



**INSTITUTO
FEDERAL**

Paraíba

Campus
Cabedelo

Ministério da Educação

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba

Campus Cabedelo

Pós-Graduação em Docência para a Educação Profissional e Tecnológica (DocentEPT)

Ensino em Gastronomia: desafios, tendências e inovações

Felipe Gouveia Paranhos Barreto

Cabedelo, PB

Março/2024



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba
Campus Cabedelo
Pós-Graduação em Docência para a Educação Profissional e Tecnológica (DocentEPT)

Ensino em Gastronomia: desafios, tendências e inovações

Artigo apresentado à Coordenação do Curso de Pós-Graduação em Docência para a Educação Profissional e Tecnológica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba, como requisito para a obtenção do título de Especialista em Docência para Educação Profissional e Tecnológica.

Felipe Gouveia Paranhos Barreto

Orientador: Prof. DR. Rodiney Marcelo Braga dos Santos

Cabedelo, PB
Março / 2024


Felipe Gouveia Paranhos Barreto

ENSINO EM GASTRONOMIA: DESAFIOS, TENDÊNCIAS E INOVAÇÕES


Artigo apresentado à Coordenação do Curso de Pós-Graduação em Docência para a Educação Profissional e Tecnológica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba, como requisito para a obtenção do título de Especialista em Docência para Educação Profissional e Tecnológica.

Aprovado em: 21/03/2024


BANCA EXAMINADORA

Documento assinado digitalmente
 **RODINEY MARCELO BRAGA DOS SANTOS**
Data: 25/03/2024 20:18:43-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dr. Rodiney Marcelo Braga dos Santos
Instituto Federal da Paraíba
Orientador

Documento assinado digitalmente
 **ANTONIA EDIVANEIDE DE SOUSA GONZAGA**
Data: 25/03/2024 19:41:25-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Profa. Dra. Antônia Edivaneide de Sousa Gonzaga
Instituto Federal da Paraíba
Membro Examinador

Documento assinado digitalmente
 **NAIARA PEREIRA TAVARES**
Data: 25/03/2024 20:01:44-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Profa. Ma. Naiara Pereira Tavares
Colégio Diocesano Padre Rolim
Membro Examinador

Dados Internacionais de Catalogação – na – Publicação – (CIP)
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – IFPB

B273e Barreto, Felipe Gouveia Paranhos.
Ensino em Gastronomia: desafios, tendências e inovações. /Felipe Gouveia Paranhos Barreto. -
Cabedelo, 2024.
23 f. il.

Trabalho de Conclusão de Curso (Especialista em Docência para Educação Profissional e
Tecnológica.) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba - IFPB.
Orientador: Prof. Dr. Rodiney Marcelo Braga dos Santos
1. Gastronomia. 2. Mercado de trabalho. 3. Formação. 4. Instituições de ensino. I.
Título.

CDU 664.6

Resumo

Este trabalho discute a compatibilidade da formação em Gastronomia na educação profissional tecnológica com a realidade do mercado de trabalho, através das percepções dos egressos dos cursos de formação e de profissionais da área gastronômica. Trata-se de uma pesquisa qualitativa, com base em ampla pesquisa bibliográfica e documental, que através de renomados autores, entidades e instituições, busca traçar um panorama do mercado gastronômico nacional e sua relevância para a economia nacional através da amplitude do mercado de alimentos e bebidas, os desafios que os profissionais desse ramo precisam vencer, e aborda a formação em gastronomia na EPT que deve atender a um dos mercados mais exigentes e dinâmicos que existe, onde os quesitos de inovação e atenção as novas tendência são sempre constantes, e os profissionais se veem muitas vezes pressionados a fornecer novas experiências para seus consumidores. Partindo da percepção dos egressos dos cursos de formação técnica e superior em gastronomia, dos profissionais que já atuam no ramo, assim como da exigência que os empresários fazem, a questão de investigação é responder se a formação fornecida pelas instituições de ensino, são compatíveis com a realidade do mercado de trabalho.

PALAVRAS-CHAVE: Gastronomia. Mercado de trabalho. Formação. Instituições de ensino.

Abstract

This article discusses the compatibility of Culinary Education in technological professional training with the reality of the job market, based on the perceptions of graduates from training courses and professionals in the gastronomic field. It is a qualitative research, grounded in extensive bibliographical and documentary research, aiming to delineate an overview of the national gastronomic market and its relevance to the national economy. Through the exploration of the food and beverage market's breadth, the challenges that professionals in this field need to overcome are addressed. The article also delves into culinary education in technological professional training, which must cater to one of the most demanding and dynamic markets. In this market, the criteria of innovation and attention to new trends are constant, and professionals often find themselves pressured to provide new experiences for their consumers.

Starting from the perceptions of graduates from technical and higher education culinary programs, as well as professionals already working in the field, and considering the demands made by employers, the research question seeks to answer whether the education provided by educational institutions is compatible with the reality of the job market.

KEYWORDS: Gastronomy. Job market. Training. Educational institutions

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	8
FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	9
PANORAMA DA GASTRONOMIA NO BRASIL.....	Error! Bookmark not defined.
TENDÊNCIAS NO MERCADO GASTRONÔMICO NACIONAL	Error! Bookmark not defined.
FORMAÇÃO DE PROFISSIONAIS DA GASTRONOMIA	11
RESULTADOS	Error! Bookmark not defined.
CONSIDERAÇÕES FINAIS	21
BIBLIOGRAFIA.....	22

INTRODUÇÃO

A gastronomia e toda a experiência que ela pode proporcionar ao comensal, como característica de identidade cultural da sociedade local, é um elemento estratégico para a geração de diferenciais na escolha do destino de viagens. É o que nos aponta Richards (2002). Neste sentido, é de extrema importância que o mercado gastronômico possua profissionais que sejam capacitados, a ponto de ofertar aos visitantes uma experiência de degustação e atendimento. A gastronomia é um dos principais elementos que contribuem para o sucesso de eventos no Brasil, e de acordo com a Associação Brasileira de Empresas de Eventos (ABEOC, 2019) a escolha do cardápio e a qualidade da comida são fatores determinantes para a satisfação dos participantes. Desse modo, a gastronomia torna-se uma ferramenta de diferenciação, permitindo que os organizadores ofereçam experiências únicas e memoráveis aos participantes.

O mercado de eventos no Brasil por exemplo, tem experimentado um crescimento significativo nas últimas décadas, abrangendo uma ampla variedade de ocasiões, desde casamentos e conferências até festivais e exposições (ABEOC, 2019). A comida desempenha um papel fundamental nesse cenário, uma vez que a qualidade dos alimentos e as bebidas ofertadas, podem influenciar diretamente na experiência dos participantes.

Segundo Toledo e Bergamo (2011), o setor gastronômico está em constante evolução e expansão, com novas tendências e técnicas surgindo regularmente. Profissionais especializados precisam estar estão atualizados com as últimas tendências, para assim poder incorporá-las em seus menus, proporcionando aos clientes experiências culinárias inovadoras. Contudo, Werdini (2013) ao falar sobre os profissionais do ramo, diz que a falta de mão de obra especializada na área gastronômica representa um desafio significativo que afeta a qualidade e a eficiência dos serviços oferecidos nesse mercado.

De acordo com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes - ABRASEL (2021), os cargos mais qualificados são os que têm menos oferta de profissionais. Quase metade dos que tentam contratar um cozinheiro, por exemplo, relataram problemas para encontrar alguém preparado para assumir a função. O "Estudo Alimentação fora do lar" realizado no ano de 2016 pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), traz em seu relatório dados, que afirmam haver escassez de profissionais devidamente treinados para atender à crescente demanda por serviços gastronômicos de qualidade. Isso afeta diretamente a capacidade das empresas de eventos de oferecer experiências gastronômicas excepcionais.

Werdini (2013), fala que durante muitas décadas, a brigada de cozinha utilizada nos serviços de alimentação, foi formada por profissionais sem formação técnica. Em sua grande

maioria os profissionais da cozinha seguiam o modelo de treinamento europeu, onde os neófitos eram inseridos na dinâmica de cozinha, e recebiam treinamento prático com o chef ou cozinheiro líder. Ainda conforme o referido autor, a falta de formação profissional adequada, afeta toda a rede gastronômica, e o mercado de eventos é um dos setores que sofre de diversas maneiras. Primeiramente, a qualidade dos alimentos e serviços oferecidos nos eventos pode ser comprometida, o que prejudica a experiência dos participantes. Isso pode levar à insatisfação dos clientes e à perda de oportunidades de negócios para empresas do setor.

Segundo Gimenes-Minasse (2018, p. 2) “Embora os cursos técnicos e de curta duração para cozinha e salão tenham sido introduzidos no Brasil na década de 1950 pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), os cursos superiores surgiram apenas em 1999.” Ao abordar essa temática, Werdini (2013) diz que o setor gastronômico nacional ainda está em um processo de desenvolvimento, onde muitas vezes existe o choque de gerações entre os cozinheiros. De um lado, os que foram formados através da vivência de uma cozinha e todas as suas intempéries. De outro, os profissionais vindos da academia, que buscaram uma formação técnica e/ou superior, que tem sua atenção voltada para o novo, para o mercado internacional, a inovação dos serviços e superação das expectativas dos clientes, trazendo a formação da lembrança, o espetáculo, alinhados com a alta gastronomia. Nesse mesmo pensamento, Werdini (2013) diz que os profissionais dos serviços de alimentos e bebidas que foram treinados de maneira empírica, cada vez mais são substituídos por aqueles que possuem formação técnica e profissional adequada, que são capacitados a trazer inovação e maior competitividade ao mercado.

Diante do exposto, este trabalho se debruça sobre a seguinte questão: a formação que as instituições de Educação Profissional e Tecnológica ofertam a seus alunos, é compatível com a realidade do mercado gastronômico?

Tendo a definida a problemática a ser abordada neste trabalho, o objetivo primário desta pesquisa se concentra em apresentar um breve panorama acerca da formação do profissional em gastronomia.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A formação superior em gastronomia tem sido motivo de amplas pesquisas, com as mais diferentes abordagens: (Schawn, 2009; Lima, 2010, Gimenes-Minasse, 2018) na formação profissional, (Werdini, 2013) com as expectativas dos alunos, (Krause, 2001; Domingues, 2008) debatendo a base curricular, (Rubim; Rejowski, 2013; Anjos et al., 2017) trazendo aspectos evolutivos da formação profissional.

Este trabalho consiste em uma pesquisa qualitativa e exploratória, tendo como base o levantamento bibliográfico de diversos autores, realizado por meio de livros impressos e artigos disponibilizados em portais acadêmicos, com foco em Educação Profissional e Tecnológica, e que trazem consigo importantes debates de caráter subjetivo, voltados a cultura e contexto em que a pesquisa se insere (Triviños, 1987)

Werdini (2013), ao falar sobre a realidade profissional, destaca que historicamente os profissionais da área atuavam sem formação técnica, usando somente do treinamento prático que recebiam de outros profissionais, que também não tiveram uma formação adequada. Este modelo de trabalho que surge nas cortes europeias, permaneceu durante séculos, e somente a pouco tempo iniciou-se uma mudança, tanto formativa como de perspectiva (Werdini, 2013).

Dentro desse complexo contexto, Gimenes-Minasse (2018) destaca a importância de uma real aproximação entre instituições de ensino e representantes do mercado, para que a base curricular corresponda às necessidades do mercado, e não venha a causar frustração em nenhuma das partes envolvidas. Krause (2001, p. 18) vai defender uma responsabilidade mútua “das entidades de classe e instituições de educação profissional ou superior, no que se refere à identificação do perfil adequado às exigências de um mercado globalizado até à identificação das possibilidades de intervenção mediante o atendimento adequado às necessidades existentes”.

Ainda se falando sobre necessidades de mercado e expectativas criadas por estudantes e profissionais da gastronomia, Atala e Doria (2008) defendem que não basta a formação acadêmica para atuar no mercado complexo e exigente da gastronomia. É fundamental que exista excelência de formação técnica e a capacidade de gerenciar equipes, lidar com pessoas, resolver conflitos, e saber de que modo é possível extrair o melhor de cada colaborador. Esses dois fatores devem existir para que se tenha um profissional completo.

Esse trabalho se mostra relevante por trazer diferentes perspectivas do assunto, já que segundo Gimenes-Minasse (2018), muito das pesquisas que existem atualmente partem de uma amostra reduzida, pois buscam ouvir somente um grupo específico de sujeitos, geralmente alunos e professores. Desse modo, ao ampliar o campo de abordagem, na busca de realizar uma comparação, entre o que se tem como expectativa na formação, o que as instituições de ensino

ofertam, e a realidade do mercado de trabalho, pretende-se encontrar respostas para a questão supra levantada.

FORMAÇÃO DE PROFISSIONAIS DA GASTRONOMIA

Montanari (2004) argumenta que a gastronomia é uma manifestação cultural que transcende a mera nutrição. Ele enfatiza que a comida não é apenas um conjunto de ingredientes preparados de uma determinada maneira, mas também um sistema de significados que reflete a identidade, os valores e a história de uma comunidade.

Examinando a alimentação como uma performance cultural, Fladrin (1998), argumenta que a preparação e o consumo de alimentos são atos simbólicos que desempenham um papel fundamental na construção e na negociação da identidade cultural. O antropólogo destaca como as refeições não são apenas uma questão de nutrição, mas também uma forma de comunicação, onde os indivíduos compartilham histórias, valores e sentimentos através da comida.

Embora o início da formação técnica na área gastronômica no Brasil, esteja ligado a fundação do Serviço Nacional de Aprendizagem (SENAC) por volta de 1950, e do curso de cozinheiro no hotel da mesma entidade em 1970, de acordo com Rubim; Rejowski, (2013), foi somente a partir do ano 1999 que surgem os primeiros cursos de ensino superior, e a gastronomia, juntamente com seus profissionais, começam a ganhar destaque na economia, e a cozinha local torna-se um fator motivador para viagens, turismo e eventos. O estado de São Paulo se torna um importante polo de crescimento e desenvolvimento do ramo gastronômico nacional. Anjos et al (2017) destaca o fato de que entre os anos de 1999 a 2017, foram criados 47 cursos relacionados a gastronomia. E conforme o referido autor, no ano de 2017, havia no país um total de 147 cursos voltados ao mercado gastronômico, sendo 142 na modalidade de Educação Profissional e tecnológica (EPT).

Pacheco (2010) destaca o papel que os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IFs), possuem na tentativa de mitigar esse distanciamento entre a aprendizagem técnica e a científica. Assim pode ser lido:

Assim, derrubar as barreiras entre o ensino técnico e o científico, articulando trabalho, ciência e cultura na perspectiva da emancipação humana, é um dos

objetivos basilares dos Institutos. Sua orientação pedagógica deve recusar o conhecimento exclusivamente enciclopédico, assentando-se no pensamento analítico, buscando uma formação profissional mais abrangente e flexível, com menos ênfase na formação para ofícios e mais na compreensão do mundo do trabalho e em uma participação qualitativamente superior neste. Um profissionalizar-se mais amplo, que abra infinitas possibilidades de reinventar-se no mundo e para o mundo, princípios estes válidos inclusive para as engenharias e licenciaturas (PACHECO, 2010, p.2)

Muitos profissionais que atuam nesse setor ainda carecem de treinamento adequado (Werdini, 2013), o que afeta negativamente a qualidade dos serviços oferecidos. Isso inclui não apenas a preparação de alimentos, mas também a gestão de equipes de cozinha e a compreensão das necessidades específicas dos eventos.

Além do que já foi citado, a falta de profissionais qualificados em gastronomia limita a inovação e a diversidade de cardápios nos eventos, o que pode torná-los menos atrativos para um público cada vez mais exigente. Isso também impacta negativamente a competitividade das empresas de eventos no cenário internacional.

A formação profissional e tecnológica no Brasil ainda encontra como um desafio, alinhar o conhecimento teórico, adquirido durante o processo de formação, com a prática, que só pode ser adquirido com o cotidiano e realidade de uma cozinha profissional. Essa afirmação fica evidente a partir do que Anjos et al escreve:

A necessidade de formação profissional de excelência torna-se, portanto, imprescindível e, para a área de alimentos, esses profissionais precisam obter uma formação, não apenas da prática da produção do alimento, mas também do amplo campo cultural e afetivo da arte da alimentação e do complexo processo de gestão envolvido nessa atividade de natureza híbrida que se configura tanto como produto como em serviço. (ANJOS ET AL, 2017, p.8).

Conforme pontuam Toledo e Bergamo (2011, p.82), sobre as mudanças sociais da alimentação, este “novo ambiente faz emergir nas organizações a necessidade de um profissional mais qualificado, mais flexível e multifuncional, indispensável para o sucesso e, talvez, para a própria sobrevivência das organizações contemporâneas”.

Em seu estudo intitulado “Pesquisa Setor/Segmento Alimentação Fora do Lar” do ano 2016, o SEBRAE traça um perfil dos atuais profissionais de alimentação fora do lar, e acaba por descrever que em sua maioria esses trabalhadores são pouco qualificados, com baixo nível de escolaridade, geralmente o ensino fundamental, e poucos possuem nível superior. O referido estudo ainda aponta a grande rotatividade no setor, e o empirismo muito presente entre os profissionais, principalmente aqueles que possuem mais tempo de serviço na área.

Com o advento dos programas televisivos e a venda de um glamour e status para as profissões de cozinheiro e chefe de cozinha, muitos jovens são atraídos para os cursos de formação, que não raramente funcionam em um ambiente totalmente controlado, em uma realidade que em muito difere do mercado de trabalho. De acordo com Silverston (1999, p. 20) a “mídia filtra e molda realidades cotidianas por meio de suas representações singulares e múltiplas, fornecendo critérios, referências para a condução da vida diária, para a produção e a manutenção do senso comum”.

Anjos et al (2017, p. 4) relatando em seu trabalho sobre as mudanças no cenário da alimentação diz que “A alimentação do século XXI está nas ruas, nos restaurantes e lanchonetes, nos hotéis, nos shoppings, enfim, num território social que tem contribuído significativamente para a geração de empregos e renda, abrindo portas para o profissional da área.” Por isso mesmo, as Instituições de Ensino Superior (IES) e escolas de formação técnica, tem como dever preparar verdadeiramente os profissionais pra atender as demandas de um mercado em expansão, globalizado, e em constante necessidade de inovação.

Um movimento muito significativo, e que vem ganhando notoriedade entre clientes e fornecedores é o de restauração, que é descrito por Krause (2013)

[...] pode ser conceituada como o segmento do setor da alimentação no qual se produz o alimento imediatamente servido ao cliente. O termo tem origem no vocabulo francês *restauration*, cujo significado remete a uma atividade que consiste em explorar comercialmente a confecção e a venda ao público de alimentos e bebidas sob a forma de refeições (KRAUSE, 2013, p. 203).

A restauração por tanto, é mais um fator agregador de valor ao mercado de serviços, onde existe segundo Anjos et al (2017) uma amalgama entre sabor-aroma-cor e *design*. E para atender a tamanha complexidade que os comensais buscam como experimentação do processo gastronômico, onde existe a mescla entre o novo e o antigo, o simples e o elaborado, o profissional necessita estar verdadeiramente capacitado. Este é mais um indício que a formação tem desafios importantes, e respostas que precisam ser dadas, para o mercado consumidor e para os alunos.

Ainda se falando em formação e as necessidades que essa mesma deve suprir, para

corresponder as expectativas do mercado consumidor, em uma sociedade altamente conectada com redes sociais, os profissionais se veem não somente obrigados a lidar com as demandas próprias de um negócio gastronômico, como gestão ou insumos, ou até mesmo elaboração de cardápios. Hoje uma grande tendência é produzir conteúdo midiático, seja através de cursos *on line*, eventos com intenção capacitar outros profissionais ou não, para empreender.

Esta tendência demonstra ainda mais a gama de possibilidades que um egresso dos cursos de formação superior em gastronomia tem em mãos, tendo em vista que está no escopo da formação técnica/superior a faculdade de treinar e capacitar pessoal, conforme designa o Ministério da Educação e Cultura, no catálogo nacional de cursos.

Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação. Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes. Diferencia e coordena técnicas culinárias. Planeja, controla e avalia custos. Coordena e gerencia pessoas de sua equipe. Valida a segurança alimentar. Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha. Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios. Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos. Identifica novas perspectivas do mercado alimentício. Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação. (CATÁLOGO NACIONAL, 2016, p. 152)

Com o início da pandemia de Covid-19, e vários outros fatores, o setor nacional de bares e restaurantes foi um dos que mais sofreu nos últimos anos. Desse modo, tanto estabelecimentos e empresários, assim como profissionais, ainda buscam uma maneira de se recuperar da grave crise do setor (SEBRAE, 2022). Ainda de acordo com a instituição, o mercado consumidor também se modificou, e os clientes estão muito mais cautelosos com relação ao consumo e ao valor que estão dispostos a gastar. Esse cenário, sem dúvidas lança sobre aqueles profissionais que já atuam na área, e sobre aqueles que ainda estão em formação, um peso muito grande. O de corresponder as expectativas dos clientes, com baixo custo, sem perda de qualidade.

Diversos autores e entidades estão hoje debruçados sobre esta problemática, na tentativa de auxiliar esses profissionais, trazendo informações colhidas através de pesquisas e estudos. É ainda matéria importante para as instituições de ensino, que enxergam a importância de preparar adequadamente esses profissionais para a realidade do mercado de trabalho. Neste sentido, o SEBRAE tem sido de grande importância para os profissionais e empresários, buscando prepará-los para o futuro do mercado de alimentos e bebidas. Em matérias veiculadas em seu *site* nos anos de 2022 e 2023, o SEBRAE elenca algumas das inovações e tendências que devem surgir. De acordo com a entidade, a valorização do regional, a tecnologia e a sustentabilidade são três

grandes tendências para o setor da gastronomia, e muitos estabelecimentos estão apostando alto neste quesito.

Nesta mesma linha de pensamento, e enxergando a necessidade cada dia mais constante de inovar e acompanhar as tendências, a ABRASEL desde o ano de 2021, já desenvolvia estudos sobre tendências e inovações para o mercado de bares e restaurantes. Na ocasião, a associação já mostrava que haveria um crescimento exponencial de estabelecimentos com foco em produção e entrega. Modalidade conhecida como *Ghost Restaurants*, onde não há um salão para clientes, e o estabelecimento foca exclusivamente em entregas à domicílio. Carnes veganas e autoatendimento também foram inclusos na lista pela associação, que também já destacava o uso de análise de dados para compreender o comportamento dos clientes, e assim criar estratégias de aumento da competitividade, através da tecnologia.

O uso da tecnologia tem sido cada dia mais discutido para o mercado da gastronomia. De acordo com o SEBRAE (2023), eventos internacionais como o *National Restaurant Association Show/2022 (NRA)*, realizado na cidade Chicago, Estados Unidos, se dedicou de maneira quase integral a discutir o uso da tecnologia e os impactos que estes gerariam na gastronomia. Este uso que vai desde equipamentos e utensílios de cozinha, cada vez mais tecnológicos e cheios de funções, até o atendimento ao cliente.

Ao percebermos que essas novas tendências mexem muito com questões de grande impacto social, como cultura, regionalidade e sustentabilidade, obrigatoriamente volta-se a discussão sobre como as instituições de ensino estão preparando seus estudantes, e se esses sentem-se verdadeiramente prontos para encarar um mercado de trabalho cada vez mais exigente.

Não raramente, os profissionais da gastronomia se veem em meio a uma confusão sobre sua função e abrangência de formação. Santos (2006) diz que em grande parte, estes profissionais são reduzidos a mera preparação e elaboração de alimentos, e não tem seu potencial totalmente explorado, e continua ao falar que essa característica se torna ainda mais evidente, quando se analisa o gastrônomo enquanto gestor ou consultor de negócios. São posições pouco exploradas. Hu (2010) ao falar sobre a formação que se dá aos profissionais atualmente, e para quais caminhos essa mesma se dirige, discorre da existência de um consenso de que a inovação é uma competência essencial para que um chefe e até mesmo os empreendimentos, venham a ter o sucesso que almejam.

Gimenes-Minasse (2018) ao abordar a formação tecnológica em gastronomia, destaca que :

Os cursos tecnológicos são direcionados às necessidades do mercado de trabalho e respeitam os parâmetros legais da Lei de Diretrizes e Bases da Educação no 9.394 publicada em 1996 (LDB 1996). Possuem duração menor em relação aos cursos de bacharelado, ênfase no caráter prático e são regidos pelo Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia (CNCST) [...] Gimenes-Minasse (2018, p.2)

Segundo Gimenes-Minasse (2018, p.19) existe ainda uma séria disputa no ambiente gastronômico entre os profissionais formados em cursos técnicos/superiores, e aqueles que foram treinados na prática, existem divergências sobre a formação em gastronomia no Brasil, muitas vezes ser insuficiente para preparar os profissionais para os desafios do mercado, que exige habilidades técnicas, criatividade e capacidade de lidar com situações imprevisíveis. Esta falta de interação dos profissionais egressos de cursos técnicos/superiores com o mercado de trabalho e sua realidade, tem sido inclusive uma preocupação constante de autores como Abreu (2013), Mitchell et al. (2013), que analisaram como que esses profissionais são capacitados para as exigências do setor gastronômico, e como que os currículos dos cursos são formatados.

O SEBRAE (2016) ao abordar o assunto, e falar sobre a grande quantidade de cursos de formação disponíveis, relata que em sua grande maioria, os egressos de cursos técnicos/superiores não possuem a experiência prática necessária para uma cozinha profissional, estão mais interessados no glamour da profissão do que no serviço prático. Ainda de acordo com o mesmo estudo realizado pelo SEBRAE em 2016, dos poucos profissionais que possuíam alguma formação, em sua grande maioria era de nível técnico, numa relação de instituições encabeçada pelo SENAC.

Neste sentido, Gimenes-Minasse vai dizer que:

A proximidade com o mercado de trabalho é importante não apenas para que o aluno aprenda a reagir diante dos desafios que serão encontrados em seu cotidiano laboral, mas também para ajustar suas expectativas em relação à realidade do exercício profissional, notadamente no que se refere aos padrões de remuneração e às atividades que serão realizadas.

(Gimenes-Minasse, 2018, p.6)

O fator experiência é um importante parâmetro que não deve de modo algum ser descartado. É a experiência que faz com que o conhecimento adquirido na formação, seja empregado corretamente. A soma destas duas atribuições, experiência e formação adequada,

possibilitam que o profissional possa ultrapassar as adversidades, e lhe dá a capacidade de prever variáveis, analisar situações, lidar com conflitos, julgar as melhores atitudes e identifica alternativas possíveis. Anjos et al (2017).

Partindo das observações que Anjos et al (2017), faz sobre os trabalhos de HU (2010), é possível se elaborar o quadro seguinte:

Quadro 1
competências da culinária inovadoras Anjos et al (2017)

CULTURA	Permite aos <i>chef's</i> adquirirem a capacidade de criar obras de vitalidade.
ESTÉTICA	Alimenta os sentidos e o pensamento das pessoas.
PRODUTO	Compromisso de criar produtos inovadores, de sabor original e harmonioso e novos ingredientes e receitas, com perspectivas de mercado.
GESTÃO	O desenvolvimento de processos inovadores, trabalhar com tendências atuais e futuras e com capacidade de gerenciar a informação.
CRIATIVIDADE	Capacidade de criar, apresentando o conhecimento da ciência da culinária com uma atitude positiva para o desenvolvimento de novas ideias e otimismo.
SERVIÇOS	Compreender a importância da prestação do serviço na contextualização do processo da produção ao atendimento, saber lidar com pessoas, suas fragilidades e complexidades.
TECNOLOGIA	As competências tecnológicas incluem o conhecimento dos princípios da ciência alimentar, química da cozinha, capacidade de utilizar a tecnologia para manter os alimentos frescos e uma atitude positiva em relação ao uso de novos equipamentos de cozinha.

Em comparação com o que Hu (2010) escreve sobre as competências inovadoras, que devem ser trabalhadas e desenvolvidas pelos sujeitos, e que uma Instituição de Ensino deve ofertar aos seus alunos, Schawn (2009), elenca 24 competências necessárias a um *chef* de cozinha, divididas em cinco categorias, que podemos ver no quadro a seguir:

QUADRO 2

Categorias de competência de um chefe de cozinha segundo Shawn (2009)

	Categorias de competências.	Descritivo
1	Técnica	Conhecer as normas de higiene e manipulação dos alimentos; conhecer todas as funções a serem desenvolvidas pelos funcionários e preparações culinárias da cozinha; saber técnicas culinárias e preparação dos alimentos; conhecer os diversos tipos de ingredientes e sazonalidade; identificar problemas no funcionamento da cozinha e procurar soluções; usar a criatividade na produção de novos pratos.
2	Administrativa	Saber a missão e os objetivos do restaurante; saber liderar; orientar e supervisionar os cozinheiros e auxiliares; coordenar, orientar e estabelecer critérios de funcionamento e operação em todos os setores da cozinha; planejar cardápio; controlar, orientar e disciplinar todos os procedimentos em relação ao manuseio de alimentos; solucionar problemas.
3	Gestão de pessoal	Estimular a equipe; respeitar a equipe; aceitar críticas; ser líder, educador e motivador; ser justo com a equipe; mediar conflitos.
4	Administração contábil-financeira	Saber apurar os custos das preparações.
5	Atendimento ao cliente	Conhecer o perfil dos clientes que frequentam o restaurante; respeitar o cliente.

Através destes dois quadros acima, e das observações feitas através das pesquisas de Gimenes-Minasse (2018); Werdini (2013) e Shawn (2009), fica evidente a necessidade de haver uma mescla entre aquilo que a instituição deve ofertar como conhecimento básico, a quem lhe busca, para que o egresso se dirija ao mercado de trabalho com a preparação mínima necessária, e um olhar mais assertivo sobre o próprio mercado de trabalho, e os desafios que irá enfrentar. E aquilo que deve surgir como interesse do próprio profissional, que através de sua vivência e

aquisição da experiência ao passar do tempo, precisará desenvolver e aprimorar como competência própria e inerente a profissão escolhida.

Os egressos de cursos de formação, muitas vezes acabam se desiludindo com o ramo gastronômico quando se deparam com a realidade de muitas cozinhas e empreendimentos, e, com salários, não raro abaixo da sua expectativa. Werdini (2013), faz um trabalho extremamente competente e necessário, ao comparar as expectativas de egressos e ingressantes em cursos de gastronomia do Estado de São Paulo. Ele identifica que enquanto a maior parte dos que estavam ingressando nos cursos, acreditavam que existe um mercado aberto para a recepção de formandos, apenas metade dos que estavam concluindo acreditavam no mesmo.

Para Domingues (2008) um dos fatores mais importantes da EPT em gastronomia, é que se garanta não somente os aspectos técnicos voltados a gestão ou elaboração e execução de receitas, mas que se desenvolva competências relacionadas a complexidade cultural e gastronômica que existe no Brasil, assim como uma abordagem humanizada das relações interpessoais.

Em seu trabalho, Gimenes-Minasse (2018) relata após uma longa e ampla pesquisa, que um dos fatores que dificultam a inserção dos egressos de cursos superiores em gastronomia no mercado de trabalho, é justamente o choque de realidade. Essas pessoas, além da frustração com a realidade dos baixos salários, necessitam disputar espaço com outros profissionais que não possuem formação técnica na área, mas que trabalham bem. Outro fator de destaque neste trabalho ao ouvir a opinião dos egressos, se dá ao fato de que com o aumento da oferta de cursos de gastronomia no país, possuir um diploma, na opinião deles, já não se faz um diferencial.

RESULTADOS

Como relatado no trabalho de Gimenes-Minasse (2018) há uma dicotomia entre aquilo que é ensinado nos cursos técnicos ou superiores dentro do país atualmente, com as necessidades do mercado com relação aos profissionais que irão atuar na área da gastronomia. Fica claro que existe uma grande necessidade de aproximação dos egressos com o mundo real do mercado de trabalho, onde ele irá lidar com as intempéries, os desafios, as longas jornadas de trabalho, muitas vezes com os baixos salários. Hegarty (2011) diz que a formação deve abordar de modo a habilitação dos profissionais para estarem em constante aprendizado, sempre disponíveis para

inovar e empreender. Deste modo, os cursos superiores tem a obrigação de preparar verdadeiramente profissionais para aquilo que irão encontrar ao exercer a sua profissão.

Miyazaki (2004) defende que a formação dada aos alunos pelas instituições, os ensine não somente a reproduzir receitas, mas que possam articular conhecimentos de maneira plural. Belcufine (2011) destaca que o profissional da gastronomia deve receber uma formação ampla, pois a própria profissão é ampla por natureza. E continua, ao falar que o ramo de alimentos e bebidas não se resume a preparação de alimentos, mas perpassa por diversos cargos como *Sommelier*, *bartender*, barista, gestor, *personal chef*, professor, entre outros.

Gimenes-Minasse (2018) relatando fatores que podem influenciar na inserção dos profissionais no mercado de trabalho, cita a falta de reconhecimento profissional, assim como uma discrepância entre as expectativas dos egressos com a realidade que se encontra no mercado em relação aos salários. Para estes profissionais recém-formados a diferença entre aquilo que se espera receber como compensação pelo serviço prestado, e aquilo que realmente é solicitado pelos empreendimentos em que trabalham dificultam muito a sobrevivência dentro do ramo da gastronomia. Ainda comentando o trabalho desta mesma altura, vê-se a necessidade de um trabalho com os profissionais para que não haja choque de realidades e de gerações.

Não raro segundo a autora, os egressos de cursos superiores sofrem alguns preconceitos pois não raramente são vistos como pouco humildes, intransigentes, com pouca capacidade de sociabilização, tendo ainda dificuldade com disciplina e em receber ordens de outros profissionais que não possuem formação técnica ou superior.

O mercado de gastronomia nacional, se torna a cada dia mais exigente, se modificando rapidamente. Isso exige que os profissionais tenham a capacidade de dar respostas rápidas ao próprio mercado e suas necessidades. Inovação, *glamour*, e flexibilidade, são palavras que necessariamente devem fazer parte do vocabulário e do perfil de quem deseja atuar no ramo de alimentos e bebidas. E na mesma sintonia, as instituições de ensino precisam estar prontas para auxiliar seus alunos, e fornecer as competências necessárias para que possam atuar no mercado de trabalho.

Um outro fator importante a se destacar, é que apesar das constantes mudanças dentro do cenário gastronômico nacional, e da evolução que hoje força profissionais que atuavam no empirismo a se especializar, não se pode deixar de lado a experiência adquirida durante anos dentro das cozinhas, nem mesmo menos prezar aqueles profissionais que não possuem um diploma. Esta pesquisa também pode deixar claro que muito do que é necessário para se atuar no ramo da restauração somente a experiência e o tempo de serviço podem ensinar.

Embora em sua grande maioria as instituições de ensino cumpram com aquilo que é

determinado pelo Ministério da educação na base nacional dos cursos, percebe-se a necessidade por parte das instituições de ensino, de ir mais a fundo na preparação dos seus alunos, no que diz respeito ao acréscimo de disciplinas que possa ajuda-los nas relações interpessoais, no desenvolvimento da liderança, na resolução de conflitos, na administração de empreendimentos gastronômicos, na aproximação de alunos com o mercado de trabalho.

É necessária uma adequação das instituições na EPT, para que este ensino contemple não só aspectos técnicos do setor gastronômico, como no âmbito das relações interpessoais, a fim de que os egressos de seus cursos, sejam melhor preparados para atender a essas demandas desse mercado.

Assim, apesar de não ser obrigatório para os parâmetros do Ministério da educação, estas instituições podem adotar o estágio obrigatório com carga horária extensa, como um modo mais assertivo de preparar os seus egressos para aquilo que eles irão enfrentar na realidade do cotidiano, além de acrescentar disciplinas voltadas para liderança, inteligência emocional e resolução de conflitos. Investindo na preparação desses futuros profissionais, e focando no diferencial de egressos que entregarão ao mercado de trabalho, essas instituições podem se tornar referência em formação.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através da pesquisa realizada neste trabalho, foi possível perceber que existem lacunas no processo formativo dos profissionais de gastronomia em âmbito nacional, tendo em vista a constante atualização do mercado, repleto de tendências e inovações. As observações feitas por outros autores, que serviram como base para esse trabalho, se mostram relevantes por fazer uma abordagem ampla, onde se considera tanto as impressões dos alunos, coordenadores de curso e empresários do ramo, fazendo desse modo um tripé de apoio para as informações colhidas.

Durante a produção dessa pesquisa, tornou-se necessário contextualizar o tema, como meio de facilitar ao leitor o entendimento da complexidade abordada, uma vez que o ramo de alimentos e bebidas envolve atividades humanas, trabalha com a subjetividade e expectativa dos consumidores, mas traz resultados que devem ser medidos em números.

Embora as informações dos diversos artigos utilizados nesta pesquisa tenham sido abordadas de maneira resumida, o que aqui está contido se mostra suficiente para responder a questão principal de investigação: a formação que as instituições de Educação Profissional e Tecnológica ofertam a seus alunos, é compatível com a realidade do mercado gastronômico?

Desse modo, é possível se chegar a conclusão de que, embora os atuais cursos de formação técnica e profissional forneçam uma boa base de conhecimento para seus egressos, modificações são necessárias para que melhor se adequem a realidade do mercado, e busquem desenvolver em seus estudantes atribuições e competências técnicas e humanas, que ainda não são contempladas nas atuais grades de formação.

BIBLIOGRAFIA

ANJOS, F; A.; cabral, S. R.; HOSTINS, R. C. L. O Cenário da Formação (...). Revista Hospitalidade. São Paulo, volume 14, n.01, p. 1-21, agosto de 2017.

Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – ABRASEL Dark kitchen - cinco novas tendências para bares e restaurantes. 2021. Disponível em: <https://abrasel.com.br/revista/mercado-e-tendencias/dark-kitchen-cinco-novas-tendencias-para-bares-e-restaurantes/>

Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – ABRASEL. Bares e restaurantes começam a recontratar, mas falta de mão de obra qualificada já é sentida. 2021. Disponível em: <https://abrasel.com.br/noticias/noticias/bares-e-restaurantes-comecam-a-recontratar-mas-falta-de-mao-de-obra-qualificada-ja-e-sentida/>

Associação Brasileira de Empresas de Eventos - ABEOC. O Mercado de Eventos no Brasil. 2019. Disponível em: <https://www.abeoc.org.br/estudos/setor-de-eventos/>. Acesso em 11/09/2023.

ATALA, A. & DÓRIA, C. A. (2008) Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos. São Paulo: Senac

BELCULFINE, M. N. (2011) *Tecnologia em Gastronomia: um estudo exploratório dos cursos segundo seus atores*. Programa de Pós-Graduação (Mestrado) em Hospitalidade. Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo. 110p.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. 3a.ed. São Paulo: Global, 2004.

DELCHIARO, Bruna Nieble. Comensalidade através dos tempos, contribuições às Ciências Sociais. 2010. Disponível em www.eumed.net/rev/ccss/07/bdn.htm. Acesso em 11/09/2023

FLANDRIN, Jean Louis (org.) e MONTANARI, Massimo.(org.); tradução de Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeira - São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

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

HEGARTY, J. (2011) Achieving excellence by means of critical reflection and cultural imagination in culinary arts and gastronomy education. *Journal of Culinary Science and Technology*, 9(2), 55-65.

KRAUSE, R. W. (2001) Educação superior em Gastronomia no Brasil: da necessidade ao projeto pedagógico do curso da Univali, Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria), Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 131p

MARTINS, R. (2018). Qualificação profissional em gastronomia: desafios e oportunidades. São Paulo: Editora Gastronômica.

Miyazaki, M. (2006) Ensinando e aprendendo Gastronomia: percursos de formação de professores. Programa de Pós-Graduação (Mestrado) em Educação. Universidade Metodista de Piracicaba, Piracicaba, 115p.

MONTANARI, Massimo. Comida como Cultura. São Paulo: Editora Senac São. Paulo, 2008.

PACHECO, E. (2010) Os institutos federais: uma revolução na educação profissional e tecnológica. Brasília: IFRN

RICHARDS, G. (2002) Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? In: Hjalager, A.-M.; Richards, G. (org). *Tourism and gastronomy*. New York: Routledge, p.3-20.

RUBIM, R. & REJOWSKI, M. (2013) O ensino superior da Gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral da formação (2010-2012). *Revista Turismo Visão e Ação*, 5(2),166-184.

SANTOS, A. (2006) A formação empreendedora em gastronomia: desafios para futuros gestores. Programa de Pós-Graduação (Mestrado) Profissional em Administração. Universidade Metodista de Piracicaba, Piracicaba, 86p.

SCHWAN, T. (2009) As competências do chef de cozinha. Programa de Pós-Graduação (Mestrado) em Hospitalidade. Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo. 97p.

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE. Estudo Setorial de Turismo: Gastronomia. 2020. Disponível em:
<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/estudo-setorial-de-turismo-gastronomia,c3b61e5db0806710VgnVCM1000004c00210aRCRD>. Acesso em 11/09/2023.

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE. Gastronomia com tecnologia e inovação, novas tendências em serviços. 2023. Disponível em:
<https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/gastronomia-com-tecnologia-e-inovacao-novas-tendencias-em-servicos,f47053b037056810VgnVCM1000001b00320aRCRD>. Acesso em 20/11/2023

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE. Tendências Gastronômicas: saiba o que pode marcar o mercado. 2022. Disponível em:

<https://digital.sebraers.com.br/blog/inovacao/tendencias-gastronomicas-saiba-o-que-pode-marcas-o-mercado/>. Acesso em 20/11/2023

SILVA, A. (2019). Desafios da formação em gastronomia no Brasil. *Revista de Gastronomia*, 15(2), 45-59.

TOLEDO, R. F. M. & BERGAMO, M. (2011). O currículo gastronômico: um universo a ser explorado. Tomimatsu, C. E.; Furtado, S. M. (orgs). *Formação em Gastronomia*. Boccato: São Paulo, p.72-86.

TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. Três enfoques na pesquisa em ciências sociais: o positivismo, a fenomenologia e o marxismo. In: _____. *Introdução à pesquisa em ciências sociais*. São Paulo: Atlas, 1987. p. 31-79.

WERDINI, M. (2013) *Formação superior em Gastronomia na cidade de São Paulo: expectativa e satisfação de alunos de uma instituição privada*. Programa de Pós-Graduação (Mestrado) em Hospitalidade. Universidade Anhembi-Morumbi, São Paulo. 113p.