



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ - UFC
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO BRASILEIRA
FACULDADE DE EDUCAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
MESTRADO EM EDUCAÇÃO DA FACED

RODRIGO VIRIATO ARAÚJO

OS SABERES GASTRONÔMICOS E A FORMAÇÃO DE CHEFS: O ITINERÁRIO
ACADÊMICO-PROFISSIONAL DE GASTRÔNOMOS QUE ATUAM EM
FORTALEZA-CE

FORTALEZA

2013

RODRIGO VIRIATO ARAÚJO

OS SABERES GASTRONÔMICOS E A FORMAÇÃO DE CHEFS: O ITINERÁRIO
ACADÊMICO E PROFISSIONAL DE GASTRÔNOMOS QUE ATUAM EM
FORTALEZA-CE

Dissertação submetida ao Programa de Pós-graduação em Educação Brasileira da Faculdade de Educação da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial para a obtenção do grau de Mestre em Educação.

Orientador: Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra

LINHA DE PESQUISA:

Educação, Currículo e Ensino

Eixo Temático CURRÍCULO

FORTALEZA

2013

RODRIGO VIRIATO ARAÚJO

OS SABERES GASTRONÔMICOS E A FORMAÇÃO DE CHEFS: O ITINERÁRIO
ACADÊMICO E PROFISSIONAL DE GASTRÔNOMOS QUE ATUAM EM
FORTALEZA-CE

Dissertação submetida ao Programa de Pós-graduação em Educação Brasileira da Faculdade de Educação da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial para a obtenção do grau de Mestre em Educação.

Orientador: Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra

LINHA DE PESQUISA:

Educação, Currículo e Ensino

Eixo Temático CURRÍCULO

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Alcides Fernando Gussi
Universidade Federal do Ceará – UFC

Prof. Dr. Alexandre Brasil Carvalho da Fonseca
Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ

Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra (Orientador)
Universidade Federal do Ceará – UFC

Prof. Dr. Paulo Henrique Machado de Sousa
Universidade Federal do Ceará – UFC

À minha família, por suportar os escapes de
um pesquisador em ebulição.

AGRADECIMENTOS

À minha esposa Juliana, pela paciência, aos meus filhos Ana Alice, Samuel e Valentina, pela inspiração. Aos meus pais e irmãos, Haroldo Araujo, Alice, Haroldo Euclides e Michael pelo suporte incondicional. Ao professor e orientador deste trabalho, José Arimatea Barros Bezerra, pelo incentivo neste trilhar acadêmico. À minha amiga de pesquisa na FACED, Alice Santos pela revisão deste texto com tanto esmero. Um agradecimento todo especial à Cira Leona Cavalcante Soarese e Antônio Rocélio Monteiro Gomes, que ainda proprietários de uma empresa de filmagem e produções, CL produções, abriram mão de seus justos honorários em atenção a mim e à pesquisa. A participação de ambos foi fundamental para a captação das imagens e áudio em alta qualidade o que permitiu uma melhor análise e um maior conforto nas repetidas vezes que precisei assistir e ouvir as gravações. Suas participações interessadas e críticas me permitiram balizar as entrevistas e ter a certeza de que estávamos os três imbuídos das melhores intenções ao entrar no mundo dos nossos entrevistados. A postura desses parceiros de pesquisa colaborou para além de um melhor resultado e deu e dará a todos a garantia do resguardo da ética e respeito a que todo participante deste momento precisa e espera. A todos meu muito obrigado.

“O destino das nações depende da maneira como elas se alimentam” (Brillat-Savarin).

RESUMO

A presente pesquisa trata do percurso acadêmico, profissional e pessoal de profissionais atuantes no campo da gastronomia, na cidade de Fortaleza. Buscou-se entrevistar um grupo o mais heterogêneo possível, de modo que pudéssemos obter respostas às possibilidades de atuação profissional baseada na formação formal e no empirismo, experiências práticas. Este trabalho teve referências bibliográficas e documentais, mas foi, principalmente e fundamentalmente, uma pesquisa etnográfica, constituída por entrevistas e relatos de vida temáticos, com diferentes gastrônomos e *chefs* que, além de dialogar sobre suas formações e atuações profissionais, foram elencados alguns elementos de vida que tenham contribuído ou dificultado a atuação e a formação do indivíduo. A conclusão extraída do discurso de nossos entrevistados é a de que se ganha tempo na formação formal frente à empírica. Os relatos não foram unânimes no aspecto de privilegiar a educação formal, apesar de todos reconhecerem sua importância para o desenvolvimento das pessoas e do campo, tanto no aspecto econômico, como no de formação humana. A experiência profissional, seja ela antes ou depois das formações, foi em demasia valorizada, de forma que se pode concluir que a exposição prévia de alunos à realidade do mercado profissional também se faz urgente na adequação dos currículos novos e vigentes. Propõe-se uma observação nos atuais e futuros currículos de forma que a exposição do aluno ao campo e a atuação prática seja introduzida desde o início dos cursos de gastronomia, sendo baseada em estágios em empresas ou na criação de restaurantes-escola.

Palavras-chave: Gastronomia. Educação. Currículo. Formação de cozinheiros.

ABSTRACT

This research deals with the academic, professional and personal pathway of professionals working in the field of gastronomy, in the city of Fortaleza. It was sought to interview a group as heterogeneous as possible to get answers to the possibilities of professional practice based on formal training and empiricism, practical experiences. This work had bibliographical and documentary references, but was primarily and fundamentally an ethnographic research, consisting of interviews and thematic life stories with different chefs and gastronomes that, in addition to discussing their backgrounds and professional performances, were listed some elements of life that have helped or hindered the performance and training of the individual. The conclusion drawn from the discourse of our respondents is that professionals earn more time with formal training than with the empirical. The reports were not unanimous in regard to privilege formal education, although all recognize its importance for the development of people and field, both economically, as in the human formation. The experience, whether before or after training, was too much valued, so that it can be concluded that previous exposure of students to the reality of the job market also makes urgent in the adequacy of current and new curricula. It proposes an observation in current and future curriculum so that the student's exposure to the field and practical work is introduced from the beginning of the gastronomy courses, being based on internships in companies or creating school restaurants.

Keywords: Food. Education. Curriculum. Cook Training.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	09
2 INÍCIO DO SERVIÇO, O COUVERT: COMPREENDENDO A FORMAÇÃO E A PROFISSÃO DE GASTRÔNOMOS E COZINHEIROS.....	18
3 PRIMEIRO PRATO: DIALOGANDO COM GASTRÔNOMOS COM FORMAÇÃO FORMAL – A ESCOLA DE GASTRONOMIA.....	33
3.1 Entrevistado: Augusto, empresário.....	36
3.2 Fani, Chef de Cozinha.....	42
4 SEGUNDO PRATO: DIALOGANDO COM GASTRÔNOMOS DE FORMAÇÃO EMPÍRICA – A EXPERIÊNCIA.....	46
4.1 Chef Morais.....	46
4.2 Laisa, Professora de Gastronomia.....	53
4.3 Jaqueline, Jornalista.....	64
4.4 Mairton, empresário.....	70
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS: FINAL DO SERVIÇO, A SOBREMESA.....	75
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	81

1 INTRODUÇÃO

O saber culinário ou gastronômico se confunde não só com a história da evolução dos povos, mas também com suas andanças, conflitos e descobertas. A atividade de cozer ou transformar alimentos data de antes da descoberta do fogo, onde há relatos de que as cocções¹ começaram em fontes naturais de calor, como aborda Franco (2001, p. 17): “o homem teria cozido caça em tais fontes de calor, numa tentativa bem sucedida de devolver-lhe a temperatura e sabor de presa recém-abatida”.

Após o desenvolvimento da pesca, da caça e da agricultura, o homem cria novas formas de se alimentar e passa a formar aldeias, abandonando a vida nômade, também, pela necessidade de procriação e desenvolvimento da vida em sociedade. Essa nova forma de vida estacionária fez com que a história de alguns alimentos se confundisse com a história da alimentação e dos povos. Segundo Carneiro (2003, p. 124), “o gosto diferenciado é o que caracteriza os diferentes povos e as diferentes épocas de uma mesma cultura”. Aprender a cozinhar e a conservar foi um passo seguinte à vida em sociedades estacionárias, no entanto as técnicas de cozinha e os métodos de conservação foram aprendidos e reproduzidos pela observação e repetição, sendo, posteriormente, observada a necessidade de uma formação de profissionais que se ocupariam do ofício de cozinha.

Até 1895, não há referências sobre a existência de escolas de gastronomia, sendo a primeira neste ano, a *Le Cordon Bleu*, conceituada escola francesa criada inicialmente para educar meninas de família rica, mas que logo teve seu foco alterado para a formação de homens. Segundo Leal (1998), até hoje a escola está em funcionamento e conta com 30 unidades em 15 países e diversas representações.

Com o início do ensino da gastronomia e o aumento da disponibilidade de informação - na época, ainda por impressos e cartas -, possibilitou que a estética da gastronomia permanesse em constante mudança e evolução, principalmente com movimentos localizados, porém com repercussão mundial, como a *Nouvelle Cuisine*²,

¹ Cocção: Termo relativo a métodos de cozimento.

² Nouvelle Cuisine: movimento espontâneo, porém não silencioso, desenvolvido durante as décadas de 1960 a 1970 em reação à cozinha tradicional. Teve a influência de chefes como Paul Bocuse, Michel Guérard, Pierre Troisgros e Roger Vergé. Caracteriza-se por ser mais ágil e elaborada em menos tempo,

que começou na França por volta de 1960. Os movimentos mundiais tinham e mantiveram ainda hoje a tendência natural de respeitar suas particularidades regionais e ingredientes locais, mesmo com a manutenção de uma forte influência franco-europeia sobre os hábitos em geral. Essa valorização local é amparada e ampliada pelo diálogo recorrente em várias áreas do conhecimento que defendem a responsabilidade social e ambiental.

Apesar dessa forte influência externa, Gilberto Freyre discorre sobre a relação de um povo com a alimentação, em especial do Brasil, ressaltando que a identidade de um povo passa pelo paladar, ou seja, a cultura e a identidade estão ligadas ao ato de comer, sendo que a cozinha e os processos de transformação partem dessa cultura:

O paladar é o último a se desnacionalizar no ser humano, pois caminha juntamente com a sociedade, a cultura, o tempo, o espaço e sua história alimentar permeada por toda sua vida. O paladar é talvez o último reduto do espírito nacional; quando ele se desnacionaliza, está desnacionalizado tudo o mais, há uma perda de identidade cultural (FREYRE, 1979, Vol. I, p.366).

O guardião desse paladar nacional pode ser representado pelo profissional cozinheiro, cuja evolução tem trazido atividades, como a de *Chef* e Gastrônomo, que sempre estiveram dirigidas a indivíduos de culturas relegadas, assim como a atividade profissional sempre foi desvalorizada, sendo, inclusive, utilizada como metáforas para subcaracterização de ações e atividades. No livro *Coisas Ditas*, Pierre Bourdieu afirma:

[...] No entanto, eu experimentava uma certa irritação diante do aristocratismo dessa crítica globalizante que conservava todos os traços da grande teoria, provavelmente pela preocupação de não sujar as mãos nas cozinhas da pesquisa empírica (BOURDIEU, 2011, p. 32, grifo nosso).

O preconceito acerca da atividade está intrínseco, pois em nenhum momento achamos indícios de que Bourdieu era contra a profissão, nem que tivesse quaisquer restrições ao ato de comer. Porém, a habitualidade leva à repetição e ao disfemismo.

com molhos leves e porções pequenas, apresentadas de forma refinada, elaborada, moderna e inventiva, incorporando técnicas e combinações contemporâneas. Influenciou significativamente estilos de cozinha de todo o mundo.

Usar os termos cozinha e cozinheiro é recorrente quando é necessária uma caracterização de algo desconfortável, duro, sujo ou como trabalhos indesejados.

No Brasil, a atividade de cozinheiro era usada como forma de subjugação e punição para detentos e desviados. Para isso, em 1970, um antigo hotel-cassino desapropriado pelo Governo do Estado de São Paulo foi doado ao Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), onde funcionou o primeiro hotel escola do país destinado a formar, dentre outros, cozinheiros, alunos invariavelmente oriundos de entidades correccionais, como a antiga Fundação Estadual do Bem-Estar do Menor (FEBEM), Toledo (2010).

Nesse quadro, a atividade de cozinheiro é difícil e desgastante, em função de sua operação ocorrer em ambientes quentes, normalmente em pé e por longas horas, o que sempre afastou indivíduos com possibilidades de escolha de atividade profissionais fisicamente menos desgastantes e com jornadas de trabalho mais flexíveis e que não incluíssem finais de semana. O modelo histórico de aprendizado para a atuação na cozinha nunca atraiu uma camada social mais abastada em função da pedagogia empregada ou da falta dela. Essa dificuldade de atuação em conflito com o modelo de aprendizado pode ser observada na citação abaixo:

Ser aprendiz de padeiro na Paris do século 18 deveria ser algo que se aproximava muito do inferno. O aprendiz era, na prática, escravo, tanto de seu mestre quanto das exigências complexas da levedura utilizada no pão. O “dia” de trabalho começava perto de meia-noite. Usando roupas de baixo grosseiras e pouco confortáveis, feitas de velhos sacos de farinha, o aprendiz era obrigado a amassar até 90 quilos de massa de uma vez, usando só as mãos ou, em momentos de desespero, os pés. Esse trabalho de amassar era realizado não de uma vez, mas várias vezes ao longo da noite e em geral era feito num porão úmido, escuro demais para o aprendiz poder ver o que estava fazendo e tão quente que a massa às vezes se derretia antes de crescer. (TOLEDO, 2010, p.18).

Esse modelo de aprendizado empregado na Paris do século XVIII evoluiu, chegando à criação da primeira escola de gastronomia, conforme citamos anteriormente. A mesma evolução foi refletida no resto do mundo, inclusive, é alusiva ao modelo empregado no Brasil.

Esse desenvolvimento e a valorização profissional entraram em ascensão no Brasil a partir de 1994, quando na cidade de Águas de São Pedro, no mesmo Hotel SENAC supracitado, foi criado o curso de Cozinheiro Chefe Internacional, uma

iniciativa do SENAC em associação com o *The Culinary Institute of America*, cujos docentes estrangeiros se deslocavam ao Brasil para lecionar aulas de cozinha internacional, direito, nutrição, dentre outras matérias. O curso era altamente elitista, em função dos altos valores da mensalidade e a maioria de seus alunos era egressa de outras formações universitárias e de classes sociais privilegiadas. Este serviu de base e inspiração para os cursos de tecnologia e bacharelado hoje existentes, conforme Costa (in TOMIMATSU, 2011, p.144).

Nesse cenário, é necessário refletir sobre a tardia valorização da profissão de cozinheiro. Se a falta de políticas para o desenvolvimento de cozinheiros se deu por sua característica prática de atuação e pelo método empírico resultar em profissionais relativamente capazes para atuar no mercado, o que adiava a necessidade de se construir escolas profissionalizantes. Ou se o Estado foi propositalmente omissivo, relegando certas profissões de cunho prático, como a de cozinha, às camadas mais pobres da sociedade com a intenção de lhes omitir atividades que os desenvolveriam melhor intelectualmente.

Esses profissionais de origem mais humilde, se expostos a formações e currículos formais bem estruturados, passariam a “pensar” e cobrar políticas sociais que viessem a lhes beneficiar. Seria uma igualdade de oportunidade a todas as camadas. Essa omissão proposital ou não do Estado formava ou resultava numa população politicamente inativa, que não cobrava posições de destaque profissional ou de representatividade social, que lhes deveriam ser reservadas, conforme observado em situação alusiva por Hodson:

Refletiu maior consciência de um sério problema, ou seja, que a educação científica em nível elementar estava se saindo muito bem, particularmente em relação ao desenvolvimento da capacidade de raciocínio, ao passo que um correspondente desenvolvimento não acontecia na classe superior era uma ameaça para a hierarquia social (HODSON, 1987, p. 26).

Ainda, com relação à evolução da profissão de cozinha, nos últimos 15 anos, houve uma mudança no que tange à inserção de uma nova camada econômico-social, aos tradicionalmente restritos bancos universitários, devido à criação do curso superior em tecnologia trazido pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação, em 1996 (Lei nº 9394/96). Essa nova modalidade de graduação, com formação curricular

inicialmente voltada para atender às necessidades do mercado de trabalho, foi a mola propulsora da rápida disseminação de cursos de Tecnologia em Gastronomia, permitindo que se construísse uma nova ótica sobre o profissional de cozinha, *Chef* e gastrônomo, que agora poderiam ser mais bem formados e titulados formalmente por uma faculdade ou universidade. Dessa forma, com o reconhecimento educacional, social e econômico, essa “nova” profissão vem atraindo cada vez mais estudantes de todas as camadas sociais e das mais diversas faixas etárias, seja no Brasil, seja em outros países. Segundo Thomas *et al* (2011):

Do you think you're too old carry a book bag and head back to class? Many culinary schools report that the average age of their students is now 30 or older. And culinary students are as diverse as the meals they prepare. They range in age from 18 to more than 60, and more than half are career-changers.³ (THOMAS *et al* 2011, p.13).

Profissionais reconhecidos, de áreas nem sempre correlatas, abandonam suas carreiras para ingressar nessa atividade que emerge promissora em função do crescimento do setor de restaurantes e hospitalidade de alto padrão, o que gera uma distinção social ao agente atuante, destacando-se também o lazer, o turismo e o entretenimento. Porém, como em toda carreira não regulamentada, existem formas diversas de ingresso e atuação, o que fazem surgir reflexões sobre a possibilidade de atuação como *chef* de cozinha sem uma formação curricular formal, bem como até onde um aspirante à profissão, não graduado, pode chegar do ponto de vista de capacidade de atuação prática e de carreira profissional. Isso é posto, tendo por base a concepção de currículo como um conjunto de experiências vividas e aprendidas pela prática e experimentação e que esse conjunto aplicado ao indivíduo pode propiciar a formação empírica necessária à atuação na Gastronomia.

Nesse sentido, esta pesquisa teve por objetivo principal investigar a trajetória de profissionais de Gastronomia e *chefs* de cozinha com formações distintas, analisando seus percursos profissionais e verificando a influência do currículo formal no desenvolvimento profissional desses indivíduos. Associada a esse objetivo geral, está

³ Você acha que está velho demais para levar um saco de livros e voltar para a aula? Muitas escolas de culinária relatam que a idade média dos seus estudantes é agora de 30 anos ou mais. E os estudantes de culinária são tão diversos quanto as suas preparações. Eles variam em idade entre 18 a 60 anos, e mais da metade estão mudando de carreira (tradução nossa).

uma meta de pesquisa que busca, em seus resultados, contribuir com o desenvolvimento e a implantação dos novos cursos, em especial o de Bacharelado em Gastronomia, que hoje, no Brasil, encontram-se principalmente em instituições federais de ensino superior. Ademais, buscamos explicitar informações sobre o percurso de vida e observações pessoais desses atores que possam contribuir com a necessária discussão e possível reformulação dos currículos em função dos interesses de todos aqueles que estão envolvidos com a área de Gastronomia, sejam eles alunos, professores, sociedade, empresas e a própria universidade, que deve pautar seu processo formativo com ensino, pesquisa e extensão.

Discutir sobre a formação em Gastronomia torna-se fundamental para que o papel do *chef* de cozinha não se veja reduzido ao de culinária, ou seja, ao de quem prepara e executa receitas culinárias. Mesmo quando esse seja o intuito dos alunos, que eles possam bem executar, indo além do fogão, atuando como gastrônomos, multiplicadores de saberes gastronômicos e de áreas correlatas.

A atividade da Gastronomia é transdisciplinar e o campo de atuação do profissional ultrapassa a cozinha, dialogando com ampla capilaridade com outras atividades e ciências, como química, história, física, administração, educação, dentre outras. Uma atividade com demasiada importância como a Gastronomia não pode orientar a formação de seus profissionais com currículos marcados pela informalidade, cujas disciplinas de fundamentação possam ter sido desenvolvidas baseadas em matrizes pedagógicas questionáveis e, ainda assim, apesar de não corroboradas e/ou eficientes, ainda sejam desconhecidas dos docentes e multiplicadores desse saber, sejam eles professores, *chefs* e cozinheiros.

A pesquisa teve como base dois pressupostos para a atuação no campo da alimentação e da Gastronomia: o profissional de Gastronomia pode ter sua formação baseada em um currículo formal com a participação em formações acadêmico-profissionais ou tal formação pode ter como base conhecimentos e atividades empíricas, ou seja, uma trajetória de formação baseada, principalmente, em observações e participações sobre e com a experiência de terceiros. Pressupõe-se ainda que atividades, acontecidas no decorrer da vida dessas pessoas, foram importantes para a escolha profissional e uma prática atuante.

Ainda, pelo exposto, a presente pesquisa teve por objetivo caracterizar a formação acadêmica e/ou profissionalizante regular de *chefs* de cozinha/gastrônomos que atuam em Fortaleza-CE, a partir de seus relatos e especificidades curriculares, explicitando aspectos pessoais e profissionais desse percurso, empírico ou formal, que foram relevantes para a atuação profissional.

Baseado nos relatos, o objetivo específico foi verificar se é possível atuar como gastrônomo ou chef de cozinha sem uma formação formal. Verificar a influência da formação acadêmico-profissionalizante em Gastronomia no desenvolvimento e ascensão profissional do profissional da área. Explicitar as oportunidades distintas de atuação que podem ser oferecidas a gastrônomos egressos ou não de cursos acadêmico-profissionalizantes e que ferramentas estes tiveram para atuar nos ramos da Restauração, Jornalismo e Gastronomia, como um todo.

A pesquisa realizada teve um caráter essencialmente qualitativo e etnográfico, já que os dados foram obtidos com base na interação pessoal com os profissionais, ou seja, entrevistas e relatos de vida temáticos. Para Angrosino (2009 p. 8), “numa pesquisa Etnográfica e qualitativa podemos chegar a resultados analisando as experiências de indivíduos ou grupos, suas histórias biográficas, relatos e histórias do dia-a-dia”. Quanto à classificação por objetivos, essa pesquisa teve mais de uma vertente utilizando métodos de investigação exploratória e descritiva. O método de abordagem é Indutivo. Nos relatos dos entrevistados, profissionais atuantes no mercado como *chefs* ou gastrônomos, buscou-se identificar pontos relevantes na sua trajetória profissional. A amostra foi aleatória e simples que, segundo Vergara (2007), pode ser caracterizada basicamente pela escolha aleatória de indivíduos, sendo a quantidade de entrevistados definida pela representação de cada comportamento/formação que forem encontrados. Para Angrosino (2009):

O tamanho de uma amostra depende das características do grupo que você está estudando [...], sua amostra deve refletir a heterogeneidade do grupo que você está estudando. Se for uma população muito diversificada, então você terá de entrevistar e conservar mais para certificar-se de que você tem uma boa visão geral de todos os diferentes elementos dentro do grupo (ANGROSINO, 2009, p.68).

Dessa forma, foram entrevistados seis profissionais com atuação em Gastronomia, na cidade de Fortaleza, no Ceará. No que tange à classificação exploratória, assim se caracteriza pela necessidade de levantamento bibliográfico e pela necessidade de entrevistar pessoas, elaborando-se hipóteses e pela vertente da pesquisa descritiva, já que se procurou expor características de profissionais, através de questionários que conduziram as entrevistas. Os procedimentos metodológicos, História de Vida, entenda-se pesquisa de campo e entrevistas, foram realizadas para obtenção dos dados curriculares e a história da vida de cada indivíduo. Para Angrosino (2009, p.66):

A história de vida, que é uma variante da história oral, procura ver o passado através do específico microcosmo da vida de um indivíduo. Dependendo da inclinação teórica do pesquisador, este indivíduo pode ser um membro “típico” ou “representativo” de sua comunidade, de forma que sua história de vida simbolize a de todos cujas histórias não tenham sido registradas.

Para a coleta de dados, utilizou-se a entrevista discursiva, conforme citado anteriormente, guiada por um questionário que tentou limitar o discurso do entrevistado atrelado a suas experiências com alimentos, onde sua objetividade com relação ao assunto, alimento, possibilitou uma melhor avaliação entre os perfis avaliados. O questionário foi utilizado apenas como parâmetro do pesquisador, haja vista que, no processo etnográfico, a natureza da entrevista é aberta e sua observação e norteamto são conduzidos pelo entrevistado, baseado nas informações que ele vai acrescentando, sendo assim, uma entrevista construída e participativa.

Para análise dos dados desta pesquisa etnográfica, foi feita uma Análise Teórica, que consiste, segundo Angrosino (2009, p. 90): “no processo de descobrir como aquelas partes componentes se encaixam; em outras palavras, como podemos explicar a existência de padrões nos dados ou como deciframos as regularidades percebidas”. A narrativa dos entrevistados foi utilizada como ferramenta de análise do comportamento-percurso dos profissionais de Gastronomia.

Com isso, no capítulo primeiro, foram buscados referenciais teóricos sobre os modelos e possibilidades de ensino-aprendizagem no âmbito da Gastronomia, bem como analogias em áreas correlatas, como história, nutrição e educação, de forma a

expor ao leitor e embasar a pesquisa com uma contextualização geral de como se forma e de como se pode pensar em formar novos gastrônomos, inclusive com pitadas sobre algumas possibilidades de atuação desses profissionais.

Ainda, neste capítulo, baseado na biografia do Chef Auguste Escoffier, buscaram-se caracterizações e descrições da profissão de cozinheiro e de *chef* de cozinha, um dos principais objetivos dos alunos que se dispõem a cursar Gastronomia. A ideia dessa principal escolha foi corroborada por nossos entrevistados. No capítulo segundo, discorreremos sobre como se deu a escolha dos entrevistados e algumas observações sobre o processo de entrevista e de convite destes profissionais que são nosso objeto e objetivo de pesquisa. Neste capítulo, dialogamos com dois profissionais de cozinha que atuam na área de Gastronomia e que tiveram a possibilidade de cursar uma escola formal ou de Formação em Cozinha, antes de ingressarem na vida profissional do campo aqui estudado. Observamos seus relatos de vida temáticos, norteados por um questionário que possibilitava uma regularidade nos assuntos que queríamos abordar de modo que pudéssemos fazer comparações entre as respostas, além de nossas próprias conclusões sobre os relatos.

No capítulo terceiro, discorreremos sobre nossa experiência de entrevista com quatro dos nossos entrevistados. Dois deles atuantes diretamente na cozinha, sendo um deles *chef* de cozinha e a outra entrevistada professora de gastronomia, ambos com formação empírica, ou seja, nenhum dos dois cursou nenhuma formação formal na área de Gastronomia antes de começarem sua atuação profissional. Observamos sua inserção e seu aperfeiçoamento, bem como suas impressões sobre a relevância ou não da formação para os jovens incautos. Também, neste capítulo, dialogamos com dois profissionais que não cursaram nenhum curso de gastronomia antes de sua atuação no campo, mas, oriundos de outras formações superiores, viram-se convidados a ingressar nesse mundo dos alimentos, um deles atuando como empresário e a outra entrevistada atuando como jornalista especializada em Gastronomia.

Por fim, na sobremesa, servimos nossas conclusões sobre todo o levantamento de dados baseados nos ricos relatos de nossos entrevistados que, com muito boa vontade, contribuíram para nosso enriquecimento. Esperamos que este estudo possa colaborar para formarmos profissionais cada vez melhores e mais capacitados. Desejo a todos que nos honram com a leitura um bom apetite!

2 INÍCIO DO SERVIÇO, O COUVERT: COMPREENDENDO A FORMAÇÃO E A PROFISSÃO DE GASTRÔNOMOS E COZINHEIROS

Com a descoberta do fogo, o homem descobriu não só uma forma de cocção, mas também um método de conservação, formas de desenvolver novos sabores e odores. Daí, surgiram as demais necessidades relacionadas, como o desenvolvimento de utensílios de corte, armazenamento e cozimento dos alimentos. Descobertas e desenvolvimentos que permanecem hoje atrelados aos profissionais de Gastronomia e de áreas afins. A partir de tais descobertas, o homem e a civilização começaram a se caracterizar como “social”. Esta abordagem pode ser bem entendida na afirmação de Flandrin e Montanari (1998):

O homem civilizado não come somente para satisfazer uma necessidade biológica, mas também para transformar esse momento em sociabilidade, carregado de um conteúdo social e comunicativo. Seria o que poderemos chamar de comensalidade, o ato de comer junto (FLANDRIN e MONTANARI, 1998, p.108).

Segundo Bakhtin (1999 p.245), o ato de comer é o encontro do homem com o mundo, quando afirma que “o homem degusta o mundo, ele sente o gosto do mundo, o introduz no seu corpo, faz dele uma parte de si”. É uma comunicação e um reconhecimento através da comida e da Gastronomia.

Observa-se que a importância da Gastronomia transcende a questão de hábitos individuais e passa a ser uma necessidade da sociedade. Para tanto, é necessário que se dê a devida atenção à formação dos profissionais que atuam nesta área. Esta relevância é ressaltada nas pesquisas de Toledo (2010), que evidenciam a relevante capilaridade da Gastronomia, em especial no âmbito da hospitalidade e do lazer, por abrangerem processos significativos de entretenimento, recepção e interação.

Para Tardif (2002), a relevância da formação acadêmico-profissional de gastrônomos é fundamental para que esses se tornem professores e multiplicadores do saber:

Os saberes profissionais dos professores de Gastronomia parecem ser, portanto, plurais, compósitos, heterogêneos, pois trazem à tona, no próprio exercício do trabalho, conhecimentos e manifestações do saber-fazer e do saber-ser bastante diversificados e provenientes de fontes variadas, as quais

podemos supor também que sejam de natureza diferente (TARDIF, 2002, p.31).

Ainda em relação à necessidade de formação regular de gastrônomos e, também, visando à formação de multiplicadores do saber, Toledo (2005, p.61) discorre: “[...] diante de tanta abrangência científica e cultural, cumpre assumir o pressuposto de que preparar as iguarias culinárias requer fundamentação e bagagem de conhecimento”.

Mesmo acreditando que a formação profissional é primordial, observar o desenvolvimento profissional por métodos empíricos também é fundamental para que possamos buscar modelos aperfeiçoados e essa busca numa profissão nova pode ser baseada em modelos novos a serem testados ou modelos já aplicados e não corroborados, como expresso em texto de apresentação de Tomaz Tadeu da Silva, em Goodson (2008):

Centrar-se nos aspectos mais visíveis da história, naqueles artefatos sociais que acabaram triunfando pode levar a pesquisa a negligenciar os “artefatos” perdedores, que podem precisamente nos permitir compreender por que os primeiros foram bem-sucedidos e os segundos fracassaram... Os currículos fracassados se tornam, nessa perspectiva, tão importantes quanto os bem-sucedidos (GOODSON, 2008, p. 9).

O saber gastronômico acumulado através da observação, prática e repetição, também é valorizado por alguns teóricos desse segmento de ensino, sendo, inclusive, ponderada a possibilidade da formação autodidata, ressaltando algumas dificuldades como um percurso mais difícil, mas possível em Thomas *et al* (2011):

School isn't for everyone. Many people learn better by doing rather than listen or watching. If you're one of those people who feels they'd be better off diving right into industry-without going to culinary school- you should be prepared to work hard... Many famous and renowned chefs..., never received culinary degrees.⁴ (THOMAS *et al*, 2011, p.15).

⁴ A escola não é para todos. Muitas pessoas aprendem melhor fazendo, em vez de ouvirem ou assistirem. Se você é uma daquelas pessoas que sente que se sairia melhor mergulhando na indústria sem ir para a escola de culinária, você deve estar preparado para trabalhar duro... Muitos chefs famosos e renomados..., nunca receberam aulas de culinária. (Tradução nossa).

Ainda, segundo Michele Thomas, apesar de possível, esse percurso será longo, levando alguns anos para conseguir alcançar um posto de chefia e a capacidade do profissional de desenvolver cardápios e pratos.

Don't expect to walk into a restaurant and be granted the position of executive chef with no experience or education. Gaining the experience needed to run a kitchen and create menus takes years. (THOMAS *et al.*, 2011, p.17)⁵

Além de longo, alguns autores defendem que a formação formal, no caso de profissões que exijam habilidades técnico-manuais, é uma perda de tempo ou um desvirtuamento do modelo de ensino. Segundo Moraes (2010):

A educação formal, em sua concepção mais tradicional, normalmente enfoca seus objetivos de integração com o contexto do trabalho num olhar para um futuro possível, por vezes modelado em utopia. É o que se poderia denominar “educação para o trabalho”, um trabalho ideal, talvez nunca alcançável na profissão ou até na área para qual o curso ou programa se organiza (MORAES, 2010, p. 239).

Moraes (2010) defende a conceituação de “Escolas-Empresas”, que são integradas por empresas públicas, autarquias ou empresas privadas que têm a função de ensinar como objetivo fim. E também as “Empresas-Escola”, nesse caso, empresas privadas com o objetivo de desenvolver o seu corpo funcional não medindo esforços financeiros e organizacionais para reter e desenvolver seus talentos.

Dentre os exemplos na área de alimentação, Moraes (2010, p. 220) cita o McDonald's como empresa que se declara formalmente como “Empresa-Escola”, ressaltando como compromisso primeiro o desenvolvimento das pessoas que lá trabalham. Na sua carta de compromisso social⁶, o McDonald's ressalta como 1º compromisso: “Ser o melhor empregador e oferecer experiência única de desenvolvimento profissional e pessoal”. É, ao menos, um objetivo de cunho positivo.

Nesse contexto, Moraes defende que o aprender nem sempre se baseia na formalidade e que, para determinadas profissões, é mais importante o saber fazer e o

⁵ Não espere entrar num restaurante e lhe ser concedida a posição de *chef* executivo sem experiência ou educação. Ganhar a experiência é necessário para executar uma boa cozinha e criar menus leva anos (Tradução nossa).

⁶ McDonald's Brasil, “Visão”, em Visão e valores, disponível em: <http://www.mcdonalds.com.br/institucional/mcdonalds_brasil_visao.asp> (acesso em: 3-9-2009)

aprender fazendo e que “há implicações da educação e do trabalho como campos do saber que se entrelaçam para viabilizar a educação profissional, a educação para o trabalho ou a educação pelo trabalho” (MORAES, 2010, p. 23).

A formação deve ser continuada, posto que nenhum profissional deva estagnar num hiato de tempo de sua carreira. Moraes (2010) defende que:

Ao longo da vida, os profissionais sobreviventes vão-se qualificando cada vez mais, muitas vezes com apoio de cursos formais ou de atividades não formais de aprendizagem, treinamentos operacionais, palestras, vídeos, manuais e muita conversa com colegas de trabalho, clientes e até concorrentes. Essa é a chamada por muitos de **escola da vida**. (MORAES 2010, p.239, grifo do autor).

O que Moraes defende como escola da vida, na verdade, confunde ou explicita o que os teóricos do Currículo chamam de currículo oculto. Porém, esse conjunto de experiências não formais não deve fundamentar uma desvalorização da educação regular e formal. Segundo Bowles e Gintis (em Apple, 2006. p.67), mesmo em um sistema econômico de produção, a importância da escola vai além da formação e interfere na alocação do sujeito frente a uma escala do sistema de relações do trabalho, incluindo política e economia, além de contribuir com a formação de diferentes personalidades que vêm corresponder às exigências das empresas: “O currículo formal e oculto socializa as pessoas de modo a fazer com que aceitem como legítimos os papéis limitados que de fato ocupam na sociedade”.

Existem percepções da Gastronomia e de seu aprendizado que vem de *Chefs* de Cozinha, mestres do seu saber, estes os primeiros formadores de fato que efetivaram pedagogias das mais diferenciadas sem jamais tê-las estudado. Impressões ou embasamentos filosóficos sem que sequer soubessem distinguir uma letra. Há alguns deles que relatam um “dom” natural para a atividade. Para Suaudeau (2004, p.4), “Antes de mais nada, acho que, para ser cozinheiro, é fundamental que a pessoa goste de comer e de cozinhar. E que tenha o dom”. Segundo Suaudeau, o “dom” é uma capacidade natural que cada indivíduo já possui, mas que precisa em algum momento da vida ser praticado para que esse domínio seja reconhecido. O *chef* Laurent Suaudeau, um francês radicado no Brasil há mais de 30 anos e que, nesse período, foi um dos responsáveis pela formação e multiplicação do saber gastronômico em centenas de jovens, escolares ou não, cita em seu livro, *Cartas a um Jovem Chef*, como se dá, para ele, o aprendizado

da atividade da alimentação ou do aprender a comer: “Aos poucos, a inteligência e a imaginação aperfeiçoaram seus conhecimentos e o que era simples necessidade se transformou em prazer” Suaudeau (2004, p. 3). Para ele, o paladar é educável e sua capacidade de reconhecer e se adaptar a novos aromas, sabores e texturas se dá pela experiência da degustação e deglutição.

Esse aprendizado que, através da degustação e deglutição, parte de uma vivência ou de experiências acumuladas pela exposição a alimentos, aprendizados e à cultura Bourdieu chama de “código”. Para Pierre Bourdieu, em seu livro *A Distinção*, utilizando a arte e a música como referências análogas, diz que o indivíduo que desde novo ou desde nascido tem experiências com a cultura, passa a desenvolver um código de compreensão diferenciado; aquilo que é tido posteriormente num momento de consciência como bom ou de qualidade e ainda mais facilmente reconhecível ou decifrável.

A lógica do que, às vezes, é designada - em linguagem tipicamente pedante - como a leitura da obra de arte, oferece um fundamento objetivo a esta oposição. A obra de arte só adquire sentido e só tem interesse para quem é dotado do código segundo o qual ela é codificada... O espectador desprovido do código específico sente-se submerso, afogado, diante do que lhe parece ser um caos de sons e de ritmos, de cores e de linhas, sem tom nem som (BOURDIEU, 2011, p.10).

No caso da Gastronomia seria semelhante. A breve exposição aos alimentos e observações do que compõe os hábitos alimentares faz com que cada indivíduo desenvolva uma percepção baseada no código desenvolvido. Essas impregnações possibilitam ainda a ótica da transdisciplinaridade e da capilaridade da Gastronomia, que transcende fronteiras além do que escolhemos observar e se uma leva de cozinheiros veio de uma situação econômica desfavorecida e, para aprender a cozinhar, ele precisava comer e acumular esse “código”. Sendo assim, como formamos tantos cozinheiros se tínhamos e temos tantos famintos no nosso país e mesmo tendo o que comer, será que esses indivíduos sabiam comer?

Para Josué de Castro, Médico-Nutrólogo e um dos estudiosos da situação político-alimentar do Brasil, não havia à época de seus escritos de *Geografia da Fome*, cuja primeira edição foi publicada em 1946, condições econômicas e fisiológicas para

um indivíduo buscar conhecimento na área de alimentação, lendo ou comendo. Ainda hoje, mais de 60 anos depois, a dificuldade continua e a falta de embasamento somente tem invertido as questões da alimentação e do seu saber, quando antes eles não se alimentavam e hoje se alimentam muito, criando focos de obesidade, continuando desnutridos. Para Castro (2008):

Apesar dos esforços realizados, dos programas de educação alimentar e de extensão agrícola que procuram disseminar pelo país os conhecimentos fundamentais e práticos da ciência da alimentação, constitui ainda a ignorância destes fundamentos um fator de agravamento da dieta pela má aplicação, por parte do povo, de suas escassas disponibilidades financeiras (CASTRO, 2008, p. 290).

Porém, para a elaboração desses novos conhecimentos envolvidos, sejam bacharéis, técnicos ou indivíduos com “dom”, que vieram suprir a carência de conhecimentos de “saber fazer” da cozinha em conjunto com a ciência da nutrição, do empirismo e da educação formal, há a possibilidade de se construírem saberes a partir da transdisciplinaridade. Entendendo Transdisciplinaridade, neste caso, com a abrangência, inclusive, na política. Esbarramos aí na falta de planejamento e numa velocidade política que normalmente só ganha celeridade quando é para atender interesses individuais ou liberais e marginalizados pela falta de conhecimento dos agentes interessados. Para Castro (2008, p.16):

Um dos grandes obstáculos ao planejamento de soluções adequadas ao problema da alimentação dos povos reside exatamente no pouco conhecimento que se tem do problema em conjunto, com um complexo de manifestações simultaneamente biológicas, econômicas e sociais. A maior parte dos estudos científicos sobre o assunto se limita a um dos seus aspectos parciais, projetando uma visão unilateral do problema. São quase sempre trabalhos de fisiólogos, de químicos ou de economistas, especialistas em geral limitados por contingências profissionais ao quadro de suas especializações (CASTRO, 2008, p.16).

Diante de tantos modelos de como se construir o saber gastronômico, experiências observadas e desconstruções intencionais, não se encontram indícios da existência de políticas de formação no setor da restauração. Não se encontram legislações novas ou antigas que induzam jovens e adultos a procurar a formação em Gastronomia ou na Ciência dos Alimentos, nem iniciativas de escolas públicas ou qualquer indício sobre a intervenção ou instigação por parte do Estado ou da escola

fundamental que tenham incentivado jovens em idade escolar a enveredar pelo campo da Gastronomia.

Precisamos, por indução, compreender por que tão tardiamente se iniciou essa valorização profissional e, ainda, se foi uma falta de demanda dos profissionais, do mercado ou se foi uma forma proposital de relegar às camadas sociais inferiores atividades antes consideradas de menor desenvolvimento intelectual. Goodson (2008) levantou tal receio sobre a má intenção de governantes, que pode ter se estendido até tempos recentes:

Situação nociva e perversa seria esta de uma sociedade em que pessoas relativamente desprovidas das benesses da natureza, fossem quanto à capacidade intelectual, geralmente, superiores aos que, socialmente, estão acima delas (GOODSON, 2008, p. 26).

Faz-se necessário compreender que nenhuma atividade profissional deve ser usada como forma de punição, subjugação e/ou menosprezadas e que o conhecimento escolar também não deve ser manipulado como moeda social com a qual alguns são beneficiados e outros prejudicados. As políticas de educação devem atender aos educandos e não aos que fazem política.

Dessa forma, a atividade da gastronomia veio para dialogar com outras ciências, a fim de construir saberes e criar identidades. Caracteriza-se e caminha em paralelo com cultura, educação, criatividade, ciência, com atividades lúdicas e sociais e com mais uma centena ou uma milhar, quem sabe, de perspectivas de se compreender a nós, os outros e sociedades inteiras no presente e no passado. A profissão de cozinheiro é bem antiga e a atração causada por sua vertente midiática e a possibilidade do profissional, ainda que remota, de ser alçado ao estrelato tem catapultado o número de faculdades que oferecem o curso tecnológico, bacharelado e de extensão, que vão desde a vertente doméstica até a profissionalizante.

A carreira também se mostra interessante em função da diversidade de locais e possibilidades de atuação. O candidato a *chef*, com escala na profissão de cozinheiro e eventualmente na de auxiliar ou “pieiro”⁷, pode atuar em restaurantes,

⁷ Funcionário que atua na cozinha lavando panelas e executando funções de limpeza.

hotéis, lanchonetes, programas de televisão, confeitarias, padarias, hospitais, faculdades, navios de cruzeiro, resorts, spas, importadoras de alimentos, jornais, dentre outros.

Existem possibilidades de atuação do *chef*/gastrônomo, que vão além da atividade no fogão, aliás, em alguns casos, não há a necessidade de cozinhar, mas se faz necessário o “saber fazer” e, mais ainda, entender o que foi feito sobre partes mais intrínsecas dos processos, como é o caso de jornalistas ou críticos de Gastronomia que atuam em jornais, revistas ou por meio eletrônico, em sites e similares, fotógrafos de alimentos, designers de embalagens e autores de livros de culinária.

Existe a profissão de *Food Stylist*, que trabalha com o auxílio de ferramentas, como fita crepe, colas, pinças, óleos e grampos para que a comida fique bem montada e o mais desejável possível, neste caso, nem sempre o paladar fará alguma diferença. Ainda nas atuações do gastrônomo, existe o elaborador e degustador de bebidas, vendedor de maquinário para restauração e relações públicas de *chefs*, de cadeias de restaurantes, além de produtos e serviços de alimentação.

A possibilidade de atuação nestas áreas não obriga os interessados em atuar nestes segmentos a procurar uma escola de cozinha, mas a celeridade que estas empregam ao novo profissional se faz importante, conforme compreensão de Thomas (2011, p. 1), “*Working your way up the culinary ladder is still possible without education, but you have a better chance of getting your foot in the door with a culinary diploma or degree*”.⁸

Michele Thomas, em seu livro *Culinary Careers* (Carreiras Culinárias, em tradução literal), relata que o candidato a estudante de Gastronomia pode escolher de várias formas a melhor escola de cozinha, sendo a escola mais próxima de sua casa, a escola mais prestigiosa do seu país, escolas em países tradicionalmente experientes na Gastronomia ou escolas com prestígio reconhecido internacionalmente são alguns dos critérios de escolha. Deve-se levar em consideração qual formação o candidato procura, sendo de cursos livres de curta duração, passando por profissionalizantes, tecnológicos, bacharelados e cursos de pós-graduação. Cada um destes, adequa-se à intenção profissional de cada indivíduo e o currículo de cada instituição deve ser analisado, a fim de atender aos interesses profissionais almejados.

⁸ Trabalhar o seu caminho até a vertente culinária ainda é possível sem educação, mas você terá uma melhor chance de “meter o seu pé na porta” com um diploma ou grau de culinária.

A escola é fundamental para a atuação profissional, mas nenhuma delas, independentemente do título que imprima, vai formar o indivíduo completo. Anos de experiência serão necessários para a capacitação em qualquer atividade almejada neste setor, humildade e paciência sempre serão bons aliados neste percurso. Segundo Thomas (2011):

When it comes to finding your first culinary job, be humble. You won't walk in a restaurant and be offered the position of executive chef. You won't walk into a patisserie and be made a pastry chef. The same goes for a culinary school, you can't expect to teach culinary school without culinary training and experience. Do you see what we're trying to say here? You need experience and a culinary education to land many Jobs within the culinary field, so you most likely won't land the job of your dreams right away-that is, until you acquire needed knowledge and skills. You must be willing to start at the bottom and work your way up the ladder.⁹ (THOMAS, 2011, p. 02).

Gastrônomos são consumidores obsessivos de materiais de cozinha. Devido às longas horas de trabalho e à convivência constante com os pares que compartilham do mesmo interesse, sejam esses amigos da escola de gastronomia ou do restaurante, invariavelmente pensam, falam e vivem a gastronomia constantemente. Pouco importa se o candidato a gastrônomo vai buscar novas amizades ou lugares onde não se “respire” culinária, pois essas pessoas e locais estão indisponíveis ou fechados no horário de folga do cozinheiro. *“Culinary professional eat, sleep, and dream about food. They enjoy preparing it, cooking it, plating it, serving it, and, of course, eating it.”*

¹⁰Thomas (2011, p. 9).

É pertinente salientar que, para atuar em ambientes hostis ou pouco confortáveis, pode-se exigir do candidato não só uma grande capacidade de adaptabilidade como uma capacidade de não ceder a tentações que, inicialmente, amenizam as agruras do ambiente, essas tentações podem vir através de drogas lícitas ou ilícitas, bebidas e medicamentos. Para James (2008):

⁹ Quando se trata de encontrar o seu primeiro emprego em culinária, seja humilde. Você não vai chegar num restaurante e lhe será oferecido o cargo de *chef* executivo. Você não vai entrar em uma confeitaria e ser um *chef* de confeitaria. O mesmo vale para uma escola de culinária, você não pode esperar ensinar numa escola de culinária sem formação culinária e experiência. Você vê o que estamos tentando dizer aqui? Você precisa de experiência e de educação para atuar em muitos empregos no campo da culinária, então você provavelmente não vai conseguir o trabalho dos seus sonhos imediatamente, isto é, até você adquirir o conhecimento necessário e habilidades. Você deve estar disposto a começar de baixo e trabalhar o seu caminho até o topo.

¹⁰ Profissionais de culinária comem, dormem e sonham com comida. Eles gostam de preparar, cozinhar, empregar, servir e, é claro, comer.

As brasas incandescentes do carvão, fosse mineral ou vegetal, preparadas para os assados no espeto, deixavam as cozinhas extremamente quentes. Os cozinheiros suavam por todos os poros, e suas gargantas também ressecavam com a fumaça e os vapores das brasas. Era essencial beber o tempo todo; e exagerar na cerveja nas doze ou catorze horas de um dia normal de trabalho logo transformaria o mais angelical cozinheiro num bêbado vulgar. (JAMES, 2008, p. 127).

A possibilidade da exposição pública e do reconhecimento social e profissional levam os indivíduos que buscam, intencionalmente ou não, a carreira de cozinheiro para um objetivo primeiro, que é o de Chef de Cozinha. As possibilidades de atuação anteriormente citadas são vertentes de opção profissional que vão surgindo com o decorrer do tempo e de acordo com oportunidades ofertadas. Diante desse objetivo primeiro, vamos buscar os modelos de formação e como se dá no presente e no passado as formações e composições curriculares dos indivíduos.

Para os candidatos a gastrônomos com formação formal são ofertadas oportunidades distintas, sendo as mais comuns os Programas Profissionalizantes, cursos Superiores Tecnológicos e os Bacharelados.

Os cursos Profissionalizantes podem ter duração de semanas ou meses. São cursos intensivos, focados em áreas determinadas, como cozinha quente ou confeitaria, onde os indivíduos buscam iniciar a carreira culinária em cursos mais breves, aprimorar competências para uso particular dos aficionados ou para profissionais que desejam se aprofundar em estudos de suas áreas. Esses cursos podem ser ofertados em nível amador, para iniciantes ou em nível profissional, do qual se esperam prévios conhecimentos de cozinha profissional. São encontrados em institutos ou cursos profissionalizantes de culinária.

Tecnólogos ou Cursos superiores em Tecnologia são normalmente ofertados por faculdades ou centros tecnológicos de formação profissional. São cursos mais extensos, com duração de dois anos, em média, e os ensinamentos partem de conhecimentos básicos como habilidades com faca, identificação de ingredientes, procedimentos de cozinha até conhecimentos mais avançados de cozinha internacional. No Brasil, além de inúmeras faculdades particulares, o curso de Tecnologia em Gastronomia pode ser encontrado e cursado gratuitamente, em Institutos Tecnológicos Federais.

Bacharelados são ofertados normalmente por universidades a fim de se obter o título de bacharel. O período completo se estende para quatro anos em média e além das habilidades de cozinha adquiridas no circuito básico tecnológico, são ampliados os conhecimentos na área de gestão, liderança, história, noções de antropologia e ética. No Brasil, os cursos de bacharelado têm sido ofertados principalmente por universidades públicas federais.

Para referenciar a profissão de cozinheiro, uma das possibilidades de atuação profissional após as formações que citamos, duas biografias de *chefs* de cozinha franceses são as principais referências bibliográficas modernas da atual forma de atuação da cozinha. Gastronomia que, além de restaurar, deve gerar prazer e distinção social. Estes tiveram uma forte influência na gastronomia atual e são eles Carême, o cozinheiro dos Reis (Kelly, 2003) e Escoffier, o rei dos *chefs* (James, 2008). A primeira trata do Chef Antonin Carême, nascido em Paris no ano de 1784 e morto em 1833, tornou-se conhecido pela simplificação e caracterização do estilo de culinária chamado *haute cuisine*, a chamada alta gastronomia, que é caracterizada por alimentos conhecidos como caros, bem preparados e servidos em restaurantes de estilo palaciano cercado de pratarias e decorações que remetam a muita riqueza. Conhecido como o “*chef* dos reis”, ele é comumente lembrado como o primeiro *chef* celebridade. A segunda biografia, usada aqui como referência bibliográfica para nossa caracterização dos cargos de cozinha, é de Auguste Escoffier, nascido em 1846 e morto em 1935, *chef*, *restaurateur* e escritor que popularizou e renovou os métodos tradicionais da culinária francesa a servir de base para outras nações. Bastante popular entre *chefs* e *gourmets*, ele foi um dos mais importantes expoentes no desenvolvimento da chamada Cozinha Francesa Moderna. Muito de sua técnica foi baseada no trabalho de Antonin Carême. No entanto, o esforço de Escoffier foi focado no sentido de simplificar e modernizar o estilo de preparo e ornamentação de Carême.

O coletivo de cozinheiro é brigada, termo militar que passou a ser utilizado pelo *chef* Auguste Escoffier, quando se referia ao seu contingente de cozinheiros ou brigada de cozinha, no final do século XIX. Derivou, provavelmente, de suas experiências pessoais na guerra, sendo recrutado para servir como cozinheiro dos generais. Junto com esse termo, Escoffier denominou, na época, todas as funções de

uma cozinha de forma que cada cozinheiro fosse direcionado a sua praça¹¹ de maior competência, criando, assim, vários cargos.

Na cozinha profissional, o processo de modernização já abria à época caminho e quase sempre havia uma divisão do pessoal em grupos de especialistas. A primeira modificação de Escoffier foi adotar a *partie*¹² como sistema para sua brigada de cozinha. O maître de cozinha (conhecido como *Gros bonnet*¹³, porque geralmente usava o chapéu branco de maior altura) controlava um certo número de equipes ou *parties*, cada uma comandada por um Chef. (JAMES, 2008, p.214-215).

Cada *partie* ou praça, como nos referimos hoje a essa departamentalização de responsabilidades, tinha o seu chef e cada um ganhava uma denominação específica, sendo: Chef Pâtissier¹⁴, Chef Rôtissier¹⁵, Chef Boulanger¹⁶, Chef Saucier¹⁷, Chef Entremetier¹⁸, Chef Garde-Manger¹⁹, Chef Poissonier²⁰ e Chef de Nuit²¹, além dessas figuras que lideravam as praças de cozinha e seus ajudantes, também existia a figura do *Aboyeur*, que tinha como função receber os pedidos dos garçons e “cantar” a comanda para os Chefes de Partida. Escoffier trabalhou em muitas cozinhas e o que tinha como ideia e modelo de administração era:

[...] o barulho e o calor da cozinha, a caótica organização do trabalho e o comportamento vulgar da equipe, assim como funcionários acostumados às regras de um tirano; e às ordens reforçadas com explosões e grosseiros ataques verbais. (JAMES, 2008, p. 126).

Auguste Escoffier era extremamente rígido e autoritário, assim como o exército lhe ensinou, mas não gostava de atuações deselegantes e grosseiras com relação

¹¹ Praça: Jargão culinário utilizado para denominar um setor da cozinha.

¹² Com tradução literal do Francês para o português: Partida referia-se a uma determinada equipe da cozinha responsável por “fazer partir” ou marchar determinadas produções.

¹³ Com tradução literal do Francês para o português: Grande Gorro era também usado como gíria para se referir à pessoa de destaque, “figurão”.

¹⁴ Chef Confeiteiro, responsável pelos doces e sobremesas.

¹⁵ Chef Assador, responsável pelo preparo de assados em grelha ou frigideira.

¹⁶ Chef Padeiro, responsável pela padaria e produtos à base de farináceos.

¹⁷ Chef de Molhos, responsável pela preparações dos fundos, que são molhos básicos e seus desdobramentos.

¹⁸ Chef de legumeria, responsável pela manipulação de vegetais e suas preparações, como purês e sopas.

¹⁹ Chef da Cozinha Fria, responsável pelas preparações de saladas, entradas e preparações frias e aproveitamentos.

²⁰ Chef de Peixaria, responsável pelo recebimento e beneficiamento dos peixes.

²¹ Chef Noturno, cozinheiro responsável pelas preparações fora da hora do funcionamento habitual do restaurante.

a seus subordinados. Quando Escoffier assumiu a chefia de sua primeira cozinha, ele quis experimentar um comportamento diferenciado.

O primeiro impacto sobre a equipe de trabalho foi seu estilo de administrar silencioso, controlado e incisivo. A primeira mudança, apesar de ser talvez a mais simples, foi, no final, eficaz. Trocou o título de *aboyeur* (pregoeiro), do homem que gritava os pedidos dos garçons para a cozinha, para *annonceur* (mensageiro), um termo do teatro clássico. O *annonceur* foi proibido de gritar, assim os berros pela cozinha tiveram de parar, para que se ouvissem as ordens. A hora do *rush* na cozinha não é hora para gritarias, disse Auguste a seu pessoal. (JAMES. 2008, p. 126-127)

Auguste Escoffier foi, junto a César Ritz, um dos responsáveis pelo crescimento e fortalecimento da Gastronomia, em especial na França e na Inglaterra. Saiu de seus anseios pela formação a primeira escola de cozinha da Inglaterra. Segundo James (2008):

Escoffier peticionou ao Conselho do Condado de Londres para que fosse estabelecida uma escola técnica de culinária para rapazes. O conselho consultou diversos profissionais da área, incluindo Auguste, e decidiu agir. Assim, em 1910, o Instituto Técnico Westminster abriu a primeira escola de catering. (JAMES. 2008, p. 346).

O sentido de antecipação e o conhecimento que Escoffier tinha de sua profissão era diferenciado e ele sabia que uma escola de cozinha que priorizasse simplesmente a repetição de técnicas e receitas não seria suficiente para a formação de bons profissionais e que seria necessária a formação complementar de outras profissões. Nesta escola, a formação era “Diploma Profissional de Chef” e o curso tinha três anos de duração, sendo todo prático. Consoante com a prática escolar, existia um restaurante escola, onde também se formavam garçons e havia a possibilidade da prática conjunta. Dentre os vários reconhecimentos que Escoffier obteve por seu comportamento engajado no desenvolvimento da Gastronomia e de seus agentes, foi nesta referida escola, em 1953, descerrada pelo embaixador francês uma placa em bronze num novo salão de serviço e aprendizado da escola batizado de Salão Escoffier. Dizia a placa: “*Por muitos anos Chef de cozinha dos hotéis Savoy e Carlton, Londres, um reconhecido mestre e professor da arte da culinária, o iniciador da restauração moderna*”. James (2008, p. 346).

A influência ou admiração que alguns *chefs* formam em torno de si pode alterar os percursos profissionais dos estudantes, influenciar suas decisões sobre em que setor de cozinha se especializar, assim como influenciar o percurso profissional dos incautos. Escolher em qual setor da cozinha atuar é uma decisão que pode ser tomada antes da entrada na escola de cozinha, durante a formação ou após a realização de estágios.

Dentre as funções de cozinha, uma das mais importantes e almejadas é a de Chef Executivo. Dentre as responsabilidades que cabem a essa função, estão planejar cardápios, selecionar e pesquisar fornecedores, elaborar e fazer os pedidos de insumos, selecionar e treinar o pessoal de serviço, além de algumas funções administrativas, como motivação e administração do pessoal. O Chef Executivo, quando não é o proprietário do empreendimento, administra-o diretamente com o Gerente Geral ou com o proprietário, sendo uma vertente importante do negócio, já que estão sob sua responsabilidade todos os cozinheiros, equipamentos de cozinha e insumos.

A forma de atuação do Chef Executivo varia com o tamanho do empreendimento e quando há filiais. No caso de empreendimentos únicos, cabe a ele acompanhar todos os serviços e, normalmente, ele não se ocupa diretamente de nenhuma praça específica, mas liberando os pratos fiscalizando suas montagens, ordenando e organizando pedidos e administrando a saída dos garçons. Quando o empreendimento possui filiais ou um horário de atuação extenso, ele conta com a colaboração de seus subordinados diretos, que podem ser denominados Chefes de Cozinha. Se, além da função de Chef, o profissional também for sócio ou proprietário do restaurante, este deve estar preparado para longas jornadas de trabalho, em alguns momentos apenas com hora para começar.

On average, executive chefs work 10 to 12 hours each day, five to six days a week. If an executive chef is also the owner of the restaurant, he may even spend “off hours” in the restaurant’s office, crunching numbers, examining marketing strategies, and scheduling events²². THOMAS (2011, p. 97)

²² Em média, os *chefs* executivos trabalham de 10 a 12 horas por dia, cinco a seis dias por semana. Se um *chef* executivo é também o proprietário do restaurante, ele pode até passar horas no escritório do restaurante, mastigando números, examinando as estratégias de marketing e eventos agendados.

Nesta exposição sobre a estrutura de cozinha proposta e montada por Auguste Escoffier já é possível observar a ampla possibilidade de atuação do gastrônomo-cozinheiro e, também, a possibilidade que se apresenta de que em algum setor um indivíduo poderá buscar sua afinidade pessoal ou a aplicação do “código” desenvolvido ou de seu “dom”.

No capítulo segundo, iniciaremos nosso diálogo com os profissionais de cozinha que tiveram uma formação em Gastronomia antes de atuarem profissionalmente no campo. Bom apetite.

3 PRIMEIRO PRATO: DIALOGANDO COM GASTRÔNOMOS COM FORMAÇÃO FORMAL – A ESCOLA DE GASTRONOMIA

Neste capítulo, discorreremos sobre como se deu o processo de escolha de nossos entrevistados e faremos uma especial observação sobre dois entrevistados que tiveram uma formação formal em Gastronomia antes de atuarem no campo.

Para fazer uma representação de formas diferenciadas de atuação do segmento, foram escolhidas seis pessoas para serem entrevistadas, entre gastrônomos ou envolvidos com o trabalho no setor de gastronomia que estiveram dispostos a conversar sobre suas perspectivas pessoais e relatos de vida temáticos. A escolha partiu de uma lista com cerca de trinta nomes, divididos por modelos de atuação, assim, tínhamos caracterizações como: *chefs* com formação formal e *chefs* com formação empírica, com leves grifos sobre o gênero, na tentativa de entrevistarmos diversificadamente homens e mulheres. Jornalistas, empresários do setor de gastronomia, professores de culinária e outros profissionais, como gerentes de Alimentos e Bebidas e gerentes gerais de hotéis.

À medida que as pessoas eram contatadas e aceitavam marcar a entrevista ou uma conversa inicial para explicarmos como se daria o processo das entrevistas, eliminávamos os demais listados que tinham o mesmo gênero ou atuação semelhante do ponto de vista funcional e de formação. Nenhum entrevistado que mostrou resistência inicial ou que demonstrou impedimentos, justificáveis ou não, foram recontatados com o intuito da entrevista. Alguns retornamos o contato, agradecendo a posterior disponibilidade e avisando que havíamos atingido o número máximo de entrevistados.

A maioria das primeiras pessoas que foram contatadas possuía algum destaque em sua atuação profissional, fossem “*chefs* famosos” ou “empresários de renome” não fazendo, em sua maioria, parte do círculo de conhecimento pessoal do entrevistador. Estas foram interpeladas em eventos, pessoalmente, via redes sociais ou por e-mail. Também foram acionados por telefone em seus locais de trabalho. Com todos, diretamente ou por intermédio de terceiros, fizemos chegar ao seu conhecimento qual era nossa intenção. Sempre foi bem explicado que se tratava de uma pesquisa científica, através da Universidade Federal do Ceará e que seria conduzida por um professor desta instituição do curso de Gastronomia. A observação em geral nos levou a crer que a concessão da entrevista, do relato ou mesmo a mera concessão de tempo para

a explicação do que se tratava a entrevista não interessava a alguns. Uns poucos que se deram ao trabalho de nos escutar refutaram a possibilidade da continuidade.

Percebemos que ou o entrevistador não era famoso, conhecido ou detentor do capital necessário ao convencimento daquele que era candidato à entrevista ou o provável entrevistado não queria validar o campo e/ou capital do entrevistador que, além de professor da Universidade Federal do Ceará, é empresário do setor de gastronomia, colunista de gastronomia em jornal de grande circulação na cidade de Fortaleza, no Estado do Ceará e *chef* de cozinha com alguma exposição.

Para Bourdieu (2012, p.145), “os agentes detêm um poder à proporção do seu capital, quer dizer, em proporção ao reconhecimento que recebem de um grupo”, ou seja, a construção do capital se dá pela validação de outrem. Sendo assim, um *chef* ou uma revista ou um grupo de consumidores de gastronomia passam a relatar e reconhecer que determinado profissional é bom e assim ele será, correspondendo à verdade ou não. A negativa da entrevista pode ter ocorrido por várias razões e aqui levantamos apenas uma hipótese, que é a da Distinção (Bourdieu, 2012), desse não reconhecimento do capital do entrevistador ou do não conhecimento do trabalho a ser realizado.

Mesmo quando há um reconhecimento de algum capital, ele é mais difícil de ser validado pelo outro agente do mesmo campo em que se sinta numa posição mais alta, sendo assim, o *chef*/gastrônomo mais famoso é a pessoa mais indicada para catapultar a carreira dos novatos ou os considerados menos conhecidos. Conceder a entrevista era, dentro da perspectiva levantada, uma forma de ajudar a construir e validar o capital do entrevistador e seria como um aval do profissional mais reconhecido, podendo a negativa partir dessa ótica, que é análoga à seguinte observação:

Os mais visíveis do ponto de vista das categorias de percepção em vigor são os que estão mais bem colocados para mudar a visão mudando as categorias de percepção. Mas salvo exceção, são também os menos inclinados a fazê-lo. (BOURDIEU, 2012, p.145)

No caso da Gastronomia, a fama ou o reconhecimento profissional constituem o capital do profissional ou parte dele, sendo, também, conhecido como capital simbólico. Pierre Bourdieu descreve o Capital Simbólico como sendo:

[...] Outro nome para distinção não é outra coisa senão o capital, qualquer que seja a sua espécie, quando percebido por um agente dotado de categorias de percepção resultantes da incorporação da estrutura da sua distribuição, quer dizer, quando conhecido e reconhecido como algo óbvio. (BOURDIEU, 2012, p. 145)

Com essas observações iniciais, gostaríamos de salientar que a participação do entrevistador no mesmo campo do entrevistado pode ter sido um dificultador na seleção e um indutor da tomada de posições específicas nas respostas dos entrevistados, pelas afirmações e analogias que encontramos no que Pierre Bourdieu descreve em seu livro *Poder Simbólico*. A não participação ou a colocação como *outsider*²³, ou seja, alguém de fora do campo, poderia ter sido um facilitador da seleção de entrevistados. Mas como em toda perspectiva poderá haver uma contraposição ou mais, observamos que a pesquisa em gastronomia pode ser executada por qualquer indivíduo, gastrônomo ou não, sendo o conhecimento do campo em que o pesquisador se situa que permite a valorização de outros profissionais.

[...] Só há diferença socialmente conhecida e reconhecida para um sujeito capaz não só de perceber as diferenças, mas também de reconhecê-las como significantes, interessantes, quer dizer, para um sujeito dotado da aptidão e da inclinação para fazer as diferenças que são tidas por significativas no universo social considerado. (BOURDIEU, 2012, p. 144).

É possível observar nessa citação de Bourdieu a “observação participante, não participante”, sobre a qual alguns teóricos da etnografia pregam que o pesquisador seja um completo desconhecedor do campo a ser observado e pesquisado com a intenção de não interagir ou se influenciar pela imposição simbólica de seus elementos, também pode ser considerada ou não, sendo uma provável vantagem que o entrevistador conheça o campo de vivência de seus entrevistados. Não foi, portanto, a participação do pesquisador do mesmo campo do objeto de pesquisa apenas um dificultador, uma vez que, por vezes, em sua maioria, possibilitou a análise de várias perspectivas e também foi um facilitador no momento da abordagem dos que aqui foram entrevistados.

²³ *Outsider*: Em tradução literal do inglês para o português seria o forasteiro. O uso no nosso contexto é para alguém de fora do campo estudado, no caso, a gastronomia (tradução nossa).

Fato percebido é que nenhum etnógrafo escolhe determinado entrevistado. O entrevistado é que se permite a entrevista. O diálogo, mesmo que consentido, é a partilha de relatos de vida, terapia íntima, despejo de confiança. O máximo que um pesquisador se pode permitir é ser escolhido, ser dado a ele o direito de ouvir aquilo que o dito pesquisado quer relatar. O pesquisador é o interlocutor do momento. Ele é usado e manipulado pelo entrevistado para escrever a verdade que o entrevistado tenha construído.

Essa verdade não pode ser contestada, pois mesmo fazendo parte de relatos de uma metafísica no sentido do desconexo ou recortes construídos de uma parte socialmente aceitável do âmago do entrevistado, ele deverá ser transcrito. Verdade ou mentira, não é imputado ao entrevistador julgar. Aqueles pesquisadores que o fizerem, talvez não tenham sabido desfrutar da gênese do discurso, porque mesmo na construção da inverdade há informações do que levou a tal atitude. Informações da desinformação. Dito isso, passemos à descrição daqueles que nos aceitaram como entrevistador.

3.1 Entrevistado: Augusto, empresário

O primeiro entrevistado foi Augusto. Este não é seu nome verdadeiro, mas um pseudônimo escolhido para resguardá-lo, procedimento que será adotado também com os demais participantes da pesquisa. Augusto é bacharel em Hotelaria, por um hotel-escola situado na Espanha, seu país de origem. É casado com uma brasileira, graduada em arquitetura, mas não atuante na área, que trabalha com ele em seu restaurante. Augusto é proprietário de um dos melhores restaurantes da cidade de Fortaleza, já tendo sido eleito por algumas revistas de gastronomia como o melhor restaurante da cidade. Tem três filhos, sendo duas meninas e um menino e se dedica à atuação no setor de Gastronomia há 20 anos. Nasceu em 1973, tendo, no momento da entrevista, 39 anos de idade. Considera sua remuneração ótima em uma escala de 5 pontos, que vai de “muito ruim” a “ótimo”. Ele se descreveu no questionário como gerente e administrador de restaurante.

Augusto foi um dos mais solícitos dos entrevistados, eu já o conhecia há cinco anos e fomos apresentados por um amigo em comum. Desde o primeiro momento, foi sempre muito aberto. No dia em que fomos apresentados, já mostrou todo seu

restaurante que, na época, estava em reforma e ficaria pronto em poucos dias. Não escondia segredos, não se mostrava receoso com as questões de constituição ou destruição de valor com relação à atuação de seu campo ou do interlocutor, no caso, a gastronomia. Em nenhum momento colocou empecilhos para a realização ou para marcar nosso diálogo de pesquisa.

Eu estava no escritório de dois amigos que me ajudariam no registro e conversávamos sobre como aconteceria: as características da entrevista etnográfica, a necessidade de pouca ou nenhuma intervenção, dentre outros assuntos, quando surgiu a ideia de ligarmos para os primeiros possíveis entrevistados para sabermos as datas em que estariam ou não disponíveis para começarmos os trabalhos. Nesse momento, o primeiro telefonema foi para Augusto que, ao ser questionado sobre quando poderíamos marcar, perguntou se poderia ser naquele instante. Consultei visualmente a equipe que me ajudaria, já que escutavam meia conversa pelo que eu falava e marcamos dentro de uma hora. A equipe foi preparar as câmeras e microfones e eu fui para casa buscar o material necessário à entrevista e à pesquisa. Marcamos no restaurante de sua propriedade, localizado numa região conhecida, como Praia de Iracema, em Fortaleza. A equipe de filmagem chegou antes de mim. Em razão das obras nas ruas da cidade, tive que mudar a rota e cheguei quinze minutos atrasado. Entramos juntos numa área externa do restaurante e um garçom que começava a limpeza nos acomodou numa mesa de canto.

Esse ambiente era todo ao ar livre e muito aconchegante, tinha uma decoração rústica, com pedras naturais que remetiam um pouco à origem do nosso anfitrião/entrevistado. Não tinha muros, mas era uma área resguardada por grades removidas no período noturno. O restaurante situa-se vizinho a uma comunidade tida como de altos índices de criminalidade, um grande contraste de luxo e pobreza. Já era cerca de duas horas da tarde quando Augusto chegou, quase uma hora atrasado, justificando-se que tinha ido buscar o carro na oficina e que demoraram a liberá-lo. Perguntou se a entrevista seria demorada, já que precisava ir ao aeroporto buscar sua esposa, filhos e sogros que vinham de São Paulo. Avisei que poderia ser curta ou demorada de acordo com a disponibilidade dele e que se ele achasse mais conveniente poderíamos fazer em duas etapas ou voltar outro dia. Augusto não se importou e disse que podíamos fazer logo.

Ele nos convidou para a entrada do salão refrigerado. Passamos por uma grande porta com cerca de quatro metros de altura e nos sentamos em confortáveis sofás. Ao fundo, o restaurante e, ao nosso lado, o bar onde servia os clientes. Bebidas caras, máquinas de café e taças chamavam minha atenção. Naquele momento, o restaurante estava fechado.

Havíamos conversado sobre a possibilidade de entrevistar o *chef* do restaurante e consentiu, disse que ele estava lá e que podíamos conversar na sequência. Augusto esfregava as mãos sujas de graxa, provavelmente do carro que ele acabara de buscar na oficina. Parecia um pouco incomodado com a câmera, talvez achasse que seriam menos pessoas e éramos três, entre eu e meus dois amigos, que ajudavam no registro. Iniciei explicando do que tratava a pesquisa, de que era espontânea, além de todos os trâmites que resguardam o entrevistado, inclusive da possibilidade de pedir a exclusão de sua participação antes da publicação definitiva. Augusto estava de acordo.

Pedi que ele preenchesse um pequeno questionário com informações pessoais e o termo de consentimento livre e esclarecido para a entrevista. Perguntei se precisava esperar ou se poderíamos ir conversando e cometi aí meu primeiro erro como entrevistador. Nossa entrevista durou cerca de uma hora e, mesmo assim, ele não conseguiu finalizar antes do fim do diálogo o preenchimento de tais documentos. Os mesmos foram utilizados como uma fuga, sempre que ele queria pensar melhor na resposta ou quando queria se calar um pouco para resguardar emoções ou desviar o olhar, recolhia-se no preenchimento dos papéis. Mesmo tendo percebido isso logo no início do diálogo, deixei-o à vontade.

Augusto foi muito direto nas respostas que tratavam de sua formação pessoal e suas impressões sobre a profissão de forma generalizada. Contudo, a mesma exatidão e segurança não se apresentavam quando a inquirição era direta ou exigia definições diretas sobre o entendimento das diferenças nas formações ou sobre a caracterização do profissional de gastronomia. O relato de Augusto começa discorrendo sobre sua relação com o alimento e com o serviço de alimentação, que vinham desde muito cedo. Quando Augusto ainda era criança, seus pais eram proprietários de um restaurante, onde moravam no segundo andar. Tendo estes que se dedicarem muito à profissão da restauração, Augusto relata que parte de sua criação foi feita pela avó materna. Ele descreve lembranças de alimentos como coelhos, paellas, gaspachos,

tortillas. Relata que tiveram alimentações muito simples baseadas em azeite de oliva, cuja extração era realizada pela avó. Inclusive, fez relatos negativos no período de estagiário, quando Augusto estava cursando a universidade, em que era “obrigado” a comer frango com massa e pães de azeitona que sobravam do restaurante, por exemplo. A observação foi importante, já que alimentos relatados por ele como cotidianos e “simples” em sua infância europeia são, para nós brasileiros, alimentos atípicos ou tidos como nobres, caros e reservados a serem servidos em cartas das mais distintas.

Augusto cita, a todo o momento, pessoas de sua família. Fala da influência dos pais sobre sua decisão de partir para a carreira da Hotelaria/Gastronomia, do incentivo constante da avó, direta ou indiretamente, o companheirismo constante do irmão e do sogro como um dos seus grandes apoiadores e incentivadores. Transparece de forma relutante e suave a mão forte de sua esposa na atuação no restaurante. Relata a religião e a boa formação que se espera das pessoas que a praticam como pontos positivos e sólidos para os incautos da Gastronomia. Seu discurso, tranquilo e humilde, revela um pouco dessa formação. Não reconhece em si um formador, um multiplicador de conhecimentos, mas observa e, de certa forma, corrige-se quando é inquirido sobre a quantidade de funcionários que já passaram por seu restaurante, entrando sem nenhuma profissão e saindo treinados e preparados para a atuação como garçons ou cozinheiros.

Revela um conflito de culturas quando é questionado ou sofre um estranhamento quando ele, o empresário, dá-se ao trabalho ou ao privilégio de recolher um prato à cozinha e levar aos seus comensais. Augusto se diz espantado quando um garçom questiona o porquê dessa atitude e o pergunto se seu funcionário acha que, dessa forma, ele está se rebaixando a uma atividade menor. Augusto consente.

Ele já está no Brasil há mais de cinco anos, tem três filhos brasileiros e, apesar de ser apaixonado pelo Brasil, não se contextualiza, sempre se referindo a nós, brasileiros, como: “Vocês”. Mora no Ceará, porque a família de sua esposa tem negócios na cidade de Fortaleza. Talvez ele observe em nosso comportamento algum individualismo, talvez um pouco de egocentrismo. Ele recorre ao discurso de que nossa profissão de restauração requer muito sacrifício, discorre que *“Na minha terra, uma pessoa boa se doa aos outros”*²⁴. Mas bem sabemos que isso não é necessariamente

²⁴ As falas dos entrevistados que forem transcritas no texto estarão entre aspas e em itálico. Citações maiores que quatro linhas estarão recuadas.

uma característica de uma população, seja de que país for, e sim características individuais.

Sua fala é sólida, linear, bem embasada, cortês e de uma solicitude visível. Augusto acredita que sua entrevista irá colaborar para a melhoria da profissão, discorrendo sempre com muita emoção. Emoção que, em certo momento, fez com que calasse ao citar a avó. A voz falhou e Augusto recorreu ao questionário para poder calar e respirar, aquela mesma que ajudou a criá-lo, a educá-lo e, de algum modo, a iniciá-lo nos assuntos de boca:

Agora que ela está no céu, é muita nostalgia. Por um lado, ela me fez entrar nesse mundo da cozinha, a gente ajudava ela a descascar as frutas, as batatas, a cortar os churros de Andaluzia, a gente colocava para marinar. A gente colocava nuns baldes grandes, colocava as ervas para aromatizar. Aí me lembro disso, lembro de minha avó limpando coelho, depenando a galinha também. Isto me faz sentir um pouco emotivo, que me fez entrar nesse mundo da culinária (Entrevistado Augusto).

Seu discurso perde um pouco a linearidade quando começamos a conversar sobre a profissão de cozinha, suas vertentes e questionamentos. Augusto se contradiz em muitos momentos, mas não observamos uma construção de inverdades ou uma intenção de empostar uma posição arraigada de preconceitos ou convicções impostas. São contradições típicas da observação que nunca se questionou, da profissão que ainda não se definiu e que ainda está em construção.

Quando indagado sobre a condição de gênero, afirmou convicto que sua condição de homem o ajudou na profissão, sobretudo na época de um estágio na França. Augusto relata que a cozinha é um trabalho pesado, requer preparo e uma condição física que ele deixa subentendido que somente os homens os teriam. Num segundo momento do mesmo discurso, talvez repensando ou observando por uma nova ótica, ele numa mesma frase começa a dizer que a mulher não teria condição e termina relatando por que elas seriam melhores profissionais de cozinha. O discurso confuso e contraditório nos leva a concluir que ele não pensou nesse aspecto de gênero anteriormente ou não havia parado para avaliar em quais condições homens e mulheres podem se sobressair:

É um trabalho pesado, um trabalho que tem de ter uma preparação física. Aqui no restaurante nós temos duas meninas que, digamos, são excelentes e não aguentam a mesma carga horária que os homens e frente ao homem, a mulher tem uma coisa que é a sensibilidade. Na

hora de botar os pratos, a limpeza ali na hora. Acho também a concentração, a mulher é mais metódica. Aí isso também o homem nesse aspecto é mais forte, mais rápido, talvez. Então, não sei se ser mulher é uma coisa ruim ou boa. Eu acho que deve ter também um pouco da área da cozinha, da parte onde a pessoa pode trabalhar. Geralmente, a mulher fica mais na parte das sobremesas, mas eu acho que se a pessoa gosta realmente da gastronomia, vale a pena (Entrevistado Augusto).

Exalta com regularidade no seu discurso a importância do estágio, da experiência prática. Relata que, durante um estágio, chegou a questionar se estava de fato preparado e levanta reflexões sobre a contextualização do indivíduo quando imputou a um colega de profissão uma possível maior habilidade ou capacidade de cozinha devido à nacionalidade francesa do colega. “... *eu acho que na França tinha um histórico maior lá e gastronomia é isso, digamos, pesa muito... eu vi realmente que talvez eu não estava tão preparado quanto eles...*”. Sugere a possibilidade de um estágio obrigatório no início do curso, antes mesmo do aluno obter habilidades básicas para que ele se contextualize com o funcionamento e operação do empreendimento e para que possa, em tempo hábil, reconhecer se aquele é o campo em que deseja atuar.

Ao ser questionado sobre as diversas formações como profissionalizantes, tecnológicas e de bacharelado, Augusto demonstrou um completo desconhecimento dos objetivos de cada curso, reconstruindo sua resposta pelo menos três vezes e, na última, termina com uma indagação sobre se sua resposta foi a certa:

O profissionalizante é uma escola, digamos, que não dá uma base teórica tão extensa. O tecnológico, quando tem uma base, digamos teórica um pouco mais profunda e o bacharelado é para uma pessoa que já tem, digamos, estudos superiores, uma formação mais superior de gastronomia. Seria essa a diferença entre eles. Obviamente o tempo de cada um deles que vai dedicar ao estudo, creio que o primeiro deva ser seis meses. É isso mesmo? (Entrevistado Augusto).

O telefone celular de Augusto tocava incessantemente. A entrevista que, de início, gostaria que fosse breve, foi por ele mesmo estendida, tendo o entrevistador sugerido que já estava munido de informações suficientes para subsidiar a compreensão deste agente. Senti-me desconfortável com a família que estava no aeroporto a esperá-lo. Augusto transbordou seu espírito colaborativo quando, em detrimento do bom resultado da pesquisa, deixou sua família, ainda que por um breve momento, em

segundo plano. Desculpou-se mais uma vez dizendo que se soubesse que ia ser filmado teria trocado de roupa. Contudo, foi apenas um modo delicado de se desculpar por querer receber melhor, pois de fato ele sempre se veste de modo simples e em nenhum momento transpareceu timidez ou receio com sua vestimenta que era adequada ao horário em que o restaurante estava fechado.

Antes de nos despedirmos, exaltou a necessidade de se criar mais cursos, melhorar as ações educativas na área de Gastronomia. Elogiou a iniciativa da Universidade Federal do Ceará em formar pessoas para essa área e a iniciativa dos professores do curso em aproximar a universidade do mercado.

3.2 Fani, Chef de Cozinha

Nossa segunda entrevistada foi Fani. Brasileira, natural de Guaxupé, no estado de Minas Gerais. *Chef* de cozinha. Veio para Fortaleza por um convite de trabalho. Trabalha no setor há 14 anos e possui um curso profissionalizante de cozinha, realizado antes de atuar na Gastronomia. Solteira, sem filhos. O pai era bancário e a mãe supervisora educacional. Antes de ser cozinheira, cursou bacharelado em Farmácia, curso que não concluiu. No dia da entrevista, tinha 37 anos de idade. Considera sua remuneração “boa”, quarta posição na escala de cinco que vai desde “muito ruim” à “ótima”.

Nossa entrevista aconteceu em seu trabalho. Ela é *chef* de cozinha em um Buffet. Marcamos a entrevista para um dia de semana, o que era mais fácil para ela. Começamos por volta de três horas da tarde e conversamos pouco mais de duas horas. Suas respostas eram diretas, sem aprofundamentos, demonstrando uma relação bem racional com o alimento. A opção pela área profissional de Gastronomia foi pensada/planejada e foi uma decisão apoiada pela família, porém não influenciada. Não possuía familiares ou amigos que atuassem profissionalmente na gastronomia e pudessem tê-la induzido à decisão. Fani trocou um bacharelado em farmácia, no último ano, pelo curso de Cozinheiro Chef num hotel escola do SENAC, na cidade de Águas de São Pedro, no interior de São Paulo.

Fani possuía memórias de infância com relação ao alimento, contudo elas não eram suficientemente marcantes para que ela pudesse discorrer longamente. Cita

uma avó, com quem conviveu pouco, como boa cozinheira, além da influência da mãe que, segundo ela, “*não cozinhasse tão bem*”. Cita como maior influência na área de Gastronomia um amigo de infância, cuja família, de ascendência italiana, sempre se reunia em volta da mesa. Esse mesmo amigo a convidava para viagens gastronômicas na cidade de São Paulo, onde Fani conheceu uma gastronomia que ela classificou como “*mais requintada*”.

Fani passou pelo processo que hoje é mais conhecido pelos que optam pelo meio de formação formal: escola, estágio e trabalho. Assim, também descreve com maior exatidão o preconceito que sofreu por ser mulher e egressa de um curso de cozinha, tido como elitista e particular.

Relata que na escola de gastronomia não havia preconceito, afirmando que “*não fez nenhuma diferença*” ser do sexo feminino. Já no decorrer da formação, sentiu uma diferenciação no período de estágio:

[...] Tem muito preconceito dentro da cozinha. Eu acho que hoje tem menos, mas mesmo assim, é muito grande. Eu lembro que o segundo estágio que eu fiz só tinha homem, eu era a única estagiária naquele período do dia. Quando o *chef* entrava, pegava na mão de todos os cozinheiros e não olhava na minha cara. (Entrevistada Fani).

Fani revela um preconceito a mais:

Por ser estudante de Gastronomia [...], o preconceito contra a estudante começou quando fui a busca de estágio em São Paulo, num restaurante superconhecido. No dia em que eu liguei, o *maître* falou: olha aqui a gente não tem tempo pra isso [...] porque estudante não trabalhava ou era filhinho de papai. Na hora em que você realmente se propõe a fazer o que todo mundo faz, faxina, cozinhar, limpar, aí melhora. (Entrevistada Fani).

Fani revela, nessa afirmação, um preconceito formado em função de uma distinção de classes. Como a profissão de cozinheiro tinha um cunho de subjugação, os demais trabalhadores do setor acreditavam que esse futuro colega de profissão não se sujeitaria à mesma condição, sendo assim refutado desde o início. O preconceito só encerrava quando ela se propunha às atividades mais pesadas, como as de limpeza. Essa condução do preconceito por parte dos colegas foi um discurso relatado pela própria entrevistada, “*(...) na verdade, o preconceito é entre os funcionários e não entre os empregadores. Se tem entre empregador eu nunca senti.*”

Ela, também, relata indícios de que esse preconceito partia de pessoas que desconheciam o processo de formação à época:

[...] Noutro estágio, foi bacana. O *chef* e o subchefe tinham formação. Então, já tinham uma maturidade maior, não tinham aquele medo que normalmente acontece, de perder o lugar. Essa parte do preconceito tem um pouco isso também: ele é mais estudado, vou perder o meu lugar. (Entrevistada Fani).

Fani relata a importância da experiência e da vivência profissional desde a escola:

A experiência prática, a vivência no hotel, porque a escola é dentro de um hotel. Então, você vive a situação do trabalho constantemente ali. O hotel funcionando, a cozinha pedagógica não funcionava para o hotel, mas você vivencia aquele estilo de trabalho. Como é trabalhar num hotel, a rotina de trabalho, a carga horária, acho que isso é muito importante. (Entrevistada Fani).

Ela é enfática na importância da escola para a formação de profissionais que queiram atuar na cozinha. Contudo, seu discurso de fundamentação não é esclarecedor nos pontos relevantes que venham a distinguir o profissional com formação formal dos outros. Um dos aspectos levantados por ela, como relevantes na formação, é um tipo de experiência que também se pode obter na prática de cozinha: *“dessa vivência com outros professores de outros países também é importante pra te agregar.”* Relatou como relevante na escola a vivência com profissionais de outros países, mas essa vivência também se poderia obter com experiências fora da escola.

Com relação a um possível ganho de tempo por se submeter a uma formação escolar, Fani relata: *“[...] É, eu acho que uns cinco anos, pelo menos...”*. Quanto a uma diferenciação que a formação formal tenha lhe privilegiado, Fani destaca, quando questionada diretamente se consegue enxergar um melhor desempenho ou crescimento profissional dela frente a outros colegas: *“[...] Eu comecei bem depois. Comecei como chef de praça e hoje, por exemplo, eu sou chef de cozinha e eles continuam sendo cozinheiros ou subchefes. Você pode ser bom cozinheiro, mas também tem que ter conhecimento [...]”*.

O discurso dela, com relação à fama e ao *glamour*, é semelhante ao dos outros entrevistados, reconhecendo que existe, porém acha que não é fundamental e suficiente para justificar uma escolha profissional. Sustenta um discurso de profissão

dura e, quando questionada sobre três palavras a que o termo “Chef” remete, ela destaca: “*Dureza, perseverança e amor*”. E, com relação à dureza, ressalta um anseio de terceiros, observado por ela, que não é condizente: o momento da aposentadoria de outra profissão com o início da atuação na Gastronomia.

Eu acho que a quem vê de fora tem a percepção deturpada, até porque muitas vezes quando a gente conversa com alguns profissionais liberais ou não, falam assim “ah quando eu me aposentar, eu quero abrir um restaurante”. E eu fico me perguntando assim: acho que ele não sabe o que é abrir um restaurante, porque é muito trabalho. (Entrevistada Fani).

Com relação ao entendimento das formações, Fani, mesmo tendo cursado uma formação profissionalizante, não consegue diferenciar e enxergar as nuances de cada formação. Com relação à profissão de gastrônomo, ela também não compreende o papel e não se sente como tal. Quando questionada se, tendo estudado gastronomia, não se entendia gastrônoma, ela falou que não: “*Porque eu me sinto cozinheira. É diferente*”. Ela entende que gastrônomo é alguém que entende de gastronomia, que está apto principalmente às vertentes administrativas e midiáticas da profissão:

[...] Acontece que quando você fala em cozinheiro, aí volta. Quando você pensa em cozinheiro, não tem o glamour, por exemplo, que tem o gastrônomo. Não tem o glamour de sair em capa de revista. Mas o gastrônomo, a mim, já remete outra coisa que não estar com a barriga encostada no fogão. (Entrevistada Fani).

Com estas duas entrevistas, pretendíamos buscar a ótica de profissionais que se formaram em Gastronomia antes de sua atuação no campo, seja como empresário do ramo de restaurantes, seja como Chef de Cozinha. No próximo capítulo, buscamos dialogar com profissionais que não tiveram uma formação em Gastronomia antes de atuar no campo, mas que podem ter buscado essa formação posteriormente ao início profissional. Que se marche²⁵ o próximo prato.

²⁵ Marchar: Termo usado na cozinha para comandar o prato ou iniciar o serviço.

4 SEGUNDO PRATO: DIALOGANDO COM GASTRÔNOMOS DE FORMAÇÃO EMPÍRICA – A EXPERIÊNCIA

Iniciamos, neste capítulo, o diálogo com quatro profissionais que atuam na Gastronomia e que, antes de sua atuação, não passaram por nenhuma escola do campo estudado, mas podem ter passado por outras formações, mesmo superiores. Os dois primeiros entrevistados trabalham diretamente na cozinha e só buscaram formação em Gastronomia após o vínculo com esta.

Os dois últimos entrevistados tiveram outra formação superior, não atuam diretamente na cozinha, mas no campo da Gastronomia, tendo, também, buscado formação após o início do percurso no campo da culinária.

4.1 Chef Moraes

Nosso quarto potencial entrevistado foi o *chef* do restaurante de Augusto. Vamos identificá-lo aqui como Chef Moraes. Não havíamos conseguido falar com ele para saber se poderia nos conceder a entrevista. Fez com consentimento e não consultado; ou seja, Augusto, sem consultá-lo, disse que ele poderia nos dar a entrevista. Claro que esse não era o procedimento que esperávamos e nem o que observávamos como ideal, mas não estávamos em condições de rejeitar um entrevistado. Antes de Augusto partir para o aeroporto, quando de sua entrevista no capítulo anterior, pediu que chamassem Moraes, fez uma breve apresentação e saiu.

Antes de iniciar o diálogo, expliquei a Moraes que aquela era uma entrevista para a universidade, não havia vinculação com seu trabalho no restaurante e que, portanto, ele poderia não fazê-lo, pois em nada nos prejudicaria. Se fosse o caso, também, poderíamos retornar em outro momento. Ele disse que estava tudo certo e que poderia conceder a entrevista. Perguntei a Moraes se aquele ambiente onde ocorrera a entrevista de Augusto estava bom para ele ou se preferia escolher outro local. Convidou-nos para o salão principal do restaurante.

O salão principal tem pé direito duplo, ou seja, um teto de quase seis metros de altura com um mezanino onde também podia se servir clientes. Essa área devia caber cerca de 100 clientes por serviço. Têm grandes janelas cobertas por cortinas luxuosas,

cadeiras pretas em estilo poltrona, bem confortáveis e toalhas brancas em todas as mesas. Um grande painel com uma pintura artística adornava o ambiente, fazendo-se, às vezes, de biombo, escondendo um canto que servia de apoio aos garçons no serviço de bebidas. Grandes lustres pendiam do alto teto, aumentando a imponência do ambiente.

Chef Morais nos recebeu com um cumprimento muito formal. Vestia *dólmã*, farda de *chef*, sem nenhuma marca de molho ou sujeira. Com a voz empostada lembrando um locutor de rádio, logo nos avisou que a entrevista precisava ser breve, já que ele tinha o serviço noturno do restaurante e um grande evento no dia seguinte. Comuniquei que seríamos breves. Expliquei toda a pesquisa, a que se destinava e todo o procedimento que o processo ético exigia.

Morais permaneceu sério. Até então, como ainda não tinha me dado conta do erro de permitir que o entrevistado preenchesse o questionário de dados pessoais junto com a entrevista, ofereci o mesmo a ele. Ele preenchia enquanto eu explicava a entrevista, quando perguntei se poderia iniciar a entrevista de fato. Enquanto escrevia, ele refutou de pronto, achou melhor parar e se focar nas perguntas, como se não pudesse fazer os dois ou como se fosse preciso se concentrar no que responder.

Morais nasceu na cidade de Martins, interior do estado do Rio Grande do Norte, próximo à capital, Natal. Filho de agricultores, descreveu-se como um “*sertanejo que nasceu na roça*”. É casado, tinha 38 anos no dia da entrevista, é pai de duas meninas e morou por cerca de doze anos em São Paulo, capital. Descreve sua profissão como *chef* de cozinha. Escreveu no questionário ter dezoito anos de profissão, mas na entrevista relatou dezesseis. No quesito do questionário que perguntava sobre a satisfação salarial, ele não marcou nenhuma opção.

Como esperado em toda entrevista, seu relato é preenchido de informações que podemos utilizar para caracterizar a formação de cozinheiros e como instrumento de fomento a analogias que fundamentariam a experimentação de novos currículos e experiências de alunos. Mas o elemento que mais se destacou, em quase todo o decorrer do que o Chef Morais verbalizou, foi a distinção que a profissão possui e que o deixava numa posição de orgulho e numa obrigação de se portar como um indivíduo de destaque ou distinto.

A profissão, a partir de deduções de sua fala, foi para esse sertanejo uma rendição, uma fuga da realidade em que vivia, já que tempos atrás a profissão de

cozinheiro permitia esse início desprezioso, experimental. Uma profissão que testava quem servia, descartava ou estagnava os que não subiam, mas distinguia e reconhecia alguns que jamais teriam a mesma oportunidade em profissões ditas regulares ou que exigissem formações e conhecimentos anteriores. Como parâmetro meramente simbólico sobre a escolaridade, que foi marcada como “2º grau completo”, é preciso ressaltar que Moraes não conseguiu responder o questionário de uma lauda cujas perguntas eram todas sobre informações pessoais, como nome completo, data de nascimento e questionamentos semelhantes, tendo o entrevistador que fazê-lo verbalmente. E, questionado sobre seu início na profissão de cozinheiro, informou não ter feito nenhum curso de cozinha inicialmente, porém havia feito vários aperfeiçoamentos, não citando nenhuma escola ou curso específico.

Descreveu sua infância como pobre e de hábitos alimentares simples, citou como comidas de infância o feijão de corda, cuscuz de milho, arroz, mão de vaca e galinha caipira. A mãe tinha posição de destaque nas preparações e nas decisões de vida. O pai não apresenta posição alguma em seu relato de vida temático.

Destacou como sua primeira experiência profissional uma atuação como ajudante de cozinha numa padaria na cidade de Martins no estado do Rio Grande do Norte, mais precisamente como empacotador de biscoitos, aos 14 anos. Relatou que, nessa produção, não havia nenhuma mulher e que desta partiam preparações, como biscoitos finos e “*pães da melhor qualidade*”.

Chef Moraes, nesse momento, fez o primeiro relato sobre a percepção de que a cozinha poderia ser um lugar de destaque quando relata uma distinção naqueles homens que “faziam algo interessante”: “*Como é que pode: um homem fazer tudo isso e ter um resultado tão interessante? Degustando e vendo aquilo, me trouxe um grande interesse*”.

Uma tia, que morava na mesma cidade de Martins há dezoito anos, foi qualificada por ele como *chef* de cozinha e que, essa cidade, descrita como turística e onde aconteciam muitos shows, ele relatou outra observação em que a posição de cozinha ou de cozinheiro levava ao destaque pessoal: “... *Tinha muito show. De cantores famosos, então ela sempre fazia o almoço e jantar dessas pessoas.*” E no final, lembrou que “*ela era chamada por essas pessoas para perguntar como foi feito e recebia altos elogios*”.

Logo no início de nosso diálogo, Morais já havia dado dois indícios fortes do que o havia levado a observar com olhos diferenciados essa profissão: a percepção de homens na cozinha (da padaria) fazendo “coisas gostosas” e a percepção de que sua tia, dita *chef* por ele, conseguia muita distinção e observação dos clientes que ela servia em seu restaurante.

Chef Morais segue discorrendo sobre seu percurso e fala sobre a primeira posição de trabalho, em São Paulo. Ele nos convida, em seu relato, a entender que o posto de auxiliar no setor de frios já era um trabalho e/ou experiência de cozinha.

Esse comportamento de se imputar experiências de cozinha desde a menor infância, que este entrevistado faz ao relatar o emprego de empacotador de padaria como seu primeiro emprego para chegar a *chef*, é prática recorrente em cozinheiros, mesmo dos mais experientes. Esse comportamento visa aumentar o tempo de vivência no campo, o que vem de certa forma a corroborar a importância da formação empírica e da experiência prática. Esse comportamento mascara a transição das experiências de vida para a experiência profissional, fazendo com que a pessoa física se confunda com o profissional, algo que pode ser observado cotidianamente em redes sociais da internet, através das quais as pessoas ilustram seus perfis pessoais com fotos de dólma e, no lugar destinado ao seu nome próprio, este é precedido pelo título ou alcunha de *Chef*.

E, numa tentativa de levar esta experiência mais ainda para a Gastronomia, Morais fala:

[...] você precisa lavar panela primeiro, pra, depois, você descascar a cenoura... depois do quarto mês, virei ajudante de cozinha. Naquela época, eu me lembro que o acesso ao fogão era muito difícil. Os cozinheiros não deixavam mesmo. Então, eu ficava só descascando a batata, picando a cebola, a salsinha, armazenando no estoque da cozinha. Depois foi onde eu ganhei uma vaguinha lá no fogão. Saiu um cozinheiro e entrei já meio oficial, parti de ajudante pra meio oficial. (Entrevistado Morais)

Nesse discurso, observamos duas situações. Uma antecipação do percurso profissional na tentativa de justificar ter galgado postos tão rapidamente, mas com a contradição de que ele era ajudante de cozinha e, na saída de um cozinheiro, ao invés de ocupar esta vaga, passou a ocupar a que ele denominou de “meio-oficial”. Não entendemos e, no momento da entrevista, não nos coube a tentativa de inibir o discurso,

apontando momentos possíveis de desentendimento: o ponto levantado é que o posto ao qual ele se disse promovido, “meio oficial”. Apesar do uso de jargão militar na cozinha acontecer e ser deveras habitual, ele é observado com maior frequência em navios ou em grandes redes hoteleiras e não em cozinhas comerciais e/ou cozinhas de supermercados. Ainda assim, a função de meio oficial é equivalente ao de auxiliar de serviços gerais ou de ajudante de cozinha, que era o posto por ele já ocupado. Restou a nós a conclusão de que o entrevistado quis valorizar um posicionamento profissional com um termo que nos leva a conclusão de uma patente superior, algo distinto dos demais, como uma hierarquização militar entre soldados e oficiais.

Continuamos a entrevista sempre buscando relações e relatos de vida atrelados à Gastronomia e ao roteiro de entrevista, mesmo sendo o mesmo que aplicamos para nosso primeiro entrevistado, Augusto. Obtivemos respostas diferentes, mas principalmente abordagens distintas. Morais sempre mantinha um discurso de orgulho do que é e da profissão, uma abordagem como se a vida pessoal não tivesse complemento ou relevância sem a profissional. Importante a informação de que, no emprego anterior, ele havia sido promovido no primeiro mês a montador de frios principal e que, na sequência, ele já estava ensinando seu superior como o trabalho deveria ser realizado.

Em relação à formação, o Chef Morais relata ter formado mais de 100 pessoas, gosta desse contexto e acha que é sim sua responsabilidade multiplicar o conhecimento. Ele busca toda a responsabilidade do que é produzido na cozinha, mantendo no relato o reconhecimento e a analogia com outras funções tidas como nobres de forma recorrente:

Então, eu sempre digo que o cozinheiro é o piloto de provas daquilo que ele está fazendo... Tenho muito orgulho e muita paixão por isso. Eu acho que para ter uma boa equipe, tem que partir de mim primeiro, preciso formar essas pessoas. Eu tenho que tirar aquilo que a gente fala: as manias ruins, pra que no final tenhamos um alimento de ótima qualidade e que todo mundo ganhe com isso o elogio, o dizer que a comida está boa. [...] Se elas não estiverem formadas, vamos dizer, no sistema correto, com certeza o chef não vai obter sucesso. (Entrevistado Morais)

Num curto período da entrevista, encontramos a palavra piloto atrelada a de um *chef*, “orgulho e paixão”, o centralismo de que o que é bom deve partir dele, um

discurso sobre sua capacidade de exorcizar manias ruins, o reconhecimento através do elogio e, mais uma vez, o termo *chef* está atrelado a sucesso. Muita distinção e poder num parágrafo tão breve.

Morais, quando indagado se escolheria outra profissão, é enfático em afirmar que não. Inicialmente, não vê aspectos negativos na profissão. Depois se corrige brevemente e diz que os pontos negativos são mínimos e até mesmo o único: “*a falta de tempo de viver um pouco mais*”.

Analisando a resposta dada, consideramos que os problemas da profissão são enormes, já que a profissão limita o direito mais básico do ser humano que é o direito à vida, vida que para ele não está sendo plenamente vivida em função do tempo que a profissão demanda.

Nenhum entrevistado é obrigado a dar respostas diretas e com entendimentos claros, mas cabe ao pesquisador também buscar as informações que estão nas entrelinhas da declaração, sendo que uma resposta, pequena e simples como essa, em alguns momentos, pode estar carregada de informações e significados.

Na abordagem direta com relação à fama e à distinção dos indivíduos que escolhem a profissão de cozinheiro, Moraes é indagado diretamente sobre o que ele acha da fama que a profissão imputa. Ele, contudo, numa mesma frase, afirma que não quer ser famoso, mas quer reconhecimento pelo resultado do que produz:

Olha, eu nunca quis ser famoso. Eu nem quero ser famoso. A fama que eu quero ter é com clientes que vêm ao restaurante e comem da minha comida e falam: fui em tal restaurante, comi um bom peixe, um bom risoto e o *chef* de lá é o Moraes. Mas eu nunca pensei na fama de mídia, de aparecer. Não gosto mesmo. Acho que isso muitas vezes deixa as pessoas fora de si. (As pessoas da área) não sabem administrar bem isso. Não que eu não saiba. (Entrevistado Moraes)

Em dois momentos distintos da entrevista, Moraes apresenta indícios da relevância do fardamento de cozinha e do poder constituído por seu uso. Quando indagado se consegue reconhecer ou observar em outros indivíduos maior ascensão profissional chegando ao posto em que ele está, de *chef* de cozinha, por ter tido uma formação em Gastronomia, o Chef Moraes discorre:

Com certeza. É muito mais rápido pra o cara se dar bem e virar chef de um restaurante com a faculdade do que quem não tem. Digo isso por mim,

principalmente. Nunca foi fácil e nunca foi fácil pra quem não tem a faculdade. Hoje, com certeza, é muito mais difícil alguém chegar aonde eu cheguei sem faculdade. Bem mais difícil. (Entrevistado Morais).

No momento em que ele fala “alguém chegar aonde eu cheguei”, esfrega as mãos no peito, apontando para si com os dedos dobrados e esfrega a dólma onde tem seu nome e sobrenome bordado em um tom acobreado, tocando esse distintivo, como se representasse uma patente. Também e mais relevante está o reconhecimento de uma mudança no tempo, na necessidade e na importância da formação, apesar do discurso cercado de simbolismo, Morais não deixa de reconhecer a importância da educação formal na área.

Em outro momento da entrevista, quando indagado sobre em que momento se percebe que um indivíduo está “formado”, pronto para a atuação, Morais discorre sobre habilidades de cozinha, afirmando serem necessárias organização, higiene e limpeza. Em determinado momento, ele fala: “[...] *essa pessoa tem que estar aparentemente limpa, também tecnicamente tem que ser limpa*”. Entendemos que tecnicamente limpa deveria significar ser livre de vícios e que, em seu papel de formador, deveria extirpar. Nesse momento, o emblemático gesto se repete: ele desliza as mãos de cima a baixo, batendo levemente no peito inflado e pensa. Estaria pensando e afirmando em seu silêncio e gesto sobre quanta importância tem para ele poder vestir aquela farda branca, limpa e com seu nome bordado?

Outros indícios de busca de distinção e de validação de seus conhecimentos estão no relato de ter estado ao lado de muitos *chefs* estrangeiros. Morais busca, na experiência empírica, embasar sua posição, quando indagado se não ter uma formação gastronômica inicial dificultou seu trajeto profissional:

[...] Se você tem a prática e a técnica, a chance de você se dar bem é muito maior. Sem dúvida. Mas assim, quando eu digo que não tenho faculdade de gastronomia, na técnica eu não tenho. Mas os meus cursos técnicos me ajudaram muito. E também o fato de estar ao lado de grandes chefs de cozinha meio que me ajudou a me formar de maneira informal, vamos dizer assim. Porque eu fui adquirindo técnicas com os grandes chefs franceses, italianos. Mas, sem dúvida nenhuma, não ter técnica de um curso de gastronomia me dá uma grande dificuldade. (Entrevistado Morais).

É uma resposta contraditória, mas esperada. É fato incontestável que qualquer acúmulo de educação tem o seu valor. Contudo, como a profissão de

cozinheiro é também constituída de experiência profissional, aprendizado empírico e de observação, Morais se coloca “ao lado dos que têm conhecimento”, levando a concluir que, por muito tempo, ele trabalhou com *chefs* de cozinha de países cujas cozinhas têm sua trajetória incontestada. Estar ao lado nos leva à conclusão de uma observação, de olhar sem tocar, de aprender sem necessariamente estar na sala de aula, o que também é uma forma de aprendizado, porém deficitária, segundo o discurso de Morais.

Com esta pesquisa, nossa busca foi essencialmente através da observação dos modelos de aprendizado e de comportamento, verificando como um indivíduo pertencente ao campo da Gastronomia se comporta, fundamentalmente para construirmos o modelo de formação e seu currículo. As informações cedidas de forma talvez inconsciente por nosso entrevistado, leva-nos ao entendimento de que essa foi e pode continuar sendo uma profissão de rendição, de aperfeiçoamento pessoal, moral e profissional. É uma profissão ou um ofício que pode ser ensinado desde a pré-escola como forma de socialização, já que se ela socializa um adulto e o alça a uma condição de existência e orgulho, levando-nos a imaginar a força que esta pode ter num modelo de aceitação constante que reina em crianças e adolescentes escolares.

Morais discorre ainda sobre a dificuldade que a profissão impõe às mulheres. Ele tenta manter o discurso predominante da unificação de competências e não as desqualifica. Porém, reconhece a dificuldade das mulheres em função da dedicação necessária, principalmente com relação às horas e à força física. Mas não há demérito nas duas primeiras entrevistas e, sim, uma ideia ou concepção não flexível à possibilidade de uma mulher ter vigor físico e se desprender do estereótipo de ter que ficar horas em casa cuidando do lar. Sabemos que mulheres também optam por carreiras em detrimento da construção de uma família e outras mulheres constroem famílias e se desdobram administrando seu tempo de forma que conseguem acumular as funções profissionais e domésticas, entenda-se de mãe e esposa. Portanto, a atuação feminina na cozinha é, de fato, mais difícil, mas em hipótese alguma impossível.

4.2 Laisa, Professora de Gastronomia

Nossa terceira entrevistada é Laisa, brasileira, natural da cidade de Santa Quitéria, no Ceará. Descreveu-se professora de Gastronomia, mas acumula também a

função de empresária, já que a escola em que leciona é própria. Tinha, no dia da entrevista, 49 anos de idade. É divorciada e tem dois filhos, um homem e uma mulher. Os pais eram farmacêuticos. Bacharel em Economia Doméstica, formação que ela concluiu depois de seu início na carreira culinária, conforme descrito no questionário, cursou também filosofia. Escreveu ter 30 anos de profissão, o que coincide com a idade relatada com a primeira experiência profissional, ou seja, seu primeiro trabalho remunerado na Gastronomia.

No questionamento com relação aos ganhos financeiros na escala já descrita de cinco níveis que vai de “muito ruim” a “ótimo”, marcou a quarta posição que descreve a remuneração como “bom”. Não teve nenhuma formação formal de Gastronomia antes de iniciar sua atuação profissional, portanto ela se enquadra na categoria profissional de cozinha com formação empírica.

O discurso de Laisa nos traz elementos mais amplos, descreve apaixonadamente sua infância e a relação desde muito nova com o alimento. Relata a dificuldade que enfrentou ao adentrar uma cozinha profissional sendo *“uma mulher que tinha estudo e loira”*, episódio acontecido 25 anos atrás. Há muitos elementos de distinção da profissão, de resgate e de simbolismos. Foi uma entrevista muito rica e franca.

Um elemento dentre os que vamos abordar nos chamou atenção em especial, uma alusão de que sua vida foi salva pelo alimento e pela mesa, algo que, numa conclusão breve, aponta-nos um dos possíveis indícios do que pode ter levado Laisa a escolher a profissão de cozinha. Ela foi doada, ainda recém-nascida, por sua mãe biológica para uma tia, que passou a criá-la como filha. E Laisa passou a reconhecê-la como uma de suas mães: *“Eu lembro que nasci, fui criada com uma tia que tinha uma condição financeira melhor. Fui pra lá, porque minha mãe ficou morre não morre e com medo de morrer e eu ficar sem mãe, ela me deu pra minha tia”*.

Laisa não carrega em seu discurso nenhum rancor por ter sido doada; pelo contrário, sente-se privilegiada por ter tido duas mães e considera isso um ato de amor:

Eu fui criada sabendo que ela era minha mãe e toda semana eu ia lá, tinha consciência que eu tinha sido doada, porque a mamãe podia morrer. Então, desde pequena me conscientizava que o ato de ter sido doada foi por um ato de amor, porque minha mãe me amava tanto, que não queria que eu me criasse órfã. (Entrevistada Laisa).

Percebendo que nisso poderia ter maiores desdobramentos, questionamos qual era os sentimentos que o alimento trazia. Então, ela nos deu a resposta consciente ou não de como escolheu sua profissão ou, senão ela, outra pessoa poderia tê-lo feito.

De alegria, satisfação, festa. Porque toda vez que se sentava à mesa, apesar de eu ser filha adotiva, na casa da minha tia nunca estive só. (...) Então papai sentava à mesa. Estava todo mundo sentado, mas só se comia quando ele chegava. Ele tirava primeiro uma colher de arroz. Aí era a festa, todo mundo se servia, era muita conversa, era muito família. Mesa, pra mim, é uma transmissão de amor muito grande porque a gente recebia muito amor através da mesa. Assim, traduzindo tudo o que eu gostava estava na mesa. (Entrevistada Laisa, grifo nosso).

Laisa, nesse trecho da entrevista, fala que à mesa ela tinha “*alegria*”²⁶, “*satisfação*”, “*nunca estava só*”, “*papai*”, “*festa*”, “*conversa*”, “*família*”, “*amor*” e “*comida*”, encerrando a frase com a parte grifada em que relata: “*tudo o que eu gostava estava na mesa*”. Se tudo que uma pessoa gosta está na mesa, o que mais da vida, como profissão, um indivíduo pode ser conduzido a fazer, senão trabalhar com o alimento? Além do fato aqui relatado, que “*essa mesa*”, “*por um ato de amor salvou sua vida*”.

Não é nosso objetivo aqui buscar elementos de escolha profissional, mas observamos os indícios que foram apontados para que possamos utilizá-los para um possível processo de convite para a carreira de gastrônomo. Laisa relata que para a atuação na cozinha é necessário ter um *dom*, característica que ela descreve como herdada da mãe: “*E, assim, dos oito filhos, eu sou a única que cozinha, a única que tem o dom da mamãe.*” Esse *dom* é descrito como algo que ela incorporou através dos sentidos e da observação: “*Então, eu fui gerada com cheiro de bolo. Ela com a barrigona, comigo, mas já fazia bolo e eu me lembro, são lembranças muito presentes*”. Também declara: “*Eu aprendi muito com ela, quando chegava via aquela criatividade de transformar aquela carne de terceira numa coisa boa, sabe?*”.

Se Laisa nos relata que descobriu o alimento e sua vertente acolhedora e comercial, observando uma de suas mães, seria essa, então, a forma de convidarmos mais jovens que estão próximos a finalizar o ensino médio a optar pela carreira para o qual tem o *dom*? Somos levados à indagação de que talvez devêssemos incluir no currículo escolar, infantil ou médio, ensinamentos de Gastronomia que fossem com o intuito

²⁶ Os termos e citações usados pelos entrevistados estão sendo ressaltados em itálico.

de educar para uma boa gastronomia, para uma relação saudável com o alimento ou para que se desperte a atenção para as vertentes profissionais do gastrônomo?

Nossos outros entrevistados também se referem a essa competência intangível que Laisa chama de *dom*. Chef Moraes, um dos nossos entrevistados, quando indagado sobre a importância da faculdade, falou que era importante, porém não suficiente, pois é preciso mais uma competência e ele se refere a ela com outro termo, *talento*: “Tem que ter a faculdade, mas também tem que ter *o talento* pra isso...”

Nosso entrevistado, o empresário Augusto, que teve uma formação em Gastronomia e experiências de cozinha anteriores, para a atuação profissional não usou termos específicos como *dom* ou *talento* ao se referir a uma competência intrínseca que não estava ligada à educação, mas que tinha um “peso”. Quando fez um estágio num restaurante em Avignon, na França, em determinado momento, observando um jovem cozinheiro francês, questionou se ele era a pessoa adequada para aquela atividade direta com a cozinha e a manipulação do alimento:

Eu me lembro de que ao lado tinha um rapaz da escola de Avignon que tinha 26 anos. O cara era uma fera na cozinha, limpava os peixes, tirava as espinhas. Naquele momento, me dei conta de que eu talvez não tava tão preparado como ele. Foi no ano de 1990. [...] Eu acho que na França tinha um histórico maior em gastronomia. E isso, digamos, pesa muito. (Entrevistado Augusto).

A entrevista de Laisa ocorreu em sua escola, agendada para as cinco da tarde, pois ela estaria lecionando um curso de culinária, cujas atividades naquele dia acabariam nesse horário. Marquei com os colegas que me auxiliariam na entrevista de nos encontrarmos lá e chegamos juntos faltando meia hora para a hora combinada. A aula de Laisa ainda não havia terminado, então ficamos um tempo na sala de espera conversando.

Pontualmente, às cinco, a porta da cozinha onde acontecia o curso se abriu e Laisa nos convidou a entrar. A aula ia acabando aos poucos, os alunos iam finalizando suas produções da tarde, que eram pequenos bolos decorados conhecidos como *cupcakes*. Os menos habilidosos ainda penavam um pouco para decorar suas produções e Laisa dividia sua atenção conosco e com os alunos.

A equipe de filmagem começou a montar o equipamento e ficamos nos ambientando. Era uma cozinha pequena com quatro balcões de trabalho, todos equipados com fogão. Uma ilha principal e frontal tinha mais um fogão e dois fornos. Alguns cartazes de patrocinadores decoravam o ambiente. A cozinha não tinha janelas e, apesar de toda ser na cor branca, passou-me uma sensação de clausura, porém nada que nos impedisse o trabalho ou que gerasse grande desconforto aos alunos.

A sala foi se esvaziando e nos sentamos de costas para a ilha principal. A escolha foi de Laisa, provavelmente por sempre se posicionar desta maneira quando grava seu programa de culinária semanal exibido em TV aberta há 21 anos, ininterruptamente. Essa informação foi dada por ela de forma orgulhosa.

Sua aparência era de cansaço, vestia dólmã e touca descartável. Está muito habituada às câmeras e, como minha conhecida de longos anos, não se protegeu com nenhum protocolo, permanecendo com a mesma roupa, sem ajeitar cabelos ou a touca e sem se preocupar com a aparência. Vaidade que esperaríamos de uma mulher e que os outros dois entrevistados homens tiveram. Expliquei a entrevista, enquanto Laisa preenchia o questionário com os dados pessoais. Ela demorou um pouco, mas fiz questão de esperar já que com o primeiro entrevistado o questionário foi usado como elemento de fuga de atenção. Enquanto ela preenchia, após explicar a entrevista, conversamos algumas amenidades.

Começamos a entrevista dialogando sobre o prestígio que a televisão gerava e sobre o tempo em que ela estava no ar: trinta anos ininterruptos. Ela disse que o programa de culinária dela era hoje, no Brasil, o que estava há mais tempo no ar de forma ininterrupta. Falamos dos desdobramentos dessa exposição e retornamos para seu início de carreira e de experiências de vida com os alimentos.

Laisa relata vários de seus alimentos de infância. Sempre alimentos típicos do Ceará, como: Farinha d'água, torresmo, pirão, carne de porco assada, arroz de leite, mugunzá e capitão²⁷, mas ela não fala deles com menosprezo ou sem qualificá-los de forma pejorativa. Relata suas experiências com entusiasmo, mesmo as que, às vezes, não parecessem tão boas. Alguns psicólogos relatam experiências de terapia em que o paciente sorri para amenizar a dor do relato. Não acho que era o caso.

²⁷ Capitão: Bolinho amassado na mão com arroz, feijão e farinha escaldada.

Os relatos de distinção da profissão de cozinheiro são fortes. Com relação ao significado das vestes profissionais, Laisa é direta no discurso, enquanto esfrega a mão no peito coberto pela farda:

Então, eu só consegui vestir uma roupa dessas quando fui pra Argentina fazer o curso de auxiliar de cozinha e de *chef*. Eu não me achava digna de botar um dólmã²⁸. Como também nunca me achei digna de botar o chapéu alto, porque acho que é uma forma de respeito pra quem tem estudo e pra quem tem tantos anos numa cozinha. (Entrevistada Laisa).

Laisa relata que sua primeira experiência profissional ou a primeira vez em que foi remunerada para exercer uma atividade de Gastronomia foi aos 19 anos de idade, quando recebeu dinheiro por dar uma aula para cerca de oitenta pessoas. Ensinou sobre um bolo, cuja técnica ela havia aprendido com uma vizinha, mas que havia experimentado e testado sozinha repetidas vezes, até saber, de fato, como executar. Mas, assim como outros entrevistados, tenta resgatar atividades de infância com o intuito de estender sua vivência culinária:

Com 10/12 anos, eu sempre brincava de panelinha²⁹. Aí comecei a fazer puxa-puxa, dia de domingo eu vendia e fazia bolos. O primeiro bolo da minha vida foi o Brevidade. Comecei a vender os Brevidades na porta da minha casa dia de domingo. Eu não precisava, se falar financeiramente, eu não precisava. Mas os meus pais nunca me talharam de fazer isso, porque eu tinha que aprender cedo a dar valor. (Entrevistada Laisa).

É claro que toda experiência de preparo de alimentos é válida, mesmo na doce inocência da infância, isso é também capital acumulado no campo da alimentação. Porém, no caso relatado, é possível enxergarmos mais uma lição de vida na área de formação do caráter, da valorização do trabalho e do dinheiro do que, necessária ou diretamente, uma lição de Gastronomia.

Suaudeau (2004), que trabalhou com vários profissionais de renome e de carga histórica na Gastronomia mundial, um dos maiores multiplicadores do saber gastronômico em nosso país e de relevância inquestionável para os que fazem parte

²⁸ Dólmã: tradicional farda de cozinheiro. Normalmente branca de mangas longas, gola alta e botões laterais.

²⁹ Brincar de Panelinha: Foi descrito pela entrevistada como uma brincadeira onde se fingia que cozinhasse e que em alguns momentos pegavam-se alimentos prontos para vender fazendo com que a brincadeira tivesse mais realismo desde o “preparo” até a venda.

desse grande campo de estudo, em seu livro de relatos de experiência de vida e profissional faz a seguinte afirmação, análoga ao comportamento de Laisa e de demais profissionais entrevistados:

No meu caso pessoal, desde os seis anos de idade eu já queria ser cozinheiro. Ou até antes, pois eu pegava forminhas da minha mãe, enchia de areia e pedrinhas e saía distribuindo entre as vizinhas, como se fossem bolos! [...] A primeira experiência que tive na cozinha foi preparar um almoço para minha família. Eu tinha 11 ou 12 anos. Todos os domingos de manhã, meus pais iam visitar minha avó e, um dia, eu lhes disse que não precisavam se preocupar, pois eu iria cuidar do almoço. (SUADEAU, 2004, p.5-6).

Laurent Suadeau faz erroneamente concluirmos ou observarmos com a citação anterior que sua vivência de cozinha se iniciou com a infantil atitude de brincar de cozinha aos seis anos de idade e já cita sua “primeira experiência” de cozinha entre os onze ou doze anos, assim como faz nossa entrevistada Laisa.

No discurso de Laisa, há um aspecto em comum com o discurso do Chef Moraes: profissional entrevistado que, igualmente, não passou por uma formação formal, mas pela formação empírica, que é a necessidade de trabalhar na pia, na função de “pieiro” ou em atividades de limpeza. Atividades que se apresentam como um estágio obrigatório na profissão pelo qual o indivíduo deve passar, por ainda não estar apto a subir nos postos de trabalho ou como forma de subjugação, de demonstração de humildade ou igualdade.

Aí fui a primeira aluna a ser matriculada pra olhar a freira fazer os bolos e ter acesso. E eu me candidatei a lavar pratos. Então, eu passava o dia nas irmãs lavando pratos, passando o pano na casa, mas só assim eu tinha acesso pra ver confeitaria [...] Foi o primeiro curso que fiz de culinária, assim de verdade. Aí fui indo, e perguntei: Dona Clarice³⁰, eu sou estudante, não posso pagar os cursos, eu posso vir lhe ajudar a lavar as coisas? Ela disse: pode. Aí com a lavagem das panelas, eu fazia os cursos. [...] Eu tinha que conquistá-los, que levantar caldeirão, mexer feijoada, cortar, limpar o chão pra mostrar pra eles que eu sabia tanto quanto eles e que eu poderia fazer o serviço que eles faziam. (Entrevistada Laisa).

Sendo mais importante que a demonstração de competência profissional, de conhecimentos e de técnicas, permitir-se a trabalhos de limpeza pode ser o cartão de aceite ou a chave da porta principal de uma cozinha profissional.

³⁰ Dona Clarice: Foi descrita por nossa entrevistada como a proprietária de uma escola de cozinha.

Além da questão da imposição a que todo iniciante deve se submeter, parte dessa aceitação que se inicia na pia, comum aos dois entrevistados, torna-se agravada para Laisa por uma questão de gênero. Ser mulher foi um fator dificultador:

Os cozinheiros não achavam que uma mulher pudesse saber cozinhar. Uma mulher que tinha estudo e loira. Eles achavam que eu não podia cortar carne, que não ia aguentar o rojão de 12 horas, 48 horas dentro duma cozinha, como acontecia. Que eu não aguentaria mexer os caldeirões com 10 quilos de feijoada, de carregar, de passar a noite todinha numa cozinha, de suar. Então eles achavam que por ser mulher, eu não aguentaria o tranco. (Entrevistada Laisa).

Apesar da dificuldade enfrentada, conforme os relatos, por ser mulher, por ter acumulado as tarefas de profissional, mãe de dois filhos e dona de casa, ela revela um orgulho grande da profissão que abraçou, apontando diversos indícios do poder simbólico que a profissão imputa. Relata ter abandonado um emprego público em detrimento de sua paixão pela culinária. Decisão compreensível, já que a “mesa” salvou sua vida e não o serviço público:

[...] Eu não queria trabalhar sem as mãos e sem criatividade e sem estar dando comida às pessoas, porque a satisfação de ver as pessoas brilhando quando comiam o que eu fazia, meu ego estourava de alegria. Aí eu pedi demissão, papai quase morre do coração, porque disse que eu tinha um emprego federal e ia deixar. [...] Um emprego federal era melhor que um marido. (Entrevistada Laisa).

Nosso trabalho não trata diretamente do tema “fama”. Causar-nos-ia estranhamento pesquisar uma profissão e ter que abordar um tema como esse, mas mesmo os entrevistados entendem a fama como algo negativo nessa profissão, pois não negam a existência dessa vertente midiática na atuação do gastrônomo e *chef* de cozinha. No discurso de Laisa não é diferente:

Eu acho que quem trabalhou bem, quem sabe o que está fazendo, quem tem experiência por trás dessa bagagem toda, eu acho que a fama é merecida. É o reconhecimento público do trabalho que você fez ao longo de anos. Nós hoje temos chefs que querem ser chef só pela questão de aparecer em revistas. Se você for a fundo com eles, não vão ter muita bagagem. (Entrevistada Laisa).

Quando indagamos ao nosso primeiro entrevistado, o empresário Augusto, sobre essa abordagem da fama, fizemos uma assertiva se ele achava que isso era

realista. Sua resposta foi quase uma justificativa de que ela existia, mas que o preço a ser pago era alto e, mais além, esse preço era “escuro”, ou seja, provavelmente as pessoas de fora do campo somente enxergavam os conhecidos minutos de fama, que não eram suficientes para valer a pena e justificar tanto trabalho:

Mais ou menos. Tem um lado escuro, que é realmente não ser fama, é o lado do tempo, as horas de dedicação. A gente acha que tudo é lindo e maravilhoso, mas tem uma parte que é o sacrifício familiar, de você deixar filho e mulher, e o fato também de você ter poucos períodos de férias. Esse é um lado mais duro. (Entrevistado Augusto)

Laisa, em vários momentos, convida-nos a entender que a educação é algo fundamental e que as pessoas com tempo para se dedicar à formação formal e acumular capital no âmbito da Gastronomia tem um diferencial. Porém, em seu discurso, há ressalvas sobre outra possibilidade de aprendizado:

Vamos dizer que se eu tivesse formação teria facilitado muita coisa, porque não teria perdido tanto tempo estudando, queimando, cortando, dando errado e descobrindo porque tinha dado errado. [...] Eu teria ganhado muito tempo. Então, a formação ajuda você a ganhar tempo. [...] Ao mesmo tempo em que eu não tinha a formação, eu tinha a leitura que ia fazendo. (Entrevistada Laisa).

Tendo repetido tanto que a educação formal seria uma forma de economia de tempo, fizemos um questionamento mais direto de quanto essa formação teria economizado de tempo e a resposta foi a seguinte:

Se eu tivesse tido uma faculdade, eu teria ganhado aí uns três anos da minha vida. Porque foi muita perda. Eu acho que até de três a cinco anos, pelo que perdi na parte de cozinha salgada e na parte da confeitaria. Porque na confeitaria perdi muito mais tempo em acertar glacê, em acertar coberturas como pastas americanas. Quando ninguém fazia pasta americana, eu já fazia, quando ninguém fazia *cupcake*, eu já fazia. (Entrevistada Laisa).

A sustentação do discurso socialmente mais aceitável é sempre repetida, mas fraqueja. Reconhecer um ganho de tempo de três a cinco anos é verbalizar que a formação empírica é semelhante à formação formal, já que a escola de Gastronomia, seja tecnológica, seja de bacharelado, envolve esse tempo de formação. E quando seguida de uma fala que reforça que no empirismo é possível sair na frente dos outros

lançando tendências de mercado e novos produtos, leva-nos à conclusão, baseando-nos nessa fala, de que o currículo formal pode ser substituído pela experiência, caso a sustentação da formação seja apenas a ação profissional e não a formação humana e o currículo oculto.

O discurso do Chef Moraes é semelhante ao de Laisa, sempre com ressalvas. Já o entrevistado Augusto é mais direto nos resultados alcançados com a ajuda da formação, apesar de não ser pré-requisito único. Todos os entrevistados buscam algo a mais, um diferencial pessoal, competência ou característica humana e intrínseca a cada indivíduo, até para poderem se distinguir dos pares que tiveram o mesmo percurso e a mesma formação. Nesse momento, Augusto cita a “dedicação” e o “espírito de sacrifício”:

Com certeza, a escola me ajudou muito a conseguir ter um restaurante próprio. Sem essa formação, talvez não tivesse conseguido estar aqui. Mas o que ajuda não é só a formação, mas a sabedoria, nesse âmbito familiar também. E a dedicação. Se você tem esse espírito de sacrifício que você dedica a isso, eu acho que você consegue as coisas. (Entrevistado Augusto).

O que é observado em comum entre os três entrevistados é o discurso que, aqui, tem sempre uma competência a mais, algo que não se consegue na escola. Algo que lhes diferencia como indivíduos únicos e adequados à tarefa da Gastronomia. Até o momento, essas competências foram descritas como “dom”, “dedicação”, “sacrifício”, “talento”, “sabedoria” e “peso”, este último entendemos como capital acumulado.

Esse entendimento a que somos conduzidos de que a experiência profissional pode ter tanto peso quanto a formação, em nada diminui ou exclui necessariamente a importância da escola, já que foi unânime entre os entrevistados que esse capital a ser acumulado não deve ocorrer sem a escola e, sim, que pode ser pós-escola, baseado em estágios, na experiência e na dedicação. Foi repetido pelos entrevistados, Augusto, Laisa e Chef Moraes, que a “Administração” ou a dita “Parte Administrativa” era a competência cuja escola poderia ter melhor contribuído para suas atuações profissionais. Ensinos e teorias administrativas que, igualmente, algumas pessoas aprendem na prática, mas que não aconteceu no caso dos nossos três entrevistados, mesmo Augusto com sua formação formal sente falta dessa competência, que é o saber administrar. Questionamos Laisa se todas as lições que ela tinha tido até

hoje fossem formais ou não tivessem uma importância maior e ela nos conduziu a uma experiência empreendedora, onde pode experimentar como se conduzia uma empresa de alimentação em todos os seus setores e com toda sua complexidade:

Eu botei uma marmitaria. Eu cheguei a ter uma marmitaria sozinha. Ela foi fundamental pra o contexto de cozinha e o contexto de negócio porque como eu cozinhava, eu comprava, eu montava as quentinhas, lavava as panelas, eu aprendi o passo a passo de um negócio de cozinha. Como vi que precisava saber também de gastos, de economia, da logística de trabalho, de cozinhar primeiro isso, pra ganhar tempo. [...] Eu tinha que ter agilidade pra 11 horas estar tudo pronto e pra duas horas estar com tudo lavado, pra correr pra comprar. Ela foi minha grande escola (Entrevistada Laisa).

Tendo observado que a experiência prática é muito relevante, questionamos Laisa se ela achava que um modelo de ensino baseado num hotel-escola e o ensino baseado em estágios teriam sido relevantes e diferenciados:

Sim, se eu tivesse feito estágio em um hotel-escola. Como eu disse, é a história do ganhar tempo. Então, eu sempre tive que fazer tudo só. Se eu tivesse feito estágio em restaurante, talvez tivesse aprendido toda essa logística de trabalho: primeiro isso, em virtude disso, você ganha tempo fazendo assim primeiro. (Entrevistada Laisa).

Augusto, nosso primeiro entrevistado, tem um discurso recorrente sobre a necessidade de estagiar e experimentar o trabalho tanto quanto o estudo e chega a usar a seguinte metáfora: *“Uma pessoa sem formação prática ou teórica falta uma perna”*. Na questão do estágio e aprendizado, Augusto relata ter escolhido a escola em que estudou por ser um hotel-escola e emenda o seguinte discurso:

As outras escolas eram muito novas e não tinham hotel-escola. O fato de conviver 24 horas, todos os dias da semana. Você folgava um fim de semana sim outro não. Na semana se trabalhava e nos finais de semana montava um Buffet, inclusive aos domingos. Acho que você já entrava no mundo diretamente, já se habituava a trabalhar nos finais de semana. No primeiro ano, você escolhia trabalhar no Natal ou Réveillon, um dos dois. Aí se acostuma a trabalhar no final de semana e no Réveillon todo ano. (Entrevistado Augusto).

Até o momento, é possível concluir que não é aceitável nessa profissão obter sucesso sem sacrifício, sem enfrentar um trabalho duro e cansativo. Passar por uma escola e receber um título de *chef* sem lavar algumas panelas soa como uma

emulsão mal sucedida de água e óleo, ninguém aceita e ninguém engolirá. Concluímos mais brevemente que nessa profissão sem sofrimento não há ganhos para o candidato à profissão de cozinha.

Questionada sobre seu entendimento das distintas formações profissionais mais encontradas hoje no mercado, as Profissionalizantes, as Tecnológicas e os Bacharelados, Laisa não soube diferenciá-las e não tinha nenhum conhecimento sobre o tempo de duração dos cursos nem que profissional sairia formado de cada modelo de ensino.

Quando questionada sobre o que era um gastrônomo, categoria que entendemos que ela e todos os nossos entrevistados pertencem, mais uma vez, Laisa não foi direta e, numa resposta confusa, mais se descreveu como uma amante da boa mesa, que é também conhecido como *gourmet* ou *gourmand*, do que com um profissional de cozinha:

Pra mim, o gastrônomo é aquela pessoa que consegue, que sabe comer bem. Ele vê se a comida tá boa ou não, como se ele refinasse o paladar. Pra mim, é uma pessoa que comeu muito em vários lugares... Gastrônomo é aquele que refinou o paladar, não é necessariamente que ele saiba cozinhar, é ele aprender os sabores, os cheiros, conseguir harmonizar sabe? Ele refinou. Pra mim, eu vejo o gastrônomo como essa pessoa. (Entrevistada Laisa).

4.3 Jaqueline, Jornalista

A quinta entrevistada foi Jaqueline. Jornalista especializada em Gastronomia há três anos, nasceu em Fortaleza, Ceará. Não informou a ocupação dos pais. Tem nível superior completo e pós-graduação, porém nenhuma formação em Gastronomia de longo prazo e nenhum curso realizado antes de enveredar pelo lado da Gastronomia. É solteira e não tem filhos. Na data da entrevista, tinha 28 anos de idade. Trabalha em um jornal de grande circulação e mantém um *blog* sobre Gastronomia. Sua satisfação com a remuneração é “suficiente”, item três da escala de cinco, que vai de “muito ruim” a “ótimo”. Ao marcarmos a data e local da entrevista, ela sugeriu uma confeitaria perto da redação do jornal em que trabalha. Essa escolha pareceu indicar que ela frequentava sempre o local. Como o proprietário dessa confeitaria,

coincidentalmente, seria nosso sexto entrevistado, tentamos marcar para o mesmo dia a realização das duas entrevistas.

O local era agradável, com cores entre bege e madeira; grandes poltronas de couro se destacavam no ambiente, gerando uma sensação de segurança e conforto. O cheiro de café era forte e o metal dos equipamentos de cozinha contrastava com a rusticidade dos ladrilhos hidráulicos coloridos que ornavam a parede. A decoração era simplista, não tinham quadros e somente nos chamou atenção uma bola de rúgbi, pendurada na parede. Esporte pouco comum no Nordeste e no Brasil. Quando Jaqueline chegou, cerca de 30 minutos atrasada, deixamos que ela escolhesse o local onde se sentaria. Ela usava um vestido um pouco apertado, o que gerou nela certo desconforto e uma preocupação com a aparência, questionando se estava bem no vídeo.

A escolha dessa entrevistada deve-se a uma observação pessoal do pesquisador de que é uma tendência forte entre os alunos de Gastronomia a intenção de uma interação com a área de comunicação social, seja através de *blogs*, seja por meio de páginas pessoais em redes sociais. Percebemos ter sido uma escolha adequada, posto que, dentre os entrevistados analisados até o momento, Jaqueline foi a única que se percebeu gastrônoma. Os outros entrevistados sequer se percebiam gastrônomos ou não sabiam fundamentar ou explicar como se caracterizava a atuação desse profissional:

Eu acredito que gastrônomo é a pessoa que tem interesse por Gastronomia, que busca conhecimento nessa área e a exerce de alguma forma. Seja como cozinheiro, seja na parte prática, seja na parte teórica. Eu não tenho formação de gastrônoma, não tenho bacharelado em Gastronomia, mas eu acredito que eu poderia ser uma gastrônoma por eu buscar conhecimento nessa área e exercer também isso. (Entrevistada Jaqueline).

Jaqueline conceituou o que podemos compreender que seja essa possibilidade de profissão/atuação:

Todo indivíduo que busca aprender, estudar e comer para desenvolver suas habilidades sobre o alimento e dos atos de comer, produção e preparo e que deseja praticar, seja de forma pessoal, seja profissional em troca de uma remuneração ou não, pode ser entendido como gastrônomo. (Entrevistada Jaqueline).

Já quando questionada se o nome do curso ofertado pelas IFES, Institutos Federais de Ensino Superior, Bacharelado em Gastronomia, tinham o nome certo, ela

envereda por misturar o discurso anterior com a expectativa simbólica que ela diz escutar de terceiros, que é de ser *chef*. Ela considera dissonante da realidade a expectativa dos candidatos que vislumbram parte do poder simbólico que imputam as vestes profissionais:

Acho que a expectativa que as pessoas têm é que elas vão terminar o curso cozinheiras, *chefs*. Acho que a maioria das pessoas que entra num curso de gastronomia espera sair de lá cozinheiros ou *chefs*, já comandando uma cozinha. Assim é a ideia que eu tenho de algumas conversas: - O que tu acha? Porque você quer cursar? - Ah, porque acho bonita a pessoa toda vestida de branco, que vai lá e faz o prato. (Entrevistada Jaqueline).

Incentivados pelo poder simbólico e pela vertente midiática da profissão, indivíduos buscando ou norteando suas escolhas profissionais e de vida por algo que a profissão não garante e não oferta é um risco grave para estes, já que podem acarretar na destruição de valor e perda de tempo, caso venham a não se reconhecer no decorrer do curso ou mesmo após a formatura. Ser famoso ou aparecer na mídia não deve ser garantia ou garantido por nenhum projeto pedagógico.

No entendimento sobre as formações e suas diferenças entre profissionalizante, tecnológico e bacharelado, Jaqueline faz uma grande confusão, não percebendo a diferença entre as formações e suas respectivas durações. Dentre os discursos dos entrevistados que analisamos até o momento, percebe-se um desconhecimento sobre os modelos de formação, Jaqueline também não compreende bem e demonstra isso na transcrição abaixo, sua resposta quando pedimos que discorresse sobre os três principais modelos de formação formal e profissionalizante da Gastronomia:

A profissionalizante é a que é mais formação técnica. Eu acho que entendo sim. A profissionalizante, eu vejo que é a mais, por exemplo, a pessoa que já tá ali naquele trabalho fazendo alguma coisa naquela área e ela pega aquilo ali, mas como um reforço daquilo que ela está fazendo. O tecnológico eu acho que é uma faculdade e ali a pessoa tem esse meio termo entre a teoria e a prática. Acredito que elas são bem, assim, equilibradas no curso tecnológico. E o bacharelado, eu penso que é mais a questão teórica, apesar de terem, saberem das práticas; eu acho que a formação teórica é a mais importante dentro desse curso. É o que eu acho. (Entrevistada Jaqueline).

É válido ressaltar que os profissionais entrevistados são gastrônomos e que parte deles se submeteu a uma formação ou, ao menos, a cursos de curta duração após o

início profissional e, ainda assim, não entendem sua posição na profissão/atuação, nem a formação de seus pares. E como será a percepção do mercado? Não é precipitado concluirmos que falta uma comunicação clara entre faculdades e candidatos aos cursos de formação, para que esses incautos não incorram num currículo e numa formação que não venham a atender as suas pretensões pessoais e profissionais. Assim como uma comunicação massiva entre instituições de formação, sociedade e mercado profissional, a fim de comunicar a essas partes interessadas que profissionais estão sendo disponibilizados ao mercado, que competências foram adquiridas no período de formação e a que atividades o mercado pode ofertar contando com essa mão de obra.

Jaqueline reverbera em seu discurso o desconhecimento ou a possibilidade de diferenciar no momento da atuação. Ou seja, na cozinha, profissionais que tiveram formação em Gastronomia e os que não tiveram, denotando, portanto, superficial irrelevância na questão da educação:

Na verdade, eu acho que a gente ainda tem poucas pessoas com formação nessa área. Mas assim, de fato eu não consigo identificar isso. Eu acho que ainda não consegui estabelecer parâmetros e identificar. Na verdade, eu nunca pensei sobre isso, não vou mentir. (Entrevistada Jaqueline).

Questionada sobre a “fama”, Jaqueline reconhece que existe, porém que não tem sustentação, já que descreve o trabalho de cozinha como um “trabalho pesado”:

Tem gente que olha e acha que tudo aquilo é maravilhoso: - Ai que lindo, ele faz esse prato tão lindo. Mas a pessoa não tem a menor noção do que está por trás daquilo. Acho que acontece também com os alunos de gastronomia, a pessoa acha que porque sabe fazer um prato e que todo mundo adora. - Ah vou ser *chef*; E assim não entende que há todo um caminho e longo pra poder chegar à posição de *chef*. (Entrevistada Jaqueline).

Contudo, parte da construção da imagem dos *chefs* e do que é produzido de material midiático parte das mãos de jornalistas como Jaqueline. Não entramos no mérito da responsabilidade e/ou veracidade do que é divulgado, porém ela reconhece a capacidade de influenciar posições e opiniões: *“Muitas pessoas que pegam a dica no blog, vão ao restaurante e comem exatamente o que eu comi e depois voltam pra dizer: - Eu comi o que você falou e eu gostei. O retorno é bem direto.”*

Jaqueline retorna às suas influências de infância para o desenvolvimento do sabor. Relata que começou a comer bem muito tarde, *“por volta dos 11, 12 anos”*:

Eu não gostava de comer, era daquelas que a mãe tinha que estar com a chinela do lado pra eu poder comer alguma coisa. Assim, eu só queria comer porcaria, coisas de criança, doce, salgado, fritura e tal. E eu só vim descobrir, assim, o gosto por comer já um pouco mais velha, a partir dos 11, 12 anos. (Entrevistada Jaqueline).

A idade que Jaqueline descreve como tardia entendemos como normal para que se inicie a provar novos pratos e sabores. Ela descreve nossos pratos brasileiros como simples, numa conotação já observada e repetida de cunho pejorativo e, sob esse rótulo de simplicidade, chega a citar pratos típicos de cozinha brasileira, como: “peixe cozido com leite de coco” e “peixada”. Porém, há o relato de um alimento do cotidiano brasileiro que ela descreve como marcante e o momento em que ela passou a gostar de comer. Vale ressaltar que esse momento está atrelado a uma convivência familiar, que é de uma avó e com um momento que, para crianças, é comumente de felicidade: as férias escolares.

A primeira vez que eu comi um o frango cozido, por exemplo. E eu gostei. Foi o frango caipira, uma das coisas que eu mais adoro comer hoje. Comi no interior. A minha mãe que é de Bela Cruz³¹, e aí lá na casa da minha avó, eu tive que comer porque não tinha outra coisa. Aí é aquela coisa: - Prova dessa daqui, que é diferente, é o bom e tudo. Daí, provei e gostei e, principalmente, por causa do pirão, porque sou louca por farinha. Farinha eu sempre gostei, desde criança. E aí assim, com o pirão, aquele caldo bem temperado, eu comecei a comer. Eram férias do meio do ano, que ia pra o interior. (Entrevistada Jaqueline).

Diante do discurso apaixonado e da necessidade de repetir o prato com a fidedignidade, de o frango ter que ser “caipira”, arriscaríamos afirmar que o “pirão” e o “tempero” que continham nesse prato iam além de alimento do estômago, tinha amor e alimento para a alma. Na transcrição do discurso, é difícil relatarmos o relaxamento e o semblante de felicidade e tranquilidade de nossa entrevistada no momento de descrever esse momento de aconchego e descoberta.

Na atuação profissional, Jaqueline fala que jamais planejou trabalhar com Jornalismo de Gastronomia. Sequer sabia que existia até fazer um curso de título

³¹ Bela Cruz: Cidade no interior do Ceará distante cerca de 250 km da capital, Fortaleza.

“Jornalismo na Internet”. Neste, ela relatou que o professor exemplificou modelos de atuação e um em especial despertou o interesse de nossa entrevistada:

E uma das coisas que ele falou foi de como os *blogs* eram um passaporte pra você chegar à área em que você queria atuar. E citou o exemplo de uma amiga dele, que estava desempregada. Na verdade, e descobriu que gostava de escrever sobre gastronomia. E, por conta disso, ela criou um blog enquanto não encontrava emprego. Isso aconteceu em São Paulo. E o blog começou a fazer sucesso e ela foi convidada pra trabalhar numa revista de gastronomia. (Entrevistada Jaqueline).

Aqui, em outra alçada da Gastronomia, podemos observar que a exposição do indivíduo a uma experiência em área até então desconhecida fez despertar uma aptidão que estava adormecida.

Continuando nos quesitos de formação em Gastronomia para atuação em mídias ou formação em comunicação para atuar na abordagem de Gastronomia, Jaqueline ressalta que é necessário expor o aluno de Comunicação a, pelo menos, uma cadeira de Gastronomia para que este passe a ter conhecimento do campo e da literatura básica para essa compreensão:

Eu fiz um curso de jornalismo gastronômico. E aí no curso ele falava sobre, por exemplo, literaturas que são básicas, que você que não é chef, nem cozinheiro, nem gastrônomo, mas você tem que ler isso, tem que ter isso no seu currículo cultural, porque a partir disso é que todas as outras coisas vão se desenvolver e essa bagagem é necessária pra que você possa trabalhar outros temas. (Entrevistada Jaqueline).

Num primeiro momento, quando questionada sobre se um jornalista precisa ter formação na área de Gastronomia, Jaqueline mantém, como todos, um discurso esperado de que a educação seria fundamental, mas faz posteriormente ressalvas para justificar outro ponto de vista que retiraria essa necessidade:

Se eu tivesse mais tempo e mais disposição, posso até dizer isso, eu com certeza faria faculdade de gastronomia. Mas como eu já tô envolvida com esse meu fazer jornalístico, assim, a minha busca mais é mesmo de me abastecer de informação, que eu acredito que seja necessária pra continuar fazendo. Do que eu ir pra faculdade, passar quatro anos. Se em algum momento eu tiver mais tempo, eu quero fazer isso. Mas nesse momento, assim, não é essencial, não é fundamental. Posso continuar fazendo o que faço, fazer cada vez melhor, melhorar sempre, mas com esse meu trabalho assim pessoal e individual mesmo de ir atrás no que eu preciso saber. (Entrevistada Jaqueline).

Jaqueline se apropria do campo da Gastronomia, ressaltando não ser necessário estudá-lo para que possa se transformar numa profissional de abordagem mais ampla e embasada. Mas quando questionada do inverso, da possibilidade de um gastrônomo adentrar no seu campo sem a formação necessária, logo entra na defensiva:

Mas eu acho que mesmo a pessoa que está fazendo a faculdade de Gastronomia e quer buscar a parte de comunicação, eu acho que é fundamental a pessoa ter um curso de comunicação. Entendeu? Porque é uma coisa que a gente sabe que a faculdade, na prática, quando você vai ver é outra coisa, mas aquela prática está toda fundamentada numa teoria. Não é à toa que a gente passa quatro anos na faculdade pra chegar e atuar como jornalista. (Entrevistada Jaqueline).

É possível observar aqui o que vamos determinar de “dilema do pieiro”, da necessidade do sacrifício, onde só se permite que alguém se aproprie “do meu campo” se “sofrer o mesmo que eu”. A jornalista não está disposta a passar quatro anos nos bancos ou nos fogões da faculdade de Gastronomia, não quer passar pela pia e pela faxina e pelo calor da cozinha, mas de uma forma ou de outra se sente no direito de transpor o limite das profissões e mesclar sua atuação de jornalista no campo da Gastronomia. Quando questionada da possibilidade contrária se resguardando num discurso superficial, defende que o gastrônomo deve cursar comunicação se quiser atuar nesta área, ou seja, ele “deveria sofrer” o mesmo que ela e, para isso, ela fundamentou conforme citação anterior *“não é a toa que a gente passa quatro anos na faculdade (de jornalismo) pra chegar e atuar na prática”*. A mesma reserva de mercado que a jornalista, de forma justa, defende para sua profissão também deve ser aplicada à profissão de cozinheiro e para a atuação na Gastronomia. Uma questão de igualdade e proporcionalidade.

4.4 Mairton, empresário

Nosso sexto entrevistado foi Mairton. A entrevista com ele ocorreu na sequência da entrevista com Jaqueline. Enquanto aguardávamos ele chegar, atrasado quase duas horas, conversamos longamente com seu pai, o que foi interessante para depois percebermos alguns caminhos que Mairton tomou. Decisões de mudanças de

profissão que em outras famílias poderiam ser mais difíceis de serem tomadas ou até proibidas.

O pai de Mairton era funcionário público em um banco, desde muito novo, conseguindo se aposentar ainda muito jovem. Ele não nos determinou datas e idades. Prestou novo concurso e foi trabalhar no judiciário, onde permaneceu alguns anos e, dessa vez, aposentou-se por idade. Idade que não questionamos, mas que, com certeza, deveria ser uns 10 a 15 anos a mais do que ele aparentava, pois nos parecia muito jovial para já acumular duas aposentadorias. Sentindo-se ainda muito disposto, após a segunda aposentadoria, cursou Psicologia, formou-se e hoje é profissional nesse segmento. Pela experiência de vida, profissional e por ter cursado Psicologia, justificava com facilidade alguém como ele ter uma postura tão jovem, aberta e de uma educação irrepreensível. As poltronas de couro do café de Mairton, seu filho, com certeza foram escolhidas pelo jovem psicólogo e “Freudiano pai”.

Mairton contava, no dia da entrevista, com 35 anos de idade. Casado e com um filho, um menino. Definiu o pai como aposentado e a mãe como funcionária pública. É formado em Publicidade e cursou, também, Veterinária. Iniciou a carreira na Gastronomia sem uma formação inicial e é proprietário de um café/confeitaria. Natural de Fortaleza, no Ceará. Considera como “boa” sua remuneração, sendo “boa” a quarta posição de cinco que vai de “muito ruim” a “ótimo”.

Mairton tem um discurso apaixonado pela Gastronomia. Quando questionado sobre os aspectos positivos e negativos da profissão de gastrônomo, ele não conseguiu elencar pontos negativos. Citou dificuldades administrativas, falhas do setor, mas nada que fosse de cunho estritamente pessoal. Já no aspecto positivo, assim como os outros, fala da sensação de doação, de servir ao próximo:

Eu acho que é muito gratificante alimentar as pessoas. No meu caso, a pessoa vem pra cá, não vem só pra encher a barriga, não vem simplesmente pra matar a sede, a pessoa vem pra ter um momento diferente. A pessoa não está só tomando um café que tomaria em casa com o bolo que comeria em casa. A gente tenta e até a gente faz com que o produto propriamente seja diferente. (Entrevistado Mairton).

Mairton ressaltou algo diretamente em seu discurso, a questão de um jovem de classe média e homem escolher a profissão de cozinha, além de ressaltar a falta de orientação na escola para opção por carreiras menos conhecidas ou tidas como de cunho

prático/pejorativo como a de cozinheiro. Disse haver incentivos e distinções aos alunos que cogitassem se submeter a vestibulares como de Medicina, Direito e Engenharia.

Nunca tinha pensado em levar a gastronomia como profissão. Nossa formação aqui nordestina, classe média, nunca deu margem a isso. No colégio, a gente sempre era orientado, testes vocacionais, palestras, às carreiras mais tradicionais como Medicina, Direito, Odontologia e Engenharia, Eu acabei sendo levado a achar que queria Medicina. O colégio priorizava os alunos que queriam medicina. (Entrevistado Mairton).

Mairton ressaltou que seu despertar para a Gastronomia ocorreu por influência da família e do ambiente. Assistia a programas de culinária na televisão e lia revistas de receitas que eram compradas pela mãe, boa cozinheira, que não podou suas incursões à cozinha desde muito novo. *“Pois é, essa estória aqui na nossa classe média de que lugar de homem não é na cozinha. (...) Essa paixão pela gastronomia foi crescendo aos poucos. Fui começando a me interessar, a ler revistas, depois da Ofélia, mas ainda há muito tempo”.*

Mairton fez diversos cursos de formação curta em Gastronomia e considera que é muito importante estudar, sem parar jamais. Não consegue quantificar quanto tempo teria ganhado se tivesse cursado Gastronomia, *“Eu acho muito importante a formação. Eu não tive tempo de ter uma formação formal ou pelo menos técnica ou universitária, na época, porque não tinha e porque eu já tava no meio do turbilhão, então já fui entrando de cara. Mas acho fundamental.”*

Mas, como todos os entrevistados, Mairton encontra uma justificativa compensatória por não ter tido a formação. E mesmo reconhecendo, depois de repetidas perguntas, que poderia ter um conhecimento a mais na escola de Gastronomia, ele recorre a experiências de vida vividas desde a menor infância para compensar a não formação e a pouca experiência:

A parte administrativa. Talvez técnica. Prática né? Talvez isso tenha feito falta. Mas assim, no meu caso, acabei suprimindo pela minha experiência pessoal porque tive sorte de ter casa. E toda a carga que fui adquirindo durante esse tempo todo, durante minha infância, adolescência. (Entrevistado Mairton).

Mairton ressalta a importância da família no processo de mudança de profissão e o pai como grande incentivador. Discorre sobre pensar em trabalhar com

Gastronomia após a aposentadoria, até que se questionou se esperaria tanto tempo para realizar seu desejo:

Rapaz, quando eu me aposentar, eu boto um restaurante, eu trabalho com comida. Peraí, porque vou ter que esperar daqui a 30, 40 anos. Será que eu chego lá? Vou ter que esperar isso tudo pra fazer o que eu gosto? Meu próprio pai que, quando eu era novo, disse que lugar de homem não era na cozinha, foi um dos grandes incentivadores. E assim, foi uma das grandes inspirações pra eu fazer minha confeitaria, porque nós sempre saíamos nos finais de tarde pra tomar um café e conversar, só nós dois. E aqui foi o espaço que eu imaginei que gostaria de conversar com ele, tomar um café e esquecer o tempo. (Entrevistado Mairton).

Mairton havia mudado o percurso profissional três vezes, já que havia cursado Veterinária, Publicidade e, por fim, a Gastronomia. Questionamos se ele trocaria mais uma vez de profissão e a resposta foi: *“Não, não! Tiveram momentos difíceis né, mas que nunca cogitei não. Tiveram momentos bem difíceis”*. O mesmo questionamento foi feito a todos os entrevistados e esse foi o ponto em que todos foram unânimes. Apesar da dificuldade e da dureza da profissão, eles discorreram:

“Não, de jeito nenhum. Não. Não escolheria outra não. Eu teria feito a mesma escola.” (Entrevistada Fani).

“De jeito nenhum. Tá no meu sangue ser cozinheiro. Pode ser que seja exagerado, mas eu durmo e acordo pensando em cozinha, é a minha paixão.” (Entrevistado Chef Moraes).

“Não. Hoje, eu posso dizer que descobri o que eu quero fazer pelo resto da minha vida. Eu sei que quero passar o resto da vida escrevendo sobre gastronomia, seja em que plataforma for, internet, jornal, revista.” (Entrevistada Jaqueline).

“Não. Um primo meu estava aqui e falou: Mas estás todo dia trabalhando, e eu disse: sim, trabalhar é uma coisa ruim, mas quando se faz o que gosta, sente prazer.” (Entrevistado Augusto).

“Não, não.” (Entrevistada Laisa).

A Gastronomia é recorrentemente descrita como dura e difícil por nossos entrevistados, mas apenas este pesquisador teve o privilégio de ver e ler nos olhos e nos gestos dos participantes tanto apego, afeto e orgulho por essa bela e ampla profissão.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS: FINAL DO SERVIÇO, A SOBREMESA

Os resultados da pesquisa indicam a necessidade de desnaturalizar a perspectiva de que a cultura externa é melhor que a nacional, a brasileira. É necessário investigar e questionar o espírito colonizado ou colonizável de nosso povo a tudo que vem de outros países, sejam essas culturas mais relevantes ou não, do ponto de vista técnico, de preparação, de cultura; do contrário, estaremos sempre atrasados em todos os aspectos relacionados à Gastronomia.

É problemática a compreensão de que a Gastronomia, toda a sorte de preparações e hábitos oriundos do exterior, ainda que pobres de técnicas e/ou significados em seus países de origem, aqui se tornem relevantes. Foi observado no discurso de Augusto, o empresário espanhol, relatos de sua comida de infância, que eram *paellas*, *tortillas*, coelhos, azeitonas e preparações típicas da Espanha. Em nenhum momento, houve um menosprezo pelo que comeu, o que difere do verificado no discurso dos demais entrevistados que, em sua maioria, ao serem abordados sobre o que era sua comida de infância, referia-se a ela como simples, sempre de forma desqualificadora, como experiências não estimulantes ou não memoráveis, pouco relatável ou sem que fosse dada a devida importância em suas formações.

Com essa compreensão geral de que a comida do “exterior é melhor”, que a comida espanhola é a vanguarda do movimento gastronômico dos últimos tempos e que a França é o berço da Gastronomia mundial, como fica nossa cultura local? Partimos em desvantagem, já que alimentos, temperos, ervas e carnes que, para estrangeiros, fazem parte de suas práticas alimentares desde a infância, é-nos colocado, por vezes, após a adolescência ou na vida adulta e, no caso de pessoas menos privilegiadas, somente no trabalho ou nunca.

Lembremos nosso histórico de cozinheiros que, até um período recente, era formado por indivíduos punidos com a condição de serem cozinheiros.

Não precisamos incorporar, a partir de agora, hábitos europeus a nossas crianças, mas fazê-los reconhecer na simplicidade de uma farinha de mandioca a sua identidade e sendo essa a sua contraposição de representação frente às experiências que vêm de fora. Nossa contra oferta de cultura. Fica aqui a conclusão de que é necessário conter no currículo escolar da educação infantil e ensino fundamental a temática

Gastronomia, no sentido de valorizar: a cultura local, produtos e produtores regionais, temas fundamentais, como aproveitamento ótimo de alimentos, sustentabilidade e responsabilidade social e ambiental, sempre aproveitando a capacidade que a cozinha proporciona através do cheiro, toque, sons e sabores. São lições que não apenas se aprendem, mas que se impregnarão nas crianças e jovens.

Acompanhando o tema da contra oferta de cultura e da impregnação da cultura local que precisa ser enfrentado com ações educativas envolvendo a população e, principalmente, as crianças, vem a necessidade da diferenciação do que é experiência de vida, experiência profissional, o que é brincadeira e o que é profissão. Criança, quando brinca de fogão e panelinha, está apenas brincando e não acumulando experiências profissionais.

Fica evidente que a repetição incessante de brincadeiras relacionadas à profissão, assim como a observação de familiares e pais exercendo sua atividade, conforme vimos aqui no relato de nossos entrevistados, pode influenciar positivamente na escolha profissional de gastrônomos.

Há na profissão de cozinheiro e no relato de nossos entrevistados a tentativa apelativa de resgatar, nas brincadeiras de infância, quaisquer experiências próprias de vida e da vida de terceiros, assim como experiências de boca, de prova e alimentação quase de forma que pudessem contar estas em horas e tempo para serem incluídas em seu currículo profissional de Gastronomia.

Viagens internacionais, jantares memoráveis, jantares a serem esquecidos e experiências positivas e negativas com relação ao alimento são colocadas em nosso currículo de vida, experiências de enriquecimento pessoal e não em nossa contagem acadêmica ou de formação formal.

É possível concluir, ainda, que a expressão de uma maior vivência para esse modelo de atuação, *chef* de cozinha, carece de uma demonstração maior de experiência, o que pode imputar às escolas que almejam formar esse profissional a responsabilidade de lhes ofertar desde o início dos cursos a possibilidade de estágios em cozinhas comerciais ou de cozinhas-escola, para que esses possam, ao final de seu período de aprendizado, já ostentar em seus currículos profissionais uma verdadeira experiência e não experiências outras que não condizem com uma vertente real de atuação ou a mera exposição a situações alimentares.

Gostaria de rememorar aqui uma afirmação do Professor Francisco de Moraes que fizemos no início desse texto. Trata que algumas profissões de cunho prático jamais serão ensinadas numa escola, que essas não têm a capacidade de transmitir com fidedignidade as nuances que o mercado de trabalho possui, apenas Empresas-Escola ou Escolas-Empresas poderiam ofertar conhecimentos escolares para que o aluno viesse posteriormente a atuar no mercado. Pode não ser uma verdade absoluta, mas é um modelo de ensino que deve ser respeitado e que é convergente com os anseios demonstrados por nossos entrevistados.

Experiência profissional é palavra que em outras profissões somente observamos após ou durante o exercício funcional ou acadêmico. Como exemplo, o exercício da Medicina sem o devido diploma ou a vinculação a uma instituição de ensino pode levar um indivíduo à cadeia por cometer o crime de exercício ilegal da profissão. Advogados e contadores podem responder pelo mesmo crime e ainda serem acusados de falsidade ideológica se atuarem sem o credenciamento a suas entidades profissionais. O mesmo não ocorre com gastrônomos atuantes. Sendo assim, cada indivíduo cria sua experiência de acordo com sua necessidade.

Não nos cabe discorrer sobre a abordagem jurídica que se estende ao exercício não corroborado de profissões, porém podemos usar como parâmetro para filtramos em profissionais de Gastronomia onde se iniciou de fato o percurso profissional e até onde foram apenas experiências de vida e até, quem sabe, responsabilidades técnicas que cada modelo de atuação necessita de forma que possamos cobrar e responsabilizar os profissionais atuantes frente a boas e más atuações.

Vê-se em todo o percurso do trabalho a clara omissão do Estado na regulamentação das profissões. A não caracterização legal de um setor profissional permite uma elasticidade de atuação, que não necessariamente é benéfica a um grupo. Indivíduos podem se beneficiar da desregulamentação, mas dificilmente a sociedade se beneficia de uma categoria que não se fiscaliza e, pior ainda, não se reconhece. A jornalista Jaqueline, mesmo não tendo cursado Gastronomia, entende-se gastrônoma por ser uma estudiosa do assunto, estando assim apta, segundo ela, a escrever sobre o tema. Mas daí vem o questionamento: sendo ela uma gastrônoma, estaria apta a comandar com segurança um banquete para mil pessoas, resguardando todas as condições

sanitárias? Talvez não. Vem dessa ambiguidade de competências que um gastrônomo possui a necessidade de resguardar a sociedade sobre o papel desse profissional, regulamentando as atuações.

Quanto aos nossos objetivos de pesquisa, nas considerações com relação à importância do ensino formal de Gastronomia frente à formação empírica, não podemos apontar uma conclusão única. Podemos observar duas situações, analisando o discurso dos nossos entrevistados. Primeiro, seria que a experiência empírica e a formação formal têm pesos semelhantes e o candidato à atuação profissional pode optar por qualquer um dos caminhos, atingindo, ao final, posições semelhantes. Porém, foi unânime a todos os entrevistados a relevância da formação, assim como um possível ganho de tempo no que diz respeito ao desenvolvimento de competências técnicas e conhecimentos.

A segunda conclusão a que chegamos é que falta informação sobre as formações hoje ofertadas. Faz-se necessário uma clara distinção entre que profissionais são formados em cursos profissionalizantes, tecnológicos e bacharelados. Nenhum dos nossos entrevistados tinha um entendimento claro sobre as diferentes formações e seus formandos. Essa definição sobre que currículo cada formação expõe aos alunos pressupõe um diálogo entre as instituições formadoras, não para que haja um modelo único, porque, assim, desrespeitaríamos as especificidades regionais, mas para que o modelo geral de informações e conhecimentos a serem ofertados seja semelhante a cada nível de formação profissionalizante, tecnológica ou de bacharelado.

É necessária, posteriormente, uma publicização desta proposta que fazemos da adequação curricular de cada formação, de modo que cada indivíduo escolha o curso profissionalizante, tecnológico ou bacharelado, não em função de seus custos e/ou titulações, mas em função de sua vontade de atuação. Se o indivíduo quer ser cozinheiro, precisamos ofertar um currículo recheado de experiências práticas e de observação. Precisamos superar a tentativa de diferenciação dessas formações por tempo e titulação, já que a observação que se teve por parte dos entrevistados é que a escolha dessas formações estava fundamentada na capacidade intelectual do candidato (na vontade de atuar em áreas de ensino e pesquisa) e na possibilidade de conseguir ingressar no caso das universidades públicas que exigem um regime de seleção. Nenhum entrevistado as distinguiu pelo desejo de atuação, pelo que cada currículo

forma e oferta. Nos relatos, um dos entrevistados escolheu a escola por ser a que podia pagar, no caso, o entrevistado Augusto. Fani escolheu a única que conhecia. Mesmo nos aperfeiçoamentos dos que iniciaram a atuação com formação empírica não houve um claro modelo de escolha nos aperfeiçoamentos baseado no currículo ofertado.

Ficou evidente que o currículo ofertado deve ser exaustivamente testado e avaliado. Frente às observações dos entrevistados de que a experiência se sobressai aos conhecimentos teóricos, devemos considerar com maior seriedade que as escolas de cozinha e Gastronomia existam necessariamente com práticas em ambientes como restaurantes-escola e hotéis-escola, com o intuito de suprir a principal limitação da ausência de uma consistente experiência prática. As outras ciências correlatas e importantes, como Nutrição, História e Antropologia, dentre outras, devem ser abordadas de forma explícita e implícita, ou seja, na sala de aula, teoricamente, mas também na cozinha.

Também, faz-se urgente uma intervenção do Estado, com o intuito de controlar novos cursos de Gastronomia com o único fim de atender necessidades pessoais e egocêntricas de empresários e alunos que buscam apenas vender e comprar, respectivamente, o título de “chef”. Título que pode ser comprado, porém nunca exercido. A condição de *chef* é uma posição profissional e não uma condição social. Esta posição deve ser alcançada com o tempo, que pode ser longo ou curto, de acordo com a dedicação de cada indivíduo, entretanto, hoje, enquanto não tivermos parâmetros de distinção, deve ser chancelada pela sociedade e pelos pares que atuam no mesmo campo. Não por um diploma. Neste caso, a “distribuição gratuita” do diploma desqualificará cada vez mais a profissão e seus profissionais.

Há um discurso que afirma que indivíduos formados como gastrônomos e *chefs* pode levar nosso país a uma escassez grave de profissionais verdadeiramente aptos e capacitados. Aptos por estarem cientes da “dureza” da profissão que aqui foi relatada por nossos entrevistados e capacitados por terem tido de instituições de ensino lições inadequadas a vertentes de atuações que o mercado e a sociedade necessitem.

Para finalizar com doçura, como um pequeno *Petit-four* que acompanha o último café, fica aqui nosso agradecimento explícito a todos os profissionais que se dedicam à tão dura tarefa de servir o próximo e que, neste estudo, foram bem representados por nossos entrevistados. Esperamos que nossa pesquisa possa contribuir

para despertar novos olhares e perspectivas para nossa profissão, sejam de alunos a ingressarem, sejam de pesquisadores e profissionais atuantes. Acreditamos ter podido compilar informações para contribuir para a formação de uma bibliografia mais sedimentada neste segmento que em parte é promissor, mas escasso de estudos. Que este seja um dos muitos que se desdobrarão.

Não se pode esquecer que o segmento da Gastronomia é grande gerador de empregos e renda, sendo um impulsionador da economia nacional. Por isso, precisamos compartilhar responsabilidades com o Estado, que tanto se beneficia dessa massa trabalhadora sem, em alguns momentos, corresponder à altura numa contrapartida de incentivos. Estamos todos em alerta, deixando aos governantes nossa reflexão final de que o dito “braço forte do Estado”, nesta profissão, não chegou nem a um abraço.

REFERÊNCIAS

ANGROSINO, Michael. **Etnografia e Observação Participante**. Porto Alegre: Artmed, 2009.

BAKTIN, Mikhail. **A cultura popular na idade média e no renascimento. O contexto de François Rabelais**. Trad. Yara Frateschi Vieira. São Paulo/Brasília: Universidade de Brasília/Hucitec, 1999.

BEZERRA, José A. **Alimentação e escola: significados e implicações curriculares da merenda escolar**. Revista Brasileira de Educação. V.14, nº40, p.103-115. Rio de Janeiro, jan./abr. 2009.

BOURDIEU, Pierre. **Coisas Ditas**. 2º reimpressão, São Paulo: Brasiliense, 2011.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASTRO, Josué de. **Geografia da Fome: o dilema brasileiro pão ou aço**. 8ª edição, Rio de Janeiro: Ed. Civilização Brasileira, 2008.

FLANDRIN, Jean-Louis. MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 4ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo Franco. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 2ª Ed. rev. São Paulo: Senac, 2001.

FREYRE, Gilberto. **Tempo de Aprendiz**. São Paulo: Ibrasa/Brasília: INL, 1979, 2.v.

GOODSON, Ivor. **Currículo: Teoria e história**. 10ª edição. Petrópolis: Vozes, 2008.

HODSON, D. **Science curriculum change in Victorian England: A case study of the Science of common things**. 1987 In: GOODSON, I.F.

JAMES, Kenneth. **Escoffier, O rei dos Chefs**. São Paulo: Editora Senac, 2008.

KELLY, Ian. **Carême, cozinheiro dos reis**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2003.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.

MORAES, Francisco de. **Empresas-escola, Educação para o trabalho versus educação pelo trabalho**. São Paulo: Senac, 2011.

MORAES, Silva (org). **Currículo e Formação Docente. Um diálogo interdisciplinar**. Campinas, SP: Mercado de Letras, 2008.

SILVA, Tomaz. **Documentos de Identidade; uma introdução às teorias do currículo**. 3ª edição, 2ª reimp. Belo Horizonte: Autêntica, 2011.

TARDIFF, Meurice. LESSARD, Claude. **O trabalho docente. Elementos para uma teoria da docência como profissões de interações humanas**. 3ª Ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2007.

TARDIFF, M. **Saberes docentes e formação profissional**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.

THOMAS, M. TOMEI, A. BISCONTINI, T. Vasil. **Culinary Careers for dummies**. New Jersey, NJ: John Wiley & Sons, 2011.

TOLEDO, R.F.M. **A importância da fundamentação teórica na formação do professor de gastronomia**. In: Revista de Ensaios Acadêmicos. São Paulo: Hotec, número 1, p.59-64, 2º semestre, 2005.

TOLEDO, R.F.M. **De cozinheiro a gastrônomo: um olhar para a formação do professor de gastronomia**. (dissertação de Mestrado) São Paulo: Universidade Cidade de São Paulo, 2010.