

A formação acadêmica em gastronomia e o mercado de trabalho: O profissional recém-formado

LUIZ CEZAR COELHO SOUTO DE ARAUJO * [luizc_araujo@hotmail.com]

RICARDO DE GIL TORRES ** [rgtorres@gmail.br]

Palavras-chave | Mão-de-Obra, Gastronomia, Restaurante, Qualificação Profissional, Recém-formado, *Buffet*.

Objetivos | Verificar a necessidade da formação profissional em Gastronomia e analisar o perfil do profissional recém-formado e sua aceitação em estabelecimentos comerciais na cidade de São Paulo, além de comparar esse profissional com outro sem formação acadêmica.

Metodologia | O presente artigo foi desenvolvido em duas etapas: a primeira etapa, empírica, através de oito entrevistas semiestruturadas e pesquisa de campo com proprietários e *chefs* de cozinha de restaurantes comerciais e buffets na cidade de São Paulo. Nesta etapa foram analisados os requisitos que um profissional de Gastronomia deve apresentar para ingressar no mercado de trabalho. Além disso foi considerada a preferência pessoal por profissionais experientes com ou sem formação acadêmica, por profissionais recém-formados ou por pessoas ainda não capacitadas para o trabalho em questão.

Os profissionais entrevistados foram selecionados a partir de guias e revistas turísticas de grande circulação na cidade de São Paulo. Para buscar uma maior abrangência e maior relevância para o estudo, estabelecimentos de diferentes tipologias, de acordo com a classificação de Müller e Woods (1994) foram escolhidos.

A segunda etapa da pesquisa foi feita a partir de uma análise qualitativa com quatro profissionais contratados ainda recém-formados em um *buffet* na cidade de São Paulo. Nesta etapa foram avaliados a aceitação à equipe, a qualidade técnica da mão-de-obra em comparação ao profissional sem formação acadêmica e o comprometimento e desenvolvimento profissional.

Um dos *buffets* visitados foi o escolhido para a segunda etapa da pesquisa, por apresentar um *turnover*, deste tipo específico de funcionário, consideravelmente maior em relação aos restaurantes analisados. Foi selecionado também por apresentar um número maior de profissionais com formação acadêmica em seu quadro de funcionários, em relação aos outros *buffets* pesquisados.

Principais resultados e contributos | As entrevistas realizadas nos restaurantes comerciais apresentaram um resultado bastante diferente daquelas realizadas nos *buffets*. Os *chefs* de restaurantes têm uma ligeira preferência por profissionais recém-formados ainda sem muita experiência profissional, mas que tenham estagiado em bons restaurantes e tenham completado a faculdade no tempo regular, ou seja, dois anos.

* **Mestrando em Hospitalidade** pela Universidade Anhembi Morumbi, **Professor** da Universidade Anhembi Morumbi.

** **Doutorado em Administração de Empresas** pela Fundação Getúlio Vargas, **Professor** do Programa de Mestrado da Universidade Anhembi Morumbi.

Essa preferência se deve ao fato da possibilidade de treinamento dentro do restaurante, pelo próprio *chef* ou pelo restante da equipe, porém utilizando-se da linguagem técnica que o profissional já obteve no ensino acadêmico. Os *chefs* relatam que atualmente não têm tempo suficiente disponível para treinar uma pessoa ainda não capacitada e que não tenha passado por restaurantes ou pelo ensino técnico. A universidade faz com que o profissional já inicie o trabalho com o domínio tanto da linguagem, quanto da técnica em si e o *chef* só precisa moldá-lo de acordo com as regras do seu restaurante.

Muitos relataram que o profissional sem formação acadêmica também é bem visto, mas não consegue alcançar bons postos de trabalho. Ao mesmo tempo que um profissional com formação possui alguns vícios de trabalhos anteriores que dificilmente são ultrapassados, o que, muitas vezes atrapalha o andamento do trabalho no dia-a-dia.

Os resultados obtidos com os *chefs* de *buffets* foram sensivelmente diferentes. Estes preferem profissionais sem formação acadêmica com experiência prévia ou pessoas ainda sem experiência no trabalho de cozinha. A justificativa unânime se dá pelo fato do trabalho em *buffet* ser bastante diferente do dia-a-dia da universidade e da difícil adaptação desse tipo de profissionais neste ramo, principalmente pela pouca disponibilidade e vontade destes em trabalhar aos finais de semana e em horários alternativos, por exemplo, durante a madrugada.

É importante realçar que alguns desses *chefs* disseram ter como parte da sua equipe, pelo menos um profissional com nível superior em Gastronomia, pois este auxilia nas funções administrativas e gerenciais, atuando pouco na área operacional. A segunda etapa da pesquisa foi feita em um *buffet* por este, em particular, apresentar em sua equipe, quatro profissionais recém-formados contratados entre dois meses e três anos.

O *buffet* analisado possui seis anos de existência e conta com uma brigada de cozinha de 14 pessoas, sendo que oito dos funcionários estão na empresa desde o início, todos sem formação acadêmica. Dos restantes funcionários, dois são pessoas sem experiência na área, contratados para funções mais simples, os outros quatro têm formação acadêmica, um deles com três anos na empresa e os outros com menos de um ano.

Todos os profissionais com formação acadêmica analisados relatam dificuldades de relacionamento, porém demonstram um nível de conhecimento teórico e prático maior do que os profissionais sem a formação, mesmo apresentando um tempo menor de experiência.

Nesta etapa foi possível observar *in loco* a dificuldade de entrosamento interpessoal na equipe, inclusive entre os profissionais com nível de formação superior. A qualidade da mão-de-obra desses profissionais foi avaliada pelo *chef* como superior àquela do profissional sem formação acadêmica e, por isso, a escolha do primeiro, além da facilidade de treinamento deste profissional. Porém existe um compromisso diferenciado por parte destes funcionários em relação aos que não possuem formação. O *chef* ainda aponta que em um período de três anos, houve nove contratações de funcionários recém-formados, porém somente um deles permaneceu na equipe por mais de um ano. Todos os outros foram afastados ou pediram afastamento em menos de três meses, por não se adequarem ao regime de trabalho.

Limitações | A pesquisa foi realizada por amostragem em restaurantes e buffets na cidade de São Paulo com *chefs* de cozinha e proprietários desses estabelecimentos. Os resultados e conclusões são limitados a esses tipos de estabelecimentos, não podendo ser generalizados para todo o universo de estabelecimentos pelo fato de ser um estudo exploratório.

Conclusões | O mercado de trabalho apresenta grande aceitação do profissional recém-formado em Gastronomia, porém exige compromisso e um bom nível técnico por parte deste.

Existe ainda certo preconceito dentro de algumas equipes de cozinha em relação a este tipo de profissionais, pois representa uma ameaça à equipe e também, normalmente se envolve em questões administrativas, resultando em melhores remunerações em relação ao profissional sem formação acadêmica, mesmo com menor tempo de experiência profissional.

O profissional com nível superior em Gastronomia apresenta certa resistência em alguns setores do mercado. Este artigo analisou dois segmentos e, num deles, houve depoimentos desfavoráveis em relação a este tipo de profissionais. Porém a formação acadêmica resulta, na maior parte dos casos, em melhores salários e postos de trabalho alcançados com mais facilidade e rapidez em comparação ao profissional sem formação.