

O PERFIL DO PROFISSIONAL DA GASTRONOMIA BASEADO NO CHA: CONHECIMENTOS, HABILIDADES E ATITUDES ESPERADOS PELO MERCADO

Roberta Inácio Dias Carvalho¹ (SENAC); Kleinia Anjos Vianna² (SENAC)

¹ Estudante do Curso Superior Tecnologia em Gastronomia - Faculdade Senac Minas (Unidade BH) ² Professor do Curso Superior Tecnologia em Gastronomia- Faculdade Senac Minas (Unidade BH)
Email: robertainaciocd@gmail.com; kleiniaanjos@gmail.com

INTRODUÇÃO

O mercado de trabalho na área da gastronomia vem exigindo dos profissionais um maior aperfeiçoamento e uma maior qualificação. Estudos sobre o tema mostram a importância em se identificar as competências fundamentais do perfil profissional da gastronomia.

Schaw e Paula (2010) verificaram 24 competências fundamentais para o *chef* de cozinha, enquanto França (2011), detectou 11, voltando-se para as competências empreendedoras de inovação. Para Paranhos (2019) é necessário que “o indivíduo desenvolva uma série de habilidades pessoais que o capacitem a inovar, constantemente”. Hu (2010), por sua vez, dividiu as competências do *chef* de cozinha, sete dimensões, compreendendo tanto habilidades técnicas quanto comportamentais.

Nesse sentido, o profissional da gastronomia precisa ter um perfil dinâmico, que atenda às demandas do mercado de forma eficiente e estratégica. Este estudo busca identificar o perfil do profissional da gastronomia baseado nas competências, destacando as *Hard Skills*, habilidades técnicas, e as *Soft Skills*, habilidades comportamentais, a partir de requisitos do mercado local e a própria percepção daqueles que nele atuam, comparando com as diretrizes do MEC e da CBO.

METODOLOGIA

Quanto aos fins, a metodologia, segundo Vergara (2011), apresenta-se como exploratória e descritiva, buscando investigar o perfil dos profissionais da gastronomia atuantes no mercado e descrever as características desses.

Quanto aos meios, segundo Vergara (2011), é uma pesquisa bibliográfica e de campo. Primeiramente, determinou-se, através da revisão bibliográfica, o perfil dos profissionais.

Em seguida, desenvolveu-se como instrumento de pesquisa um questionário online, com questões fechadas, sendo esse disponibilizado a profissionais da área, desde estudantes à chefs de cozinha, sem limitação da área geográfica, seguido pela análise de dados.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Tabela 1: Habilidades elencadas nos estudos

AUTOR	HARD SKILLS	SOFT SKILLS
SCHAW E PAULA (2010)	Boas Práticas de Fabricação; Técnicas de preparo e conservação de alimentos; Fichas Técnicas e cardápios; Hierarquia e Brigada de cozinha;	Criatividade; Boa relação entre funcionários; Humildade; Respeito; Motivação; Iniciativa; Resolução de Problemas; Liderança; Gestão de pessoas e processos.
FRANÇA (2011)	Harmonização; Técnicas de cozinha molecular; Equipamentos.	Habilidade de Inovação; Criatividade; Iniciativa; Autoaprendizagem; Identidade.
MEC (2016) E CBO	Boas Práticas de Fabricação; Técnicas culinárias; Hierarquia e Brigada de cozinha; Planejamento estrutural.	Criatividade; Gestão de pessoas e processos; Iniciativa; Resolução de Problemas; Liderança.
QUESTIONÁRIO QUESTÕES 08-15		Criatividade (67%); Persuasão (71,6%); Gestão de tempo (73,9%); Atitude mental positiva (52,3%); Inteligência Emocional (77,3%); Resiliência (80,7%); Ética profissional (100%); Aprendizagem contínua (94,5%).
HABILIDADES INDIRETAS		
QUESTIONÁRIO QUESTÃO 17	Técnicas (72,7%)	Trabalho em equipe (78,4%); Ética profissional (69,3%); Comunicação (67%); Responsabilidade (67%); Proatividade (58%); Resolução de problemas (46,6%); Inovação (38,6%); Liderança (37,5%); Flexibilidade (35,2%); Pensamento Crítico (29,5%); Resiliência (26,10%); Positividade (19,3%).
HABILIDADES DIRETAS		
DIMENSÕES	Produto (84,1%); Criatividade (78,4%); Gestão (71,6%); Cultura (68,2%); Serviço (64,8%); Estética (33%); Tecnologia (22,7%).	
QUESTÃO 16		

Fonte: Elaborada pelas autoras (2020).

Com um total de 88 respondentes, o gráfico 1 apresenta as respostas para as habilidades indiretas apresentadas no questionário e o gráfico 2 e 3 as dimensões e habilidades, respectivamente, consideradas mais importantes para o profissional da gastronomia. A tabela 01 sintetiza as habilidades elencadas nos estudos.

Observa-se que as habilidades técnicas foram as segundas mais consideradas, o que pode refletir esse perfil operacional e prático da gastronomia. Em contrapartida, a criatividade mostrou-se como uma habilidade essencial, bem como nos estudos apresentados. Mas há uma divergência de conceitos. Destaca-se, por exemplo, a resiliência.

Quando abordada de forma indireta, 71 dos participantes mostraram-se resilientes, já na forma direta, obteve-se apenas 23 votos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo permitiu iniciar a construção de um perfil baseado nas experiências dos participantes. Apesar das técnicas serem apontadas, indo de encontro ao perfil prático apresentado pelo MEC e CBO, habilidades comportamentais como trabalho em equipe e criatividade também são consideradas no desempenho do profissional. A continuidade dos estudos, alinhando conceitos de gestão de pessoas e processos às *skills* elencadas, surge como forma de aprofundar o conhecimento desses campos na gastronomia, e direcionar de forma efetiva os profissionais para o mercado.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Educação (MEC). **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**. Brasília, DF: MEC, 2016. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/catalogo-nacional-dos-cursos-superiores-de-tecnologia>>. Acesso em: 03 jun 2020.

BRASIL. Ministério do Trabalho. **Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)**. Brasília, DF: TEM, 2020. Disponível em: <<http://www.mteco.gov.br/cbosite/pages/pesquisas/BuscaPorTitulo.jsf>>. Acesso em 03 jun 2020.

FRANÇA, Íris Ferreira de. **Competências empreendedoras de inovação em serviços de gastronomia: um estudo multicase em restaurantes com chefs de cozinha contemporânea em Pernambuco**. Dissertação (Mestrado em Administração). Universidade Federal de Pernambuco. Recife, 2011. Disponível em: <<https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/1252>>. Acesso em 15 jun 2020.

HU, Meng-Lei. **Discovering culinary competency: An innovative approach**. Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education, Taiwan, v. 9, n. 1, 2010. Disponível em: <<http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.602.2489&rep=rep1&type=pdf>>. Acesso em: 02 jul 2020.

PARANHOS, William Roslindo. **A importância do desenvolvimento de competências individuais para o profissional de gastronomia – subsídios para empreender**. Revista Brasileira de Gastronomia, Florianópolis, v. 2, n. 2, p. 37-48, jul./dez. 2019. Disponível em: <<http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/57>>. Acesso em: 18 mai 2020.

SCHWAN, T. P.; PAULA, N. M de. **Novas Profissões Novos Desafios: Estudo das Competências do Chef de Cozinha**. XXXIV Encontro da ANPAD. Rio de Janeiro, 2010. Disponível em: <<http://www.anpad.org.br/admin/pdf/gpr1602.pdf>>. Acesso em 15 jun 2020.

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e Relatórios de Pesquisa em Administração**. 13ª ed. São Paulo: Atlas, 2011.