

A PERCEPÇÃO DO PROFISSIONAL DE GASTRONOMIA SOBRE A FORMAÇÃO ACADÊMICA E SUA INFLUÊNCIA NA REMUNERAÇÃO

Fernanda Muzzi Drummond¹ (SENAC-BH); Marcela Moreira Vale Anastácio¹ (SENAC-BH); Tomás Pereira de Souza Coelho Ferreira¹ (SENAC-BH); Me. Kleinia Anjos Vianna² (SENAC-BH)

¹ Estudante de Tecnologia em Gastronomia - Faculdade Senac Belo Horizonte, ² Professora do Curso Tecnologia em Gastronomia, Faculdade Senac Belo Horizonte.

INTRODUÇÃO

A gastronomia no Brasil, segundo a Abrasel (2019), vem se consolidando como uma importante área de desenvolvimento econômico, cultural e turístico. E para Minas (2019), uma das dificuldades enfrentadas no mercado gastronômico é a falta de profissionais que possuem formação acadêmica, isso ocorre porque a carreira de gastrólogo é considerada recente, de acordo com o Ministério da Educação e da Cultura (MEC), a primeira escola brasileira de gastronomia foi registrada em 2000.

De acordo com Andrade 2018, apesar da grande visibilidade da profissão, um dos maiores desafios enfrentados pelos formandos em gastronomia é a valorização de seu diploma no mercado de trabalho. O que se observa nas expectativas geradas pelos cursos é a ideia de status e grande valorização da profissão de chefe de cozinha. Para Suaudeau (2007), o importante é conseguir aliar o conhecimento com a postura que se espera de um aprendiz. Muitos candidatos a cozinheiros saídos das faculdades não aceitam ser mandados e têm dificuldade de se enquadrar no esquema de obediência próprio de uma cozinha. A formação acadêmica promove a devida consideração, valorização e melhorias a profissão e aos profissionais da gastronomia?

O objetivo desse trabalho é entender a importância da formação acadêmica, avaliar como o curso superior em gastronomia contribui para melhores profissionais atuantes no mercado de trabalho. E compreender como a formação e o conhecimento dos gastrônomos podem influenciar na remuneração da categoria.

Torna-se, portanto, indispensável rever as leis que regulamentam a profissão, com cumprimento de cargas horárias, rotinas menos estressantes, remuneração justa, que os perfis profissionais propostos pelas instituições de ensino estejam alinhados com a necessidade do mercado, pois o segmento requer uma atuação que permeie desde a área da produção até a gestão, seja ela em uma cozinha ou em um empreendimento.

METODOLOGIA

A abordagem utilizada no trabalho é a quantitativa que de acordo com Lakatos e Marconi (1996), transformam as opiniões em números para serem analisados, o que requer o uso de ferramentas estatísticas. O objetivo é fazer com que as informações cheguem ao pesquisador com a maior clareza. Para obter o resultado esperado, a ferramenta de coleta de dados utilizada foi a aplicação de questionário e o método de escala de Likert, que trata de uma escala de verificação, que através de um conjunto de afirmações, os respondentes emitirão seu grau de concordância. Esse questionário foi aplicado para setenta e três profissionais envolvidos a gastronomia. A representação de dados gera gráficos, cuja os resultados são analisados e transformados em números.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

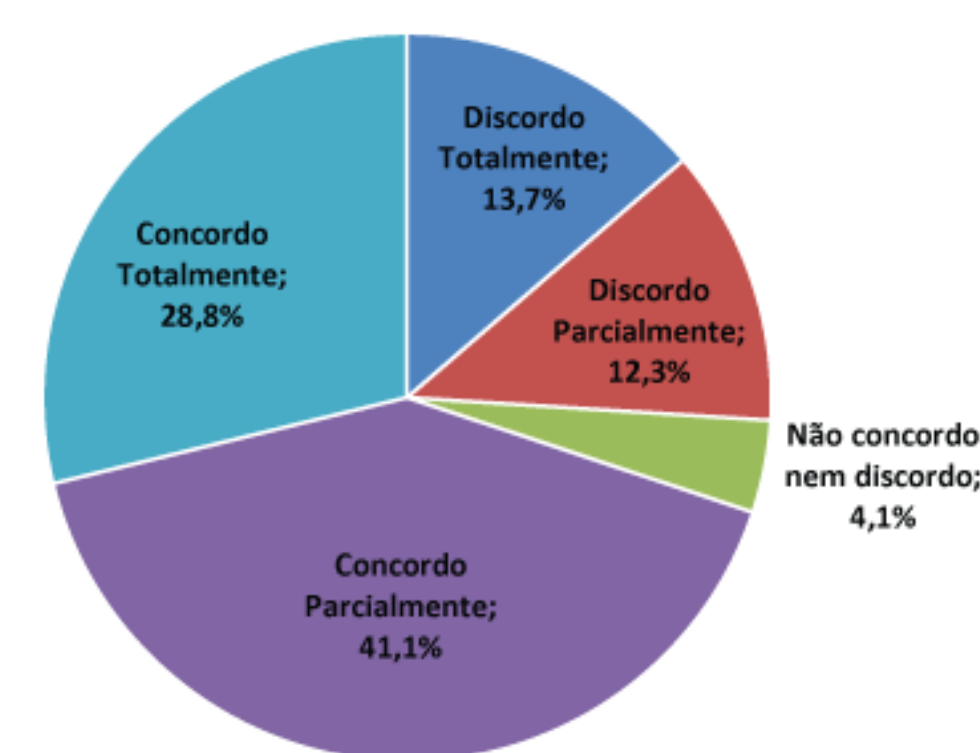
O formulário, respondido por 73 participantes, inicia distinguindo quem são os formandos/formados em gastronomia, sendo no total 76,7% dos participantes. Caso o participante é formando/formado, direciona-se à outra pergunta que identifica aqueles que têm uma segunda formação, que no caso são 42,9%, sendo arquitetos, advogados, entre outros.

Considerando-se as áreas de atuação na gastronomia os participantes atuam em cargos diversos e as respostas foram bem distribuídas, com destaque de 16,4% cozinheiros(as), 8,2% professores, 9,6% empresários(as), e 27,4% não atua. A maioria possui renda mensal de até 6 salários mínimos. 58,9% complementam a renda com outro tipo de atividade (como *freelancer*, segundo emprego, *Personal Chef*, etc). 74% não está satisfeito com a renda atual.

A última parte do formulário é composto por três sentenças em que o participante deve avaliar sua conformidade em relação à cada uma de acordo com a escala de Likert.

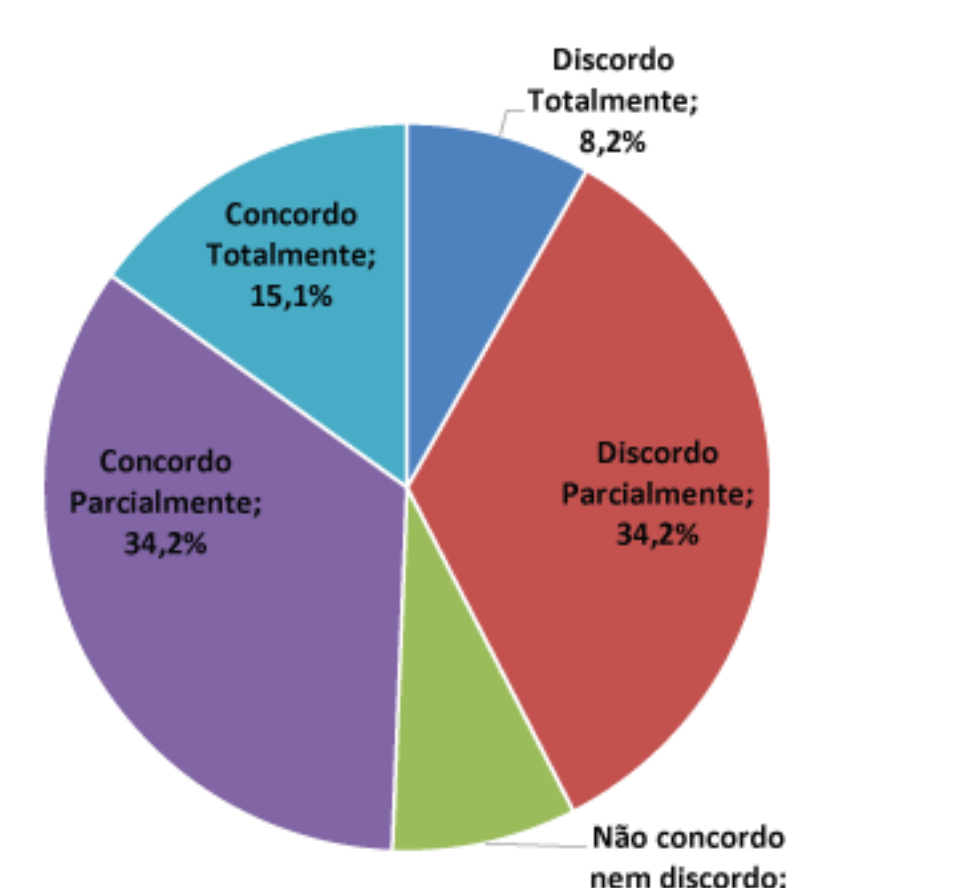
A graduação em Gastronomia influencia na renda do atuante na área.

73 respostas.



A graduação em Gastronomia é decisiva para o sucesso de quem trabalha na área.

73 respostas.



A média da remuneração da equipe de cozinha (cozinheiros, estagiários, auxiliares, chefs, sous-chefs, etc) é justa.

73 respostas.

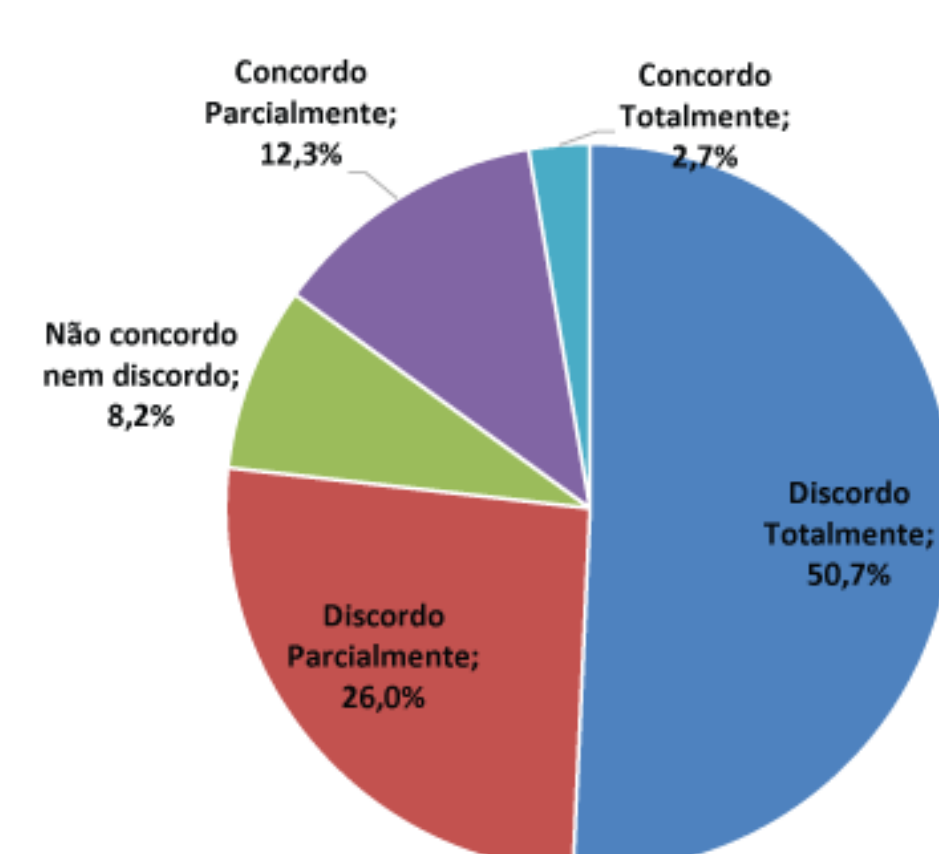


Figura 1: Resultados das pesquisas de opinião.
Fonte: Elaborado pelos autores.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Analisando as respostas do questionário é possível concluir que a maioria dos atuantes em gastronomia necessitam complementar sua renda com outros tipos de serviço. É consentimento da maioria dos participantes de que a remuneração da equipe de cozinha não é satisfatória, sendo necessário que estes procurem outras formas de complementarem a renda mensal.

É perceptível uma conformidade sobre a importância da formação superior no impacto da renda dos gastrólogos, pois a graduação garante a capacitação destes profissionais nas diversas áreas da gastronomia, tanto na prática de cozinha quanto no gerenciamento comercial. Entretanto, através da pesquisa não foi possível definir um acordo sobre a influência da graduação em relação ao sucesso do gastrólogo, sendo verossímil este resultado, visto que existem profissionais bem sucedidos com formação superior ou não.

Conclui-se então que a graduação em gastronomia contribui para melhores profissionais atuantes no mercado, porém a profissão ainda não é valorizada por este. Sendo necessário, portanto, uma melhor organização dos profissionais para exigir melhores salários e condições de trabalho.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, Lorena; CARVALHO, Nayara; BARBOSA, Nilda Stella. **Desafios do mercado de trabalho para os gastrônomos e a regulamentação profissional**. Universidade Federal da Bahia. 2018.

BRASIL. Ministério da Educação. **Sistema E-MEC**. 2015. Disponível em: <<http://www.mec.gov.br>>. Acesso em: set. 2020.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia científica**. 5 ed. 4 reimp. São Paulo: Atlas, 1996.

ABRSEL, Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. **O crescimento do mercado gastronômico**. 2019. Disponível em: <https://saboresdacidade.com/o-crescimento-do-mercado-gastronomico>. Acesso em: out. de 2020.

MINASSE, Maria Henriqueta. **A formação superior em gastronomia e a realidade do mercado de trabalho no estado de São Paulo: Percepções de coordenadores e empregadores**. Revista turismo - Edição: jan./abr. 2019.

SUAUDEAU, Laurent. **Cartas a um jovem chef: Caminhos no mundo da cozinha**. Editora: Campus, 5ª edição, 2007