evidenciou-se o aperfeiçoamento da cozinha, cuja comida era produzida por cozinheiros escravos, visto o grande valor atribuído às refeições, que levou à associação da arte de comer à arte de receber.

Mais adiante, a atividade de cozinheiro passou a ser realizada pelo padeiro, que na maior parte das vezes também era escravo. O tempo foi passando e esses padeiros evoluíram para chefes de cozinha, exercendo seu mister com o auxílio de outros serviçais. Porém no instante em que os gregos recepcionavam convidados especiais, elaboravam as refeições, com o auxílio de amigos (SENAC, 1998).

Os gregos transferiram as premissas da sua culinária para os romanos, nos instantes em que se confrontaram em guerras de conquista. Dessa forma, a cozinha de Roma prosperou muito por causa da conquista da Sicília, possuidora dos cozinheiros mais habilidosos da região.

No decurso dos anos, os romanos foram ampliando suas terras mediante a agregação de novas áreas às já existentes, fruto de despojos de conquistas, resultando em maiores riquezas para Roma e também em maiores quantidades de prisioneiros de guerra. Esses prisioneiros, transformados em escravos, passaram a fazer praticamente todos os trabalhos, inclusive os serviços culinários. A maior riqueza favoreceu o crescimento das extravagâncias à mesa, fazendo nascer os famosos

banquetes romanos (FRANCO, 2001).

O chef de cozinha nasceu nesses grandes banquetes. Tornou-se um indivíduo muito importante, que contava com o reconhecimento de artistas e recebia grandes salários. Possuir em seu quadro de serviçais esses cozinheiros passou a ser símbolo de ascensão social.

Entre os romanos, um Chef que merece ressalva foi Apício, que possivelmente relatou suas experiências em um livro Sobre Culinária. Relatos sobre Apício dizem que ele teria se suicidado, presa de um grande temor com a ideia de um dia vir a morrer de fome (SENAC, 1998).

No início da Idade Média, com o Império Romano sendo invadido pelos povos bárbaros, acentuam-se as desigualdades entre os indivíduos – havia o rico e o miserável, o senhor e o servo, quem era possuidor de poder político ou religioso e quem era dominado por esse poder. Existia também muita guerra e muita fome (FLANDRIN; MONTANARI, 1998). No decorrer da Idade Média, quase nada foi relatado no âmbito da evolução da Gastronomia e dos prazeres da mesa. Foi então que no século XIV surgiu uma obra pequena e simplória, denominada de “*Le Ménagier de Paris*”, que trazia em suas páginas tudo de bom-comer da época (SENAC, 1998).

Com o crescimento das viagens marítimas no começo da Idade Moderna, os europeus realizaram um enorme intercâmbio cultural com aqueles com os quais mantiveram contato na Ásia, no Brasil, na América, na África (SENAC, 1998).

Pela via do intercâmbio, os navegadores transportavam sementes, raízes e cereais para os lugares mais distantes e retornavam com novidades que experimentavam nesses lugares. Assim, conheceram e também transmitiram o seu conhecimento sobre o preparo de um mesmo alimento de variadas formas, a utilização de novos temperos, a harmonização de diversos sabores e o cultivo dos mais diferentes produtos, tudo em uma troca saudável de alimentos e receitas.

Nesse cenário, percebe-se que o cozinheiro é um profissional fundamental em qualquer sociedade, em qualquer período histórico. A cozinha e a forma de manipular e incluir alimentos se alteram de acordo com as mudanças culturais, econômicas, sociais, regionais, e o cozinheiro é o personagem nesse quadro que exerce o papel de porta voz da cultura de um povo, pois cozinhar não é apenas misturar ingredientes, mas conhecer a combinação de cada um, as texturas, os sabores individuais que precisam se completar entre si na receita.

### 3.1.1 A Gastronomia no Brasil

Decididos a explorar as terras brasileiras, os primeiros exploradores chegaram ao Brasil logo, para conseguirem arrancar da terra o maior lucro possível, de modo que pudessem pôr fim a uma importante crise financeira que enfrentavam. Sendo assim, a colonização do Brasil pelos portugueses teve seu início, e sua primordial atividade econômica era a produção e exportação do açúcar, um dos produtos com maior valorização daquela época (SENAC, 1998).

E foi assim, com o surgimento do brasileiro, a partir da junção de indígenas, portugueses e africanos, que a cozinha brasileira se desenvolveu, resultante da aglomeração da culinária portuguesa com a indígena, que também foi misturada com a cozinha africana, embora prevalecesse o gosto do colonizador sobre os demais.

Muitos dos alimentos utilizados pelos escravos no Brasil eram trazidos da África, especialmente na execução do tráfico de negros, que era realizado de maneira cada vez mais constante. No âmbito das variadas plantas alimentares, que naquele tempo vinham do Continente Africano para o Brasil, as mais comumente encontradas eram o quiabo, o inhame, a erva-doce, o gengibre, o açafraão, o gergelim, o amendoim africano, a melancia, a banana e o coco (FRANCO, 2001).

As interações iniciais entre os nativos e os colonizadores deram início a um intercâmbio de saberes culinários que foi útil para a base da formação gastronômica que se utiliza hoje no Brasil. Práticas culturais habituais e alimentares de distintos povos foram acrescidas através da história, de maneira a tornar a culinária brasileira possuidora de uma maior variedade em todo o mundo (ROMIO, 2000).

E não só a transferência desses conhecimentos, hábitos, cultura entre os muitos povos foi importante, mas a assimilação do entendimento de que a alimentação não tem somente a intenção de saciar a fome, mas também de atuar como fonte de prazer, manter a saúde em ótimo estado e tornar mais intenso o convívio social entre os indivíduos.

No Brasil, quando alguém declara que sua profissão é cozinheiro é visto como subempregado, exercente de uma função menos nobre, visão que melhora quando se diz que é chef de cozinha, em razão do glamour que rodeia os chefs como Roberta Sudbrack, Rodrigo Oliveira, entre outros poucos nomes que são



reconhecidos como celebridades. Como costuma dizer em seu blog o Chef Alemão que mora em Blumenau, Heiko Grabolle (2010): “para a maioria dos frequentadores da cozinha isto só existe nas revistas ou programas de TV”.

É inegável que cozinhar exerce fascínio poético, o que justifica a existência de obras literárias e cinematográficas que giram em torno da arte de um cozinheiro. Esse profissional, que é de fato um referencial da identidade de uma região, pode ser tanto admirado quanto desprezado pelos que ignoram seu papel e suas atividades.

### 3.1.2 Os grandes chefes da história

A seguir apresentam-se os grandes chefes da história, que difundiram o conhecimento da Gastronomia, promovendo novas experiências no modo de se preparar receitas.

- **François Vatel**, indicado como criador do chantilly e responsável por grandes banquetes na história, surtou quando estava fazendo um banquete para o rei Luiz XIV e faltou peixe. Inspirou o filme “Vatel, um banquete para o rei”. A Espanha tinha o famoso cozinheiro do rei de Nápoles e o Ruperto de Nola, que escreveu “Libro de Cocina”. Famoso na França no século 17, era insuperável na criação de receitas.
- **Guillaume Tirel**, conhecido como *Taillevent* (França 1310-1395), é autor do “*Le Viandier*”, primeiro tratado de culinária na língua francesa, no qual escreveu, além de receitas, sobre os ingredientes isolados. Na sua comida Taillevent utilizava molhos temperados a ponto de suprimir o sabor do ingrediente principal. Nasceu em 1310. Foi uma importante figura na história da cozinha francesa. Cozinhou para os mais renomados reis. Iniciou como auxiliar de cozinha. Em 1346 entrou para o serviço de Filipe de Valois, tornando-se seu escudeiro no hotel de Monsenhor o Dauphin e seu chef, em 1355. Em 1359 é chef do duque da Normandia, regente do reino durante o cativeiro de João, o Bom, que se tornou rei sob o nome de Charles V. É nomeado sargento em 1368. Em 1373, tornou-se o primeiro chefe, ou seja, chef executivo. Em 1381, entrou para o serviço de Charles VI, que o enobreceu e com quem se tornou, em 1392, "guarnições de Maistre rei da cozinha."

- **François Pierre La Verene** (França 1618-1678) é autor do livro “*Le Cuisinier François*”, que rompia com a cozinha medieval, condenando o exagero de temperos, assim promovendo o aproveitamento do sabor original do ingrediente. Além de ter inventado o molho Béchamel, utilizado até hoje, e o doce Mil-Folhas, François também introduziu a utilização de ovos na culinária, prática até então desconhecida.
- **Fernand Point** (França 1897-1955). Conhecido como *pai da Nouvelle Cuisine*, considerado o pai da moderna cozinha francesa, Point talvez seja o mais enigmático dos chefs de cozinha. Nunca publicou livros e trabalhou quase que a vida inteira em seu próprio restaurante, o “*La Pyramid*” que fundou aos 26 anos em Vienne perto de Lyon. Foi defensor ferrenho do uso de ingredientes frescos e pratos preparados na hora. Não admitia que pratos ficassem de um dia para o outro já prontos. Também conhecido por elevar a cozinha regional ao mais alto grau de sofisticação, Point foi mentor de diversos chefs que espalharam suas práticas ao redor do mundo.
- **Paul Bocuse** (França 1926). O lendário cozinheiro francês Paul Bocuse, de 85 anos, recebeu em Nova York o prêmio “Chef do Século”. A recompensa foi concedida pela prestigiosa escola americana *Culinary Institute of America*. “Ele é um dos maiores e mais emblemáticos chefs de todos os tempos”, declarou Tim Ryan, presidente do Instituto. Atualmente com 89 anos, Bocuse é o criador definitivo da *Nouvelle Cuisine*. Além de chef é empresário e comanda mais de 10 restaurantes em todo o mundo. Inventor das pequenas joias, ultrassofisticadas, servidas em pequenas porções. Ganhador de diversos prêmios, dentre eles a medalha de comendador de *La légion d’honneur*, Bocuse ainda influencia a Gastronomia por intermédio de seus pupilos, muitos deles entre os melhores do mundo.
- **Lucio Licínio Lúculo** (Roma 118 a.C.) foi um importante político e general da República Romana. Amante da Gastronomia, realizou grandes banquetes. Na sua decadência realizou seu último banquete, onde cometeu suicídio.

- **Marco Gávio Apício** foi gastrônomo romano do século I d.C., suposto escritor do livro “*De Re Coquinaria*”, a melhor fonte para se conhecer a Gastronomia do mundo romano.
- **Marie-Antoine Carême** é considerado o Rei dos Cozinheiros. Durante a Revolução Francesa, foi um dos grandes nomes que participou da eclosão da alta Gastronomia. Lançou a base da Gastronomia moderna com a invenção de diversos tipos de molhos, estabeleceu regras de cozinha com movimentos apropriados e tempo de cozimento ideal. Nascido em 8 de junho de 1784, teve a oportunidade de ser aprendiz no estabelecimento do confeitiro Sylvain Bailly. Passou a modelar as tortas inspirando-se nas formas arquitetônicas. Após lançar-se na confeitaria no estilo Barroco, com suas esplêndidas e complicadas composições em pastas de amêndoas, entre outras, Carême passou a trabalhar na cozinha do Hotel Galliffet, onde logo assume a condição de *chef de cuisine*. Pela sua competência e pelo nível social de seus patrões ficou conhecido como “Chef dos reis e rei dos chefs”. Tido como criador da alta Gastronomia, Carême criou o Sufê, introduziu o uso de vegetais frescos nos pratos e simplificou diversas receitas. Também era conhecido por fazer esculturas de pães usando como modelos os monumentos arquitetônicos. Passa então a compreender e se inicia na arte do tradicional serviço à francesa, conhecido como Bufê. Considerado um homem muito ambicioso, foi influenciado por Talleyrand a desenvolver uma comida refinada à base de legumes e de produtos da estação, passando a ser um verdadeiro astro dos fornos. Nesse mesmo período abre sua confeitaria e publica alguns livros, como “*Le Pâtissier Pittoresque*” (O confeitiro Pitoresco) e “*Le Maître d’hôtel français*” (O Maître Francês), obras que rapidamente se tornaram *Best-sellers*. Trabalhou no Castelo de Valençay, montou diversos pratos na mesa do príncipe de Benevent, no Congresso de Viena. Muito solicitado na corte de Alexandre II, futuro George IV, depois em Viena, pelo imperador da Áustria, Francisco I, e por fim, comanda durante muito tempo as cozinhas do banqueiro Rothchild, no castelo de Ferrières. Carême foi o inventor do “*toque blanc*” chapéu comprido branco alto que passou a

compor a indumentária de um verdadeiro chefe de cozinha e responsável por expandir o serviço à Russa. O serviço à russa se iniciou no ano de 1810, quando o embaixador da Rússia em Paris, irritado com o baile dramático que encerrou a cerimônia do casamento de Napoleão e Maria Luísa, retira-se para seu castelo de Clichy. Impossibilitado de cortar as carnes, pede aos cozinheiros que preparem os pratos e os talheres na cozinha. Os convivas veem os pratos se sucederem segundo a ordem do cardápio tradicional: entrada, peixe ou carne, legumes, sobremesa. Com o serviço sendo rápido, o cliente desfrutava da possibilidade de consumir a comida quente, e não mais fria. Antonin Carême faleceu em Paris, em 12 de janeiro de 1833, deixando até hoje grandes ensinamentos e costumes utilizados na Gastronomia mundial.

- **Georges Auguste Escoffier** (28 de outubro de 1846 – 12 de fevereiro de 1935) foi um chef francês, *restaurateur* e escritor, que popularizou e renovou os métodos tradicionais da culinária francesa. Considerado por muitos como o maior de todos os chefs, Escoffier é o criador do modelo hierárquico que se utiliza ainda hoje, a chamada “brigada de cozinha”. Além disso, Escoffier utilizava pratos bem apresentados, porém sem artificialismos, abolindo a decoração exótica de Carême. Bastante popular entre chefs e gourmets, foi um dos mais importantes expoentes no desenvolvimento da chamada Cozinha Francesa Moderna. Muito de sua técnica foi baseado no trabalho de Antoine Carême. No entanto, o esforço de Escoffier foi direcionado à simplificação e modernização do estilo de preparo e ornamentação de Carême. Além das receitas que inventou e registrou, outras contribuições de Escoffier para a Gastronomia foram elevá-la ao status de profissão respeitada e introduzir disciplina e sobriedade onde antes havia desordem e bebedeira. Ele organizou suas cozinhas mediante o sistema de brigadas, no qual cada uma das seções era gerenciada por um chef. Ele também substituiu a prática do *serviço à francesa* (servindo todos os pratos de uma única vez) pelo *serviço à russa* (um prato por vez, na ordem disposta no menu).

- **Julia Child**, pseudônimo de Julia Carolyn McWilliams, foi a figura mais importante, influente e com poder de mudanças na Gastronomia americana. Nascida em 15 de agosto de 1912, passou pela *Escola de Westridge*, pela Escola Politécnica, no ensino médio, após o que foi para a *Khaterine Branson School* na cidade de Ross, na Califórnia. Antes de entrar para o mundo da culinária, Julia praticou esportes como tênis, basquete e golf. Após mudar-se para Nova Iorque, conseguiu um emprego como redatora em uma empresa de publicidade. Durante a Segunda Guerra Mundial, entrou no Escritório de Serviços Estratégicos, porém não serviu ao Exército e nem à Marinha americana. Mais tarde conheceu Paul Cushing, com o qual se casou em setembro de 1946, na Pennsylvania. Iniciou sua jornada na Gastronomia após mudar-se para a França, para acompanhar o marido militar. Para afastar o tédio se matriculou nas aulas de culinária oferecidas pela escola *Le Cordon Bleu*. Sempre com bom humor e persistência, ela se entendeu muito bem com as técnicas francesas. Estudou com Max Bugnard e outros grandes mestres da cozinha. Julia entrou no restrito clube de mulheres cozinheiras, o *Cercle des Gourmettes*, onde conheceu Simone Beck, com quem escreveu o livro de culinária francesa para americanos ao lado de sua também amiga Luisette Bertholle. O livro se tornou um Best-seller e recebeu boas críticas. Abriu as portas para o interesse do povo americano pela Gastronomia francesa no começo dos anos 1960. Em fevereiro de 1963, Julia Child entrou na TV no canal WGBH, que fez muito sucesso e onde permaneceu por 10 anos. Ela teve outros programas ao longo das próximas cinco décadas. Em 1981 fundou *The American Institute of Wine and Food* ou Instituto Americano de vinhos e alimentos. Em 2003, foi premiada com a medalha Presidencial da Liberdade, considerada a maior homenagem cívica americana, pelas mãos do presidente George W. Bush. Em agosto de 2004, dois dias antes de completar 92 anos de idade, Julia faleceu, deixando como legado a inspiração a milhares de pessoas para cozinhar. Em 2009 sua história foi retratada no cinema pela atriz Meryl Streep, no filme *Julie & Julia*.

### 3.2 INFLUÊNCIA DA MÍDIA

Muitos cozinheiros ingressam na profissão buscando estrelato e acabam se decepcionando diante da dificuldade diária e da falta de reconhecimento e oportunidades. Apresenta-se, neste subtópico, pesquisa que mostra como a profissão é divulgada pela mídia - raramente o conteúdo de um anúncio de vagas para cozinheiro é considerado importante, porquanto trata-se de ocupação quase que desclassificada profissionalmente, razão pela qual não é divulgado na mídia de grande alcance público.

Em 2011 a revista Forbes fez uma lista dos 10 chefs de cozinha com os salários mais altos do mundo, graças à exposição que conquistaram na mídia, em ordem decrescente, segue:

Guy Fieri, chef americano que começou lavando pratos na lojinha de *pretzels* do seu pai, foi ganhador de um dos grandes concursos gastronômicos, conseguiu dinheiro e foi estudar Culinária Internacional em Chantilly, na França, e fez bacharelado em Administração de Hospitalidade em Nevada, Las Vegas; de personalidade exótica e estilo roqueiro, encanta e chama atenção da mídia com seu estilo “culinária-rock”. Hoje tem uma cadeia de restaurantes, molhos com sua marca, livros, programas alimentares, entre outros empreendimentos.

Bobby Flay, americano filho de Irlandeses, começou como garçom num famoso restaurante em Nova York onde o pai era gerente e tornou-se ajudante de cozinha. O dono do restaurante era Joe Allen, que sabendo que Flay não havia terminado nem o ensino médio, exigiu e pagou seus estudos no *French Culinary Institute*, em *Manhattan*, uma espécie de curso técnico como no Brasil, cujo diploma equivale ao do ensino médio. No entanto ele se destacou recebendo o Prêmio do Instituto de Pós-Graduação proeminente em 1993. Mas seguiu outros caminhos e trabalhou até na Bolsa de Valores. Até que começou a trabalhar com o chef e dono de restaurante mais proeminente em Nova York, Jonathan Waxman, que conquistou Flay com sua forma de usar temperos e sabores do sudoeste americano, região que nunca havia conhecido, e que acabou se tornando sua marca pessoal, por influência de Joe Allen. Recebeu inúmeros prêmios, e em 1992 conquistou a aprovação do crítico gastronômico Gael Greene, em sua coluna no *New York Magazine*. Recebeu

títulos importantes como chef antes dos 30 anos. Hoje tem sua rede de restaurantes e bares e logo se tornou mais uma figura televisiva da Gastronomia.

Nobuyuki Matsuhisa, Japão, é um dos chefs mais importantes do mundo. Em sua rede de restaurantes de renome e disputados, sua unidade de *Beverly Hills* está entre os mais caros do mundo. Aos sete anos foi estimulado pelo pai, que o levou a conhecer sempre locais diferentes. Um dia, ao experimentar receita de peixe cru com arroz ao vinagre, decidiu que queria ter o melhor restaurante e ser o melhor chef do Oriente. Mudou-se para o Peru, aprendeu os sabores e temperos latinos, foi para a Argentina, onde ficou por mais dois anos, retornou ao Japão, foi para o Alasca e acabou optando por estabelecer-se em Los Angeles. Dono da rede de restaurantes Nobu, preferido de Robert de Niro, com unidades em Milão e Londres, tendo como sócio nada menos que Giorgio Armani e livro publicado, ainda participou do filme *Cassino*, de Martin Scorsese. E assim mais um Chef fica sob os holofotes da mídia.

Todd English é um dos mais premiados e carismáticos chefs. Dono do restaurante *Vitrine Oliveiras*, em Charlestown, Massachusetts, ganhou notoriedade internacional por misturar a culinária rústica inglesa e a culinária mediterrânea. Hoje suas unidades estão instaladas dentro dos hotéis mais importantes do mundo em Tóquio, Aspen, Toscana, Nova York, Las Vegas. Seus demais empreendimentos contam com pizzarias, churrascarias, e um de seus restaurantes foi nomeado o melhor de Boston. E ainda tem seu próprio programa de televisão.

Alain Ducasse iniciou sua carreira em 1956, em *Castelsarrasin*, sudoeste da França. É o magnata da indústria dos restaurantes: além de ter muitos anos no ramo, é dono de uma escola de culinária francesa e mantém uma parceria com a *National Aeronautics and Space Administration* – Administração Nacional da Aeronáutica e Espaço – (Nasa). Iniciou sua carreira trabalhando em inúmeros restaurantes na França. Foi para *Moulin de Mougins*, onde aprofundou seus conhecimentos na cozinha provençal e a tornou conhecida. Além dos restaurantes tornou-se proprietário de hotéis de luxo nas várias capitais do mundo - Mônaco, Paris, Nova York. Recebeu os maiores e mais cobiçados prêmios da Gastronomia de qualidade de restaurantes e hotéis.

Mario Batali, americano de origem italiana, repete inúmeras vezes que o azeite é ouro líquido, e que vestimentas e comida, como a maioria das coisas, são melhores se forem deixadas em sua própria beleza naturalmente simples. Batali gosta

de criar noites especiais em ambientes diferentes, como salões de festas, ou ambientes mais reservados, para um jantar de experiência especial. Além de seu restaurante *Babbo Ristorante e Enoteca*, aberto em junho de 1998, tem a *Lupa trattoria*, em estilo romano, uma loja de vinhos e o restaurante *Esca trattoria* no sul da Itália. Batali é um chef despojado, de vestimentas despojadas, e conquistou a mídia, críticos, artistas. Tem dois programas culinários e três livros editados. Entre inúmeros elogios, conquistou prêmios importantíssimos como "Homem do Ano", em 1999, na categoria Chef, pela *GQ Magazin*; "Melhor Chef", em 2002, da *James Beard Foundation*;"

Paula Deen é uma chef que iniciou aprendendo os segredos da culinária do sulista americano de sua avó há cerca de 30 anos. Essa vivência influenciou suas obras culinárias. Deen, após o divórcio, mudou-se com os filhos de cidade e, com condição financeira precária, começou a entregar marmitas, como se vê no Brasil muitos cozinheiros fazendo, para sobreviver. A cada dia mais escritórios e empresas tornaram-se seus clientes e, com o crescimento do negócio, Deen passou a elaborar um cardápio especial para cada semana. Seus pratos, que abrangiam tortas, frangos de panela, churrascos, sanduiches, lasanhas e o famoso pudim de banana, agradaram os clientes de *Savannah* e seu nome tornou-se conhecido pela cidade. Em 1990, abriu um pequeno restaurante para 42 pessoas na zona sul de *Savannah Best Western*, o "*The Lady and Sons*", que em 1999 recebeu elogio de um dos maiores colunistas gastronômicos afirmando que lá havia feito sua refeição mais memorável. Assim nasceu mais uma chef para a mídia. Deen já escreveu inúmeros livros e hoje é a quarta chef de cozinha mais bem paga do mundo.

Wolfgang Puck é sinônimo de melhor atendimento em restaurante e o melhor em todos os aspectos da culinária. Mais um chef que construiu um império que abrange independentes unidades de negócio, a Wolfgang Puck: *Wolfgang Puck Fine Dining Group*, *Wolfgang Puck Catering* e *Wolfgang Puck Worldwide, Inc.* Austríaco, começou a cozinhar com a mãe, que era chefe de cozinha na Áustria e foi quem o incentivou a começar seu treinamento formal para cozinheiro quando ainda tinha 14 anos de idade. Até os 24 anos trabalhou em alguns dos melhores restaurantes franceses como *Maxim* e *L'Oustau de Baumanière* em Provença. Em seguida mudou-se para Los Angeles e trabalhou por dois anos no restaurante *La Tour*. Rapidamente fez sucesso com o restaurante *Ma Maison* em Hollywood, onde foi atração central de



ricos e famosos nos anos 1970, dominando a culinária californiana. Wolfgang, com algumas parcerias importantes, abriu uma série de restaurantes, conseguindo combinar a comida americana e a asiática com requinte e sucesso. E mantém-se sob os holofotes de *Beverly Hills*, nos EUA.

O segundo chef mais bem pago é também o mais carismático, com quadro culinário na CBS, um dos canais de TV mais importantes dos EUA, dividindo espaço com grandes estrelas da mídia como Oprah: trata-se de Rachael Ray. Filha de cozinheira, cresceu observando a mãe trabalhar e criou amor pela profissão de cozinheiro. Hoje atua com o que se chama de “cozinha show”, apresentada pela TV. Sua influência também remonta a sua avó, e junta a tradição da cozinha de Louisiana, onde era cozinheira. Dessa forma Rachael aprendeu a misturar sabores e buscar soluções práticas para pratos mais elaborados. Teve lojas de doces, foi gerente de vários restaurantes e bares badalados em Nova York, foi chef de resorts e recrutada pela CBS, em virtude de seus cursos de culinária serem desenvolvidos com a promessa de ensinar os ouvintes a cozinhar em 30 minutos diversos pratos. Assim a família Ray, que por tradição é ligada à culinária, tem vários restaurantes, e com sua beleza, simpatia e competência, mais uma chef de cozinha vive sob os holofotes do estrelato na mídia.

O chef de cozinha de maior salário do mundo é o escocês Gordon Ramsay, criado na Inglaterra. Formou-se em gestão hoteleira e com seu talento se destacou a ponto de treinar alguns dos maiores chefs do mundo, como Albert Roux e Pierre Marco Branca, em Londres, e Guy Savoy e Joël Robuchon, em França. Nos anos 1990 já havia conquistado os maiores prêmios da culinária com o *Restaurant Gordon Ramsay*, e é um dos três chefes que por mais tempo mantém o título 3 estrelas na Inglaterra. Ramsay tem uma rede de restaurantes espalhados por todo o mundo - Itália, Qatar, Paris, EUA -, e em 2006 recebeu uma Ordem do Império Britânico (OBE), concedida pela rainha Elizabeth II pelos serviços prestados à indústria. É estrela de programas da rede de TV FOX, visualizado por mais de 200 milhões de expectadores, sendo assim o chef que mais brilha na mídia. Alguns dos seus programas mais vistos é o *Hotel Hell* e o *Masterchef*.

Essa é a visão (deturpada) transmitida pelos meios de comunicação sobre a profissão de cozinheiro, cheia de brilho e glamour, até pouco tempo encarada pela sociedade em geral como subemprego, sinônimo de falta de oportunidades no

mercado de trabalho, e motivo de vergonha de algumas das famílias que tiveram um filho que escolheram abraçá-la, criando uma imagem de status sem enfatizar que se torna real apenas para alguns poucos.

O público em geral, ao assistir programas de TV, acompanhar blogs, ler revistas sobre Gastronomia, depara com a glamourização em torno dos chefs de cozinha, cozinheiros que progrediram e conquistaram o patamar de gestor criativo dentro de uma cozinha, onde atuam dirigindo uma equipe de cozinheiros e auxiliares e criando receitas, por vezes à frente dos restaurantes e buffets de sua propriedade, entre outras situações.

Essa forma de apresentar a profissão leva muitos a acreditarem que o chef de cozinha vive comendo os melhores pratos e bebendo os melhores vinhos e champanhes, além de ser remunerado com altos salários. Mas a realidade é que o seu trabalho é árduo, sem limite de horário e ou salário-base pré-definido por lei, por não ser uma profissão regulamentada no Brasil. Se por um lado a regulamentação limitará e até mesmo excluirá alguns profissionais que atuam há anos no mercado, há os benefícios de limites de horas trabalhadas e da fiscalização da salubridade do ambiente em que o cozinheiro trabalha e seus riscos. Quanto ao reconhecimento e aos altos salários, pode-se fazer um paralelo com as profissões de ator e jogador de futebol, às quais muitos se dedicam em suas regiões, mas poucos alcançam a visibilidade necessária à obtenção do sucesso que irá lhes proporcionar altos ganhos, a exemplo de Alex Atala, Claude Troisgros, Felipe Bronze, Jamie Oliver e Buddy Valastro que participam de *reality shows* e quadros de culinária em programas de TV. É certo que contribuem para tornar a profissão conhecida e inspirar jovens a nela ingressarem.

Toda essa projeção da mídia, o reconhecimento do mercado e a procura por mão de obra qualificada multiplicou o número de cursos para cozinheiro. No Brasil, cerca de 164 instituições oferecem cursos profissionalizantes, tecnólogos e bacharelados, que incluem gestão e administração em seu conteúdo programático.

Estima-se que no Brasil, mais de um milhão de médias e grandes empresas no setor e dois milhões de pequenos e microempresários juntos geram cerca de seis milhões de postos de trabalho, segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL, 2010).

Os programas de gastronomia podem ter auxiliado a popularizar a profissão, mas também passaram uma mensagem equivocada sobre a rotina de trabalho. Não há só glamour. Ao contrário, demanda cerca de oito horas em pé, estar em lugares quentes devido a equipamentos, lavar louça e manter uma postura séria na cozinha. Comportamento e responsabilidade são cobrados em aula. Não é a cozinha de casa. (SANTOS, 2015, p.).

No site Change.org está disponível um abaixo-assinado que pede a regulamentação da profissão de cozinheiro, com previsão no Projeto de Lei nº 6.049, apresentado em 18 de outubro de 2005, que tramita no Congresso Nacional aguardando aprovação desde essa data, que assim como as demais profissões terá piso salarial, definição de limites de horas trabalhadas, e exigirá comprovação da realização de cursos em instituições de ensino reconhecidas, salvaguardando os direitos de quem já atua no mercado de trabalho ao menos há três anos da promulgação oficial, que por lei estarão dispensados da exigência de formação. No entanto, como acontece nas demais profissões, os empregadores certamente passarão a exigir formação específica daqueles que contratarem. Enfim, como toda iniciativa, apresenta vantagens e desvantagens, em torno das quais se formaram duas correntes de pensamentos antagônicos. Chefs midiáticos encabeçam a defesa da regulamentação e outros grandes chefs são terminantemente contra a medida por tudo quanto irá gerar - reserva de mercado, criação de associações e ou sindicatos -, porquanto entendem que a liberdade será retirada e a criatividade substituída pela formalidade das regras.

A glamourização está muito presente e sendo bem retratada pelos cineastas, que apresentam de forma clara o que se pode acompanhar no dia a dia como "realidade". Essa glamourização tem seus pontos negativos, quiçá não sejam a maioria, embora ainda haja quem consiga ver um ou outro ponto positivo, a exemplo da propaganda que a mídia faz sobre a profissão. Um dos pontos que se considera efetivamente negativo e fácil de ser identificado é que os aspirantes a cozinheiros, quando estão ainda na faculdade se graduando, já têm um instinto de querer ser mais, e não respeitam quem muitas vezes está ali para aprender.

O cozinheiro nos filmes e livros é retratado de forma poética, enquanto no dia a dia os cozinheiros preferem se apresentar como chefs de cozinha, ainda que não tenham alcançado a posição de liderar uma cozinha, exatamente por causa do desrespeito que o título cozinheiro ainda atrai, infelizmente relatado em declarações postadas nos blogs de Gastronomia de grandes chefs por membros das equipes de

cozinheiros que lhes dão suporte para o estrelato, que desperta atenção sobre a realidade da profissão: horas em pé, ambiente de altas temperaturas e desrespeito constante dos chefs.

Há uma infinidade de livros, filmes e livros que se tornaram filmes nos quais o cozinheiro é o ponto de convergência de toda a trama.

O mestre Rubem Alves (1995), em seu texto “Aprendendo das Cozinheiras”, fala de seu fascínio pelo ambiente da cozinha e por tudo que lá acontece, pelas panelas, pelo fogo, pelos temperos e pela espécie de bruxaria que é realizada para a produção das coisas que são boas para o corpo.

Interessa-me mais o prazer que aparece no rosto curioso e sorridente de alguém que tira a tampa da panela, para ver o que está lá dentro. Minhas cozinhas, em minhas fantasias, nada têm a ver com estas de hoje, modernas, madeiras sem a memória dos cortes passados e das coisas que se derramaram, tudo movido a botão, forno de micro-ondas, adeus aos jogos eróticos preliminares de espiar, cheirar, beliscar, provar, perfurar... tudo rápido, tudo prático, tudo funcional. Imaginei que quem assim trata a cozinha, no amor deve ser semelhante aos galos e galinhas, quanto mais depressa melhor, há coisas mais importantes a se fazer. (ALVES, 1995, p. 133).

A obra “O sítio do picapau amarelo” de Monteiro Lobato marcou a memória de todos com a descrição não apenas dos quitutes da cozinheira da família e do cuidado da avó na cozinha, mas do ambiente menos tecnológico e mais acolhedor que uma cozinha com panelas antigas, fornos a lenha ou fogões a gás que coziavam lentamente, além de tábuas de madeira para corte já surradas e com muitas marcas de preparos anteriores pode apresentar, onde tudo que ali se preparava representava uma declaração de amor e cuidado aos moradores daquela casa. Bem diferente das cozinhas modernas da atualidade, cujos equipamentos - forno de micro-ondas, fornos e fogões elétricos, panelas especiais, entre outros -, conjugam seus atributos para o preparo do alimento acontecer de modo cada vez mais rápido, numa evolução que certamente produziu grandes benefícios, principalmente comerciais, mas sacrificou aos poucos os momentos de contemplação e de longas conversas sobre a vida, que aconteciam quando a cozinha era um ambiente doméstico que se assemelhava a uma sala de estar ou espaço para aula de Filosofia, e o cozinheiro a um mestre, a ensinar sobre coisas boas e que falam sobre sabores e aromas.

O ato de comer não é só uma necessidade, mas representa prazer, satisfação. A comida agrega características nutritivas de cada alimento e reúne qualidades e substâncias essenciais à saúde, ALVES (1995, p. 165) argumenta:

É aí que o corpo vai se descobrindo como entidade maravilhosamente polimórfica na sua infindável capacidade para sentir prazeres não pensados. Já o estômago estufado põe fim ao prazer, pedem os digestivos, o sono e a obesidade. Cozinheiros de tropa nada sabem sobre o prazer. A comida se produz às dezenas de quilos. Pouco importa que os corpos sorrissem. Comida combustível.

Ainda no cenário da literatura brasileira tem-se Mário Quintana, que escreve suas relações amorosas como um cozinheiro descreveria sua mais nobre receita.

Eu sonho com um poema cujas palavras sumarentas escorram [.]. Como a polpa de um fruto maduro em tua boca, um poema que te mate de amor antes mesmo que tu saibas o misterioso sentido: basta provares o seu gosto... (QUINTANA,1998, p. 94).

A profissão de cozinheiro é de fato a mais antiga na história da humanidade, podendo ser identificada em livros históricos, filosóficos, antropológicos. Constata-se que a gastronomia exerce um fascínio nas pessoas, pois ela alimenta o prazer e o olhar através da configuração de uma estética da percepção dos alimentos, da sua textura, do seu sabor e do seu aroma, segundo assegura ONFRAY: (1999, p.124)

A questão gastronômica é uma questão estética e filosófica. A cozinha relaciona-se com as belas artes e com as práticas culturais das civilizações de todas as épocas. As cozinhas dos diversos períodos históricos representam-nas, tanto quanto as pinturas, as sonatas, as esculturas, as peças de teatro ou de arquitetura. E, se existem mestres e amadores, criadores gênios e anões nas áreas da estética clássica, o mesmo se dá no terreno da cozinha.

Nesse sentido, a Gastronomia pode ser interpretada como arte, o que faz do cozinheiro um artesão de alimentos, que cria belas obras todos os dias, escrevendo a história da humanidade entre talheres.

Segue abaixo uma lista dos principais filmes e ou livros nos quais o cozinheiro é o catalisador das demais relações ou mesmo o personagem principal da história.

Filmes, Livros e Cozinha:

🚩 Chef – direção Jon Favreau, USA, 2014

🚩 Os Sabores do Palácio – direção Christian Vincent, França, 2012

- ✚ Românticos Anônimos – direção Jean-Pierre Améris, França, 2011
- ✚ A Grande Noite – direção Benoît Delépine e Gustave Kervern, EUA, 2011
- ✚ Toast: a história de uma criança com fome - direção S. J. Clarkson, EUA, 2010
- ✚ Julie & Julia – direção Nora Ephron, EUA, 2009
- ✚ Simplesmente complicado – direção Nancy Meyers, EUA, 2009
- ✚ Dieta Mediterrânea – direção Joaquin Oristrell, EUA, 2008
- ✚ Estômago – direção Marcos Jorge, Brasil, 2007
- ✚ Sem Reservas – direção Robert Scott Hicks, EUA, 2007
- ✚ As Férias da Minha Vida – direção Wayne Wang, EUA, 2006
- ✚ Volver – direção Pedro Almodóvar, Espanha, 2006
- ✚ The Perfect Man – direção Mark Rosman, EUA, 2005
- ✚ Tempero da Vida - direção Tassos Boulmetis, Grécia, 2003
- ✚ Simplesmente Martha – direção Sandra Nettelbeck, Suíça, 2002
- ✚ Chocolat - direção Lasse Hallström, USA, 2001
- ✚ Vatel, um banquete para o rei - direção Roland Joffé, Reino Unido/França/Bélgica, 2000
- ✚ Sabor da Paixão – direção Fina Torres, EUA, 2000
- ✚ O Jantar - direção Ettore Scola, Itália/França, 1998
- ✚ Soul Food: Alimento para Alma – direção George Tillman Jr., EUA, 1997
- ✚ Comer Beber Viver - direção Ang Lee, Taiwan/US, 1994
- ✚ Como água para Chocolate - direção Alfonso Arau, México, 1992
- ✚ A Festa de Babete – direção Gabriel Axel, Dinamarca, 1987
- ✚ A Comilança (La Grande Bouffé) - direção Marco Ferreri, França, 1973
- ✚ O Livro do Sal – autor Monique Truong, editora Jose Olympio
- ✚ Escola de Sabores – autor Erica Bauermeister, editora Sextante
- ✚ A Viagem de Cem Passos – autor Richard C Morais, editora Record
- ✚ O Cozinheiro do Rei D. João VI – autor Hélio Loureiro, editora Planeta do Brasil, Grupo Planeta
- ✚ O prazer de Cozinheiro – autor Joaquim Figueiredo, editora Colares

Os filmes e livros citados mostram a beleza e o prazer que o cozinheiro sente e compartilha em suas receitas, em sua forma de conduzir seu espaço de produção, em como orienta sua equipe e até em como é capaz de formar outros chefs. É preciso manter-se em formação, buscando especializações, pesquisando novos ingredientes, novas técnicas, observando a mudança cultural que afeta o paladar dos que sentarão à mesa; manter-se aberto para compreender as iguarias que o mundo culinário apresenta de acordo com a região como variedades de carnes, insetos, crustáceos, sem preconceito, pois jamais se pode esquecer que a culinária reflete a história de um povo, de uma região, de um momento histórico, econômico e financeiro.

Dessa forma não seria errado afirmar que o cozinheiro registra a história de um povo em todos os seus aspectos, sendo chef de uma cozinha ou não, e a capacidade do profissional de manter-se em constante evolução o desenvolverá, uma vez que a história mostra que a culinária e sua arte não termina ao final de uma geração específica de estrelas. A Gastronomia acompanha a evolução e as mudanças de um povo.

Segundo Zenir Dalla Costa (*apud* BRANDÃO, 2009), coordenadora do curso de extensão universitária Cozinheiro Chefe Internacional do Senac de São Paulo, todos os profissionais são igualmente importantes para que o trabalho seja realizado com qualidade, desde o chefe ao lavador de utensílios. O aluno ao ingressar em um curso para formação de cozinheiro tem o objetivo inicial de aprender a cozinhar e fazer preparações surpreendentes, no entanto, logo compreende que o primeiro passo a ser dado é aprender os conceitos teóricos, depois as preparações clássicas, de modo a fazer a base necessária ao desenvolvimento da criatividade. Aos recém-formados são necessárias algumas competências que o mercado busca, como criatividade, capacidade de administrar, de relacionar-se. Nas palavras de Costa (*apud* BRANDÃO, 2009; p. 85):

Buscam pessoas com capacidade de propor inovações, mas, que tenham vontade de aprender e dedicação. O bom profissional é aquele que aprende com o chefe do estabelecimento e com os ajudantes de cozinha, que tem confiança em seus conhecimentos e sugere novas formas de trabalho que facilitem o dia-a-dia de todos, mas, que tragam ao dono do estabelecimento maior lucratividade e aos clientes a satisfação das expectativas atendidas, assim é o recém-formado ideal.

Na maioria dos filmes é bem retratada essa glamourização. Chefs que já têm seu restaurante há muito tempo não aceitam ser tirados de seus postos e muito

menos serem considerados como “melhores”. Nos filmes, com o que mais se depara são chefs “crus”, que ainda não trabalharam na área e que buscam seu primeiro emprego, e muitas vezes são recebidos em “casas” em que o chef é glamourizado ou se autoglamouriza. O chef aprendiz muitas vezes precisa aceitar de tudo, até mesmo desrespeito, para se aguentar no emprego.

A cada dia que passa a Gastronomia de um modo geral vem crescendo e atraindo o maior número de pessoas, pois é muito comum nas novelas, nos filmes, em jornais, revistas e até mesmo nos programas de TVs, entre outros meios de comunicação, a presença de um gastrônomo, ou de renomados chefes. De modo geral, toda essa contribuição por parte dos meios de comunicação não só atrai como também valoriza ainda mais todo um contexto de trabalho desse profissão.

Os jovens não buscam mais uma formação somente nas áreas de Direito, Engenharia e Medicina, voltando-se bastante também para a área da Gastronomia. Ocorre que, apesar do crescimento da procura por cursos e faculdades relacionados a essa disciplina, ainda há uma carência muito grande de profissionais qualificados e renomados, pois o mercado é muito amplo e a formação oferece suporte aos gastrônomos para atuar em diversas áreas, tais como: cozinha quente, panificação, confeitaria.

O momento da escolha da profissão de Gastrônomo, muitas vezes, é um processo difícil, requer um nível de conhecimento adequado, dentre eles, destacam-se: harmonização de sabores, custos em negócios, gestão de pessoas, bem como a descoberta de seus dons, curiosidades e a vontade de aprender cada vez mais. É importante destacar, que para se entender esse cenário que perpassa o imaginário é preciso levar-se em conta que os códigos de uma cultura, dentre eles a culinária, identificam as características de um povo. A cultura vem sendo passada de geração a geração ao longo dos séculos, e esse processo deve-se à comunicação. Pode-se dizer então que a culinária é um processo da comunicação, pois por seu intermédio, ensinamentos, regras e valores são transmitidos. No universo da profissão do Gastrônomo há uma identidade cultural nos pratos típicos, que constitui as particularidades das regiões e dos países. Na sociedade moderna, em que a comunicação de massa proporciona amplo acesso a todos os tipos de informação, está mais fácil ter contato com a da Gastronomia. E a mídia é responsável também por essa mudança.



Nos dias atuais, o mundo conta com grandes chefs especializados em diversas áreas da Gastronomia, mas tornar-se um grande chefe não requer apenas formação profissional, e sim a curiosidade de descobrir novas técnicas e estar cada vez mais antenado e em busca de conhecimentos e tendências do mercado gastronômico, bem como um vasto conhecimento de especiarias, insumos e harmonizações, pois um bom chefe tem que conhecer seus produtos e se identificar com a profissão escolhida.

O glamour é primordial quando se trata de hipnotizar os olhos, despertar o telespectador, oferecer-lhe sensações anteriormente nunca acontecidas, retratando assim o cotidiano. Porém a cinematografia em si também retrata fielmente o sucesso gastronômico.

Seduzidos pela badalação em torno dos chefs e pelos encantos da boa comida, cada vez mais candidatos procuram os cursos da área, que se multiplicaram nos últimos tempos. Da mesma forma, o perfil dessa turma está mudando em ritmo acelerado. Há poucos anos quem procurava esse tipo de aprendizado era a classe baixa. Agora o interesse pela cozinha vem das classes abastadas, seduzidas justamente pelo glamour e pela badalação e o grande destaque que a mídia tem dado à carreira de chef de cozinha. Cada dia mais presente em filmes, nos quais os chefs tornam-se celebridades, a carreira conquista milhares de jovens endinheirados, que se deixam atrair pelo lado *fashion* da profissão. Para os mais ricos, o final do curso marca o começo de uma carreira internacional, com viagens a Europa e EUA. Mas a vida de chef não é nada glamourosa e o trabalho pesado é a única forma de alcançar sucesso na profissão. Os grandes chefs internacionais, que hoje são celebridades, não deixam de exigir muita garra, esforço e determinação de seus aprendizes.

Um cozinheiro de verdade é aquele que em primeiro lugar não tem medo de repassar seus conhecimentos adiante, está sempre disposto a ensinar e a aprender a cada dia que passa. Mas os cozinheiros têm que se adaptar a cada ambiente e localidade em que trabalham, levando em conta que embora seja muito difícil transformar um pequeno botequim da esquina em um restaurante 4 estrelas, por exemplo, nada é impossível. Não podem fugir do seu dom, por mais que algumas pessoas não se importem com isso. Muitas pessoas que trabalham nessa área acabam deixando de lado a sua vida pessoal e esquecendo-se das pessoas que

amam, o que é um erro; muito pelo contrário, têm-se que juntar as duas coisas que se ama na vida, a família e a cozinha.

O importante é conquistar pessoas e críticas construtivas por meio do paladar e assim conservar suas estrelas ou sempre obter mais uma, mas sem perder a humildade, o respeito, e sem ter que pisar nas pessoas, e dar a devida importância às pessoas que se ama em primeiro lugar, porque sem amor não se é nada. Não se pode desistir diante das primeiras dificuldades, pois elas sempre existirão, há que se continuar tentando, a despeito dos obstáculos que se tiver que enfrentar. No decorrer da existência, algumas pessoas ensinam que a família deve vir sempre em primeiro lugar, e com o passar do tempo percebe-se que isso é a mais pura verdade, que não importa em que local do mundo se esteja, sempre haverá alguma comida que lhe trará à memória toda a sua vida e a lembrança de sua família lhe deixará saudosos. Nesse momento, vai dar-se conta de que não importa o título que se tenha, é ao lado da família que se quer estar. Ao final de tudo vai-se retornar a casa, para o lado de quem realmente lhe ama, e vai-se olhar para trás e ver que valeu a pena, por se ter adquirido conhecimentos diferenciados e que permitirão reconhecer que é ao lado deles que se quer realmente estar.

Depois da inserção das escolas de Gastronomia e do encantamento dos jovens de classe média por uma nova porta profissional, e depois do *boom* dos (quase) inúteis livros de receitas, eis que o tema da alimentação começa a mostrar sua força em meios intelectuais de várias formações. Filósofos, antropólogos, sociólogos, historiadores, biólogos, nutricionistas – todo mundo descobre que tem algo a dizer sobre esse domínio da cultura, ainda que não tenha se formado especificamente visando cozinhar. Grande parte dessa procura ocorre porque o profissional está em evidência. Best-sellers, programas de televisão e filmes são alguns dos responsáveis por essa grande exposição. Hoje as graduações não preparam apenas para a prática, mas também para o gerenciamento do próprio negócio.

Cozinheiros influentes do mundo todo não se cansam de repetir, em palestras e entrevistas, que a rotina deles é muito mais pesada do que se possa imaginar, que as contas no fim do mês muitas vezes não fecham e que ninguém se forma chef e sim cozinheiro. Um cozinheiro Chef tem que estar lá para justamente cobrir o que está faltando. Se o funcionário que lava a louça não aparece, não se desmonta a equipe para alguém ocupar essa vaga, quem vai para a pia é o chef.

Essa grande mobilização intelectual vem em socorro daqueles que não compreendem o que se passa por trás da grande agitação, aparentemente fútil, em torno do comer. Ficam para trás aqueles que, não sabendo interpretar o novo, apenas mostram descontentamento diante de invenções de chefs da moda, atribuindo-lhes aristocratismo onde há apenas experimentalismo.

A “angústia alimentar” se instalou de modo dramático na alma urbana, assim como os vários caminhos alternativos do comer – como as modas do *slow food*, do biodinâmico, da gastronomia de Terroir, do vegetarianismo, etc.

Esclarece-se o significado do que é glamourização na atualidade, de como está presente nos dias atuais e como se apresenta nos filmes gastronômicos nos últimos anos, mostrando-se a realidade do cotidiano.

A glamourização na Gastronomia vem crescendo muito, o glamour da profissão agrada muito, e não é fácil conquistá-lo e ao título de chef, desejo de todos que entram na área. Nos dias atuais, percebe-se que muitos jovens vêm se deixando influenciar pelo que veem nas novelas, nos programas de TV, nos *reality shows*, sem se dar conta de que a realidade é bem diferente. De que para ser um grande chef há que se “ESQUENTAR A BARRIGA NO FOGÃO”, cortar muito os dedos, cortar muita cebola, lavar muita panela, parte do realismo da profissão que não os agrada muito, a eles que vêm justamente em busca do glamour que a rodeia.

É importante destacar, que esse glamour, para ser conquistado, exige muito anos de trabalho, de cinco a 10 anos na profissão, e se possível, a realização de viagens, destinadas a obter conhecimento sobre outras culturas, outros insumos, que vão possibilitar o surgimento de ideias criativas para a elaboração dos pratos, entre outras coisas. Nota-se uma série de oportunidades no mercado de trabalho, que estão relacionadas ao aumento da oferta de vagas nas escolas de Gastronomia é a taxa de desistência nesses cursos. Enquanto a média nacional de evasão universitária gira em torno de 20%, em Gastronomia o índice ultrapassa 50%. Os números do Ministério da Educação (MEC, ano) mostram que, para cada 10 alunos matriculados na graduação, apenas quatro pegam o certificado de conclusão – ainda que os cursos de Gastronomia durem dois anos, metade do tempo regular da maior parte das faculdades.

A glamourização da profissão de cozinheiro, teve início nos anos 1990 com a vinda de chefes da cozinha de renome internacional à cidade de São Paulo, a saber:

os franceses Laurent Suaudeau e Emmanuel Bassoleil e o italiano Luciano Boseggia. Fazendo-se um paralelo entre a história da alimentação e do desenvolvimento da humanidade, pode-se dizer que as duas estão intimamente ligadas.

As vantagens da glamourização na Gastronomia só passou a ser valorizada quando e porque saiu da cozinha. Hoje não basta cozinhar bem, a cozinha é um espaço de criatividade. Muitos chefs hoje em dia só sabem cozinhar, mas não conseguem atingir a dimensão que a comida alcança. Ademais, a glamourização da Gastronomia e do profissional de cozinha se deve a vários fatores, a exemplo da globalização, que favorece o intercâmbio e a consequente disseminação da cultura de cada povo, inclusive no que diz respeito ao cenário gastronômico atual, mediante troca de experiências entre os chefes de cozinha; do surgimento de novas tendências; do crescimento e sofisticação, aperfeiçoamento de suas técnicas e expansão do mercado gastronômico; do avanço da economia; da busca da sociedade por prazer e satisfação à mesa, o que torna o mercado cada vez mais exigente; do crescimento da indústria alimentícia e inserção de novos produtos no mercado. Outra grande reponsável pela elevação do status da profissão é a mídia e seus veículos de informação, que vêm mostrando para a sociedade esse universo, há pouco tempo apenas atrás das cortinas, cujos sabores e aromas a sociedade degustava sem a contrapartida do reconhecimento da classe.

Dentre as exigências relacionadas ao Gastrônomo, destaca-se que esse o bom profissional tem que entender a logística de um restaurante, ser um bom líder e amar o que faz, para aguentar a pressão e a rotina na cozinha. Além do que já foi citado pode-se dizer que o mercado ficou cada vez mais exigente, e que o profissional que busca se qualificar para acompanhar as tendências, e consegue fazer uma leitura desse mercado como um todo, atingindo a clientela-alvo do seu objetivo, deixa sua marca e faz sucesso.

A importância que a Gastronomia assume na atualidade começou ainda nos tempos antigos (séculos XVIII e XIX), quando a França era referência de bom gosto e sofisticação, centro gastronômico do mundo, e copiada por muitas outras nações como Portugal, Espanha e Brasil, que já era colônia de Portugal. Nesse cenário nasceu Antônio Carême, menino órfão abandonado por sua família a própria sorte em meio à Revolução Francesa que explodiu na França, que teve a sorte de conhecer a culinária e tornou-se um dos mais célebres chefs, conhecido no mundo

inteiro como cozinheiro dos reis e rei dos cozinheiros. Serviu grandes figuras da história como Napoleão e César Alexandre e milionários como o casal Rothchild, famoso por suas esculturas que imitavam obras como templos gregos e igreja, pois era apaixonado por arquitetura, seu *hobby* preferido. Revolucionou o mundo gastronômico com a criação da *nouvelle cuisine* e melhorou alguns molhos, diminuindo seus ingredientes e o tempo de cocção, tornando menos trabalhoso o seu preparo.

A história de cozinhar através dos tempo, indica características importantes, que convém serem destacadas na Pré-História o homem era predominantemente carnívoro. Como ainda não conhecia a agricultura nem o fogo, os animais eram sua principal fonte de alimentação. Com a descoberta do fogo o homem deu um salto no seu desenvolvimento. A caça, que antes era consumida imediatamente, começou a ser abatida e armazenada. Descobriram-se mais aromas e sabores. A partir do processo de cocção o homem caçador passou a ser também coletor, originando as primeiras técnicas de plantio, a migração das “famílias” em busca de territórios próximos a rios e o aparecimento das primeiras civilizações. A cocção de alimentos em vasilhames e a utilização de objetos cortantes determinaram o início da culinária, e o fato de as “famílias” estocarem alimentos – possibilitando a sua repartição posterior - foi determinante para a socialização à mesa. Esse hábito evidenciou-se bastante na Roma Antiga, onde os simpósios religados pela cúpula do poder Romano, giravam em torno da comida.

Na Idade Média a quantidade dos alimentos era superior à qualidade, já que os métodos de sua preparação ainda eram bastante rudimentares. Nessa época era bastante distinta a alimentação entre as classes sociais. Os ricos alimentavam-se de três a quatro vezes ao dia, tendo como principal refeição a ceia, que era servida à noite regada com carnes e vinhos. Os pobres faziam duas ou apenas uma refeição ao dia. A base de sua alimentação eram os peixes, as frutas e os cereais (esses curiosamente desaconselhados pelos médicos, que diziam tratar-se de alimentos de difícil digestão).

Durante a Idade Moderna – entre os séculos XV e VIII – pode-se perceber o início da “Apuração das Técnicas Culinárias” e a sofisticação na maneira de comer. O movimento renascentista predominante na época foi quem despertou o gosto para o refinamento da música, das artes e da Gastronomia. Surgiram aí os primeiros chefs

de cozinha. Dentro dos palácios era de extremo bom tom oferecer banquetes. Os pratos da época eram “confundidos” com verdadeiras obras de arte. O mais antigo livro de receita francês foi escrito nessa época. O *Le Viandier* de Taillevent inovou com receitas de molhos engrossados com pão, assim como suas diversas sopas. O livro teve fundamental importância no processo de requinte e sofisticação da cozinha francesa. As grandes navegações, além de objetivarem a obtenção de ouro e prata, também eram responsáveis pelo intercâmbio de temperos e especiarias, que usadas na culinária, conferiam sabores especiais aos alimentos.

A Idade Moderna foi um período marcante para a Gastronomia. A sofisticação da confeitaria, bem como o hábito de usar talheres, guardanapos e lavar as mãos promoveram uma mudança radical na maneira de alimentar-se. Um fato curioso que marca o fim da Idade Moderna e o início da Contemporânea na Gastronomia não está diretamente ligado à cozinha, mas às guerras. Conta-se que Napoleão Bonaparte, com o intuito de alimentar bem seu exército, ofereceu um alto prêmio a quem criasse uma técnica para conservar os alimentos por longo período, oportunizando o surgimento das conservas em vidro, que evoluíram depois para a indústria de enlatados.

A partir da Revolução Industrial e do surgimento de novas tecnologias várias técnicas de conservação de alimentos foram desenvolvidas, seguidas dos hábitos alimentares. Nos séculos XIX a XX a agricultura continuou crescendo no mercado, que passou a oferecer maior variedade de frutas e verduras. O açúcar, antes restrito às elites sociais, passou a ser consumido na alimentação popular. Houve aumento no consumo de ovos e de gorduras, tanto de origem animal quanto vegetal. Alguns exemplos são alimentos congelados – ao consumi-los as pessoas buscam praticidade, como ao se dirigirem aos fast-food e aos self-services, entre outros estabelecimentos.

A mulher saiu da cozinha e foi obrigada a trabalhar fora para sustentar a família. O mercado respondeu a essa nova realidade com a expansão da Gastronomia. Cozinhar além de ser ocupação doméstica, às vezes, obrigatória ou de lazer, abriu espaço para virar profissão.

Nos dias atuais, muitas pessoas fazem cursos de cozinheiro ou se formam em Gastronomia e acham que são Chefs, mas a titulação é que são Gastrônomos. É importante destacar que ser um profissional na área gastronômica é preciso uma

educação competente e completa, o aprendizado de técnicas, o desenvolvimento de habilidades competitivas e a promoção da criatividade. Hoje a Gastronomia é um dos negócios mais promissores.

Os salários de cozinheiros e auxiliares de cozinha praticados no Brasil estão muito distantes do que a mídia e os programas de culinária induzem os candidatos à profissão a pensar. A Abrasel (2010) fez uma pesquisa com 58 empresas do setor, atualmente responsável por 65% dos empregos do turismo no Brasil, visando levantar os menores e maiores salários de 31 funções diferentes, como garçom, cozinheira, atendente, hostess/recepcionista, chef de cozinha, gerente, dentre outras, obtendo os valores apresentados na Figura 1, na continuidade:

Figura 1 –

FUNÇÃO	MENOR MÉDIA	MAIOR MÉDIA	MAIOR SALÁRIO
CHEFE DE FILA	1.008	1.367	1.500
CHURRASQUEIRO	828	1.240	1.500
CONFEITEIRO	892	1.306	1.879
SUPERVISOR	1.156	1.695	2.000
COZINHEIRA	860	1.217	2.500

Fonte: <http://www.abraselpr.com.br>

Gabriela Sales (2015), Chef de Cozinha, afirma que cozinha é chamado, e quem atende ao chamado e se entrega a ele de corpo e alma nunca vai se arrepender, pois a profissão é cheia de compensações. A cozinha é o templo do cozinheiro e o seu conhecimento lhe proporciona poderes mágicos, transformadores. Geralmente depois de formados, quando conseguem entrar no mercado de trabalho, eles (os deslumbrados) caem do cavalo branco e a grande maioria desiste da profissão. O jovem aprendiz que resolver seguir na carreira tem que ter sempre a consciência de que 99% de sua atividade é “ralação” e 1% é glamour.

Herzberg (1987) afirma que além da remuneração, deve-se considerar a realização, o reconhecimento e a responsabilidade consequentes como os principais estimulantes para um bom desempenho profissional. Conclui, ainda, que o segredo desse desempenho está em o profissional descobrir as ferramentas necessárias para explorar o máximo do seu potencial e desenvolver um ambiente propício ao crescimento pessoal.

Retoma-se a pesquisa da Revista Forbes sobre os chefs mais bem pagos e os programas de culinária veiculados por diversos canais para reforçar que esses casos de chefs extremamente bem-sucedidos são a exceção e não a regra na profissão. A realidade é que os grandes cozinheiros espalhados pelo mundo vivem em total anonimato, com salários ainda sem piso definido, com horas exaustivas de trabalho, muito longe do glamour que a mídia criou em torno da profissão, o que leva jovens a buscarem o conhecimento com foco equivocado. Poucos clientes se interessam em conhecer o responsável pelo prato que degustaram em um hotel, restaurante ou qualquer outro estabelecimento, a menos que seja para reclamar. Por isso se apresentar como chef de cozinha acaba sendo mais confortável que dizer-se cozinheiro para uma grande parcela desses profissionais, principalmente os que estão entrando no mercado formal da profissão.

### 3.3 A FORMAÇÃO DE UM CHEF

Nos dias atuais, a definição atribuída para restaurante é a de local específico onde se realiza alguma refeição. Entretanto antigamente a palavra *restaurant* (termo francês para designar restaurante) remetia para um caldo regenerativo. O hábito de "restaurar as forças" perdurou até o início do século XVIII, quando o restaurante apareceu como um espaço social urbano. O inventor do restaurante foi Mathurin Roze de Chantoiseau, conhecido como *boulangier* (padeiro) (SPANG, 2003), que em meados de 1765, em Paris, abriu seu *restaurant* com a seguinte frase na porta: "vinde a mim, vós que trabalhais, e restaurai vosso estômago". Seu caldo, um *ragoût* (ensopado), tinha o poder de restaurar as forças das pessoas debilitadas, e essa receita diferia daquelas oferecidas pelos demais *restaurateurs* (proprietários de restaurantes) que havia na cidade na época (OLIVEIRA, 2006).



Os restaurantes atuais procuram diferenciar-se por meio do seu estilo, requinte, cardápio, ambiente, localização, atendimento, entre outros atributos, almejando satisfazer seus clientes. Para tanto é necessário levar em conta os desejos, hábitos e a cultura de cada região, pois pode haver diferenças muito significativas, às vezes até mesmo de uma cidade para outra. Com relação à cultura de cada indivíduo, podemos encontrar nos estudos de Almeida e Afonso (1997, p. 25) que afirmam ao destacarem que "embora exista uma necessidade biológica que nos impele a comer, esta não define quais alimentos comer, como os combinar, preparar e cozinhar, quando, com quem e em que circunstâncias sociais devem ser ingeridos". A observação cuidadosa desses e de outros critérios contribui para a formação da satisfação dos consumidores de restaurantes.

O termo satisfação é bastante amplo e complexo, mas segundo Oliver (1997), é a resposta ao contentamento do consumidor, o julgamento de que uma característica do produto ou serviço, ou o produto ou serviço em si, ofereceu (ou está oferecendo) um nível prazeroso de contentamento relativo ao consumo, incluindo níveis maiores ou menores de contentamento. De maneira geral, satisfação é o julgamento formado durante o uso ou consumo de produto ou serviço de determinado fornecedor, ou depois dele; portanto constitui uma reação ou sentimento em relação a uma expectativa (SOLOMON, 2002).

Na Antiguidade, as conquistas do Império Romano, inclusive no Oriente, oportunizaram um grande contato com outros povos e culturas, permitindo o conhecimento e a adoção de alguns de seus produtos e hábitos alimentares.

Já na Idade Média, a invasão árabe no Mediterrâneo favoreceu a adaptação às condições climáticas da Europa Mediterrânea de inúmeros novos insumos, entre eles a cana de açúcar, os cítricos doces e a berinjela. Houve também uma intensa retomada do uso de especiarias.

Na transição da Idade Média para a Moderna, o ciclo de explorações e conquistas marítimas, sobretudo por espanhóis e portugueses, culminou na descoberta do Novo Mundo e no intenso comércio entre o Oriente e o Ocidente. A incorporação de alimentos do Novo Mundo ocorreu pela necessidade de se aplacar a fome que assolou a Europa em tantas épocas

O Brasil colonial era precisamente

Um lugar ainda habitado pelos indígenas cujos hábitos alimentares resumiam-se ao consumo de frutas silvestres e peixe, alimentos assados, tostados ou cozidos e desconheciam a fritura. Fabricavam bebidas a partir da fermentação de frutas e raízes, sendo a farinha de mandioca o alimento que acompanhava todas as refeições. Somente a partir da colonização portuguesa, no início do Séc. XVI surge a cozinha brasileira, unida pela miscigenação do índio com o negro e o português, formando o povo brasileiro. (AUTOR, ano, p.).

Contudo a hierarquia dentro de uma cozinha foi implantada na França, a partir do estabelecimento de denominações para designar os cargos de dentro da cozinha. No Brasil, em 1960, houve um curso intitulado Curso de Ensino Profissional para Formação de Pessoal de Restaurante, e em 1961 foi aprovada a construção do Restaurante Escola. A partir daí começaram a serem formados os principais funcionários de um restaurante.

O título de Chef foi um glamour criado pela mídia, além de ser um modismo e uma forma de crescer e ascender econômica e socialmente. Na época a categoria de chef abrangia pessoas desqualificadas e começava com cargos que exigiam pouco conhecimento e, com o que aprendiam na prática, ascendiam na hierarquia da cozinha.

A atenção dispensada deve ser a mesma tanto para quem tem tempo de estudar e trabalhar quanto para quem foi formado dentro da cozinha de um restaurante. Uma pessoa formada já tem a base dos seus conhecimentos teóricos solidificados; no segundo caso, em forma de agradecimento, você tem um funcionário fiel, deixando assim, de forma clara, para que ele possa sentir que poderá obter chances de evoluir com as oportunidades, deixando-o sentir-se importante e, conseqüentemente, ter mais orgulho da sua profissão.

Com o crescimento no setor gastronômico, seja pelo número de restaurantes, seja pela quantidade de pessoas que hoje estão se alimentando cada vez mais fora de casa, a exigência é maior, não só pela questão higiênica, que envolve tanto a limpeza do ambiente e dos produtos quanto a aparência dos atendentes, mas também pelo conhecimento sobre o mundo da cozinha, das propriedades e valores nutricionais dos alimentos e o seu valor cultural.

O chef de cozinha tem que ser uma pessoa neutra, que mostre suas ideias, seja humilde e também saiba tomar decisões da maneira mais sensata, assim a equipe torna-se uma família, tendo até mais compreensão um com o outro e respeito com os limites de cada um. A coordenação e o funcionamento da cozinha competem

ao chef, que coordena, controla as solicitações de compras, responde também pela montagem do cardápio e é responsável pela brigada em geral.

Para ocupar esse cargo é necessário apresentar diversas habilidades, entre elas a liderança, que é fundamental e permite que se acumule uma grande variedade de responsabilidades, como o planejamento de cardápio fixo e os volantes utilizados em festas e eventos, o levantamento de custos, para que possa determinar os preços dos pratos, a supervisão geral da produção de alimentos, montagem e finalização dos pratos, a gestão da produção e dos procedimentos operacionais padrão (POPs), a criação de pratos, as escalas de funcionários, a motivação, o qualificativo e quantitativo dos alimentos e os treinamentos da brigada.

Além de todas essas atribuições a comida dos funcionários e principalmente dos clientes é preparada dentro da cozinha, e é de responsabilidade do chef se alguém se machucar, se algum ingrediente for esquecido por qualquer motivo – for deixado de lado e perder a validade, por exemplo -, se os membros da equipe brigarem entre si, cabendo-lhe mostrar muito “jogo de cintura” para lidar com tantos temperamentos diferentes, sem contar que ainda pode ter reclamações dos clientes se o prato não saiu “perfeito”.

Engana-se quem pensa que ser chef é só maravilha, e que por ficar na cozinha, tem direito a comer de tudo. O chef inicia sua jornada de trabalho numa busca por melhores produtos, junto aos seus fornecedores diretos, com negociantes típicos, nas feiras e supermercados. É um momento importantíssimo, pois o chef deve levar em conta, na hora de negociar, não apenas os baixos preços de um fornecedor, mas também a apresentação do seu produto, pois bons ingredientes são extremamente necessários para o bom funcionamento de um estabelecimento.

Outro momento crucial na hora de analisar se o funcionamento do restaurante acontecerá de forma natural e eficaz é o da verificação do gás, dos produtos de limpeza, do estoque de bebidas e de todas as outras coisas que podem faltar e atrapalhar o bom andamento dos trabalhos. Um bom chef cria programas, juntamente com sua equipe, para manter o controle dessas situações, evitando, dessa forma, que se instale o caos.

Na hora de contratar uma equipe que participe da hierarquia, é válido optar por profissionais experientes, visto que será cobrado pela qualidade na produção da comida, o grande produto de seu trabalho. Sem uma comida de qualidade o chef

perderá clientes. Outro fator a ser levado em conta é a experiência em volume de comida, de acordo com o tamanho do restaurante. Sabendo cozinhar bem, o profissional deverá ter outras qualidades a serem avaliadas, inclusive se responde às necessidades do negócio.

A ocupação de auxiliar de cozinha é uma boa chance para muitos jovens que buscam o primeiro emprego. Por isso, a organização da hierarquia do salão também é de grande importância. Observa-se em um salão de restaurante de grande porte a seguinte hierarquia: *Maître*, *Sommelier*, Chef, Chefe de bar, Barman, *Hostess*, Capetagem, Garçom e Cumim.

Por fim, é uma das funções de um bom chef, no caso de ser proprietário do restaurante, investir na publicidade do seu negócio. Como o mercado de restaurantes é muito competitivo, apostar nos seus diferenciais e fazer com que o público saiba mais sobre as qualidades do seu negócio é imperioso. Fazer promoções e ofertas, a exemplo de cartões de fidelidade e similares, destinadas a criar uma clientela fixa e que irá se acostumar a ir ao estabelecimento fortalece a relação Clientes *versus* Estabelecimento.

A formação de um bom chef de cozinha muitas vezes começa na própria cozinha do restaurante e envolve bastante trabalho pesado. Alguns começam como ajudantes, enquanto outros têm a oportunidade e a possibilidade de estudarem. Mas ambos somente se manterão e alcançarão um cargo de confiança se forem talentosos e competentes o suficiente para se manterem no mercado profissional. Segundo Costa (apud BRANDÃO, 2009), “[...] para que uma cozinha funcione de maneira ordenada deve existir uma hierarquia bem definida dentro desta”. Os profissionais são muito importantes para que o trabalho seja feito de maneira adequada, desde o chef ao lavador de utensílios, afirma Costa (apud BRANDÃO, 2009), que também destaca a importância do esclarecimento da profissão para seus alunos, que considera não disporem de informações suficientes sobre a profissão e não saberem ao certo que rumo tomar ao término do curso. A hierarquia existe e deve ser respeitada, até porque órgãos como a vigilância sanitária e outros exigem a existência de distinção de atribuições.

Para exercer a profissão, além de o profissional necessitar manifestar interesse pela área de alimentos e a preparação dos mesmos, há que apresentar outras características indispensáveis, a exemplo da higiene, metodologia, bom senso,

criatividade, responsabilidade, capacidade de liderança e *feeling* para novas experiências.

Ao contrário do que muitas pessoas acreditam, não é necessário ser graduado em curso superior para se tornar um chefe de cozinha, o que já não é o caso dos gastrônomos, que precisam cursar Gastronomia. O chefe de cozinha precisa dominar as práticas culinárias, o que se adquire com a prática. Existem no mercado cursos de capacitação voltados para a área culinária que permitem que o profissional se especialize e se renove, atualizando seus conhecimentos e adquirindo novos. Além disso, é importante que um chefe de cozinha tenha habilidades com administração, pois na ausência de um profissional da Gastronomia, fica sob a sua responsabilidade a administração da cozinha do estabelecimento.

O mercado de trabalho para os chefes de cozinha é bastante amplo. Esses profissionais podem atuar em restaurantes, churrascarias, pizzarias, bares, lancherias, redes de lanchonete tipo *fast-food*, instituições públicas e privadas, trabalhando com a confecção das refeições em grande escala em refeitórios de empresas, instituições, hospitais, penitenciárias, escolas, faculdades, Organizações Não Governamentais (ONGs), hotéis, SPAs, pousadas, cruzeiros e casas.

Ademais, a vida corrida que as pessoas levam nas grandes cidades principalmente faz crescer a busca por preparo de alimentos rápidos e saborosos, além de alimentos prontos, o que aumenta a área de atuação desse profissional, que precisa estar atento às necessidades do mercado e sempre em busca de aperfeiçoamento.

### 3.4 COZINHEIRO *VERSUS* COZINHEIRO-CHEF

O cozinheiro é o trabalhador que prepara, tempera e cozinha os alimentos destinados às refeições; elabora ou contribui para a confecção das ementas; recebe os víveres e outros produtos necessários a sua confecção, ficando responsável pela sua conservação; amanhã o peixe, prepara os legumes e as carnes e procede à execução das operações culinárias, empratados, guarnece-os e confecciona os doces destinados às refeições quando não há pasteleiro; executa ou zela pela limpeza da cozinha e dos utensílios.

Já o cozinheiro-chefe é o trabalhador que organiza, coordena, dirige e verifica os trabalhos de cozinheiro; elabora ou contribui para a elaboração das ementas, em atenção à natureza e ao número de pessoas a servir, aos víveres existentes ou susceptíveis de aquisição, e requisita às secções respectivas os gêneros de que necessita para a sua confecção; instrui o pessoal da cozinha sobre a preparação e confecção dos pratos, os tipos de guarnição e as quantidades a servir; acompanha o andamento dos cozinhados e assegura-se da perfeição dos pratos e da sua concordância com o estabelecido; verifica a ordem e a limpeza de todas as seções de pessoal; mantém em dia o inventário de todo o material de cozinha; é o responsável pela conservação de todos os alimentos entregues à cozinha. Pode ser encarregado do aprovisionamento da cozinha e de elaborar um registo diário dos consumos. Dá informações sobre quantidades necessárias às confecções dos pratos e ementas; é ainda o responsável pela boa confecção das respectivas refeições qualitativa e quantitativamente.

A diferença é que quem prepara os pratos são os cozinheiros, os chefes planejam a execução do prato, o pré-preparo, o preparo, a finalização, a qualidade dos alimentos e os métodos de cozimento. Os cozinheiros são geralmente comandados por um chefe responsáveis pela cozinha

### 3.5 A RESPEITO DAS INDUMENTÁRIAS UTILIZADAS

Pode-se afirmar que quando se veem os chefs de cozinha elegantemente trajados com os dólãs, a mais famosa peça do uniforme dos cozinheiros, não há dúvidas de que se está em um estabelecimento organizado. E é justamente essa a razão de essa peça ser utilizada.

Embora ela tenha sido inventada por monges franceses, foi o chef Marie-Antoine (Antonin) Carême que modernizou a vestimenta e Auguste Escoffier que enfatizou a importância de usá-la durante a preparação dos pratos, justamente pela ideia de organização e zelo que passa.

A origem desse uniforme remonta à Era Medieval. Ele surgiu nos mosteiros franceses, onde eram feitas as melhores receitas da época. Os reis da França, que faziam questão de se deliciar com a comida dos monges, acharam a vestimenta interessante e levaram-na para ser usada nas cozinhas de seus reinos.

Adiante, no século XVIII, Marie-Antoine (Antonin) Carême tornou as peças mais funcionais e até introduziu alguns elementos. Já Auguste Escoffier foi o responsável por conferir à Gastronomia o status que tem hoje, além de mudar todo o processo da cozinha francesa, organizando-a. Assim, apresentar-se bem era fundamental.

Além do Dólmã, o jaleco branco também compõe o uniforme dos chefs, juntamente com as peças descritas a seguir:

- *Touque blanche* – o chapéu alto e redondo. Quanto maior, mais alta é a graduação do cozinheiro;
- Lenço para o pescoço – que muitos pensam ser só um adereço, mas que é usado para absorver o calor;
- Calça – geralmente é xadrez, mas a cozinha moderna tem brincado com as suas cores;
- Avental;
- Toalha com velcro – para estar sempre à mão do cozinheiro;
- Tamancos de cozinha – são antiderrapantes, para evitar acidentes na cozinha.

Marie Antoine Carême, mais conhecido como Antonin Carême (1783-1833) é considerado o fundador da cozinha moderna francesa (BESSA, 2015, p. 96). O famoso chapéu de cozinha dos chefes – a toque foi invenção sua. Com relação ao chapéu de cozinheiro (em francês *toque blanche*) surgiu na França, na Idade Média, numa época em que a função de cozinheiro era considerada tão importante que eles até recebiam o título militar de *officiel de bouche* (oficial da boca). Dentro da cozinha existia uma hierarquia e as alturas variáveis dos chapéus identificavam o posto exercido por cada um, sendo que o chef usava sempre o chapéu mais alto enquanto os auxiliares mais simples portavam apenas um boné. Atualmente o popular chapéu de cozinheiro foi modernizado e não mais precisa ser necessariamente branco, pode apresentar a mistura de cores e imagens, ser alegre e bem “estiloso”.

### 3.6 HIERARQUIA

Define-se hierarquia como uma ordem baseada no poder ou importância de determinada função que se exerce, relacionado ao nível inferior, o subordinado até

outros postos de trabalho, ditos e conhecidos como de maior importância dentro de uma organização.

Para o melhor controle de qualquer estabelecimento, seja grande ou pequeno, é preciso que haja uma hierarquia, ou seja, uma divisão de tarefas entre os membros da equipe. Essa hierarquia deve ser respeitada para que a cozinha funcione de forma ágil, sem se descuidar de buscar a perfeição na execução dos pratos, pois todos trabalham unidos em torno de um objetivo comum: a qualidade do serviço prestado ao cliente.

Na Gastronomia, um chef de cozinha não é apenas aquele que prepara as produções e sim a pessoa responsável por estabelecer todas as atribuições dos seus auxiliares na cozinha, destacando-os por áreas, como, por exemplo, a cozinha fria, a cozinha quente, a confeitaria, a panificação, a área de lavagem dos utensílios, entre outras. Cada uma dessas áreas conta com profissionais específicos que fazem o seu trabalho de acordo com as responsabilidades e comandas do chef e garçons. Outro ponto que é muito importante em uma cozinha é a organização da brigada, pois é a partir dela que o desenvolvimento dos pratos acontece com mais eficiência e comprometimento.

As principais tarefas e controles de um chef de cozinha, seja chef executivo na hotelaria ou de um restaurante comum, são também: supervisão e direção do pessoal, direção e controle das atividades da cozinha, cuidado com a higiene tanto dos profissionais que trabalham com ele como dos alimentos que integrarão as produções e da cozinha em si, criação dos pratos do cardápio, supervisão da execução e apresentação dos pratos, organização das montagens das mesas do Buffet, realização do acabamento dos pratos que precisam de uma forma diferenciada para serem apresentados. No caso do subchef, que assume o controle da liderança da brigada na ausência do chef, são suas funções auxiliares - *aboyer, garde manger, entremetier, rotisseur, patissier, poissonner, tournart, chef de gard, chef steward, plongeur* - entre outras. Sabendo-se dessas, pode-se perceber que o chef é a “chave” para o andamento das produções, pois é a partir dele que tudo se desenvolve e cria forma.

Nesse sentido, a hierarquia na cozinha começa com o chef da cozinha ou chef executivo (somente em hotéis e casas de eventos), subchef, os outros se dividem em 1º e 2º, cozinheiros, chefs das praças e cozinheiro da praça, que não tem tanta



experiência como os outros. A atuação de cada um dos integrantes da cozinha é de extrema importância para o resultado final da equipe, cujo trabalho, para ser harmônico e efetivo, não pode prescindir de liderança e organização.

#### 4.2 FUNÇÃO DOS PROFISSIONAIS DE UM RESTAURANTE

De acordo com Candido (2010) e Freund (2005) destacam algumas funções dos profissionais que trabalham realizando diferentes atividades laborais: são elas:

##### Chef

O chef de cozinha é o responsável por todas as coisas relacionadas à cozinha, que normalmente inclui a criação de menus, gestão, programação e folha de pagamento dos funcionários da cozinha inteira; ordenação e chapeamento de design. Supervisa a saída de iguarias preparadas, assegurando que elas correspondam aos pedidos e sejam perfeitas sob todos os pontos de vista.

##### Souschef

O Sub-Chef de cozinha é o assistente direto do Chef, traduzindo, o segundo no comando. Essa pessoa pode ser responsável por agendar a sua substituição quando o chef está de folga. Quando ocorre algum tipo de imprevisto, que não permite a presença do Chef é ele quem pode também substituir ou auxiliar o Chef de Partie quando necessário. No entanto, não pode substituir posições menores na cozinha. Mantém o setor de mercadorias, conforme as necessidades do estabelecimento. Prepara todas as carnes (limpa, corta, etc.).

##### Saucier

Trata-se do profissional que é o responsável para confeccionar as bases e molhos de carne. Uma das grandes habilidades desse profissional consiste em confeccionar todas as carnes e aves estufadas, salteadas e fritas. Além disso, esse profissional tem a responsabilidade de confeccionar a caça exceto a assada ou grelhada. É importante destacar que no contexto de trabalho este cargo é também pode ser ocupado pelo segundo chef. Esse tipo de substituição ocorre, principalmente, nos estabelecimentos menores.

##### Chef de Partie

O Chef de Partie, ou Chef de Partida, é o indivíduo encarregado a uma

determinada área da produção que ocorrem nos restaurantes. Além disso, as grandes cozinhas, principalmente aquelas de renomes destacados na sociedade, esse profissional que é Chef de Partida pode ter à sua disposição para realizar suas atividades de trabalho vários cozinheiros e / ou assistentes.

#### Aboyeur

O Aboyeur é o responsável por levar o pedido da sala de jantar à cozinha, ou outro empregado da cozinha responsável por anunciar o pedido em voz alta para a brigada. Pode também dar uns retoques nos pratos antes de serem levados, embora em geral seja feito por um Souschef ou um Chef de Partie.

#### Boucher

O Boucher ou Buchet é o açougueiro da cozinha. Esse profissional tem que ter habilidades para realizar com propriedade os cortes das carnes. Uma carne deve ser bem apresentada.

#### Entremétier

Preparam petiscos, entradas quentes e muitas vezes preparam as sopas, ovos, legumes, caldos brancos, massas e féculas. Em um sistema completo de uma brigada, um Potagier prepara sopas e uma Légumier iria preparar legumes.

#### Garde-Manger

Responsável pela preparação de alimentos frios, que incluem saladas, aperitivos frios, patês e outros itens de charcutaria.

#### Légumier

Entremétier é o profissional que é responsável prepara legumes.

#### Pâtissier

Prepara massas, doces, gelados e sobremesas. Especializados na confecção de bolos, sobremesas e pães e outros assados e atuam em grandes hotéis e bistrôs e restaurantes e padarias.

#### Poissonier

Prepara os peixes, mas em geral não é o indivíduo que os abate. Prepara os molhos e o fumet. Confecciona o molho holandês e Bearnês. Confecciona Batatas à inglesa.

#### Potagier

Entremétier que prepara sopas.

#### Rôtisseur

Prepara carnes assadas e ao vapor, com seu molho apropriado. Confecciona os grelhados e os fritos. Prepara e confecciona todas as batatas a serem fritas.

### Trancheur

De acordo com Silva Filho (1996) existe ainda o Trancheur, que trabalha na sala, em colaboração ao maître, e é quem prepara algumas especialidades que são finalizadas à mesa, como destrinchar uma ave, ou preparar diante dos fregueses a Crepe Suzette ou camarão à Marie Stuart, por exemplo.

### Tournant

Tournant que substitui folgas e férias.

## 4 METODOLOGIA

A pesquisa qualitativa, do tipo etnometodológica, foi a adotada nesta pesquisa, privilegiando-se as narrativas das experiências pessoais sobre o trabalho que executam. Segundo Richardson (2008, p. 90) a pesquisa qualitativa, pode ser caracterizada como a tentativa de uma compreensão detalhada dos significados e características situacionais apresentadas pelos entrevistados, em lugar da produção de medidas quantitativas de características ou comportamentos. De acordo do Mucchielli (1991, p. 3):

“Os métodos qualitativos são métodos das ciências humanas que pesquisam, explicitam, analisam, fenômenos (visíveis ou ocultos). Esses fenômenos, por essência, não são passíveis de serem medidos (uma crença, uma representação, um estilo pessoal de relação com o outro, uma estratégia face um problema, um procedimento de decisão...), eles possuem as características específicas dos “fatos humanos”. O estudo desses fatos humanos se realiza com as técnicas de pesquisa e análise que, escapando a toda codificação e programação sistemáticas, repousam essencialmente sobre a presença humana e a capacidade de empatia, de uma parte, e sobre a inteligência indutiva e generalizante, de outra parte.”

Quanto à etnometodologia, conforme Coulon (1995, p. 30)

“É a pesquisa empírica dos métodos que os indivíduos utilizam para dar sentido e ao mesmo tempo realizar as suas ações de todos os dias: comunicar-se, tomar decisões, raciocinar. Para os etnometodólogos, a etnometodologia será, portanto, o estudo dessas atividades cotidianas, quer sejam triviais ou eruditas, considerando que a própria sociologia deve ser considerada como uma atividade prática.”

Na concepção de Kirschbaum e Hoelz (2010, p.6), etnometodologia consiste no método “para obter material qualitativo que evidencie os elementos culturais mobilizados na interpretação, formação de julgamentos e estabelecimento de metáforas e analogias por parte dos indivíduos”.

Para Vergara e Caldas (2005, p. 69)

“A etnometodologia, caracteriza-se pelo estudo detalhado do cotidiano da vida. Busca descobrir como e o que as pessoas fazem na sua vida diária em sociedade para construir a realidade social, bem como a natureza da realidade construída. A etnometodologia geralmente focaliza o modo como os indivíduos se responsabilizam por seu mundo e lhe dão um sentido”.

#### 4.1 LOCAL DA PESQUISA

A pesquisa qualitativa foi realizada em uma instituição privada de Ensino Superior da região metropolitana da cidade de Fortaleza. Essa instituição é credenciada pelo MEC desde 2004 e, nos dias atuais, estão em funcionamento dez cursos em três áreas do conhecimento: saúde, meio ambiente, gestão e negócios.

Inicialmente, foram feitas visitas às turmas do curso de gastronomia para exploração do local, que oferece 150 vagas anuais (matutino e noturno), que está em funcionamento desde 2008, buscando-se identificar o público e sua acessibilidade para aplicação de questionários e entrevistas. Todas as turmas eram favoráveis para o desenvolvimento da pesquisa, pois permitiam fácil abordagem dos pesquisados, que se encontravam em sala de aula. As salas de aula ocorrem aulas teóricas e nos laboratórios ocorrem aulas práticas.

#### 4.2 POPULAÇÃO PARTICIPANTE DO ESTUDO

Na primeira etapa da pesquisa, os critérios de inclusão utilizados constituíram-se de estudantes do curso de Gastronomia, nos turnos manhã e noite, no período de 2014 a 2015 e que exerciam atividades laborais relacionadas à Gastronomia. Foram excluídos estudantes que não estavam presentes em sala de aula e se recusaram participar da pesquisa. Na tabela 1 são mostrados a amostra que abrangeu 184 estudantes e na tabela 2 são mostrados os 180 participantes. Informa-se que nesta pesquisa, todos os participantes foram escolhidos intencionalmente, através da distribuição de alunos por turma do 1º ao 4º semestre.

**Tabela 1: Associação Livre de Palavras relacionadas ao Termo "Cozinheiro"**

Turnos Manhã e Noite	1º semestre	2º semestre	3º semestre	4º semestre
Quantidade de alunos	48 alunos	54 alunos	45 alunos	37 alunos

Fonte: Elaboração própria (2016)

### Associação Livre de Palavras relacionadas ao Termo "Gastronomia"

Turnos Manhã e Noite	1º semestre	2º semestre	3º semestre	4º semestre
Quantidade de alunos	53 alunos	49 alunos	46 alunos	32 alunos

Fonte: Elaboração própria (2016)

E na segunda etapa, cinco sujeitos, sendo três do sexo masculino e duas do sexo feminino, foram cozinheiros escolhidos pelo critério de acessibilidade, selecionados pelos critérios de inclusão: ter experiência profissional como cozinheiro de mínimo dois anos e exercer a atividade com carteira de trabalho assinada em regime das Consolidações das Leis de Trabalho (CLT), no tempo mínimo de um ano. Foram excluídos cozinheiros que estavam afastados por motivo de férias e aqueles que não quiseram participar da pesquisa.

A primeira participante (Cozinheiro 1) já trabalhou como cozinheiro em vários restaurantes na região metropolitana de Fortaleza e há três anos trabalha no mesmo restaurante. No momento atual, possui mais habilidades com pratos quentes (almoço). Durante esse tempo, trabalha com mais habilidade com frutos do mar trabalha em regime de 44 horas semanais, tem 28 anos, é casado e tem dois filhos.

O segundo participante (Cozinheiro 2) tem experiência como cozinheiro há dez anos e trabalha há dois anos e oito meses em uma casa de eventos da capital. Tem habilidades no preparo de pratos quentes e sobremesas. Sua jornada de trabalho é de 44 horas semanais, tem 32 anos e é solteiro.

O terceiro participante (Cozinheiro 3) trabalha na profissão há vinte anos e nos últimos quatro trabalha em um restaurante noturno no preparo de jantares. A jornada de trabalho é de 44 horas semanais. Tem 45 anos, é divorciado, e tem duas filhas.

O quarto participante (Cozinheiro 4) está na profissão há 12 anos e trabalha em um restaurante de Fortaleza no preparo de jantares. Tem carteira assinada há três anos e dois meses. A jornada de trabalho é de 44 horas semanais. Tem 31 anos, é solteira e tem três filhos.

A quinta participante (Cozinheiro 5) trabalha há quatro anos na profissão em um restaurante. Tem jornada de trabalho de 44 horas semanais. Tem 22 anos, é solteira e não tem filhos.

#### 4.3 INSTRUMENTOS DE COLETA DE DADOS

Os dados da pesquisa foram coletados em duas etapas. O instrumento de coleta de dados empregado na primeira etapa aconteceu em dois momentos. No primeiro solicitou-se aos participantes que escrevessem em uma folha de papel em branco três palavras que lhes viessem à mente ao ouvirem o termo “cozinheiro”. Nesse momento, buscaram-se os elementos que constituem representação ao estímulo verbal com o intuito de evocar respostas acerca o objeto a ser pesquisado. Uma semana depois, solicitou-se dos mesmos participantes que escrevessem três palavras relacionadas ao termo “gastronomia”.

Durante a aplicação dessas etapas de associação livre de palavras, houve respostas que não se encaixavam nos termos evocados acima. Mas não constituíam um número significativo de palavras para justificar a criação de outro termo a ser pesquisado.

As entrevistas foram realizadas tendo por base um roteiro de perguntas, com o objetivo de investigar os modos pelos quais se dão a construção discursiva do imaginário dos cozinheiros sobre o trabalho que executam nos trabalhadores pesquisados, visando evidenciar aspectos não previstos e fundamentais para a caracterização do fenômeno imaginário em estudo. As questões norteadoras foram:

- O que permeia o imaginário do cozinheiro sobre seu trabalho?
- Na sua opinião, o que você imagina que os cozinheiros optam para escolher essa profissão?
- Conte como você imagina que os cozinheiros vivenciam as relações interpessoais para melhoria das suas condições de trabalho?
- Você poderia falar o que o cozinheiro imagina sobre a glamourização da profissão?

## 5 RESULTADOS E DISCUSSÕES

No primeiro momento da primeira etapa a análise realizada pelas evocações dos 184 estudantes revelou que, em resposta ao estímulo indutor “cozinheiro”, foram evocadas 163 palavras, sendo que 75 eram diferentes. A utilização da Associação Livre de Palavras permitiu identificar, no tocante ao imaginário do grupo de alunos do curso de Gastronomia, quais termos estão mais relacionados à Cozinheiro. No Quadro 3, apresentado na sequência, relacionam-se as expressões do imaginário dos estudantes de Gastronomia evocadas a partir do termo “cozinheiro” por ordem decrescente do número de vezes em que apareceram:

Quadro 3 - Associação livre de palavras relacionadas ao termo “Cozinheiro”

<b>PALAVRA</b>	<b>FREQUÊNCIA</b>	<b>PERCENTAGEM</b>
TÉCNICA	79	14,4
CHEFE	78	14,2
COMIDA	63	11,5
RECONHECIMENTO	47	8,5
CRIATIVIDADE	46	8,4
ARTISTA	38	6,9
DISCIPLINA	38	6,9
TRABALHO	33	6,0
CONHECIMENTO	27	4,9
DEDICAÇÃO	13	2,4
SABORES	13	2,4
COZINHA	11	2,0
PRAZER	9	1,6
HIERARQUIA	8	1,5
AMOR	6	1,1
HABILIDADE	5	,9
ORGANIZADO	5	,9
RESPONSABILIDADE	4	,7
COZINHAR	3	,5
TEMPERO	3	,5
HIGIENE	3	,5
LIMPEZA	3	,5
SATISFAÇÃO	1	,2

Fonte: Elaboração própria (2016)

Pode-se evidenciar, a partir da análise do Quadro em comento, que as cinco palavras que mais vieram às mentes dos estudantes do curso de Gastronomia, quando instigados a registrar as três palavras que associavam ao estímulo “cozinheiro”, foram “técnica”, “chefe”, “comida”, “reconhecimento” e “criatividade”.



O termo “técnica” teve o maior número de evocações pelos participantes deste estudo, 79 vezes (14,4%). Esse resultado permite inferir que a criatividade e o nível de detalhamento presentes no trabalho de um bom cozinheiro não são fruto do acaso, mas do conhecimento ameadado, muitas vezes em anos de prática, que lhe permitiu desenvolvê-los. E nesse conhecimento a técnica se sobressai, empregada pelo profissional quando compartilha suas receitas, na forma de conduzir a organização do seu espaço de produção, no modo como orienta sua equipe e até mesmo na formação de outros chefs. Por essa razão muitos cozinheiros mantêm-se em constante formação profissional, tanto aperfeiçoando as técnicas que já domina na preparação dos alimentos, a partir do emprego de novos ingredientes, quanto implementando novas, às vezes sofisticadas e criativas, para tornar a comida mais saborosa e prazerosa. Essa presença da técnica de forma tão expressiva no imaginário dos estudantes relacionada ao ofício do cozinheiro é apontada por Freitas, Fontes e Oliveira (2008, p. 121) quando dizem que “Cozinhar envolve sabor, aroma e técnicas culinárias, requer disciplina no momento da preparação e ordenamento na adição dos ingredientes.”.

Assunção (2008) destaca, em seus estudos, que o cozinheiro realiza um trabalho que associa estreitamente ao uso das técnicas culinárias, corroborando a fala dos autores, e acrescenta que outros fatores que costumam caracterizar o seu ofício, enriquecendo-o, a exemplo dos costumes, da regionalização dos alimentos, das trocas de informações e até mesmo da forma de trabalhar, possibilitam o uso de técnicas para inventar novas receitas mediante a combinação dos ingredientes, a mistura dos temperos e as formas de cocção.

O mérito é que com muita força de vontade o cozinheiro aprende a arte, os segredos e as técnicas que são da competência dos grandes chefs (BOURDAIN, 2001; MÉRIOT, 2002). Para Petrich (1987), o universo ideológico criado e recriado em cada sociedade, no que diz respeito à alimentação, tem um papel relevante e se manifesta mediante a escolha dos alimentos, as técnicas de preparo e as regras de consumo.

De acordo com Maffesoli (2011, p. 80),

A técnica é um fator de estimulação imaginal. Não é por acaso que o termo imaginário encontra tanta repercussão neste momento histórico de intenso desenvolvimento tecnológico, ainda mais nas tecnologias de comunicação, pois o imaginário, enquanto comunhão, é sempre comunicação.

O termo “chefe” foi evocado pelos participantes do estudo 78 vezes (14,2%). Essa expressividade na associação de chefe à palavra cozinheiro deve-se ao fato de que esse termo apresenta significados importantes, principalmente considerando-se que se trata do profissional que é responsável pelo material e gêneros alimentícios, bem como pelo preparo dos pratos propriamente ditos. Para ser chefe, o profissional deve estar estudando, ou seja, aberto a novos conhecimentos, saber lidar com determinados tipos de ingredientes e técnicas de cozimento, com a culinária em si. Isso configura-se o teor do imaginário de um chefe.

Podemos ter aqui indícios para a compreensão de alguns elementos pertinentes à construção do imaginário dos cozinheiros, como é o caso do preparo de alimentos que impõe técnicas e combinações de ingredientes que promove através do prestígio e confiabilidade do chefe de cozinha.

Estudos realizados por Assunção (2008) destacam uma série de atribuições desse profissional, entre as quais se destacam o zelo pelos materiais e equipamentos necessários para a realização do trabalho; a manutenção das condições de trabalho adequadas, da higiene e da organização do espaço e das atividades; a notificação à chefia imediata das irregularidades ou dificuldades encontradas durante o processo de trabalho; a comunicação acerca de necessidade de manutenção e reparos a serem feitos nos materiais e /ou equipamentos; a manutenção da uniformização adequada, observando as condições de higiene pessoal; a coordenação e cooperação com a equipe de trabalho para manter o bom relacionamento com os colegas e chefias de forma a contribuir para que haja um ambiente de trabalho harmonioso. Além disso, é de competência dos grandes chefs de cozinha guardar os segredos e as técnicas desenvolvidas pelos grandes chefes (BOURDAIN, 2001).

Na continuidade, o termo “comida”, foi citado pelos participantes 63 vezes, o que representa 11,5% do total de evocações. Esse resultado torna evidente que no imaginário dos estudantes, no cotidiano de trabalho do cozinheiro, com o passar dos anos, ele adquire mais experiência e desenvolve mais habilidades no preparo de comida. Para Reinhardt (2007, p 14),

A comida possui um significado simbólico, possui algo mais que nutrientes, ela não é apenas o “combustível” – como ensinavam e ainda ensinam muitos nutricionistas – usado para o funcionamento do nosso corpo. Ela não se apresenta aos indivíduos somente como proteínas, carboidratos e lipídeos, carregada, ou não, de vitaminas e minerais. Ela se apresenta também como

fonte de informações preciosas: por meio dela podemos identificar sociedades, culturas, religiões, estilos de vida, classes sociais, acontecimentos ou épocas. Ela é o reflexo de nossas escolhas e do que foi deixado para nós e herdado por nós, os nossos legados.

Para Dentz (2001, p.44) “comida tem a ver com prazer, comunidade, família e espiritualidade, com nossa relação com o mundo natural e com a nossa identidade”. Nos estudos realizados por Woortmann (1986) o termo comida opõe-se a mantimento, ao mesmo tempo em que deriva dele. O autor explica que mantimento consiste naquilo que, com o processo culinário, se transforma em comida. O autor ainda acrescenta que a comida pode exercer esse papel simbólico, que constitui fronteiras entre diferentes grupos.

Os estudos de Lody (2007) apontam que por meio da comida os homens vivem também as memórias ancestrais, “um patrimônio cada vez mais valorizado por representar as mais contundentes formas de identificar e manifestar pertencimento a uma cultura, a um povo”. O autor ainda destaca que pela comida é possível marcar ou identificar as diferenças em contextos de semelhança e demarcar territórios que auferem e determinam aos grupos uma identidade ou identidades. Giard (1996) mostra a importância da comida como um dos elementos que subsistem por mais tempo enquanto referência à cultura de origem, se não de maneira cotidiana, ao menos em dias de festas. A autora acrescenta que a comida constitui uma das maneiras de se sentir e representar a pertença a outro solo, a outra cultura.

Reinhardt (2007) explica que a comida é o reflexo da organização social, na qual os indivíduos elegem o que é “alimento” e o que é “comida”. A autora se baseia nos estudos de Roberto Da Matta, para quem “alimento” consiste naquilo que pode oferecer nutrientes ao corpo, destacando que nem todo alimento pode passar pelo processo de transformação em “comida”, por não fazer parte dos hábitos de determinado indivíduo. Quanto à “comida”, considera como tal o alimento que vai ser ingerido. Portanto a autora só entende como “comida” aquilo que é aceito social e culturalmente dentro de um determinado grupo de indivíduos. Um outro aspecto evidenciado pela autora refere-se à Gastronomia, que enxerga a comida como uma forma de arte, que se expressa pelo cultivo permanente e intensivo dos sentidos, em primeiro lugar, do paladar, e que a comida também pode ser uma obra de arte.

De acordo com Teleginski e Santos (2008, p. 5),

A preparação, a combinação de elementos, a composição de um prato é o ato cultural de transformação do alimento em comida através da culinária e a cozinha de uma sociedade representa a complexidade do ato alimentar. Portanto, a comida implica também em valorações simbólicas que concorrem nas escolhas do que uma sociedade vai considerar o que pode ou não ser comestível.

Nessa passagem os autores apontam uma série de características que estão diretamente relacionadas ao processo de transformação do alimento em comida. Essas características fazem parte importante do imaginário de cozinheiros.

Alguns jovens, estudantes das faculdades de Gastronomia, iludem-se achando que não vão “colocar a mão na massa”, “pegar no pesado”, principalmente porque uma cozinha é verdadeiramente uma panela de pressão. A mídia criou uma glamourização em torno da profissão de cozinheiro, o que aumenta a procura por estudos nessa área.

No que se refere ao termo “reconhecimento”, foi evocado pelos participantes 47 vezes (8,5%). Fica evidente que no imaginário dos estudantes o reconhecimento ao trabalho do cozinheiro é devido em razão do esforço e investimento empreendido no desempenho das múltiplas tarefas atribuídas a esse profissional, que tem que se responsabilizar pela criação de pratos com requinte e sabor. Na atualidade, assiste-se a um processo de valorização do trabalho do cozinheiro em diversos programas de televisão nacionais e internacionais. No imaginário, pode-se inferir que o trabalho do cozinheiro é importante para os seus locais de trabalho, e que o reconhecimento contribui para a realização pessoal.

Pesquisas realizadas por Freitas, Fontes e Oliveira (2008) constataam que os cozinheiros, em particular, se sentem valorizados socialmente no processo de criação e implementação de novas ideias e soluções na elaboração de um determinado prato. Para eles, isso simboliza seu crescimento profissional e pessoal.

No segundo momento da primeira etapa da pesquisa foram evocadas, pelos 184 informantes, 163 palavras, em resposta ao estímulo indutor “gastronomia”, que após tratadas e analisadas, constituíram um universo de 65 palavras diferentes, que podem ser visualizadas no Quadro 4, a seguir:

Quadro 4 - Associação livre de palavras relacionadas ao termo “Gastronomia”

<b>PALAVRA</b>	<b>FREQUÊNCIA</b>	<b>PERCENTAGEM</b>
CRIATIVIDADE	127	30,1
ALIMENTAÇÃO	110	26,1

COZINHEIRO	44	10,4
COMIDA	18	4,3
PRAZER	13	3,1
ARTE	12	2,8
RECONHECIMENTO	8	1,9
AMOR	7	1,7
CONHECIMENTO	7	1,7
DINHEIRO	7	1,7
CULTURA	5	1,2
ALIMENTO	3	0,7
ESTUDO	3	0,7
PAIXÃO	3	0,7
REQUINTE	3	0,7
SABORES	3	0,7
APRENDIZADO	2	0,5
APRENDIZAGEM	2	0,5
CHEFE	2	0,5
COZINHA	2	0,5
COZINHAR	2	0,5
DEDICAÇÃO	2	0,5
HISTÓRIA	2	0,5
SABOR	2	0,5
SATISFAÇÃO	2	0,5
TÉCNICA	2	0,5

Fonte: Elaboração própria (2016)

Entre os 180 participantes no segundo momento da primeira etapa o termo “criatividade” foi citado 127 vezes, o que representa 30,1% do total de evocações. A criatividade está presente no processo de elaboração de um prato e contempla uma série de atribuições no imaginário dos cozinheiros, que envolvem os ingredientes, o modo de preparo, o tempo. Fica evidente que o imaginário é construído a partir desse envolvimento e partilha de conhecimentos e imagens sobre a criatividade empregada em um determinado prato.

Estudos realizados por Freitas, Fontes e Oliveira (2008) destacam alguns dos atributos necessários à elaboração de um prato que ofereça prazer a quem o degustar: a criatividade, a intuição e a experiência. Assunção (2008) acrescenta que os cozinheiros, ao definirem o tempo de cocção dos alimentos, as quantidades de tempero e sal e a forma de apresentação desse alimento em um determinado prato não podem prescindir de sua autonomia e de uma dose de criatividade, necessárias para obter o sabor e a aparência capazes de satisfazer os paladares mais exigentes.

E ao obterem esse resultado, distanciam-se do sofrimento e das exigências próprias para desempenhar suas funções.

De acordo com Krause (2007, p. 39) “a Gastronomia entra como elemento de uso das técnicas culinárias corretas, da criatividade no uso dos ingredientes, na segurança alimentar, na forma de apresentar as preparações com atratividade, e de oferta de um correto serviço desses preparos para o cliente”. O autor ainda acrescenta que uma cozinha renovada pode favorecer a motivação para que o cozinheiro possa desenvolver melhor seu trabalho e sua criatividade.

A “alimentação” aparece como o segundo termo mais evocado pelos participantes do estudo, 110 vezes (26,1%). O fato de a alimentação aparecer tanto no imaginário dos participantes associada à Gastronomia justifica-se porque o objeto desta é a preparação dos alimentos, absolutamente indispensáveis à sobrevivência. Ao trabalhar com a alimentação o cozinheiro sente-se importante. Há uma exigência temporal para a execução de suas atividades laborais, seja em uma alimentação de entrada, prato principal ou sobremesa. Essa exigência, no imaginário do cozinheiro, aumenta o prazer no trabalho.

Se por um lado a variedade dos tipos de alimentação sugeridos no cardápio amplia o imaginário dos cozinheiros mediante o cuidado com a preparação de cada prato, por outro lado uma série de características contribuem significativamente para o imaginário dos cozinheiros, dentre as quais se destacam as formas de alimentação, os produtos consumidos e a forma de cozinhá-los, que se relacionam com os recursos locais, as características de uma determinada região. Relacionam-se ainda com os conhecimentos, com as práticas culinárias inscritas em todo o contexto socioeconômico determinado.

Devido a esse conjunto de elementos, as formas de alimentação, os produtos consumidos e a forma de cozinhá-los relacionam-se com os recursos locais, as características do clima e dos solos, ou seja, com o território, as formas de produção, a agricultura, a pecuária e também as formas de armazenamento e o comércio. Relacionam-se ainda com os conhecimentos, com as práticas culinárias inscritas em todo o contexto socioeconômico determinado.

Na sequência, o termo “cozinheiro” foi evocado 44 vezes pelos participantes deste estudo, representando um total de 10,4%. Um dos objetivos deste trabalho consiste em conhecer a coletividade e o que perpassa pelo imaginário dos

cozinheiros nas suas atividades de trabalho, a saber: os hábitos de preparar e cozinhar os alimentos, a organização dos condimentos mais disponíveis na região e os tipos de preparações mais sofisticados e cardápios mais aceitos por uma determinada clientela. O cozinheiro utiliza sensações para monitorar todo o processo de transformação da comida no ambiente da cozinha, e no momento da criação busca atingir um “paladar coletivo”, resultante da interação entre os órgãos dos sentidos e os alimentos (FREITAS; FONTES; OLIVEIRA, 2008). Fica evidente que as sensações também fazem parte do imaginário dos cozinheiros.

Mesmo em um ambiente em que o cozinheiro é submetido a eventos estressantes e demandas diversas, esse profissional apresenta um trabalho que associa de forma densa a arte, a técnica e o saber (ASSUNÇÃO, 2008).

Segundo Freitas, Fontes e Oliveira (2008, p. 116):

A atividade do cozinheiro é complexa, pois é preciso selecionar e assegurar o estado de conservação da matéria-prima utilizado no preparo das refeições. É necessário também que esse profissional organize e coordene a cozinha, tenha conhecimento das técnicas de cozimento, composição das receitas, efetue a limpeza e o pré-preparo dos alimentos que serão utilizados. O cozinheiro especula o desejo e a imagem do outro para que este perceba as sensações criadas. Há, portanto, uma trama do cozinhar que envolve a cognição e o simbólico.

As afirmações dadas pelos autores justificam que a atividade do cozinheiro é um elemento distinto para o turismo que permeia o imaginário de pessoas de uma determinada região. O ato de cozinhar torna-se um fator de diferenciação cultural e desta forma adquire uma importância cada vez maior para a promoção de rotas cada vez mais diversificadas a um destino turístico gastronômico.

Cozinhar exige conhecimento, técnica e constante atenção do profissional cozinheiro quanto ao ambiente, à logística e ao público, e principalmente aos seus talentos, que deve desenvolver, além de criar uma marca própria para funcionar como uma espécie de assinatura da sua obra. Esse é um caminho para se tornar bem-sucedido.

Para ter sucesso um chef de cozinha não precisa necessariamente escrever livros ou aparecer em programas de televisão, em revistas e grandes eventos de celebridades, mas ser reconhecido pelo mercado, ou seja, pelas redes de restaurantes, hotéis, banquetes, buffets e clientes em potencial.

A mídia criou uma imagem de glamour tão forte em torno da profissão de cozinheiro a ponto de surgirem declarações como as proferidas pelo chef Alex Atala (AGOSTINI, 2011), segundo o qual se a comida não é boa o cozinheiro não é chef. Não é sequer um chef incompetente. É não mais que um cozinheiro medíocre. Além de chefiar a equipe e fazer comida boa, o profissional que quer ser chef precisa ter certa criatividade. Assim, se não preencher esses requisitos não é chef, mas apenas um cozinheiro, o que não constitui ofensa, visto que seu cozinheiro é muito bom, mas ser chef é outra história, os holofotes aumentam o ego e ofuscam o fato de que todos que produzem pratos culinários em suas cozinhas precisam ser excelentes no manejo de alimentos, na mistura de temperos, no aproveitamento e na estética dos pratos, o que independe de se ser ou não o que tem autoridade para definir a linha de produção de um cardápio.

A profissão de cozinheiro, como qualquer outra, tem sua hierarquia, e da mesma forma que alguns gerentes de departamentos administrativos por vezes não são tão bons e assertivos como alguns de seus auxiliares sem que isso lhe tire o mérito da função, um bom chef de cozinha se destaca não apenas por ser um cozinheiro criativo e atento aos detalhes, mas por ter uma equipe que lhe permita sobressair. O prazer da comida, as inovações, transformações, experimentos, que cercam a elaboração do alimento e a transformam numa “arte” podem ser percebidos nos mais diversos povos (MACIEL, 2001).

Ao ingressarem no mercado de trabalho, os alunos, orgulhosos de seus diplomas, deparam com um mundo completamente diferente do que sonhavam encontrar ou lhes foi ensinado nas escolas. O que é aprendido é altamente ignorado pelos estudantes, que se denominam chefs desde o ingresso nesses espaços. A verdade é que, se o perfil de quem sonha com as cozinhas mudou, o daquele procurado pelo mercado também tem se transformado. Ser um chef exige cada vez mais qualificação, dedicação e conhecimentos multidisciplinares, como em todas as profissões que evoluíram muito nos últimos anos.

Ser cozinheiro virou trabalho sério. O crescimento na busca pelos cursos de cozinha, no entanto, não se deve apenas aos profissionais que procuram melhorar seu desempenho ou àqueles que querem ingressar no mercado. Grande parte dos aprendizes quer simplesmente aprofundar seus conhecimentos sobre as manhas do fogão. Nesta pesquisa, os resultados parecem indicar que estudantes de Gastronomia



só estão interessados em prazer e conhecimento, desejosos de aperfeiçoar seus hobbies, e alguns simplesmente estão atraídos pelo glamour e fama.

### **O que permeia o imaginário dos cozinheiros?**

Ao serem questionados sobre o que permeia o imaginário dos cozinheiros, os participantes deste estudo evidenciaram que a criatividade, a técnica e a ousadia são fundamentais no preparo de uma boa comida. Além disso, destacaram que quem trabalha como cozinheiro tem sempre que estar preocupado com a qualidade da prestação de serviços ao cliente, como se mostra nos depoimentos a seguir:

Tem muito elementos importantes no imaginário do cozinheiro. Eu considero que a maioria dos cozinheiros se acham criativos e ousados. Tem que ter paixão pelo que faz. Isso é legal, mas um bom cozinheiro tem também que ter técnica. Tem muita gente que pensa que a gente não tem conhecimento, mas eu posso afirmar sem conhecimento não se consegue cozinhar bem, quando a gente vai fazer uma comida já sabe todos os ingredientes que vai usar, às vezes, não precisa inventar muito. (Cozinheiro 1).

É muito prazeroso quando a gente faz uma comida e as pessoas dizem que estava uma delícia! Eu sempre digo: quem gosta de cozinhar trabalha com qualidade no serviço prestado ao cliente. Eu já fui convidado várias vezes para ser chefe, eu não aceitei porque é muito mais responsabilidade. Um bom cozinheiro é aquele que sabe apresentar um bom prato. É por isso que eu gosto mesmo é de cozinhar! (Cozinheiro 2).

Chama atenção aspectos interessantes no imaginário dos participantes quanto as práticas alimentares, que vão dos procedimentos relacionados à preparação criativa de alimentos a serem consumidas. Pode-se inferir que o prazer é uma das características da subjetividade desses profissionais e que está veiculada a atividade que realizam no seu contexto de trabalho. O prazer do cozinheiro com o que faz é algo tão íntimo e real que em sua satisfação acaba por ignorar os dias maus, pois entende a importância que a comida exerce na comunhão entre as pessoas, visto que marca época e momentos especiais na memória emocional, reflete a cultura, e é uma linguagem que se comunica através de sabores e aromas.

Segundo Freitas, Fontes e Oliveira (2008, p. 121) “a apresentação do prato é o resultado da conduta do cozinheiro artista, que cria e recria seu produto. A criatividade, a intuição e a experiência são alguns dos atributos necessários a esse profissional para fornecer o prazer da comida ao comensal”. De acordo com Assunção (2008, p. 25)

A atividade do cozinheiro é complexa, pois é preciso selecionar e assegurar o estado de conservação da matéria-prima utilizada para preparar as refeições. É necessário também que esse profissional, organize e coordene a cozinha, tenha conhecimento das técnicas de cozimento, composição das receitas, efetue a limpeza e o pré-preparo dos alimentos que serão utilizados. Depois, ele deve proceder à cozedura propriamente dita. Finalmente, compor e arranjar os pratos que serão servidos.

No trecho em destaque, evidencia-se no imaginário que a profissão de cozinheiro era exercida por pessoas de classe menos favorecida ou por aqueles que tinham pouco estudo. A cozinha era uma das poucas opções para esse segmento de trabalhadores. Nos últimos anos o conceito de culinária vem mudando numa velocidade acelerada, o que gerou a necessidade de se ter profissionais com mais conhecimento e especialização, resultando no fenômeno da glamourização da profissão de chef. Mas afinal, é chef ou cozinheiro? Qual a diferença das duas profissões? Será que realmente existe tal diferença?

É importante esclarecer que de acordo com CBO (classificação Brasileira de Ocupações) documento do Ministério do Trabalho e emprego (1998) que padroniza, descreve e classifica os códigos das profissões dos mais diversos atores do mercado de trabalho, destaca que o cozinheiro chefe, N<sup>o</sup> da CBO: 5-31.20, organiza, coordena e controla o serviço de cozinha em restaurantes, hotéis, clubes, hospitais, indústrias e outros estabelecimentos do gênero, elaborando cardápios, orientando e verificando a execução das receitas e zelando pela ordem e higiene do local, para assegurar bom atendimento aos comensais.

Embora não seja uma exigência, nota-se que o cozinheiro, geralmente, tem vários anos de experiência na arte de cozinhar, sendo responsável pela criação de pratos, bem como pelo gerenciamento de toda a equipe que opera na cozinha, enquanto que o cozinheiro é aquele que simplesmente executa a ficha técnica dos pratos a serem elaborados.

Nos cursos de gastronomia, há uma construção no imaginário dos estudantes que acreditam que é terminar um curso e pronto, “sou chef”? Ser chef é uma consequência de experiências acumuladas refletidas em um título, no entanto a probabilidade de se tornar capas de revistas, ter altos salários e ser internacionalmente famoso é igual a probabilidade das profissões de cantor, jogador de futebol, ator e tantas outras, ou seja, a chance é mínima.

Quanto à ser cozinheiro, a observação que mais chama atenção é o fato de ser chef constitui no imaginário dos participantes como uma atribuição de elevada

prestígio referentes ao trabalho. Por um lado, O termo chef não é um adjetivo e sim um cargo que uma pessoa ocupa num determinado momento, por outro lado um cozinheiro pode eventualmente ocupar o cargo de chef em sua vida profissional, caso tenha qualificação e competência para referido cargo.

O principal motivo da procura do curso de Gastronomia muitas vezes é o gostar de cozinhar ou a paixão pela Gastronomia, e a oferta de cursos tecnológicos em instituições privadas têm crescido de forma assustadora. Podemos ter aqui indícios para a compreensão de alguns elementos pertinentes para a compreensão do imaginário dos estudantes de gastronomia. A maior prova de que essa profissão está na moda é o fato de, de uns tempos para cá, toda novela ter um personagem, relativamente importante na trama, que exerce essa profissão.

Ser um grande chef vai além de vestir um dólmã e aparecer em revistas, jornais e programas de TV, é mexer com o paladar dos clientes e frequentadores do restaurante ou ambiente em que o mesmo atua independentemente do setor gastronômico, é fazer com que o cliente sinta cada vez mais vontade de voltar porque sempre vai ser surpreendido com algo diferente a ser servido. Glamourização é o ato de satisfazer as pessoas em todos os sentidos

Os meios de comunicação destacam cozinheiros influentes do mundo todo não se cansam de repetir, em palestras e entrevistas, que a rotina deles é muito mais pesada do que se possa imaginar, as contas no fim do mês muitas vezes não fecham e que ninguém se forma chef e sim cozinheiro, gastrônomo.

O tempo de trabalho na cozinha demanda uma reorganização constante do espaço. Todos os utensílios devem estar acessíveis, bem como os ingredientes. A cozinha que um aluno recém-formado encontra é diferente da idealizada por ele, todo profissional de gastronomia deve saber que a cozinha requer talento, dedicação, trabalho duro e muita paixão. É por isso que a gastronomia passou a ser uma carreira concorrida.

As atividades que são desempenhadas pelo cozinheiro têm conotações distintas quando se trata dos dias de trabalho e fins de semana. Atenuam-se aqui os inconvenientes expostos com relação a ter que enfrentar panelas pesadas, trabalhar nos finais de semanas ou ficar em pé durante horas nas cozinhas que mais parecem estufas, de tão quentes. Não há espaço para o glamour, o trabalho é árduo cansativo

tendo hora para começar e sem hora para acabar; ele está sempre indo de um lado ao outro da cozinha sempre trabalha em pé.

O número de jovens que inicia nessa área é bastante considerável, porém são poucos os que concluem o curso. A variedade de opções de trabalho para cozinheiros que podem ser desempenhadas no setor de alimentação de restaurantes pode ser apontada como vantagem mesmo entre aqueles que desejam exercer a profissão. O mercado está precisando de chefs qualificados, e esta demanda tem aumentado muito durante os últimos anos.

Há bastante vaga, vários locais estão sempre na busca de pessoas para suprir sua demanda de clientes. A principal causa de não possuir mão de obra para essa vaga é o mau pagamento para todo o esforço que é exigido. A carga horária destes profissionais é dividida em dois turnos, sendo pela manhã na maioria das vezes começando as 9h e o turno da noite começando as 17h ou 19h. O limite da carga de trabalho está intrinsecamente associado ao desconforto com as condições de trabalho não favoráveis ao cozinheiro.

Atualmente o ramo alimentício não se limita mais à criatividade dos chefes e elogios dos clientes. O cardápio, atualmente, é analisado por ser atrativo e saboroso e pelos resultados financeiros. A criatividade ficou como requisito básico para qualquer vaga de chefe de cozinha. Os empregadores pedem perfis com as seguintes características: bom relacionamento interpessoal, gestão de pessoas, análise de custos, elaboração de orçamentos, sistemas de controles administrativos e financeiros e engenharia de cardápios.

O mercado entende que o chefe de cozinha, pela característica da função, tem na criatividade um componente padrão e os demais itens são os diferenciais. É de se supor que no futuro outros itens mais complexos serão acrescentados. A inclusão de metodologias como revenue management na área de alimentos, por exemplo, é tema de debate em seminários e cursos de gastronomia.

Chefs tradicionais não admitem, mas, avanços tecnológicos têm facilitado com equipamentos modernos para eu este que se dedique a pesquisa na elaboração de pratos, análise de custos e na gestão da produtividade.

Com relação à substituição a respeito da gestão de alimentos e bebidas, veem-se os chefes de cozinha com capacidade de gerir. É perceptível também a escassez de gerentes com conhecimento em cozinha. A maioria dos atuais gerentes

de alimentos e bebidas é oriunda da área de atendimento, dificulta a comunicação com a linha de produção e ficam dependentes do chefe de cozinha. É perceptível que a qualificação nos cursos superiores está contribuindo para perfis também administrativos e com acesso a metodologias gerenciais. O novo ciclo no desenvolvimento de chefes de cozinha coloca em evidência o profissional que conquista e envolve a equipe com respeito, utilizando como principal referencial o seu próprio comportamento. A vantagem competitiva do profissional de gastronomia está em se manter atualizado com as novas metodologias e utilizar a criatividade também para inovar os sistemas de gestão. Assim, o ato de comer não é só uma necessidade biológica mais também um ato social no qual estão envolvidos os valores, como educação, civilidade, cultura.

As trocas culturais são inerentes à condição humana, na gastronomia, elas ocorreram ou por necessidade ou por curiosidade. A descoberta, ou busca, por novos alimentos foi impulsionada pela fome e pelo desejo de distinção, como símbolo de status pelo acesso ao produto raro e diferenciado. As conquistas e invasões através dos tempos constituíram outro grande fator de potencialização dessas trocas e incorporações alimentares.

Os participantes relataram que uma das características que permeia o imaginário dos cozinheiros é o desafio de preparar bem uma comida, usando os ingredientes certos para não alterar o sabor. Essas características são ilustradas nos relatos a seguir:

Eu gosto de desafios, tem comida que a gente prepara e tem que saber o tempo certo de colocar os ingredientes. Não é assim, coloca tudo de uma vez. Quando a gente recebe um pedido, fica logo imaginando como vou preparar, cada detalhe. Eu me sinto motivado o tempo todo. É assim que o trabalho do cozinheiro ganha sentido. Eu trabalho em um restaurante que a maioria dos pratos são de frutos do mar. Então se você deixar o camarão passar do ponto ele fica com sabor diferente. (Cozinheiro 3).

Se eu sou cozinheiro, eu tenho também que fazer uma comida de qualidade, eu tenho a obrigação de fazer uma comida bem feita para não alterar o sabor da comida, por que uma pitada de sal a mais pode colocar todo o meu trabalho a perder. (Cozinheiro 4).

Fica evidente nos relatos dos participantes que no imaginário os desafios oriundos do preparo de alimentos se apresenta como uma forma de aumentar a oferta turística e como um produto agregado ao turismo cultural vem indicando a gastronomia como muito mais que uma simples arte culinária. No imaginário dos cozinheiros, percebe-se como importante veículo da cultura popular pela forma como

preparam os pratos dos habitantes de cada região em determinada época, que está integrada a alma do povo, como a sua gastronomia, seus hábitos alimentares, seus valores, costumes e a história de um lugar intimamente ligados. No imaginário inclui a identidade cultural vivenciada entre os pares, a condição social também está intimamente ligada a religião, a memória familiar no preparo de alimentos coletivos, à época, que perpassam por esta experiência diária, constitui uma garantia de nossa sobrevivência.

Silva (2010, p. 248) discute o imaginário que perpassa pelo subjetivo e pelo objetivo, pelo mundo pessoal e o meio cósmico ambiente, apontando que há um movimento simbólico transitando entre motivações subjetivas e objetivas, que ganham sentido; ou seja, as imagens se formam pela interação da subjetividade com o meio material e social.

Os participantes revelaram que é muito importante manter-se concentrado na elaboração dos pratos solicitados pelos clientes. Foi dito também que no imaginário dos cozinheiros a interação é importante no trabalho em equipe. Os participantes expressam muito bem isso quando afirmam

Tem gente que considera o nosso trabalho uma besteira. O trabalho do cozinheiro é muito mais complexo do se imagina, temos que seguir rigorosamente etapas e procedimentos para o preparo dos alimentos que serão consumidos pelos clientes, todo cuidado é pouco, qualquer deslize pode prejudicar o trabalho final. (Cozinheiro 1).

Eu sempre digo, que o bom cozinheiro tem que manter o foco no trabalho do começo ao fim do processo, que trabalha na cozinha tem que saber se relacionar com as pessoas, é importante interagir com os colegas de trabalho. Nos finais de semana, quando o trabalho é maior, a concentração tem que ser total, principalmente quando temos que preparar pratos diferentes ao mesmo tempo, temos que estar concentrados em várias coisas simultaneamente, no prato que será preparado, executando tarefas distintas, temos clientes que pedem que para não colocar um determinado ingrediente, às vezes é tomate, uma cebola, ou mesmo o sal, não podemos ter desperdício alimentos. (Cozinheiro 2).

Nota-se, aqui, no imaginário dos cozinheiros uma exigência relativa à atividade de trabalho. Eles se sentem pressionados por terem de ficar concentrados durante todo o tempo de trabalho em todos os níveis. Eles assumem o papel de manter o foco na execução das tarefas. O imaginário transita entre a matéria-prima necessária para preparar um determinado prato e o seu resultado final. Silva (2006) esclarece que todo indivíduo submete-se a um imaginário preexistente e todo sujeito é um inseminador de imaginários. Barroco e Barroco (2008) destacam em seus

estudos que quando um homem se alimenta de acordo com a sociedade a que ele pertence, valoriza determinados ingredientes porque os hábitos alimentares não respondem somente ao instinto de sobrevivência, mas constituem também uma verdadeira expressão do passado, da história e da geografia, juntamente com todos os seus valores.

Assim, por meio das falas dos participantes deste estudo, pode-se perceber que no imaginário desses profissionais que o ato de saber cozinhar e fazer preparações surpreendentes é o objetivo principal que alguns funcionários que trabalham com alimentos desejam, contudo para que possa entender o que se está fazendo, há primeiramente uma necessidade de buscar um conhecimento teórico, depois a busca das preparações clássicas que possa desenvolver a criatividade e com ela, a elaboração de pratos que surpreendem o paladar dos consumidores.

Ao serem solicitados para que relatassem ainda mais sobre o que permeia o imaginário dos cozinheiros, os participantes revelaram aspectos relacionados à higiene e organização, como se apresenta nos relatos a seguir:

Como se não bastasse manter-se concentrado durante todo o tempo de trabalho, nós temos que ficar preocupados com a higiene e organização no nosso local de trabalho, as nossas roupas e os alimentos. Eu não me imagino trabalhando num ambiente sujo e desorganizado, principalmente porque eu trabalho com comida. (Cozinheiro 1).

Na cozinha, o trabalho do cozinheiro precisa de muita organização, pois se você na hora da produção de um prato você não é organizado, nada dá certo, dá tudo errado. Quando chega um pedido, eu tenho que usar os ingredientes certos. Tudo também tem que ser muito prático. A gente trabalha com diferentes tipos de pedidos o tempo todo, eu aprendi isso com a minha família. (Cozinheiro 3).

A gente tem que se preocupar com produção com os cortes dos alimentos e sempre tudo muito limpo. É um trabalho que é muito fiscalizado pela vigilância sanitária. A dólmã, que é a nossa farda de trabalho, tem que estar sempre limpa. É automático, na hora que eu estou preparando uma comida, ao mesmo tempo eu já vou deixando tudo limpo para o próximo pedido ou prato. (Cozinheiro 5).

Estes comentários evidenciam com propriedade o quanto imaginário se manifesta no preparo dos alimentos, enquanto prática, agrega responsabilidade e organização aprendidas no convívio familiar, Nesse sentido, Configura-se que o espaço doméstico, o tempo de preparo da alimentação era compartilhada essencialmente entre os membros da família.

Nos dias atuais, o trabalho do cozinheiro exige habilidades específicas no preparo de cardápios e preparação de pratos sofisticados. Isso está relacionado pelo

fato de muitas pessoas nos grandes centros urbanos fazerem alimentação fora de casa tem sido imposta pelo ritmo acelerado das pessoas no mundo do trabalho. Há uma série de pesquisas nacionais afirmam que a alimentação fora de casa tem adquirido relativa importância no cotidiano das pessoas, devido à inserção da mulher no mercado e às distâncias entre casa e trabalho, além da falta de tempo no preparo dos alimentos no lar POLLONIO (2005), RODRIGUES e SABES (2006) E SCHLINDWEIN e KASSOUF (2007). Nos estudos de Oliveira e Thébaud-Mony (1996), observa-se que há uma evolução significativa por parte das pessoas consumir de alimentos industrializados e fazem opção pela a alimentação fora do domicílio sejam em diversos segmentos de alimentação, tais como: cantinas, restaurantes, “fast-food”, em função da busca de praticidade e economia de tempo.

### **O imaginário do cozinheiro quanto à escolha da profissão**

No que se refere à escolha da profissão, os participantes revelaram que não conseguem imaginar um cozinheiro que não goste da profissão. Destacaram que se sentem satisfeitos, principalmente quando são elogiados, como se mostra nos relatos a seguir:

É praticamente impossível imaginar um cozinheiro que não tenha amor à profissão, que não ficam contentes com elogios. Eu tiro isso por mim, eu gosto quando um cliente ou mesmo o dono do restaurante que eu trabalho chega e elogia o meu trabalho. Eu também trabalho no meu tempo livre. E olha que eu tenho a minha agenda lotada de pedidos até o final do ano. Eu tenho clientes há mais de 15 anos. Eu já tive muitos clientes que já mudaram a festa só porque eu não estava disponível. (Cozinheiro 3).

Assim, por meio dessa fala, pode-se perceber que fatores pessoais como a afetividade pela atividade realizada, ou seja, o amor à profissão, constitui a natureza do imaginário do cozinheiro, que está diretamente relacionada com a ocupação e setor de trabalho e que se mostram diferenciadores significativos na avaliação da centralidade do trabalho na vida dos indivíduos. A grande maioria dos cozinheiros está nessa profissão por amor ao que faz, mas no fundo adora o glamour de ser prestigiado diante de muitas pessoas e os elogios que recebe, e isso alimenta ainda mais o seu ego e faz com que siga nessa profissão não apenas por amor, mas pelo prestígio e dinheiro que obtém.



O tempo de preparo de um determinado de alimento, com as mais variadas influências, no cotidiano de trabalho pode refletir mudanças no imaginário de profissional. É por isso, que esse profissional verbaliza avaliações positivas relativas à importância do trabalho na sua vida.

Os cozinheiros relatam que a comida mexe com o comportamento dos clientes, que são atraídos pelos sabores e desejos de alimentos saborosos. Evidenciam ainda, que os resultados do trabalho o preparo de uma comida permitem reconhecimento por parte dos clientes, como se apresenta nos relatos a seguir:

Outro dia, um cliente chegou pra mim e disse que já tinha ouvido falar do meu tempero, da minha comida e disse que as pessoas não estavam erradas. Ele me elogiou tanto que até me convidou para ir trabalhar no restaurante dele, pode? (Cozinheiro 4).

Eu me sinto muito bem quando sou elogiado. E isso faz eu gostar ainda mais da minha profissão. Eu cresci vendo minha mãe e minhas tias fazendo comida para festas e eventos. Então isso é muito gratificante! (Cozinheiro 5).

Fica evidente, nos relatos em tela, que o elogio permeia pelo imaginário dos cozinheiros como algo que podem encontrar em sua profissão se trabalharem com dedicação e afinho. Pôde-se observar, principalmente, o gosto e prazer na atividade de trabalho no segmento da alimentação. Maciel (2001, p. 151) esclarece que o trabalho com a comida envolve uma série de sentimentos e emoções, que estão presentes na memória de quem prepara o alimento. A autora ainda revela uma especificidade de que a comida pode marcar um território, um lugar, servindo como marcador de identidade ligado à uma rede de significado.

Para Rodrigues (2008, p. 335) destaca que a paixão de cozinhar é inerente à sua efetivação, daí que o ato de comer tornou-se não só uma necessidade, mas representou desde sempre prazer, satisfação e principalmente sabedoria.

Além disso, implica uma forma de o cozinheiro se sentir reconhecido pelo trabalho que desenvolveu. Segundo Assunção (2008, p. 56),

O elogio é o grande pagamento ou retribuição pelo seu trabalho. É unânime a revelação dos entrevistados de que a maior gratificação está em ver o outro (o comensal ou cliente) demonstrando ter gostado do seu serviço. Pois é o outro que lhe oferece a significação pelo seu empenho. É no outro que este reconhece seus esforços e se engrandece, se realiza e fortalece. O elogio dá uma injeção de ânimo.

De fato, o elogio contribui e fortalece o imaginário dos cozinheiros, sobre o qual Durant (2002, p. 18) assim se pronuncia:

O imaginário – o conjunto das imagens e relações de imagens que constitui o capital pensador do homo sapiens – aparece-nos como o grande denominador fundamental onde se vêm encontrar todas as criações do pensamento humano. O imaginário é esta encruzilhada antropológica que permite esclarecer um aspecto de uma determinada ciência humana por outro aspecto de uma outra.

Fica evidente, no ponto de vista do autor, que o imaginário pode ser entendido como um objeto sócio-histórico que se materializa através das experiências vividas pela a cultura de uma povo através da língua.

### **O imaginário do cozinheiro no trabalho de equipe e nas relações interpessoais**

Ao serem questionados acerca do trabalho em equipe, os participantes evidenciaram que não têm problemas nas suas relações interpessoais, que no ambiente de trabalho há respeito, como se revela nos depoimentos a seguir:

Eu já trabalho nesse restaurante há três anos. Eu não tenho muito problemas de relacionamentos com os meus colegas de trabalho. A gente já sabe que um tem que respeitar o trabalho do outro, mas a gente percebe uma certa competitividade. Mesmo assim eu me sinto satisfeito e não considero que isso seja um problema grave. (Cozinheiro 1).

Eu não tenho nenhum problema com os meus colegas de trabalho. A gente sabe que é importante trabalhar em equipe. Quando um está sobrecarregado de pedido a gente ajuda um ao outro. Isso é legal! Quando o trabalho quer ficar estressante, um acaba cantando uma música, contando uma piada e assim a gente vai trabalhando. (Cozinheiro 2).

Eu tenho uma boa relação com os meus colegas. O meu gerente e o dono do restaurante me tratam bem. Eu não tenho do que me queixar. Eu costumo dizer que a gente mais tempo com os colegas de trabalho do que com os nossos familiares. (Cozinheiro 5).

Os relatos permitem inferir que os participantes encontram no seu cotidiano situações favoráveis para realizarem suas atividades com os pares. Isso é interessante, pois quando o trabalho tem boas relações o ambiente de trabalho se torna mais agradável.

Embora os participantes tenham evidenciado que são boas e satisfatórias as relações interpessoais, eles também revelaram sentirem-se perseguidos, e a existência de conflitos que ocorrem principalmente nos dias de grande movimento de trabalho, como se apresenta no relato a seguir:

Lá nós somos cinco cozinheiros, quando é dia de muito movimento o gerente do restaurante fica falando que a gente faz corpo mole e que fica enrolando,

às vezes ele fica querendo pegar no pé e fica falando que eu sou lento, mas não é isso não, eu gosto de fazer o meu trabalho bem feito. (Cozinheiro).

Nota-se no relato do participante, que o trabalho se torna exaustivo e esse profissional parece não ter tempo para um possível momento de descanso. Essa situação é grave e pode contribuir significativamente para um possível adoecimento, que é decorrente de uma jornada.

### **O respeito à hierarquia no imaginário dos cozinheiros**

No que diz respeito à estrutura da hierarquia no trabalho dos cozinheiros, um dos participantes destacou a importância de uma hierarquia na cozinha. Sobre esse aspecto assim comentam os entrevistados.

Eu já trabalhei num restaurante tradicional aqui de Fortaleza, e o que mais me chamava atenção era que a questão da hierarquia. A gente percebe que o trabalho flui de maneira mais organizada. Lá tinha o chef, o sous chef, os cozinheiros, os comins e outros. Isso eu achava muito bom, por que a gente caprichava ainda mais nos pratos. (Cozinheiro 1).

Respeitar uma hierarquia também constitui uma questão delicada, dois participantes deste estudo ressaltaram uma série de dificuldades, dentre elas se destacam em ter que aceitar ordens de chefes de cozinha, às vezes, pouco qualificados e que exercem a chefia por ordem da organização. Esses relatos são evidenciados a seguir:

Eu trabalho num restaurante aqui da capital, o chef de lá só é chef porque é parente do dono. Ele não sabe preparar direito um prato e combinar os sabores. Ele não sabe liderar a equipe de cozinha. Ele grita muito e acaba estressando a gente. (Cozinheiro 3).

Olha essa questão da hierarquia eu acho muito séria. Sabe por quê? Tem cozinheiro que sabe preparar melhor sobremesas. Eu admiro muito! Isso é muito bom. Só que, às vezes, quando tem muito movimento ele não dá conta dos pedidos e o chef manda um ajudante cozinha fazer o prato que o cliente está esperando e manda fazer a sobremesa mesmo e o coitado acaba errando e aí é complicado. Acaba botando tudo a perder. (Cozinheiro 4).

Fica evidente, no relato dos participantes que a hierarquia, constitui uma característica que se apresenta no imaginário dos cozinheiros. É no imaginário que uma profissional se percebe em ascensão. Isso decorre, que à medida que esse profissional se torna mais experiente, ele será cobrado pela qualidade na produção e

execução da comida, o grande produto de seu trabalho. Nesse contexto, quando a comida não apresenta qualidade, esse profissional chef pode correr o risco de perder seus clientes. Além disso, os resultados permitem inferir que um outro fator a ser levado em conta é a experiência em volume de comida, de acordo com o tamanho do restaurante.

## 6 CONCLUSÃO

A presente pesquisa, realizada na cidade de Fortaleza, teve por objetivo principal investigar os modos pelos quais ocorre o imaginário dos cozinheiros sobre o trabalho que executam.

A análise indicou que a combinação da associação livre de palavras e das entrevistas em profundidade permitiu, por um lado, numa visão geral, uma descrição detalhada do imaginário dos cozinheiros e, por outro, a identificação de uma significativa diversidade das reais condições de trabalho dentro do contexto dessa classe trabalhadora. O estudo possibilitou, ainda, o entendimento dos principais termos envolvidos no processo do imaginário do trabalho dos cozinheiros, o que poderá ser útil para futuras pesquisas desenvolvidas sob a ótica da análise do discurso.

Na lógica do imaginário dos cozinheiros sobre o termo indutor “cozinheiro”, os participantes destacaram “técnica”, “chefe”, “comida”, “reconhecimento”, “criatividade”, “artista”, “disciplina”, todos identificados na primeira fase da primeira etapa da pesquisa. O grande número de evocações percebido pelos participantes indica a influência desses termos no imaginário dos cozinheiros. Uma das mais importantes constatações da pesquisa é que a técnica constitui um fator determinante do imaginário e está cada vez mais sendo uma das exigências da profissão que circula no meio do imaginário dos cozinheiros. É claro que essas exigências estão relacionadas com as novas tendências do mercado de trabalho cada vez mais competitivo.

Os participantes na segunda fase da primeira etapa, em seu conjunto, percebem a “criatividade”, a “alimentação”, o “cozinheiro” e a “comida” como construtos essenciais para a Gastronomia. Há aqui um diferencial positivo como sendo reconhecido socialmente, o imaginário dos cozinheiros.

Nas entrevistas em profundidade, os entrevistados também relataram a influência do imaginário no trabalho do cozinheiro. Eles destacaram características como a criatividade, a técnica e a ousadia, que consideram fundamentais no preparo de uma boa comida, e que cozinheiro tem sempre que estar preocupado com a qualidade da prestação de serviços ao cliente. Essas características indicam aspectos de imaginário e de pertencimento de algo definido que é o trabalho do cozinheiro.

Por fim, sugere-se que sejam realizadas mais pesquisas comparativas entre diferentes profissionais de cozinha em diferentes regiões do Brasil, o que irá possibilitar aprofundar a compreensão que não existe classificação de alimentos por região, tampouco pratos com características da culinária brasileira registrados sobre o imaginário de cozinheiros.

## REFERÊNCIAS

- AFONSO, Rodrigo Alvim. **Proposição de um método de planejamento e gestão estratégica de clusters**. Dissertação de Mestrado em Ciências - Universidade de São Paulo, 2012.
- AGOSTINI, Bruno. Chef ou cozinheiro? Alex Atala, Chef de Cozinha. Aprendiz di Cozinheiro, 2011. Disponível em: <<http://aprendizdicozinheiro.blogspot.com.br/2011/07/chef-ou-cozinheiro.html>>. Acesso em: 10 ago. 2015.
- ALLENDE, Isabel. **Afrodite: Contos, Receitas e Outros Afrodisiácos**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.
- ALMEIDA, Maria Daniel Vaz de; AFONSO, Cláudia I. P. Neves. **Princípios Básicos de Alimentação e Nutrição**. Lisboa: Editora Universidade Aberta, 1997.
- ALVES, Rubem. **Estórias de quem gosta de ensinar: o fim dos vestibulares**. São Paulo: Ars Poética, 1995.
- ANDRADE, Maria Margarida de. **Introdução à Metodologia do Trabalho Científico**. São Paulo: Editora Atlas S/A, 2003.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO (ABIA), 2002,
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES (ABRASEL), ano.
- ASSUNÇÃO, Marilena Pacheco. **O fazer do cozinheiro: um estudo qualitativo em ergonomia**. Tese (Doutorado) - Programa de Pós-Graduação em Engenharia da Produção e Sistemas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2008.
- BARBOSA, Luiz Gustavo Medeiros. **Estudo de competitividade de produtos turísticos**. Brasília, DF: Sebrae, 2011.
- BARCZSZ, Débora Silvesre; AMARAL, Franciely F. Azarias d. Turismo gastronômico : a percepção do turista na 18ª festa nacional do carneiro no buraco de campo. **Patrimônio: Lazer & Turismo**, v. 7, n. 11, p. 66–98, 2010.
- BARROCO, Lize Maria Soares e BARROCO, Helio Estrela. A importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano. **Revista Turismo y desarrollo local**, v. 1, n. 2. 2008
- BASTOS, Antonio Virgilio; MENEZES, Igor Gomes. Intenção de permanência na organização: um constituinte ou consequente do comprometimento organizacional? **Estudos de Psicologia**, v. 15, n. 3, p. 299–307, 2010.
- BERGAMINI, Cecília Whitaker. **Liderança: administração do sentido**. São Paulo: Atlas, 1994.

BESSA, Rita Maria Ribeiro. O sujeito discursivo pós - revolução francesa: Antonin Carême. **Guavira Letras**, jul./dez., n. 21, p. 95–104, 2015.

BEUREN, Ilse Maria; LONGARAY, André Andrade. **Como Elaborar Trabalhos Monográficos em Contabilidade: Teoria e Prática**. São Paulo: Atlas, 2006.

BEUREN, Ilse Maria (org). Como elaborar trabalhos monográficos: teoria e prática. Longaray A.; Raupp F.; Souza M.; Colauto R.; Porton R. 2. ed. São Paulo Atlas, 2003.

BEZERRA, Ilana Nogueira; SICHIERI, Rosely. Características e gastos com alimentação fora do domicílio no Brasil. **Revista de Saúde Pública**, v. 44, n. 2, p. 221–229, 2010.

BOTELHO, Renata Dias; PAIVA, Kely César Martins De. Comprometimento organizacional : um estudo no Tribunal de Justiça do Estado de Minas Gerais \*. **Revista de Administração Pública**, v. 45, n. 5, p. 1249–1283, 2011.

BOURDAIN, Anthony. **Cozinha confidencial**: uma aventura nas entranhas da culinária. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

BRANDÃO, Marcelo. A hierarquia na cozinha e a formação do Chef. **Treinamento em gestão de restaurantes e gastronomia**, 29 jul. 2009. Disponível em: <<http://gestao derestaurantes.com.br/blog/index.php/2009/07/29/a-hierarquia-na-cozinha-e-a-formao-do-chef/>>. Acesso em: 10 ago. 2015.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria MTE nº 1.998 de 03/12/1999. Disponível em [http://www.normasbrasil.com.br/norma/portaria-1998-1999\\_181360.html](http://www.normasbrasil.com.br/norma/portaria-1998-1999_181360.html).

\_\_\_\_\_. Ministério do Turismo. **Turismo Cultural**: orientações básicas. 3. ed. Brasília: Ministério do Turismo, 2010a.

\_\_\_\_\_. Ministério do Turismo. **Destino Referência em Segmentos Turísticos**. Goiânia: Instituto Casa Brasil de Cultura, 2010b.

\_\_\_\_\_. Ministério do Turismo, 2007.

\_\_\_\_\_. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado, 1988.

CAMPOS, Juliana Faria; DAVID, Helena Scherlowski Lela. Avaliação do contexto de trabalho em terapia intensiva sob o olhar da psicodinâmica do trabalho. **Rev Esc Enfer USP**, v. 45, n. 2, p. 363–368, 2011.

CÂNDIDO, Índio. **Restaurante**: administração e operacionalização. Caxias do Sul: Educ, 2010

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.



CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. 7. Reimpressão. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CARVALHO, F. A. de; LEITE, V. F. **A ordem dos atributos afeta a avaliação de qualidade? Uma investigação empírica a partir da versão do modelo SERVQUAL**. RAC- Revista de Administração Contemporânea, v. 1, n. 1, p. 35-53, jan/abr 1997.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CASTRO, M.D.A.S.; OLIVEIRA, L.F.; PASSAMANI, L. Resto-ingesta e aceitação de refeições em uma Unidade de Alimentação. **Revista Higiene Alimentar**, n.114/115, p.24-25, 2003.

CERQUEIRA, J. P. de et al. **Iniciando os conceitos de qualidade total**. Biblioteca Pioneira de Administração e Negócios. São Paulo: Pioneira, 1994. Série Qualidade Brasil.

CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A. **Metodologia científica**. 4. ed. São Paulo: Makron Books, 1996.

CHIAVENATO, I. **Administração de Empresas**. Uma abordagem contingencial. São Paulo: McGraw-Hill, 1982.

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas: e o novo papel dos recursos humanos nas organizações**. 4a reimpressão. Rio de Janeiro: Campus, 2004.

COBRA, Rubem Queiroz. Ao restaurante. <http://www.cobra.pages.nom.br/bmp-restaurante.html>. Acesso em 28/07/2015.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS – CFN. Resolução no. 380/2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Disponível em: <http://www.crn4.org.br> Acesso em: Abril de 2015.

CORNER, Dolores M. R. A Gastronomia como atrativo no Turismo Cultural. In: SEMINÁRIO DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO ANPTUR, 3, 7 e 8 de junho de 2006, Caxias do Sul. **Anais...**, Caxias do Sul, Rio Grande do Sul, 2006.

COULON, Alain. **Etnometodologia**. Petrópolis: Vozes, 1995.

CRISTÓVÃO, Artur; TIBÉRIO, Luís; ABREU, Sónia. Restauração, turismo e valorização de produtos agro-alimentares locais: o caso do espaço transfronteiriço do Douro-Duero. **Revista de Turismo e Patrimônio Cultural**, v. 6, n. 2, p. 281-290, 2008.

DECLARAÇÃO de Caracas. Icom, 1992. **Cadernos de Sociomuseologia**, n. 15, p. 243-265, 1999. Disponível em: <<http://revistas.ulusofona.pt/index.php/cadernosociomuseologia/article/view/345/254>>. Acesso em: 5 ago. 2015.

DEJOURS, 2004.

DENTZ, Berenice Giehl Zanetti Von. **Identidade Gastronômica Alemã em Águas Mornas (SC)**: um estudo para o fortalecimento do turismo de base local. 2011. Dissertação (Mestrado em Turismo) - Universidade do Vale do Itajaí, Santa Catarina, 2011.

DERMARIO, R.L.; SOUSA, A.A.; SALLES, R.K. **Comida de hospital**: percepções de pacientes em um hospital público com proposta de atendimento humanizado. *Ciência e Saúde Coletiva*, v.13, n.1, 2008. Disponível em:<http://www.abraco.org.br>. Acesso em: 2015.

DIAS, Roberto Sérgio. **Gestão de marketing**: professores do departamento de mercadologia da FGV-EAESP e convidados. São Paulo: Saraiva, 2004.

DURANT, 2002. **Excelência**. Brasília: SEBRAE, 2005.

FAGLIARI, Gabriela Scuta. Turismo e Alimentação no Brasil: Cozinha Brasileira In: Turismo e alimentação: Análises Introdutórias. São Paulo: Rocca, 2005.

FERACINE, LUIZ. **Cícero**: O Maior Filósofo Latino da Antiguidade. São Paulo: Lafonte, 2011.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

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

FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce de (Org.). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008. ISBN 978-85-232-0543-0.

FREUND, FRANCISCO TOMMY. **Alimentos e Bebidas**: Uma visão gerencial. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 2005 PACHECO,

FUNDAÇÃO NACIONAL DA QUALIDADE. **Critérios de excelência: o estado da arte da gestão para a excelência do desempenho e para o aumento da competitividade**. São Paulo: Folie Comunicação, 2006.

GAITHER, N.; FRAZIER, G; **Administração da produção e operações**. 8. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2001.

GARCÍA, R.W.D. A dieta hospitalar na perspectiva dos sujeitos envolvidos em sua produção e em seu planejamento. **Revista de Nutrição**, v.19, n.2, p.129-144, 2006.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 13, n. 3, p. 455–467, 1997.

GENARI, Denise; FACCIN, Kadgía; MACKE, Janaina. Mensuração do comprometimento organizacional em redes de indústrias vitivinícolas brasileiras. **REAd**, v. Edição 75, n. 2, p. 351–383, 2013.

GIANESI, I. G. N. **Administração estratégica de serviços: operações para a satisfação do cliente**. São Paulo: Atlas, 1996.

GIARD, Luce. Memórias. In: CERTEAU, Michel (Org.). **A invenção do cotidiano 2: Morar, cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 1996. p. 250.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar trabalhos científicos**. São Paulo: Atlas, 1999.

GIL, Antonio Carlos. **Estudo de Caso**. São Paulo: Atlas, 2009. 148 p.

GIL; **A pesquisa bibliográfica obtém os dados a partir de trabalhos publicados por outros autores, como livros, obras de referência, periódico**; 2002.

GRABOLLE, HEIKO. **Desafios da profissão chef x cozinheiro**. 23 ago. 2010. Disponível em: <<https://heikograbolle.wordpress.com/2010/08/23/profissao-chef-cozinheiro/>>. Acesso em: 17 ago. 2015.

GRISON, A. J. **Apresentação de trabalhos acadêmicos: normas técnicas para o curso de Administração da Unijui**. Ijuí: Unijui, 2004.

GRÖNROOS, C. **Marketing: gerenciamento e serviços: a competição por serviços na hora da verdade**. Rio de Janeiro: Campus, 1993.

GUIMARÃES, N.V. **Hotelaria hospitalar: uma visão interdisciplinar**. São Paulo: Atheneu, 2007.

HECK, Marina de Camargo. Comer como atividade de lazer. **Revista Estudos Históricos: Alimentação**. Rio de Janeiro, v. 33, n. 1, p. 136-146, jan./jun. 2004.

HELÀ, M.. **La Contribution de l'environnement physique à la diferenciación des entreprises de service**. Revue Française du Marketing. Paris, p. 43-60, Mar 2003.

HERZBERG, Frederick. Novamente: como se faz para motivar funcionários? **Harvard Business Review**, 1987.

INSTITUTO BRASILEIRO DE QUALIDADE EM HORTICULTURA (HORTIBRASIL). **Serviços de alimentação**. 2015. Disponível em: <[http://www.hortibrasil.org.br/jnw/index.php?option=com\\_content&view=section&id=17&Itemid=115](http://www.hortibrasil.org.br/jnw/index.php?option=com_content&view=section&id=17&Itemid=115)>. Acesso em: 15 ago. 2015.

JORGE, A.L. **História e evolução da gastronomia hospitalar**, 2006. Disponível em: [http:// www.asbran.org.br](http://www.asbran.org.br) . Acesso em: Abril de 2015.

KIRSCHBAUM, Charles.; HOELZ, José Carlos. Mecanismos Mediadores entre Controle e Confiança. In: ENCONTRO DA DIVISÃO DE ESTUDOS ORGANIZACIONAIS DA ANPAD, 6, 2010, Florianópolis/SC. **Anais...**, Florianópolis, SC, 2010.

KRAUSE, Wendhausen Rodolfo. **A gastronomia como fator de influência na escolha de destinações turísticas e de sua hotelaria**: base do estudo Balneário Camboriú no ano 2006/2007. 2007. Tese (Doutorado) - Universidade do Vale do Itajaí, Santa Catarina, 2007.

LACERDA, Flávia Alves de Brito. **Gestão da qualidade: fundamentos da**

LACERDA, Flávia Alves de Brito. **Gestão da qualidade: parcerias eficazes: satisfação dos clientes, fornecedores, sociedade, sócios e colaboradores**. Brasília: SEBRAE, 2005.

LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. **Fundamentos de metodologia científica**. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2003.

LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 2006.

LEAL, Marineide Leal Monteiro de Santana. **A História da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.

LEONARDO, M. (2009). Antropologia da alimentação. *Revista Antropos*, 3, 1- 6.

LOBOS, Júlio. **Qualidade Através das pessoas**. 10 ed. São Paulo: J. Lobos 1991.

LODY, Raul. Instalação Nacional do Grupo de Antropologia da Alimentação Brasileira (GAAB): em busca do ethos da alimentação. In: SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE, 2003, Recife. **Anais...**, Recife, 2003. Disponível em: <<http://docslide.com.br/documents/anaisgastronomiagf.html>>. Acesso em: 15 ago. 2015.

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes**; 5ª edição – São Paulo: Editora SENAC; São Paulo, 2004.

MARTINS, Gilberto de Andrade e LINTZ, Alexandre. Guia para Elaboração de Monografias e Trabalhos de Conclusão de Curso. São Paulo: Atlas, 2000.

MIGUEL, Paulo Augusto Cauchick; **Qualidade: Enfoques e Ferramentas**; São Paulo: Artliber; Editora, 2001.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. 2ª ed. - São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

MOTA, Keila Cristina Nicolau. **Marketing Turístico**: promovendo uma atividade sazonal. São Paulo: Atlas, 2007.

MUCCHIELLI, R. **Les Méthodes Qualitatives**. Paris: Presses Universitaires de France, 1991.

OLIVEIRA, Mario da Silva. **Gestão de restaurantes**: uma prática de hospitalidade. 2006. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2006.

OLIVEIRA, Silvio Luís de. **Tratado de metodologia científica**: projetos de pesquisas, TGI, TCC, monografias, dissertações e teses. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2002.

OLIVEIRA, S. P. de; THÉBAUD-MONY, A. Modelo de Consumo Agro-industrial: Homogeneização ou Diversificação dos Hábitos Alimentares. **Cadernos de Debate, Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP**, v. IV, 1996.

OLIVER, Richard L. **Satisfaction**: a behavioral perspective on the consumer. New York: McGraw-Hill, 1997.

ONFRAY, Michel. 1999. **A razão gulosa**: filosofia do gosto. Rio de Janeiro: Rocco.

POLLONIO, M. A. R. **Impactos da globalização na segurança de alimentos**. Universidade Estadual de Campinas. Campinas, 2005.

POULAIN, J.-P. **Sociologias da Alimentação**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

QUINTANA, Mário. **Prosa e Verso**. Rio de Janeiro: Globo, 1998.

REINHARDT, Juliana Cristina. **Dize-me o que comes e te direi quem és**: alemães, comida e identidade. 2007. Tese (Doutorado em História) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba. 2007.

\_\_\_\_\_. **O pão nosso de cada dia**: A padaria América e o pão das gerações curitibanas. Dissertação (Mestrado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2002.

Revista acadêmica Proceeding of the National Academy of Sciences. Energetic Consequences of Thermal and Nonthermal Food Processing . USA: Harvard, 2011.

RODRIGUES, F. da S.; SABES, J. J. S. A percepção do consumidor de alimentos “fora de casa”: um estudo multicase na cidade de Campo Grande/MS. **Caderno de Administração**, v. 14, n.2, 2006, p. 37-45.

RODRIGUES, Selma da Glória Guerreiro. A contemporaneidade da gastronomia ludovicense: (cuxá) x big mac/mac donald na cultura, identidade e tradição. **Revista Cambiassu**, v. Ano XVIII, n. 4, p. 311–325, 2008.

ROMIO, Eda. **500 anos de sabor**. São Paulo: ER Comunicações, 2000.

ROSA, José Antônio; FUTIDA, Honório T. **Administração da Empresa Contábil: Gerência e Operações**. São Paulo: IOB Thomson, 2005.

RUSCHMANN, Doris. **Marketing turístico: um enfoque promocional**. Campinas: Papyrus, 2000.

SALAZAR, V. S., FARIAS, S. A. **Atmosfera de serviços em restaurantes gastronômicos: influências hedônicas na satisfação do consumidor**. Salvador. In: XXX Encontro Nacional da Associação Nacional dos Programas de Pós-Graduação em Administração (ENANPAD), 2006, Salvador. Anais. 2006.

SANTOS, C.R.A. **A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa**. História: questões e debates, v.42, n.1, p.11-31, 2005.

SANTOS, Marcus José dos, 2015.

SAVARIN, Brillat. **A filosofia do gosto**. São Paulo: Companhia de Letras, 1995.

SCHLINDWEIN, M. M.; KASSOUF, A. L. Influência do custo de oportunidade do tempo da Mulher sobre o padrão de consumo alimentar no Brasil. **Pesquisa e Planejamento econômico**, v.37, n.3, 2007.

SCHLÜTER, Regina. G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SCHOLES, Jack. Ok! Curiosidades divertidas do inglês. Editora Capus/Elsevier, 2003.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL (SENAC). DN. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Ed Senac Nacional, 1998.

SILVA, Edna Lúcia da; MENEZES, Estera Muszkat. **Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação**. 3. ed. Florianópolis: Laboratório de Ensino a Distância da UFSC, 2001. Disponível em: <http://projetos.inf.ufsc.br/arquivos/Metodologia%20da%20Pesquisa%203a%20edicao.pdf>. Acesso em: 2015.

SILVA. Gislene. Imaginário coletivo : estudos do sensível na teoria do jornalismo. **Revista FAMECOS**, v. 17, n. 3, p. 244–252, 2010.

SILVA, Juremir Machado. A questão da técnica jornalística: cultura e imaginário. **Revista Famecos: mídia, cultura e tecnologia**, Porto Alegre, n. 39, p. 13-18, ago. 2009.

SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.D.P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 1ª. Ed. São Paulo: Roca, 2007.

SILVA FILHO, A. R. A. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinha industrial**. São Paulo: Livraria Varela, 1996.

SLOAN, D. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. 1ª. Ed. São Paulo: Manole, 2005.

SOLOMON, M. R. **O comportamento do consumidor: comprando, possuindo e sendo**. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2002.

SOUSA A.A, PROENÇA, R.P.C. Tecnologias de gestão dos cuidados nutricionais: recomendações para qualificação do atendimento nas unidades de alimentação e nutrição hospitalares. **Revista de Nutrição**, v.17, n.4, p.425-36, 2004.

SOUSA, R. **Gastronomia hospitalar**, 2010. Disponível em: <http://www.crn3.org.br>  
Acesso em: Abril de 2015.

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

STANGA, Z. Hospital food: a survey of patients' perceptions. **Clinical nutrition**, v. 22, n. 3, p. 241-246, 2003.

SUAUDEAU, Laurent. **Cartas a um jovem chef: caminhos no mundo da Cozinha**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

TARABOULSI, F.A. **Administração de hotelaria hospitalar**. São Paulo: Atlas, 2006.

TÉBOUL, James. **A era dos serviços: uma nova abordagem de gerenciamento**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1999.

TELEGINSKI, Neli Maria; SANTOS, Carlos Roberto Antunes Dos. Memória, identidade étnica e a "Comida Eslava" no centro-sul do Paraná. 2008. Disponível em: <[http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/Artigos\\_PDF/Ensaio%20Neli.pdf](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/Artigos_PDF/Ensaio%20Neli.pdf)>. Acesso em: 15 ago. 2015.

VASCONCELOS, A. F. **Qualidade de vida no trabalho: origem, evolução e perspectivas**. Cadernos de Pesquisa em Administração, v.8, n.1, p. 23-35, 2001.

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2004.

VERGARA, Sylvia Constant; CALDAS, Miguel P. Paradigma interpretacionista: a busca da superação do objetivismo funcionalista nos anos 1980 e 1990. **RAE Clássicos - Revista de Administração de Empresas**, v. 45, n. 4, p. 66-72, 2005.

VERNON, M. D. Motivação humana. Tradução de L. C. Lucchetti. Petrópolis: Vozes. 1973 - (Trabalho original publicado em 1969).

WOORTMANN, Klaas. A comida, a família e a construção do gênero feminino. **Revista de Ciências Sociais**, Rio de Janeiro, v. 29, n. 1, 1986.

WRIGHT, O.R.L.; CONELLY L.B.; CAPRA, S. Consumer evaluation of hospital foodservice quality: An empirical investigation. **International Journal of Health Care Quality Assurance**, v.19, n.2, p.181-194, 2006.



## APÊNDICE A –

Anexo: 01

Associação livre de palavras

Curso:

Idade:

Cozinheiro:

---

---

---

Gastronomia:

---

---

---

Anexo 02

Idade:

Sexo:

Formação Escolar

Regime de trabalho:

Jornada de Trabalho:

Entrevista em profundidade

Idade:

Sexo:

Estado civil:

Tempo de Profissão de cozinheiro:

- Conte como você imagina que os cozinheiros vivenciam as relações interpessoais para melhoria das suas condições de trabalho?
- O que permeia o imaginário do cozinheiro sobre seu trabalho?
- Na sua opinião, o que você imagina que os cozinheiros optam para escolher essa profissão?
- Você poderia falar o que o cozinheiro imagina sobre a glamourização da profissão?