

Elisa Sell Cardozo

**PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM NA COZINHA:
DE QUANTAS CICATRIZES SE FAZ UM COZINHEIRO?**

Trabalho de Conclusão de Licenciatura
do Curso de Ciências Sociais, do
Centro de Filosofia e Ciências
Humanas da Universidade Federal de
Santa Catarina.

Orientador: Prof. Amurabi Oliveira

FLORIANÓPOLIS
2018

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor, através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

Cardozo, Elisa Sell

Processo de ensino e aprendizagem na cozinha : de quantas cicatrizes se faz um cozinheiro / Elisa Sell Cardozo ; orientador, Amurabi Oliveira, 2018.

68 p.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Graduação em Ciências Sociais, Florianópolis, 2018.

Inclui referências.

1. Ciências Sociais. 2. Sociologia da educação. 3. Sociologia das profissões. 4. Cozinha. 5. Gastronomia. I. Oliveira, Amurabi. II. Universidade Federal de Santa Catarina. Graduação em Ciências Sociais. III. Título.

Elisa Sell Cardozo

**PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM NA COZINHA:
DE QUANTAS CICATRIZES SE FAZ UM COZINHEIRO?**

Este Trabalho de Conclusão de Licenciatura foi julgado adequado para obtenção do Título de Licenciada em Ciências Sociais, e aprovado em sua forma final.

Florianópolis, 11 de maio de 2018.

Prof. Tiago Daher Padovezi Borges, Dr.
Coordenador do Curso

Banca Examinadora:

Prof. Amurabi Oliveira, Dr.
Orientador
Universidade Federal de Santa Catarina

Prof. Antônio Alberto Brunetta, Dr.
Universidade Federal de Santa Catarina

Débora Previatti, Msc.

AGRADECIMENTOS

Um agradecimento sincero e emocionado a todas e todos que fizeram parte da minha trajetória na construção deste trabalho.

Ao meu orientador Amurabi, que não desistiu de mim enquanto aluna mesmo quando eu achei que não fosse possível terminar este trabalho, que acolheu pacientemente todos os meus milhares de ideias diferentes para desenvolver esta pesquisa, e que foi presente e forneceu todo o apoio necessário de diversas formas.

Ao meu companheiro Pedro, que além de noivo é colega na cozinha e nas Ciências Sociais, o que muito me ajudou através de nossos debates e leituras incansáveis das mesmas linhas.

À minha vó Odília, por ter sempre sido minha inspiração feminina que me ensinou a amar a cozinha e a persistir nos meus objetivos, que tanto investiu de si na minha educação.

À minha mãe Joyce, que foi fonte inesgotável de abraços e força, quando a exaustão da cozinha não me deixava ler nem sequer um artigo.

Ao meu pai Cloves, por insistir na ideia de que é mais importante ser do que ter.

À minha irmã Larissa, por achar que no fim eu sempre dou conta.

Aos colegas de profissão entrevistados, que se dispuseram a embarcar nestes questionamentos aqui postos junto comigo, mesmo com seu cotidiano atribulado.

A todas as cozinheiras e cozinheiros do mundo que tem um dos trabalhos mais desgastantes e menos reconhecidos, mas que apesar das cicatrizes que a cozinha deixa, se preocupam carinhosa e profissionalmente com todos os detalhes para poder proporcionar aos outros um momento único que significa muito, mas muito mais que uma refeição.

Aos brilhantes chefs que tive que me fizeram aprender a desaprender e querer sempre mais.

Aos poucos e inesquecíveis mestres e mestras que tive na graduação em Ciências Sociais na UFSC que me fizeram acreditar que este curso não ensina só teoria, nos ensina a ser no mundo.

RESUMO

O presente artigo apoiou-se na revisão de teorias sobre sociologia das profissões e brevemente na sociologia da educação para fazer uma análise sobre as trajetórias de formação de cozinheiros dentro do campo gastronômico. Buscou-se uma análise dos dados obtidos através de entrevistas a cozinheiros profissionais e da pesquisa bibliográfica, que brevemente explanasse o cenário gastronômico e que evidenciasse as trajetórias formativas dos profissionais da área, tendo como objetivo, através de uma investigação teórico-empírica, analisar como se dão os processos de ensino e aprendizagem na profissão de cozinheiro e as trajetórias educacionais dos discentes, buscando evidenciar o que suas próprias narrativas contam sobre a realidade do campo de atuação.

Palavras-chave: Sociologia da educação. Sociologia das profissões. Cozinha. Gastronomia. Campo. Habitus.

ABSTRACT

This article is based on revision of theories on sociology of professions and briefly on sociology of education to make an analysis on the paths of cooks in training within the gastronomic field. It was pursued to make an analysis of data obtained by means of interviews with professional cooks and bibliographic research, that would briefly explain the gastronomic scenario that would show up the formation path of professionals in this area. It was set as main objective, through a theoretical empirical research, to find out how the teaching and learning processes take place as well as the educational paths followed by learners in the profession of cook, trying to highlight what their own narratives tell about reality in this field of action.

Keywords: Sociology. Education. Cooking. Gastronomy. Bourdieu. Field. Habitus.

“Quem é que prepara a comida que você come, falando nisso? Que estranhas feras são essas que se escondem por trás das portas da cozinha? Você vê o chef: ele é o cara sem chapéu, com uma prancheta debaixo do braço, quem sabe com o nome bordado em azul-toscão no jaleco engomado, junto àqueles botões chineses de pano. Mas quem está de fato fazendo sua comida?”

Anthony Bourdain, Cozinha
Confidencial.

SUMÁRIO

	INTRODUÇÃO	15
1	O REFERENCIAL TEÓRICO: PIERRE BOURDIEU E UMA REALIDADE DAS COZINHAS PROFISSIONAIS NO BRASIL	19
1.1	CONCEITOS BOURDIESIANOS.....	19
1.2	APLICAÇÃO DOS CONCEITOS NO CAMPO GASTRONÔMICO.....	22
2	SOCIOLOGIA DAS PROFISSÕES E A TRAJETÓRIA FORMATIVA DOS COZINHEIROS	31
2.1	HISTÓRIA DA PROFISSÃO DE COZINHEIRO E SEUS DESAFIOS	31
2.2	EDUCAÇÃO PROFISSIONALIZANTE E TRAJETÓRIAS FORMATIVAS DOS COZINHEIROS.....	40
3	DO DESENHO DE PESQUISA: CONSIDERAÇÕES METODOLÓGICAS E PROCEDIMENTOS DE CONSTRUÇÃO E ANÁLISE DO CORPUS	47
4	NOTAS SOBRE A PESQUISA DE CAMPO	51
4.1	DIÁRIO DA OBSERVAÇÃO EM CAMPO	51
4.1.1	Local 1 - café	51
4.1.2	Local 2- restaurante de alta gastronomia.....	52
4.2	TRANSCRIÇÃO DAS ENTREVISTAS	53
4.3	AVALIAÇÃO GERAL DAS ENTREVISTAS:	61
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	63
	REFERÊNCIAS	67

INTRODUÇÃO

Nos últimos trinta anos, o mercado da Gastronomia expandiu em tamanho e complexidade no contexto brasileiro, não só por haver uma necessidade crescente de consumo de refeições prontas ou pré-preparadas fora do ambiente domiciliar da maioria dos trabalhadores, como também por uma demanda de consumo de alimentos e bebidas estimulada pela presença de grandes redes de franquias de *fast food* em centros comerciais e demais espaços públicos desde os anos 80. Além disso, o serviço de *catering* também passou a ser mais procurado por empresas aéreas, indústrias e outros segmentos dos setores privado e público.

Sendo assim, os conceitos operacionais dentro do campo gastronômico, que vinha se consolidando cada vez mais no contexto nacional, precisaram ser reformulados, e a demanda por profissionais do ramo cresceu bruscamente, principalmente cozinheiros e *chefs* de cozinha. Cada vez mais exigente, o mercado tem implementado sistemas de controle de qualidade e demandado mais conhecimento específico e competência por parte dos trabalhadores, os quais devem ser capazes de criar, desenvolver e controlar as atividades dentro da cozinha e fora dela, no que diz respeito aos seus processos logísticos como gestão de fornecedores etc.

Somado a isso, o setor ganhou grande visibilidade devido à evidência dada ao profissional *chef* de cozinha na mídia, mesmo que de forma muito *glamourizada*. Profissionais antes “escondidos” na cozinha, passaram a aparecer em revistas, colunas sociais de jornais, *best-sellers* e programas de televisão como *reality shows*.

Isso tudo fez com que a concorrência pelos postos de trabalho aumentasse, e que muitos indivíduos se interessassem pela área, passando a buscar por formação em instituições de ensino técnico e superior, e também motivou cozinheiros já atuantes a buscar especializações e ou uma qualificação “formal”, mais acadêmica.

Assim, a educação profissional, que no Brasil teve início por volta do ano de 1840, após diversas mudanças paradigmáticas em sua trajetória, novamente teve de responder às mudanças industriais e inovações tecnológicas do mundo social, mais especificamente no campo gastronômico, assim como ao incremento da competitividade das empresas do setor, aumentando a importância e necessidade da transição “escola-trabalho”, do “aprender-fazer”, do ensino profissionalizante.

Entretanto, como diz Pereira, “A técnica, na integralidade, reúne, além de aspectos observáveis de execução, muitas decisões e

juízos que o cozinheiro faz enquanto executa a preparação de uma refeição.” (PEREIRA et al, p. 32.). Logo, o processo de aprendizagem do profissional de cozinha é muito limitado, se meramente mecânico. Já ao aliar trabalho e educação em termos de rentabilidade e interação social, ele supera a dicotomia entre saber prático e teórico e é capaz de formar profissionais completos e mais bem preparados.

Segundo Manfredi (2002)

O *saber fazer* recobre dimensões práticas, técnicas e científicas, adquiridas formalmente (curso-treinamento) e-ou por meio da experiência profissional; o *saber ser* inclui traços de personalidade e caráter, que ditam os comportamentos nas relações sociais de trabalho, como capacidade de iniciativa, comunicação, disponibilidade para a inovação e a mudança, assimilação de novos valores de qualidade, produtividade e competitividade; e o *saber agir* é a possibilidade de intervenção ou decisão diante de um evento novo, do trabalho em equipe, da capacidade de resolver problemas e realizar trabalhos diferentes.

Desta forma, o “saber da cozinha” não é apenas técnico e nem depende apenas de uma formação voltada ao desenvolvimento prático de processos. É preciso saber “ser cozinheiro”, ou seja, além de obter a qualificação técnica para a profissão, depende-se de uma série de fatores sociais e disposições sociais incorporadas nos indivíduos para que eles tenham uma determinada postura e forma de trabalhar, para que dominem determinados códigos e se comportem de uma forma mais ou menos específica para que consigam obter legitimidade dentro do campo gastronômico.

Anthony Bourdain, deixa isso claro nesta coletânea de trechos seguintes retirados de seu livro “Cozinha Confidencial” (BOURDAIN, 2016).

Um cara que galgou todos os degraus da pirâmide, que conhece cada praça, cada receita, cada canto do restaurante e que aprende, acima de tudo, o *seu* sistema de trabalho com certeza é mais valioso e duradouro que um branquela mijão criado para acreditar que o mundo lhe deve o sustento e que acha que sabe das coisas. (BOURDAIN, 2016, p.89)

Ao fim e ao cabo, o que eu quero é continência e “Sim, senhor!”. Quando quiser uma opinião, eu mesmo dou. (Ibid., p.90).

Estar devidamente aparelhado, ter treinamento e coordenação motora não basta. Um bom cozinheiro de linha também precisa manter a cabeça fresca, organizada e razoavelmente equilibrada durante os períodos frenéticos e estressantes (Ibid., p.94).

A capacidade de “trabalhar bem com os outros” é uma necessidade (Ibid., p.95).

Em outras palavras, para que os cozinheiros consigam estabelecer estratégias para obter uma posição privilegiada- favorável no campo da gastronomia, o que recorrentemente está aliado à visibilidade na mídia especializada e reconhecimento pelos pares da profissão, não basta que saibam cozinhar. É preciso que tenham incorporado o *habitus de classe*, conforme a teoria do sociólogo Pierre Bourdieu para terem legitimidade dentro do que seria, por definição do mesmo, um *campo simbólico*.

Posto isso, pode-se dizer que o problema sociológico deste trabalho está locado no campo da Sociologia das Profissões, pensando como a profissão de cozinheiro surgiu e se transformou ao longo do tempo, assim como os desafios enfrentados pelos profissionais da área em busca da legitimação de sua carreira e seus direitos. Porém, a pesquisa embasa-se na perspectiva de análise do mundo social da teoria Bourdiesiana para tratar de identificar e entender como se dão as trajetórias formativas dos cozinheiros e o que suas narrativas refletem sobre o campo gastronômico.

O objetivo nesta pesquisa é, através de uma análise histórica da profissão de cozinheiro, seus estigmas e desafios dentro do campo das profissões ao longo do tempo, desvendar como se dá a formação destes profissionais, em que ambientes e de acordo com que regras. Também trata-se de pensar em como essas trajetórias formativas podem afetar a carreira de diferentes tipos de cozinheiros e o que motiva a distinção entre eles em um mesmo campo.

No **primeiro capítulo**, abordam-se os conceitos de Pierre Bourdieu de *campo* e *habitus*, aplicando-os a um possível cenário do campo gastronômico no Brasil.

No **segundo capítulo**, faz-se uma breve explanação sobre o referencial teórico da sociologia das profissões, já contextualizando com a profissão de cozinheiro e suas transformações ao longo da história.

No **terceiro capítulo**, são feitas considerações metodológicas acerca dos procedimentos de construção e análise do *corpus* da investigação.

No **quarto capítulo**, apresentam-se as entrevistas realizadas com os colaboradores da pesquisa e as notas sobre o trabalho em campo.

1 O REFERENCIAL TEÓRICO: PIERRE BOURDIEU E UMA REALIDADE DAS COZINHAS PROFISSIONAIS NO BRASIL

1.1 CONCEITOS BOURDIESIANOS

Enquanto para alguns autores as formas simbólicas guiam a ação humana, para Bourdieu o que existe é uma homologia entre formas simbólicas e estruturas sociais, negando a explicação estruturalista para as produções simbólicas como arte, religião, linguagem etc., a qual defende a supremacia da estrutura sobre a agência dos sujeitos. Desta forma, para o autor, não é o simbolismo que determina a agência, nem é a estrutura que automaticamente produz as formas simbólicas.

Para Gabriel Peters, o esforço do autor traduz “A tentativa de superação da dicotomia objetivismo-subjetivismo [...]” (PETERS, 2013, p.1.) que, para ele, é o que está na raiz do quadro teórico-metodológico de análise da vida social de Bourdieu.

A partir disto, o autor formula o conceito de *campo*, o qual constitui um espaço simbólico que possui determinada autonomia em relação às estruturas sociais que regem a ação dos indivíduos, mas que ao mesmo tempo é estruturado pela agência deles que, nas suas lutas, determinam, validam e legitimam representações.

Para Peters (2013)

[...] o sociólogo francês desenvolveu uma abordagem praxiológica cujo cerne é a relação dialética entre condutas individuais propelidas por disposições socialmente adquiridas e reunidas em um *habitus*, de um lado, e estruturas objetivas ou “campo” de relações entre agentes diferencialmente posicionados e empoderados, de outro. (PETERS, 2013, p.1.).

Segundo Bourdieu, esta dupla determinação entre indivíduos e estrutura, da qual “resulta” o *campo* simbólico, demonstra que a classe não é apenas o lugar que os indivíduos ocupam no meio de produção capitalista, como postula a teoria Marxista, uma vez que o mesmo indivíduo pode ocupar uma posição “alta-bom” em um campo e uma posição “baixa-ruim” em outro.

Para o autor,

A noção de campo está aí para designar esse espaço relativamente autônomo, esse microcosmo dotado de suas leis próprias. Se, como o

macrocosmo, ele é submetido a leis sociais, essas não são as mesmas. Se jamais escapa às imposições do macrocosmo, ele dispõe, com relação a este, de uma autonomia parcial mais ou menos acentuada. (BOURDIEU, 2004, p.20).

De acordo com Peters (2013), na visão de Bourdieu o espaço social existe sob duas esferas articuladas: objetivamente como “campo” e subjetivamente como *habitus*. O comentador explica os conceitos de tal forma:

A noção de campo refere-se a espaços objetivos de relações entre agentes diferencialmente posicionados segundo uma distribuição desigual de recursos materiais e simbólicos, isto é, de *capitais* múltiplos que operam como meios socialmente eficientes de exercício do poder. O conceito de *habitus* aponta, por sua vez, para esquemas simbólicos subjetivamente internalizados de geração e organização da atividade prática dos agentes individuais, esquemas que tomam a forma de disposições mentais e corporais, isto é, modos potenciais socialmente adquiridos e tacitamente ativados de agir, pensar, sentir, perceber, interpretar, classificar e avaliar. (PETERS, 2013, p.2).

Sendo assim, apesar de Bourdieu pensar de forma próxima a Marx (MARX; ENGELS, 2011) sobre a questão de em que medida a ação humana está condicionada ao lugar que se ocupa no meio de produção- mundo social, ele se distancia do autor clássico ao considerar que a categoria "classe" não existe apenas no nível objetivo e econômico, embora os campos simbólicos sejam permeados por disputas de classe e os indivíduos sejam marcados pelos seus *habitus*, que também são de classe.

No entanto, enquanto estas disputas para Marx seriam pelos meios de produção, para Bourdieu elas seriam pela hegemonia no campo, pelo domínio das "regras do jogo", traduzido no que ele chama de *senso prático* (BOURDIEU, 2009). Isso gera a possibilidade de uma maior "flexibilidade" dentro do *campo*, já que uma pessoa além de pertencer a uma classe, também ocupa uma posição dentro desta estrutura que está condicionada a outras variáveis.

Peters (2013) infere que a análise das condições sociais de produção das estruturas subjetivas de motivação e conhecimento que

orientam tacitamente a experiência que os agentes têm de seus mundos da vida leva à tese de que estas estruturas subjetivas variam sistematicamente conforme variam aquelas condições. Tal variabilidade, segundo sua interpretação da teoria bourdiesiana, seria resultante não apenas das diferenças entre contextos sócio-históricos diversos como também das diversas *posições* diferenciais ocupadas pelos indivíduos em um mesmo espaço social. Em outras palavras, Peters percebe que os “pontos de vista” sobre o mundo societário são sempre “vistas de um ponto” (PETERS, 2013, p. 51).

Pierre Bourdieu se aproxima de outro grande clássico da sociologia, Max Weber, ao pensar que a questão de classe vai muito além apenas da dimensão objetiva na estratificação econômica, estando relacionada também com a dimensão do status e da autopercepção. Ou seja, apesar das normas sociais, os agentes também teriam o poder de mobilizar estas normas, a partir de sua agência. Assim, ter ou não os meios de produção, não seria uma categoria total, como dito anteriormente.

No entanto, o que Bourdieu aponta como uma falha de Weber é o fato de que as dimensões objetiva e subjetiva, a das autorrepresentações, não se dão separadamente, como o mesmo sugeria, mas sim em relação uma com a outra. Para Bourdieu, o processo biográfico só é possível a partir do deslocamento nos *campos* simbólicos. Para ele, apesar de darmos um ordenamento lógico para a nossa trajetória, ela não é um conjunto de fatos organizados numa sequência.

Desta forma, com as teorias de Marx e Weber de plano de fundo, pode-se concluir que Bourdieu procura pensar objetivamente, mas também a partir de condições subjetivas, embasado em uma relação dialética entre agência e estrutura, indivíduos e sociedade, objetivismo e subjetivismo.

Para este autor, os agentes sociais são postos em múltiplos *campos* e em múltiplas posições dentro destes, podendo ter mais *capital* (não necessariamente financeiro, mas no sentido de “atributo” conforme sua teoria) em um determinado momento e menos em outros, mais ou menos poder, prestígio, reconhecimento etc., apesar da possibilidade de transformarem um tipo de influência dentro de um campo específico em outro tipo de *capital* nos demais campos.

1.2 APLICAÇÃO DOS CONCEITOS NO CAMPO GASTRONÔMICO

Ao analisar o campo gastronômico com base no trabalho de campo e na pesquisa bibliográfica feita nesta pesquisa, um cozinheiro com alto nível de educação acadêmica, educação formal, especializações, pós-graduações etc. pode ter grande prestígio e reconhecimento dentro do campo acadêmico, como professor ou escritor, já que o mesmo possuirá um grande capital cultural na área.

No entanto, o mesmo indivíduo dificilmente terá legitimidade e respeito em uma cozinha caso não domine as técnicas básicas dos processos de corte e cocção dos alimentos, o linguajar típico dos cozinheiros composto por gírias da profissão, caso não tenha a postura esperada de um cozinheiro de resistência e tenacidade, a forma de lidar com a pressão da cozinha, enfim, um *habitus* da profissão incorporado, que segundo Bourdieu se caracteriza como

[...] um sistema de disposições duráveis e transponíveis que, integrando todas as experiências passadas, funciona a cada momento como uma matriz de percepções, de apreciações e de ações – e torna possível a realização de tarefas infinitamente diferenciadas, graças às transferências analógicas de esquemas [...] (ORTIZ, 1983, p. 65).

É imperativo que o cozinheiro saiba se portar na cozinha de acordo com a hierarquia do trabalho nela imposta. É necessário que saiba reconhecer o seu lugar de acordo com o tempo que executa seu trabalho e a posição que ocupa na brigada, a legitimidade que possui no *campo* que reflete diretamente sua capacidade de internalizar as normas e *modus operandi* do mesmo, fazendo com que transpareçam na sua ação.

E esse, a partir desta pesquisa, constata-se que é um dos fatores mais relevantes no processo de formação dos cozinheiros e que o faz ser um tanto quanto particular, uma vez que o *habitus* em si, esse conjunto de disposições sociais incorporadas nos indivíduos, que refletem nas suas ações e também se alteram através delas, é um fator de distinção dentre eles e que lhes confere ou não legitimidade no *campo* perante seus colegas.

Em outras palavras, dentro de uma cozinha profissional, onde você estudou, para onde viajou, que idiomas fala ou que técnicas domina, são questões que apresentam um peso relativo, pois apesar de

poderem ser fatores de distinção, de diferenciação e classificação dentre os cozinheiros, não bastam por si só para a sua formação profissional. Porém, o que realmente atribui legitimidade e respeito a um cozinheiro é sua atitude, sua forma de lidar com a equipe e sua boa vontade de, não importa o que aconteça, baixar a cabeça e trabalhar, seguir as ordens da estrutura hierárquica acima dele.

Em grande parte das cozinhas, devido às longas jornadas de trabalho, a pressão imposta pelo ritmo da “comandeira cuspidando fogo”, dos pedidos chegando do salão, dos gritos do chef para manter a equipe no mesmo ritmo harmonicamente, e de diversas outras tensões inerentes a este local de trabalho, existe o hábito de fazer piada de tudo. É necessário saber rir dos outros, com os outros e, principalmente, de si mesmo. Sem perder o foco na produção, em cada detalhe, mas é preciso rir para aguentar o ritmo. Logo, se um indivíduo não sabe lidar bem com esta realidade, por exemplo, não importa a especialização que possua no campo acadêmico, não terá o respeito dos colegas de brigada. É necessário incorporar o *habitus* do cozinheiro para ser aceito e reconhecido pelo grupo e, neste caso, saber lidar com a realidade profissional com humor, é uma demanda.

No entanto, o que Bourdieu fala sobre a possibilidade de transformar capitais que podem ser flexibilizados em diversos campos, também pode ser facilmente observada no campo gastronômico. Exemplo disto são cozinheiros que por falarem outro idioma tem a possibilidade de trabalhar em cozinhas internacionais, que são muito prestigiadas e que podem fazer toda a diferença na trajetória formativa de um profissional de cozinha, por estarem em contato com mestres extremamente capacitados.

Para Pierre Bourdieu existem vários tipos de capital. O capital pode ser social, cultural, econômico e simbólico. No caso do capital cultural, ele é o que se acumula na educação, de diversas formas, que podem ser livros, diplomas, conhecimentos apreendidos em geral.

Neste caso, um capital cultural feito o fato de falar um segundo idioma, pode se transformar em um capital social dentro do campo gastronômico, já que faz com que a posição do indivíduo dentro do mesmo seja muito mais propícia para estabelecer conexões e contatos com outros profissionais e meios de trabalho.

Isto posto, fica claro que a questão de classe para Pierre Bourdieu não existe apenas no nível objetivo, nem apenas no nível das autorrepresentações e, mesmo nestas, não obrigatoriamente os indivíduos têm uma consciência "de classe".

Segundo Bourdieu, só é possível pensar a classe social a partir das práticas sociais, das trajetórias individual e coletiva dos indivíduos, pois ela não é compreensível deslocada deste contexto:

O campo, no seu conjunto, define-se como um sistema de desvio de níveis diferentes e nada, nem nas instituições ou nos agentes, nem nos atos ou nos discursos que eles produzem, têm sentido se não relacionalmente, por meio do jogo das oposições e das distinções. (BOURDIEU, 2003, p. 179)

Sendo assim ele fala em estruturas estruturantes, e estruturas estruturadas, as quais existem dentro de um contexto de dupla determinação, no qual há o processo de incorporação das estruturas sociais pelos indivíduos (o *habitus* de classe que faz com que um cozinheiro “aja” como tal), mas também de exteriorização da forma como elas se incorporam neles, que é diferente em cada caso específico (apesar de uma uniformidade “inerente” à profissão, cada cozinheiro tem seu estilo, forma de trabalhar).

Em termos bourdieusianos, ao pensar no caso das obras de arte, podemos abranger a produção simbólica como uma “estrutura estruturada”, por isso existem muitos quadros, por exemplo, que repetem as temáticas ou estilos dentre distintos artistas e em diferentes lugares, os quais possivelmente nunca tiveram contato. Ao mesmo tempo, a produção simbólica, neste caso, também é estruturante, uma vez que a agência humana está explícita nela, ao notarmos que, embora as obras se pareçam, não são a mesma coisa, possuem a marca profunda de quem as criou.

Da mesma forma, existem tendências no campo gastronômico, modismos e marcadores de tempo e espaço que se manifestam através de técnicas utilizadas, como a gastronomia molecular e o cozimento à vácuo, muito em voga nos últimos tempos, que criam a necessidade de domínio dessas técnicas nos cozinheiros para que sejam reconhecidos, mas ao mesmo tempo são criadas pelos próprios para se distinguirem dos demais ou se diferenciam na prática mediante a subjetividade dos indivíduos na internalização da tendência.

Na leitura de Peters (2013), há na teoria de Bourdieu um esforço paralelo para, por um lado, se aproximar de perspectivas que caracterizam estruturas sociais objetivas não como padrões formais estáticos ou entidades ontológicas autônomas, mas em termos de sua constituição processual contínua, dos modos pelos quais elas são

historicamente reproduzidas ou transformadas pelas práticas de agentes hábeis e, por outro, também capturar as fontes sociogenéticas, ou seja, social e historicamente variáveis, destas habilidades cognitivas e agenciais.

Quer dizer que, pensando no campo gastronômico, existem tendências estruturais que são historicamente contextualizáveis no campo da gastronomia que moldam a formação dos cozinheiros. No entanto, os cozinheiros, com sua agência em tal processo de dupla determinação, entre *campo* e indivíduos, através de suas práticas, de suas leituras pessoais e subjetivas de uma técnica e ou receita, por exemplo, também determinam as tendências do campo gastronômico. Assim, o campo determina a ação dos cozinheiros, de certa forma, mas em determinada medida também é determinado por eles.

Claramente, não são todos os cozinheiros que possuem a legitimidade necessária para expressar sua subjetividade através de seu trabalho, isso é determinado pela estrutura hierárquica dentro do processo de formação dos mesmos, como será abordado no capítulo seguinte.

Para Bourdieu, a própria estrutura do *campo* simbólico, está em constante mutação, já que é permeada pelos processos de disputa dentre os indivíduos, razão pela qual as determinações não são automáticas.

Apesar disso, entende-se que o *campo*, apenas torna-se campo, quando tem regras específicas, quando se delimita. É interessante ainda, a ressalva feita pelo autor, que se refere às múltiplas possibilidades de categorias dentro de um campo, fazendo com que cada uma delas possa ter mais de uma função, a depender do nível em que se encontram. Por exemplo, a questão da propriedade privada, que dentre a classe dominante tem uma função de coesão, enquanto na classe dominada tem um efeito de desmobilização.

Na cozinha, pode-se pensar no exemplo da trajetória formativa dos cozinheiros como uma categoria dentro do campo gastronômico que possui muitas possibilidades diferentes de ser estruturada e também diversos significados. Para a classe dominante, muitas vezes uma qualificação técnica em um curso superior não significa muito, caso não se tenha feito um estágio profissional no exterior com um chef de renome internacional e se tenha passado por diversas cozinhas, quanto mais premiadas, melhor. Já para a classe dominada, um diploma de nível técnico pode representar a primeira qualificação formal em um contexto familiar ou a possibilidade de ingresso mais promissora e rápida possível no mercado de trabalho.

Ou ainda, podem-se pensar os cursos de formação em Gastronomia no contexto geral da história da profissão de cozinheiro como uma forma “menos degradante”, mais elitizada da classe média adentrar ao campo gastronômico. Uma profissão que antes era vista como puramente braçal, suja, física, passou, com a intensa atividade da mídia no processo de glamourização do *chef de cuisine*, a ser algo almejável por esta classe, que passaria então a pagar mensalidades nos cursos de formação muito mais altas que os salários de cozinheiros já formados.

Ainda acerca da discussão entre agência e estrutura, Pierre Bourdieu supera a dualidade competitiva dentre as perspectivas. Embora talvez a estrutura tenha um pouco mais de peso, ela não se determina em um vácuo à parte das individualidades, por isso o conceito de *habitus* é construído em relação ao conceito de *campo*.

O conceito de *habitus* para Bourdieu está relacionado com a forma segundo a qual o mundo social se operacionaliza na prática. Ele representa a capacidade cognitiva dos indivíduos de internalização dos valores (*ethos*) de uma sociedade. Ele é o conjunto das disposições sociais-culturais duráveis e incorporadas, as quais fazem com que seja possível estabelecer uma relação inteligível entre determinadas práticas e uma situação cujo sentido é produzido pelo próprio *habitus* em função de categorias de percepção e de apreciação, produzidas por condições objetivamente observáveis.

Ou seja, o *habitus de classe* é um princípio unificador e gerador de práticas. Não a toa, um cozinheiro reconhece outro de longe, o que não é uma característica específica desta profissão, já que a maioria delas tem seus jargões, suas posturas, formas de falar, de comer, de apreciar determinadas bebidas, tipos de música, de lugar etc. em detrimento de outras, o que é um recorte de classe também, por isso Bourdieu fala em *habitus* de classe. Neste caso, não apenas a classe de cozinheiros, como as classes sociais a ela correspondentes.

O *habitus* nem sempre é consciente, e na maioria das vezes é tão naturalizado e automático que os sujeitos nem se percebem enquanto reprodutores de uma determinada prática. Segundo o autor, mesmo o que há de mais íntimo em nós, ainda é uma representação das estruturas, inclusive de um pertencimento de classe, embora em um sentido amplo do conceito, já que as pré-disposições incorporadas são *habitus* de classe.

A imigração ou as revoluções, neste sentido, poderiam ser consideradas possibilidades de racionalização do *habitus*, já que ambos os processos implicam em rupturas muito fortes, fazendo com que os

indivíduos se obriguem a sair da zona de conforto ou do "piloto automático" e passem a racionalizar a sua ação e comportamento.

O processo de contratação de um funcionário em uma cozinha profissional, por exemplo, se dá através dos testes. Não importa onde estudou ou com quem trabalhou, o cozinheiro geralmente passa por um teste para ser admitido, no qual existe uma prova de fogo, que se refere, na maioria das vezes, à execução de uma tarefa muito difícil ou ao fato de resistir a um serviço intensamente demandante. Por isso muitos dos testes são feitos logo nos dias e horários de maior movimento em um restaurante, para vez se o cozinheiro é capaz de acompanhar o ritmo da equipe sem perder o controle. Nestes casos, gera-se uma situação limite onde o cozinheiro por mais experiente que seja, geralmente racionaliza seu *habitus* a fim de se inserir na equipe e ser bem recepcionado, conquistando o respeito de todos e merecendo assumir o cargo.

Apesar de cozinhas profissionais, assim como explica Bourdieu sobre os campos, possuem regras e modos de operar bem delimitados, cada cozinha é diferente e possui o ritmo ditado pelo *chef*. A mesma receita de um molho, por exemplo, pode ser executada de diversas formas, e isso depende do estilo do *chef*. Sendo assim, no momento do teste, o cozinheiro deve esquecer todas as suas manias e formas de agir que estão internalizadas, que eram utilizadas no trabalho anterior, para observar como são feitas as coisas na cozinha em que está sendo testado e rapidamente se incorporar na equipe. Neste momento, o cozinheiro racionaliza o *habitus*, a sua ação e comportamento.

Para Pierre Bourdieu, a partir de um *habitus* incorporado, da detenção de certos tipos e quantias de capital, da inserção em um determinado campo, geram-se práticas. Nesta equação social, a relação entre *habitus* e campo é tão forte, que quando existe uma disjunção entre estes dois elementos, gera-se um "stress". Por exemplo, quando um indivíduo pobre ganha uma fortuna em jogos de sorte. A sua posição no campo irá mudar consideravelmente, por conta do seu novo capital econômico, no entanto, o seu *habitus* de classe gera práticas que talvez não sejam condizentes com a sua nova situação social, e isso pode acarretar uma grande confusão e sensação de angústia.

Pensando no campo da gastronomia, um exemplo disto são os programas de televisão que simulam cozinhas profissionais, como o Master Chef, no Brasil, onde indivíduos provenientes dos mais diversos meios sociais se tornam "iguais" dentro das provas e desafios promovidos pela direção do programa. Ali, em frente às câmeras, todos são cozinheiros. No entanto, nas estratégias de jogo dos participantes ficam evidentes as diferenças entre eles, sendo que para alguns tudo que

é dito e visto faz parte de um universo familiar, enquanto para outros representa uma ruptura total com o seu *habitus*, com as disposições sociais por eles incorporadas, com seu universo. Fica evidente a violência simbólica neste contexto.

Da mesma forma, nos cursos de gastronomia, devido à pluralidade de seu corpo discente, como explicado anteriormente, alguns dos alunos após as aulas práticas tem a possibilidade de comprar os ingredientes para repassar todos os processos em casa. Caso tenha uma aula sobre lagosta na universidade, ou no curso técnico, compram várias lagostas para “testar”, praticar em casa. Já outros alunos, economicamente menos favorecidos, muitas vezes já trabalhadores ativos, sequer provaram um ingrediente nobre como a lagosta ao longo de sua vida, tendo o primeiro contato na aula, e não tendo a menor possibilidade de comprar para testar em casa. Isso influencia inclusive no seu desempenho, muitas vezes, pela falta de acesso aos materiais. Daí o “stress” sobre o qual fala Bourdieu quando ocorre o “descolamento” entre o *habitus* dos indivíduos e as disposições no campo.

Quanto ao *campo*, para Bourdieu, ele é sempre relacional, existem tensões entre os *campos* e entre os agentes, que podem ser pessoas, instituições etc.. A disputa por uma visão legítima de mundo, por uma verdade, é constante. Desta forma, deve-se ter claro que o campo é produzido por pessoas e que a agência individual atualiza as normas do mesmo. Entretanto, quanto mais autônomo for o campo, mais poder para refratar as influências externas e para dispor sobre generalizações para os demais campos, ele tem.

Neste caso, pode-se pensar nas tensões existentes entre o campo das indústrias e da Gastronomia. Existe um movimento que vem ganhando tremenda força, atualmente, que nasceu com as iniciativas do “*Farm to table*”, da fazenda para a mesa, de cozinheiros que buscam desmistificar a cadeia produtiva dos alimentos que utilizam em suas produções, fazendo com que a origem dos produtos seja um fator de distinção dentre eles e que os produtores rurais, principalmente, estejam em evidência, e não escondidos atrás de uma etiqueta comercial.

Para os integrantes deste movimento, não há boa cozinha sem bons ingredientes e, por isso, os mesmos devem ser valorizados, assim como quem os produz, além é claro de garantir o direito do consumidor de saber de onde vem o que ele está comprando e ingerindo.

Segundo Doria,

Em sua maioria, os chefs de cozinha têm se curvado à linha de pesquisa que coloca no centro

os ingredientes. Não raro, fazem verdadeiras peregrinações Brasil afora à procura do que consideram uma novidade suficiente para galvanizar as atenções, seja pelo sabor, pelo aroma ou pela inserção social do ingrediente. Trazer à mesa o que os consumidores não conhecem parece ser a diretriz buscada e mais comum. Alguns elegem áreas mais distantes dos grandes centros urbanos como verdadeiros “campos de pesquisa” de onde extraem, ano a fio, os elementos necessários para a criação de novos pratos. Amazônia, Cerrado e Mata Atlântica figuram como biomas mais demandados. Outros cozinheiros aprofundam-se em espaços socioculturais como quilombos, áreas indígenas, comunidades caboclas, regiões de antiga colonização ou especialização produtiva, com o intento de revelar aspectos desconhecidos de nossa alimentação. (DÓRIA, 2014, p. 109)

Logo, as produções artesanais têm ganhado grande valor, principalmente as feitas em pequenas escalas, por produtores que dominam técnicas passadas de geração em geração, com o mínimo uso de químicos possível e prezando ao máximo pela qualidade e concentração de sabor, o que tornam os produtos exclusivos e delimitam o público que terá acesso a eles.

Esta busca pelo consumo de produções sustentáveis, não apenas econômica, mas também socialmente, geralmente vai em direção oposta aos interesses da indústria, que perde um mercado consumidor que, ao se tornar mais consciente, crítico e exigente, deixa de consumir muitos alimentos processados e ultra processados e passa a se voltar aos modos de consumo em menor escala mais alternativos como pequenas feiras de bairros e produtos de procedência certificada.

Sendo assim, o campo industrial é afetado pelas iniciativas geradas dentro do campo gastronômico, o que gera tensões e disputas por legitimidade, fazendo com que muitas vezes os interesses de determinados setores da sociedade usem de sua força e poder para executar manobras políticas que aplaquem a força de movimentos que estejam em outra direção.

Exemplo disto são os estudos encomendados pela indústria para comprovar os malefícios e riscos causados por alguns alimentos que não fazem parte da sua produção, tratando de direcionar o mercado

consumidor motivado por preocupações com a saúde. Ou ainda iniciativas que surgem no intuito de proibir determinados tipos de produção artesanal, como o de queijos de leite cru no Brasil, por não atender às normas sanitárias, mas que na verdade só acabam por destruir tradições de produções de alimento locais e artesanais e dar mais força para o monopólio da indústria alimentar que produz com cada vez menos qualidade e responsabilidade.

No entanto, é também notável que à medida em que o campo gastronômico e seus agentes, principalmente chefs de cozinha famosos, ganham mais visibilidade através das mídias em geral e seus discursos ganham mais espaço, o campo se torna mais forte em suas lutas e refratário às mudanças.

Exemplo disto são leis referentes à produção ou manipulação de alguns gêneros alimentícios que são alteradas após grande mobilização civil em torno de uma questão levantada por alguém influente no campo gastronômico.

Concluindo, para Bourdieu o duplo processo de condicionamento entre *campo e habitus*, o qual funciona como o *modus operandi* (um organizador de práticas e da forma que elas se elaboram na realidade social), reafirma que a estrutura se altera e as condições do sujeito e suas vontades também, pontuando a influência de uma dimensão sobre a outra, ou seja, a existência da correlação entre as esperanças subjetivas do sujeito e as probabilidades objetivas do mundo social.

Sendo assim, segundo o autor, o deslocamento no *campo* influencia nas práticas, uma vez que a quantidade de capital cultural, por exemplo, pode variar, fazendo com que indivíduos que pertencem a mesma classe e com o mesmo capital econômico, como pais e filhos da mesma família, possuam práticas sociais bastante diferentes, caso os filhos possuam um maior grau de escolaridade.

Dentro das cozinhas, normalmente, existe a possibilidade de ascensão profissional. Sendo assim, mesmo que um lavador de pratos supostamente vindo de uma origem mais humilde e com menos recursos financeiros esteja ganhando um bom salário em uma posição de primeiro cozinheiro ou chef de partida, talvez ele não seja tão reconhecido no meio gastronômico por não possuir muitos contatos importantes que lhe possibilitem a visibilidade e fama no campo, por sua prática social estar vinculada a um meio mais simples, mesmo que em termos de classe social ele tenha ascendido. Assim, fica claro que o *habitus* não apenas incorpora, mas também gera novas práticas.

2 SOCIOLOGIA DAS PROFISSÕES E A TRAJETÓRIA FORMATIVA DOS COZINHEIROS

Início este capítulo justificando o significativo número de citações nele, e no que o segue, do trabalho elaborado por Clarissa Galvão Cavalcanti Borba, da Universidade Federal de Pernambuco, chamado “Dos Ofícios da Alimentação à moderna Cozinha Profissional: reflexões sobre a ocupação de chef de cozinha”, publicado em 2015 como sua tese de doutorado, a qual foi orientada pela professora doutora Silke Weber.

Por conta da realidade da gastronomia contemporânea se tratar de um objeto de estudo ainda um tanto quanto novo para a sociologia, apesar das produções de Norbert Elias, Georg Simmel e tantos outros sobre o ato de comer e tudo que o envolve, a partir da minha extensa pesquisa ao decidir o objeto aqui analisado, constatei que a tese de Clarissa é a compilação de dados históricos e teóricos mais completa no tocante a Gastronomia no cenário nacional e internacional disponível no momento.

Sendo assim, esclareço que o seu trabalho foi minha principal referência nestes dois capítulos que seguem e que, se faço várias citações dele, é porque não poderia escrever de melhor forma em minhas palavras.

Desta maneira, neste capítulo apresentam-se as teorias e conceitos utilizados na investigação que resultou no presente trabalho, as quais optei por correlacionar com o objeto de pesquisa por questões metodológicas facilitadoras. Assim, à medida em que explico os conceitos, explico também como se relacionam com o objeto e porque se justificam na análise.

Aqui, trato de fazer uma breve contextualização histórica sobre as origens e o desenvolvimento da cozinha profissional, enfatizando as mudanças ocorridas neste espaço que resultaram nas diferentes trajetórias formativas dos cozinheiros.

O termo cozinheiro é utilizado para facilitar a escrita, mas se refere a todas e todos os trabalhadores da cozinha, do lavador de pratos ao chef, de ambos os sexos.

2.1 HISTÓRIA DA PROFISSÃO DE COZINHEIRO E SEUS DESAFIOS

Como dito anteriormente, as mudanças sofridas pelo cenário gastronômico nos últimos anos tiveram, dentre as consequências de

expansão do setor, uma relação direta com o aumento da procura e, por conseguinte, da oferta de cursos especializados na área da culinária.

Mas para entender como os processos de formação de cozinheiros sofreram mudanças ao longo da história, é importante entender como surgiu a profissão e em que contexto, assim como é relevante esclarecer a definição de gastronomia, dentre tantas existentes, que é utilizada como referência nesta análise. Neste caso, como define Borba (2015) sua dimensão estética e sensorial sempre esteve intrinsecamente relacionada com o desenvolvimento de uma cozinha de elite europeia, principalmente francesa, que sofreu grandes transformações com o advento da modernidade: “[...] a idéia de gastronomia como arte e ciência da *boa mesa* e do *bem comer*. Esse é um reino bem distinto daquele da alimentação como uma necessidade que visa nutrir o corpo.” (BORBA, 2015, p.60)

Antes do desenvolvimento da urbanização e do florescimento da esfera pública nas cidades, a alta cozinha estava restrita ao espaço privado das cozinhas da corte e de burgueses abastados, o que fazia com que a arte culinária tanto na Antiguidade como na Idade Média fosse restrita aos grandes banquetes das elites que, já nesta época, contavam com cozinheiros populares e famosos, que se tornavam celebridades na alta sociedade.

A partir do século X, com o desenvolvimento das cidades e o fortalecimento das relações de trocas na Europa, a organização de atividades comerciais foi possibilitada por meio das guildas ou corporações de ofício, as quais regulamentavam através de estatutos rígidos não apenas as profissões no tocante às suas atribuições e funções a serem desenvolvidas, mas também aos processos formativos que levariam um indivíduo a obter o direito de exercer ofício. Estas corporações

[...] buscavam benefícios provenientes do estabelecimento de monopólios tais como a regulação do exercício do trabalho, o controle sobre o ingresso no ofício, a formação, o preço, a quantidade e qualidade do produto, entre outros (TRUBEK, 2000 apud BORBA, 2015, p. 62).

As corporações de ofício eram compostas pelos mestres, jornaleiros e aprendizes, sendo que os primeiros detinham o controle do conhecimento e dos processos produtivos, juntamente ao direito de vender tudo que na sua oficina fosse produzido. Além disso, os mestres

recebiam dinheiro das famílias dos aprendizes para ensinar o ofício, o que levava em média o tempo de sete anos.

Sendo assim, os aprendizes eram treinados na prática, através da observação e reprodução dos movimentos dos mestres, até a exaustão. Porém, como salienta Borba (2015), as etapas de aprendizado na carreira do ofício eram marcadas pela hierarquia entre as posições ocupadas no processo de produção, fazendo com que para passar do posto de aprendiz ao de jornaleiro, por exemplo, o indivíduo deveria provar que não apenas era capaz de reproduzir o trabalho do mestre com exatidão, como também tinha a capacidade de realizar tarefas de gerência e liderança (SENNETT, 2009, p. 72 apud BORBA, 2015, p.62).

Na França, berço da alta gastronomia, os trabalhadores relacionados aos ofícios da alimentação poderiam estar ligados às guildas ou à corte. No primeiro caso, eles deviam seguir estritamente as disposições que rezavam os estatutos das corporações de ofício, enquanto no segundo caso possuíam mais liberdade pois organizavam-se a partir de uma hierarquia relativa a empregados domésticos e eram regulados por estatutos próprios, já que não atuavam na esfera pública.

Sendo assim, existiam várias classificações e hierarquizações dentre os profissionais da gastronomia, o que não apenas segmentava este campo de ofícios, mas também gerava disputas entre os profissionais que queriam exercer, na maioria das vezes, mais funções do que as que lhe eram permitidas. A maior parte dos conflitos era causada pelo desejo de flexibilizar os monopólios que cada uma das guildas possuía.

Entre os séculos XIV e XV, a variedade de ofícios da alimentação aumentou devido à ramificação e especializações de ofícios já existentes, como, por exemplo, a profissão de padeiro que se desdobrou em fabricantes de canudos (um tipo de doce) e posteriormente em confeitheiros.

Em resumo, a esfera pública do ofício de cozinheiro dizia respeito ao preparo dos alimentos “comuns” do cotidiano, à produção varejista de alimentos, enquanto a esfera privada era estritamente a cozinha das elites, onde se encontrava a dimensão gastronômica da culinária, em palácios e mansões.

A grande mudança na profissão de cozinheiro se deu, para alguns autores, a partir da Revolução Francesa, após a qual os célebres cozinheiros da nobreza ficaram desempregados e tiveram que achar outros meios de se manter, como por exemplo cozinhar nos restaurantes

que então começavam a surgir, alterando o paradigma da relação entre a esfera pública e privada na gastronomia.

Mesmo que muitos destes cozinheiros continuassem trabalhando para aristocratas e burgueses em suas mansões, o surgimento do restaurante revolucionou, principalmente a partir da segunda metade do século XIX o comércio alimentar e a profissão de cozinheiro no contexto de efervescência econômica, social e cultural vivenciada em Paris já desde a segunda metade do século XVIII.

No universo das elites “[...] aconteciam discussões sobre medicina e dietética, culinária e arte, culto ao luxo ou a frugalidade [...]” (BORBA, 2015, p. 67) e esse discurso “semi-medicinal” acerca da alimentação aliada com a saúde foi o principal fator que deu início a um processo de distinção entre restaurantes e os estabelecimentos tipo estalagens, que já existiam e serviam bebidas e refeições aos comensais.

Criou-se, portanto, um discurso sobre os poderes “restaurativos” dos caldos servidos nos novos restaurantes, que compunham uma refeição leve e balanceada, a qual exerceria a função de restaurar o corpo e espírito de um viajante que precisasse repor seus ânimos após uma longa jornada, integrantes das elites locais e estrangeiras. “Nesta chave, a dieta relacionava-se não só à saúde física, mas também às dimensões emocional e intelectual dos indivíduos.” (BORBA, 2015, p. 68). O restaurante, então, compunha por definição um meio de cuidar da saúde, mas também de acessar a sensibilidade e o “bom gosto”, “Em um só espaço combinavam-se os diversos interesses das elites, tais como a busca por bem estar e o culto à boa mesa.” (Ibid, p. 68).

Borba acrescenta que a ligação entre Revolução Francesa, criação dos restaurantes e a criação da cozinha profissional na esfera pública não é simples resultado de uma relação de causa e efeito, mas sim o fruto de um processo complexo de articulação entre fatores materiais e simbólicos que se mostrou mais consolidado a partir da segunda metade do século XIX, apesar de ter sido tecido de modo não linear ao longo do tempo. (Ibid., p.71).

Faço uma pausa na análise histórica para chamar à atenção o caráter multifacetado da sociologia, que é fascinante, por fazer com que seja possível entender a complexidade do meio social e como estruturas simbólicas e objetivas se entrelaçam e quase confundem por vezes. Neste caso, apesar da presente pesquisa estar inserida na análise da sociologia das profissões, é impossível negar tantas outras questões que atravessam o objeto de pesquisa, como, por exemplo, as questões de gênero.

Com a profissionalização do trabalho de cozinheiro na nova conjuntura material e simbólica da França do século XIX os cozinheiros e chefs homens abandonaram o papel de empregados domésticos e passaram a ocupar a esfera pública, agora mais reconhecida e digna de prestígio. Sendo assim, o trabalho nas cozinhas da burguesia passou a ser desempenhado por mulheres cozinheiras. Assim, enquanto as mulheres se ocupavam da alimentação das famílias burguesas, tarefa já menosprezada e pouco honrada, os homens se encarregavam, na esfera pública, de dotar a refeição de significados simbólicos e estéticos, tornando-a uma mercadoria. (TRUBEK, 2000 apud BORBA, 2015).

Segundo Borba, “A transformação da alimentação e da gastronomia em mercadorias e a consolidação do capitalismo na sociedade moderna implicaram mecanismos de divisão do trabalho e do mercado para todas as ocupações.” (BORBA, 2015). Fruto disso foi o fato de que os chefs que antes gozavam de prestígio na alta gastronomia, ficaram deslocados na hierarquia social dentre os status de artesãos, operários ou profissionais. Isso gerou, por sua vez, uma necessidade de busca pela manutenção do seu ofício na sociedade capitalista.

Dáí então o surgimento de estratégias de profissionalização do trabalho na cozinha, que têm seu modelo mais bem acabado na obra de Auguste Escoffier (1846-1935), o qual, além de implementar codificações de receitas base, sistematizou a divisão do trabalho organizando-o e classificando-o através de um modelo hierárquico as praças, o que é remanescente até os dias de hoje.

Neste processo, Escoffier tratou de separar e distinguir as funções de cozinheiro e chef de cozinha, além de sucumbir a um esforço imenso de comparar e equiparar essas ocupações com outras profissões liberais, formando associações, escolas, criando competições e buscando apoio estatal. De fato, o desejo era conquistar uma legitimidade dentro do campo gastronômico e, sobretudo, das profissões no meio social.

Este processo de “institucionalização” da gastronomia perdura até os dias de hoje, basta dizer que a profissão de chef de cozinha no Brasil ainda não é regulamentada pelas leis trabalhistas. Ou seja, as ocupações de chef e cozinheiro figuram na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), porém não aparecem na lista de profissões reconhecidas pelo Ministério do Trabalho.

É interessante ressaltar, ainda, que na tentativa de uma proposição de um projeto de lei sobre o assunto, (PL 2079-2011), feito em Alagoas em 2011, o que se tratava de legitimar era a profissão de “gastrólogo” e a criação de conselhos regionais e federal de Gastronomia, mas não as profissões já existentes de chef ou cozinheiro.

Além disso, no cerne desta atribuição do título de “gastrólogo” estaria a caracterização desta função como um saber abstrato, intelectual e especializado. Logo, o mesmo só poderia ser concedido aos indivíduos com nível superior.

Mas para resumir, o fato é que nem gastrônomos nem gastrólogos, chefs ou cozinheiros tem seu lugar específico garantido no mercado de trabalho.

Sendo assim, é importante pensar nos fatores que implicam nessa dificuldade de reconhecimento da função. E aí, mais uma vez, surge o fator de gênero transversalmente, quando se pensa que só o fato de mulheres desempenharem a função de cozinheiras foi um elemento que historicamente impediu que a profissão fosse legitimada a fim de justificar um monopólio, separando o trabalho doméstico do público, profissional. Grotescamente, é como pensar que se “até” as mulheres cozinham, não pode ser uma atividade tão exigente e rigorosa a se desempenhar, digna de visibilidade e regulamentação.

Para Dória

Escoffier estava ocupado em definir um ofício do qual as mulheres não participariam e, por isso, ele deveria definir também o “lugar” delas na sociedade, reforçando a ideia de que à mulher estava reservada a família, não a indústria hoteleira. Em síntese, não era por tradicionalmente “saber cozinhar” que ela deveria alçar novos voos. Sua ocupação deveria ser a “nutrição” dos homens (DÓRIA, Carlos Alberto, 2014, p.211).

Este discurso de Escoffier fica bastante claro no trecho a seguir, que elimina qualquer dúvida sobre suas intenções de hierarquização do trabalho culinário, o qual fez parte de um discurso seu e está presente no *Annual Repport od the Universal Food and Cookery Association*, publicado em 1895, com o título “*Why Man Make The Best Cooks*” (Por que os homens são os melhores cozinheiros) (ESCOFFIER, 1895 apud DÓRIA, 2014):

Cozinhar é, indubitavelmente, uma arte superior, e um chef competente é tão artista em seu ramo de trabalho quanto um pintor ou escultor. Há tantas diferenças entre bons e maus cozinheiros quantas há entre uma sinfonia executada por um grande mestre instrumentista e uma melodia tocada num realejo [...] Nas tarefas domésticas é muito difícil

encontrar um homem se igualando ou excedendo uma mulher: mas cozinhar transcende um mero afazer doméstico, trata-se, como eu disse antes, de uma arte superior. A razão pela qual na culinária os louros são “apenas masculinos” não é difícil de encontrar. Não é porque o homem seja mais epicurista do que a mulher [...]. O que acontece é que o homem é mais rigoroso no seu trabalho, e o rigor está na raiz de tudo o que é bom, como em tudo o mais. Um homem é mais atento sobre os vários detalhes que são necessários para produzir um prato verdadeiramente perfeito... Para ele, nenhum detalhe é mais importante do que outro. Uma mulher, por outro lado, irá trabalhar com o que tem à mão. Isso é muito agradável e generoso de sua parte, sem dúvida, mas eventualmente estraga a sua comida, e o prato não será um sucesso.

Outro obstáculo para o projeto de profissionalização da ocupação de cozinheiro foi o que Trubek (2000 apud BORBA, 2015), com base no debate teórico da sociologia das profissões, chamou de incompatibilidade entre a natureza do seu conhecimento juntamente às suas práticas de trabalho e o paradigma profissional ao longo do tempo, que esteve diretamente relacionado ao monopólio de uma *expertise* e treinamento dentro do sistema de educação superior.

Borba explica

Ou seja, a dificuldade em justificar um monopólio, e em superar o trabalho realizado na esfera pública daquele empreendido na doméstica, bem como a dimensão de gênero que isso envolve, foram obstáculos centrais, na ótica de Trubek, para o reconhecimento do trabalho de *chefs* e cozinheiros como uma profissão na sociedade francesa, entre os séculos XIX e XX. (BORBA, 2015, p.75).

É interessante ressaltar como ao analisar o processo de institucionalização e legitimação de diferentes ocupações, ao longo do tempo, perante o Estado, é evidente que a defesa de um conhecimento especializado e teórico para a construção de monopólios do saber e de atuação prática está diretamente ligada ao conhecimento transmitido na educação superior. Tal fato faz necessário refletir sobre a natureza do

trabalho e do conhecimento na cozinha e se estes se encaixariam em uma lógica acadêmica.

Neste contexto, a universidade torna-se o local onde se diferenciam as artes liberais e mecânicas, o trabalho do “espírito” e das mãos, o braçal e o intelectual. Para Dubar “Podemos assim, associar à oposição entre “profissões” e “ofícios” um conjunto de distinções socialmente estruturantes e classificadoras que se reproduziam através dos séculos: cabeça-mãos, intelectuais-manuais, alto-baixo, nobre-vilão, etc.” (DUBAR, 1997 apud BORBA, 2015, p.76).

Pode-se entender este processo classificatório e distintivo como uma hierarquização do campo da educação, assim como do campo das profissões, uma vez que a partir dele as atividades artesanais e manuais perderam prestígio por não necessariamente dependerem de uma formação acadêmica de instituições de nível superior.

Porém Senett se contrapõe a essa visão reducionista e dual dizendo que

Todo bom artífice sustenta um diálogo entre práticas concretas e ideias; esse diálogo evolui para o estabelecimento de hábitos prolongados que por sua vez criam um ritmo entre a solução de problemas e a detecção de problemas (SENETT, 2009, p.20 apud BORBA, 2015, p.80).

Sendo assim, o artífice, segundo ele, seria um ator capacitado, treinado, que, através da repetição de uma ação e sua revisão constante da mesma, melhoraria sua prática e desenvolveria a autocrítica e capacidade necessárias para detectar e solucionar problemas, criando coisas novas e sistematizando métodos.

No entanto, ao seu ver, “[...] a capacitação teria, mesmo no caso das atividades mais abstratas, origem na prática corporal (no conhecimento tátil, na experiência) para depois se organizar como uma técnica a ser desenvolvida a partir da imaginação.” (BORBA, 2015, p.81).

Esse seria o processo de transformação do conhecimento prático em conhecimento tácito, da incorporação do saber através da repetição de procedimentos e rotinas, a qual permite que as pessoas executem ações sem necessariamente pensar sobre todas as etapas dos processos envolvidos, sem a racionalização de cada passo envolvido.

Com esse debate como plano de fundo, Borba conclui que

Sem sombra de dúvidas, o trabalho empreendido dentro da cozinha profissional, na chave da gastronomia, é uma complexa forma de

artesanato, que envolve os diversos sentidos atribuídos a essa conceito: do trabalho manual (que não é necessariamente sinônimo de trabalho mecânico, mas que contempla uma dimensão de reprodução), da utilidade, do virtuosismo, da beleza e do engajamento. (BORBA, 2015, p. 82).

Porém, é interessante observar que, se por um lado a formação do cozinheiro é um processo de internalização das disposições do campo gastronômico, que são apreendidas através do exercício de repetição e desenvolvem o saber prático, que se transforma em saber tácito e é utilizado pelo indivíduo de forma “natural”, por outro lado o estilo do cozinheiro, no sentido estético, que é o que separa a atividade artesanal da artística, se manifesta na expressão da sua singularidade, na expressão de si no produto do seu trabalho.

Sendo assim, como será discutido mais adiante nos conceitos de *habitus e campo*, de Pierre Bourdieu, ocorre uma dupla determinação entre indivíduos e estrutura social, mais especificamente o *campo* no qual estão inseridos. Ou seja, ao mesmo tempo em que o cozinheiro aprende sua profissão a partir da apreensão, da repetição dos métodos e processos impostos pelo campo gastronômico como padrão, seja na prática do trabalho em um restaurante, ou seja, em uma escola de gastronomia, o cozinheiro também transforma o campo gastronômico ao expressar sua subjetividade pessoal nas marcas de autoria do seu trabalho. Apesar de provavelmente ser guiado por tendências do campo, modismos e demandas do mercado, o profissional ainda expressa suas particularidades, o seu estilo, no seu trabalho.

A isso, Simmel acrescenta

A gastronomia é uma mercadoria e é um marcador identitário utilizado como base para distinguir determinados estilos de vida. Desse modo, encontra-se, como outras esferas da vida cotidiana, sujeita ao carrossel da moda (SIMMEL, 1998 apud BORBA, 2015) com novas tendências a cada ano, que se configuram como oportunidades de negócio (BORBA, 2015, p. 86).

Sendo assim, apesar dos modismos do campo gastronômico e das tendências postas por ele, é evidente que os cozinheiros passam por uma formação para o desempenho da sua profissão, resta saber se essa formação se dá, contemporaneamente, a partir de um padrão formal e homogêneo, se é dispersa, se é variada e quais os fatores que implicam

nas suas diferentes modalidades. Também é importante pensar nas diferenciações e disputas entre os tipos de cozinheiros existentes e qual a relação que isso possui com os percursos formativos dos mesmos, questões indagadas no subcapítulo que segue.

2.2 EDUCAÇÃO PROFISSIONALIZANTE E TRAJETÓRIAS FORMATIVAS DOS COZINHEIROS

A educação técnica e profissionalizante no Brasil surgiu com a industrialização da economia, durante o Estado Novo (1937-1945), a partir de uma concepção assistencialista que visava diminuir a criminalidade e marginalidade entre menores abandonados e ou em situações de vulnerabilidade social. Sendo assim, a formação dessas pessoas “menos favorecidas” era voltada à instrução teórica e à prática industrial nos liceus de artes e ofícios.

Com o passar do tempo, as modalidades destes cursos, assim como os organismos que os ofereciam, mudaram bastante. Porém sempre com o intuito de fornecer a possibilidade de estudo a populações que talvez não tivessem outros meios de acessar uma educação formal senão o ensino profissionalizante, principalmente por questões financeiras.

Surgiram, a partir deste contexto, as escolas técnicas federais, o SENAI (Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial) e o SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial), fundados respectivamente em 1942 e 1946.

Segundo Rubim & Rejowski (2013, p.168), desde a sua criação o SENAC contava com cursos livres, profissionalizantes, técnicos, de nível superior e de pós-graduação, tendo a unidade de São Paulo como especialista na área de serviços e hospitalidade, a qual contava, entre 1950 e 1960, com cursos de garçom, cozinheiro e barman.

No entanto, apenas em 1970 realmente foi criado o curso de cozinheiro em Águas de São Pedro, interior paulista, que neste momento era voltado para jovens em situação de desvantagem educacional, como explicado no início do capítulo, que inclusive contavam com o recebimento de uma bolsa de estudos.

Mais de vinte anos depois, em 1994, o SENAC começou a oferecer um curso de qualificação profissional com o nome de Cozinheiro Chef Internacional, desenvolvido em parceria com o CIA (*Culinary Institute of America*), uma das escolas mais famosas e reconhecidas de gastronomia nos Estados Unidos.

Neste momento, o público que atendia a este curso de cozinha mudava tanto quanto mudavam as propostas educacionais em volta da formação para a profissão de cozinheiro. De fato, os indivíduos que buscavam este novo curso faziam parte de um estrato social bem diferente, com maior poder aquisitivo e nível de escolaridade, uma vez que o curso era pago e tinha um caráter de formação em cozinha internacional.

Com o crescimento subsequente do mercado gastronômico, no fim dos anos 90 surgiram cursos de nível superior em gastronomia em Santa Catarina e São Paulo, o que abriu espaço para a criação do curso superior em tecnologia gastronômica em Águas de São Pedro nos anos 2000.

Nesta época o aumento da oferta dos mais diversos cursos em diferentes níveis e com diferentes propostas voltados à gastronomia foi intenso. Apenas em São Paulo, no ano de 2010, segundo Rubim & Rejowski (2013), havia mais de quarenta cursos superiores na área, a maioria em instituições privadas, com perfil tecnológico, e não técnico, e com altos custos de mensalidades, equipamentos exigidos etc., o que por sua vez filtrava seu público discente.

Com isso, a organização da educação formal no campo da gastronomia no Brasil se deu de forma radicalmente diferente ao que aconteceu na França, onde foi motivada pela busca de institucionalização e legitimação da profissão na estratificação da moderna sociedade capitalista.

Na França, o intuito dos cozinheiros e chefs era de se encaixar no universo profissional, e não no mundo proletário, o que fez com que todos os indivíduos envolvidos com as profissões relativas à alimentação se organizassem para regular e sistematizar, por meio da regulação do Estado, a sua prática profissional, ou seja, para atribuir aos “ofícios de cozinha” o status de profissão.

Desta forma, em 1890 o estado francês criou, com subsídio estatal e investimento privado, *L'école Professionnelle de Cuisine*, seguida da *Le Cordon Bleu* em 1895, em Paris, a qual existe até os dias de hoje. Estas escolas treinavam jovens meninos de 14 a 20 anos para as profissões de cozinheiros e chefs através de cursos pagos, e também tinham formação para mulheres, porém apenas nos níveis elementares para que fossem jovens donas de casa.

Para Borba,

[...] a natureza do conhecimento culinário e gastronômico e sua ubiquidade na vida cotidiana (inclusive como atividade exercida por mulheres

no espaço privado) dificultaram a defesa da cozinha profissional como possuidora de um tipo de conhecimento esotérico, sistematizado e transmitido via educação superior, que demandasse a construção de monopólios em torno desse mercado. (BORBA, 2015, p.159)

Em contraposição a este processo de institucionalização dos cursos de formação em cozinha na França, no Brasil existiu um distanciamento entre as instituições de ensino superior e o mercado da cozinha profissional, o que foi causado por um ingresso da classe média em profissões que sempre foram tidas como sujas e meramente braçais, mas que ganharam o brilho da glamourização e romantização da mídia através da figura do chef de cozinha.

Isso, a partir das entrevistas realizadas e literatura analisada nesta pesquisa, fez com que jovens da classe média se interessassem pelo trabalho desenvolvido nas cozinhas, porém de uma forma “caricata”. Eles se interessavam pelo trabalho do chef, como figura de dólmã limpa e bem apresentada, que finaliza pratos e dá seu toque de arte na composição de um menu, e não pelo trabalho de cozinheiros reais, em cozinhas reais, que limpam coifas, estripam animais, lavam câmeras frias, e se submetem a uma cadeia hierárquica de funções a fim de aprender trabalhando com quem está na profissão há mais tempo.

Este descolamento da realidade do trabalho de cozinheiro, que por sua vez pode levar à posição de chef de cozinha, e a realidade dos cursos de formação de cozinheiros, também fica evidente no quesito monetário, uma vez que, enquanto a mensalidade destes cursos é por volta de quatro mil reais, o salário de um cozinheiro que trabalha no mínimo quarenta e quatro horas semanais é algo em volta de mil a dois mil reais.

Muitas vezes, mesmo o quadro docente destas instituições nunca se deparou com a realidade prática das cozinhas profissionais, uma vez que os professores são frequentemente os próprios alunos destes cursos que seguiram carreira acadêmica e nunca tiveram o treinamento no trabalho e na relação mestre-aprendiz.

Dito isto, é evidente que a criação e proliferação destes cursos profissionalizantes, sejam superiores ou não, na área da gastronomia, muito mais servem às demandas do mercado da educação do que da restauração.

No entanto, neste contexto atual, o antigo método de formação na cozinha, do treinamento no trabalho prático, baseado na relação entre

mestre e aprendiz, continuou coexistindo com os novos métodos de educação profissionalizante.

O caminho formativo dos cozinheiros não é único nem linear, o que ficou muito claro a partir da pesquisa de campo executada nesta pesquisa. Mas, apesar de sua formação não ser unificada, existem determinados padrões que se repetem na construção da carreira de grande parte dos cozinheiros, os quais apontam que, de fato, existem etapas, embora não rigidamente institucionalizadas, para se formar um cozinheiro profissional.

Na realidade da maioria dos cozinheiros eles passam por uma experiência prática na cozinha profissional antes de procurar instituições de ensino para mediar o processo de formação. Além disso, eles inclusive defendem que este seja o melhor caminho para alguém que se interessa pela área, já que antes de fazer quaisquer cursos a pessoa deva investir em estágios e ou outras experiências profissionais para saber se de fato quer escolher a cozinha, este sacrificado ofício, como profissão.

É neste momento que surgem as noções de dom e vocação, segundo os entrevistados, já que habilidades e características valorizadas no campo gastronômico são esperadas como traços dos aspirantes a cozinheiro. Sendo assim, é na experiência do estágio, ou ainda mais amplamente na experiência profissional, que o indivíduo vai descobrir se tem ou não “o dom” para a cozinha, que pode ser traduzido nestas características específicas, como tenacidade, resistência, subordinação etc.

Logo, claramente ser um cozinheiro é muito diferente de saber cozinhar, já que independentemente do domínio do repertório da culinária clássica, que pode ser aprendido através da leitura ou mediado por instituições de ensino, e do treinamento prático, da observação e da repetição de processos, existe uma gama de habilidades-qualidades que são necessárias a um cozinheiro, valorizadas e esperadas por seus pares no campo, porém não explicitamente ensinadas ou ensináveis.

Para Borba,

O que é ser um cozinheiro profissional, [...] é uma questão cuja resposta está além do domínio da técnica. O entendimento do que esta colocação representa pode ser iniciado em instituições de ensino, mas só se consolida na prática, com a iniciação na cultura ocupacional da cozinha de restaurante, no mundo real do trabalho que opera a conversão do leigo em profissional. (BORBA, 2015, p.147).

Pode-se dizer que o processo de formação de um cozinheiro é um processo de formação artesanal, a transformação de conhecimento prático incorporado na expressão do conhecimento tácito. É uma formação que depende não apenas de um treinamento técnico e prático, manual, como também e principalmente do desenvolvimento de habilidades simbólicas.

Neste processo, a relação entre mestre e aprendiz é central e se dá no exercício cotidiano da profissão, tal como na sua herdada tradição de treinamento das corporações de ofício, mesmo que os indivíduos tenham passado por uma educação formal e sistematizada em uma instituição de ensino técnico e ou superior.

Esse é um dos principais motivos da assimetria no processo de formação de cozinheiros entre a experiência teórica e prática, posto que dentro do campo gastronômico é muito mais relevante para o currículo de um cozinheiro ter tido experiências em cozinhas reconhecidas pelo mundo, com chefs célebres, do que ter feito um curso de prestígio na área.

Sendo assim, a ascensão do status do cozinheiro dentro do processo formativo no campo gastronômico pode ser entendida através do ganho de liberdade por parte dos aprendizes a partir de um processo hierárquico. No início são designados aos “piores” trabalhos, conhecidos como “trabalhos sujos” dentro da cozinha, normalmente desempenhados pelas pessoas menos preparadas da brigada, os novatos.

Ao provar serem capazes de desempenhar tais funções e, principalmente, resistirem a elas com a postura subalterna esperada, começam a conquistar a confiança do grupo e ter acesso a preparos mais exigentes e sofisticados, sempre com a orientação e supervisão do chef.

Neste momento, se o aprendiz busca confrontar as ordens que lhe são dadas ou questionar algum processo tal qual foi passado pelo seu superior, está declaradamente “perdendo pontos” com a equipe. O que se espera deste indivíduo neste exato momento, é que abaixe a cabeça, ouça as ordens, responda com um simples “ok” ou “sim, chef!” e execute da forma mais próxima possível a qual ele observou sendo feito. Não é o momento de expressar o conhecimento “tácito” que possui, pois em tese ele não o possui. Está no momento de observar e reproduzir, desenvolver as habilidades, e não criar ou deixar sua marca impressa no produto manipulado. Não há individualidade neste momento, e sim a supressão dela, para que as normas e padrões do campo sejam internalizadas.

A última coisa que um chef quer é um cozinheiro inovador, alguém com ideias próprias que vá

atrapalhar suas receitas e apresentações. Um chef precisa de lealdade cega, quase fanática, uma consistência rígida, automatizada, precisa de gente que execute seus pratos sob condições de batalha. (BOURDAIN, 2016).

Daí vem a legitimação da hierarquia na divisão do trabalho dentro da cozinha. Não é mera questão de diferenciação do trabalho. O modelo das “grandes” cozinhas seguem um padrão e rigor militar, pois a liberdade para ação pessoal está direta e estritamente ligada ao reconhecimento do *know how* do cozinheiro por parte do chef, porém, sobretudo, à atitude “correta” e postura “humilde” que se espera do mesmo.

Em suma, quanto maior a legitimidade do indivíduo no grupo, maior sua liberdade de ação e criação, de flexibilização das regras do campo.

3 DO DESENHO DE PESQUISA: CONSIDERAÇÕES METODOLÓGICAS E PROCEDIMENTOS DE CONSTRUÇÃO E ANÁLISE DO CORPUS

Neste capítulo apresenta-se o desenho metodológico da pesquisa, explicando e fundamentando as decisões tomadas acerca das técnicas de produção e análise do corpus. Ao justificar os procedimentos envolvidos na análise são discutidos também seus limites e possibilidades.

As técnicas de pesquisa utilizadas neste trabalho estão inseridas no seio das pesquisas qualitativas que, como esclarece Borba (2015), segundo Bryman possuem algumas características singulares em relação às pesquisas quantitativas, que são: 1- o privilégio das palavras em detrimento dos números; 2- uma relação predominantemente indutiva entre teoria e pesquisa; 3- uma posição epistemológica interpretativista (a compreensão dos mundos sociais é elaborada a partir da análise das interpretações dos sujeitos que deles participam) e 4- uma posição ontológica construcionista (grosso modo, as propriedades do social são resultado das interações entre os indivíduos mais do que de fenômenos externos a esses encontros).

Além disso, Borba especifica e explica quais as preocupações gerais dos pesquisadores qualitativos para Bryman, as quais seriam desdobramentos da sua posição interpretativista, e que são os eixos norteadores da pesquisa que originou este trabalho.

A primeira é a intenção do pesquisador de “ver através dos olhos dos sujeitos pesquisados”, o que assume que indivíduos não são objetos estáticos observáveis, como podem ser os objetos de estudo das ciências naturais, por vezes, mas sim pessoas capazes de refletir e atribuir significado e sentido ao mundo social, transformando-se e transformando o próprio mundo em que habitam. Por isso a importância das entrevistas para além da observação da cozinha, pois acredita-se que o paralelo da teoria com as narrativas dos sujeitos estudados é muito mais interessante e relevante do que a tentativa de encaixe da mesma em uma realidade observada pelos olhos da pesquisadora.

A segunda é referente à preocupação com o contexto de inserção do objeto estudado, através de uma descrição densa, para entendimento da ação social dos indivíduos e grupos sociais em questão. Se se pressupõe que os indivíduos estão em relação e interação com o meio, é importante descrever claramente qual é o meio em que se encontram e como este contexto se caracteriza e influencia nas ações e relações deles.

A terceira refere-se ao uso predominante de uma abordagem processual da realidade social, e não instantâneo e estático, a fim de

enriquecer a visão dos pesquisadores ao acompanhar o desdobramento de fenômenos no tempo e espaço. Por isso optou-se pela observação em etapas a fim de caracterizar cada elemento do objeto estudado, do local aos indivíduos envolvidos nos processos de interação, e a mudança dos mesmos ao longo de um determinado período de tempo, neste caso, um mês, dividido em quatro etapas referentes a semana 1, 2, 3 e 4 do diário de campo.

A quarta, é relacionada aos limites do planejamento prévio e a estrutura pensada previamente em um projeto de pesquisa qualitativa, já que ele deve ser bastante flexível, dada a complexidade do meio social.

Geralmente, as principais limitações atribuídas aos métodos de pesquisa qualitativos, são referentes à objetividade, confiabilidade e validade da pesquisa científica, fato que acaba por caracterizar uma disputa de legitimidade no campo científico, tendo várias controvérsias.

Porém, na presente pesquisa tratou-se de estar constantemente vigilante para manter o maior distanciamento possível do objeto de estudo, embora nele estivesse inserida a atividade de observação, para evitar pecar por problemas de falta de objetividade, de falta de sistematização que impeça replicação, por generalizações e ausência de transparência.

No entanto, é preciso deixar claro que a intenção com esta pesquisa não é rezar sobre uma verdade do contexto de formação de profissionais no campo gastronômico, porém evidenciar uma das realidades presentes neste meio, vivenciada por indivíduos a quem pretende-se dar espaço para manifestarem suas vivências e experiências que podem acabar por contextualizar uma teoria que encontra seu sentido no desvendar da prática social.

Desta forma, nesta pesquisa, enquanto um trabalho sociológico, utiliza-se o método qualitativo segundo a concepção de artesanato intelectual, defendida por Castro, citada por Borba, no sentido de “[...] via, caminho, rota para se chegar a um fim.” (CASTRO, 2009, p.13 apud BORBA, 2015, p. 35), ao invés de fórmulas, leis e receitas sólidas para um objeto em fluido em constante transformação, o meio social.

Esclarecida a opção metodológica de análise, segue a explicação da construção do corpus da pesquisa.

Para realização da presente pesquisa foram utilizadas entrevistas semiestruturadas e diário de campo produzido a partir da observação de cozinhas profissionais pelo período de três dias, um em cada uma delas. Estas foram as principais técnicas de construção do corpus por meio das quais foi possível acessar as trajetórias biográficas dos cozinheiros, a

forma que eles enxergam e atribuem significado a sua profissão, os relatos sobre o cotidiano da cozinha, seus desafios e peculiaridades e o principal para esta pesquisa, seus trajetos de formação dentro da profissão.

Ao todo foram realizadas nove entrevistas distribuídas em três estabelecimentos que possuem cozinha profissional dentro de Florianópolis. A estratégia de seleção dos estabelecimentos foi por fins de praticidade, por possuir contato com alguns integrantes das equipes e conseguir acesso aos demais cozinheiros, a fim de realizar as entrevistas.

Já o critério de escolha dos entrevistados, em si, foi artificialmente elaborado dividindo de forma igualitária os entrevistados, com o mesmo número de homens e mulheres, a fim de garantir heterogeneidade, motivo pelo qual também foram escolhidos diferentes cargos dentro da hierarquia da cozinha, para analisar diferentes visões do contexto do campo gastronômico.

Os cargos foram divididos de forma bastante simples, em três categorias: o chefe da cozinha (e ou dono do empreendimento), um trabalhador em posição de liderança (chefe de partida- chefe executivo) e um trabalhador em posição de subordinação.

Sendo assim, dentre os nove entrevistados, em cada um dos três estabelecimentos, foram escolhidos três indivíduos, um de cada categoria profissional, para fins de análise.

Além das entrevistas, utilizou-se a observação do campo e as anotações provenientes de tal atividade para construção do corpus de análise, tratando de conferir o máximo de detalhes que fossem relevantes à reflexão científica sobre o objeto estudado e que pudessem ser confrontados com as narrativas dos cozinheiros entrevistados, tratando de sofisticar e ampliar a compreensão e descrição dos fatos.

4 NOTAS SOBRE A PESQUISA DE CAMPO

4.1 DIÁRIO DA OBSERVAÇÃO EM CAMPO

Por conhecer os donos dos três locais escolhidos, já que também trabalho com cozinha, pedi a permissão para entrevistar os seus empregados para esta pesquisa. Um deles, infelizmente, deliberadamente disse que não tinha condições de interromper o expediente, embora fosse uma pesquisa curta. E que, se eu quisesse entrevistar, teria que ser no horário de intervalo dos empregados. Neste estabelecimento, a maioria dos trabalhadores fazem a “dobra”, que significa dobrar o turno, entrando as oito da manhã e sair a uma da manhã. Desta forma, por achar injusto interromper a única hora de descanso deles ao longo da extensa jornada, decidi excluir este estabelecimento da pesquisa.

Com este impasse, consultei mais dois lugares, onde eu não possuía contatos. O primeira deles, um estabelecimento bem simples, permitiu que eu fizesse as perguntas. Porém, os cozinheiros não se sentiram “preparados” para respondê-las, embora fossem perguntas de opinião e não teóricas, e que eu tenha falado de uma forma bastante acessível. Como ainda assim eles não se sentiram à vontade e estavam extremamente envergonhados, eu não insisti.

No terceiro local, uma padaria, que julguei ser interessante por ter um perfil um pouco diferente de profissionais, agendei as entrevistas em dois dias diferentes e em ambos, ao chegar, eles não puderam me atender devido ao movimento do estabelecimento.

Sendo assim, levando em consideração a abrangência de um TCL, que é um estudo breve e exploratório, e o meu tempo para desenvolvê-lo, julguei ser suficiente dois estabelecimentos para efetuar as entrevistas que seguem.

4.1.1 Local 1 - café

Este café tem uma proposta bastante moderna e trata de seguir algumas tendências gastronômicas contemporâneas. Serve pequenas refeições, lanches e cafés “gourmet”. Está localizado em um bairro nobre da cidade, comercial, que se transformou, nos últimos anos, em um pequeno polo gastronômico, com grande concentração de restaurantes, cafés e bares. Tudo é feito ali, então a equipe da cozinha conta com seis integrantes. A cozinha é muito pequena e aberta, com contato direto com o público.

Por já haver entrado em contato com a dona do café anteriormente, sabia que quarta-feira era um dia mais tranquilo para o pessoal da cozinha, com menos produção e movimento. Assim, fui ao café em uma quarta-feira a tarde, por volta das quinze horas, para realizar as entrevistas.

Os donos não estavam presentes, o movimento estava razoavelmente agitado e a cozinha, que é aberta ao público e de frente para o salão, também.

Tive que esperar até que a primeira entrevistada fosse liberada para o seu horário de intervalo. O horário era dezesseis horas, mas como de costume, como relatado por ela, houve um atraso devido o movimento do café. Desta forma, iniciamos a entrevista por volta de cinco e meia da tarde, durante seu intervalo. Como ela não teria outro momento para comer, comeu ali enquanto respondia às perguntas.

A segunda entrevistada não teve como parar, pois já havia tirado seu intervalo, já que eles não são todos os dias no mesmo horário, como ela me disse, depende do movimento. Logo, tive que fazer as perguntas e gravar as respostas enquanto ela polia os talheres do estabelecimento em pé, em uma bancada próxima a minha mesa.

Já a terceira entrevistada, como é também a gerente do café, além de trabalhar na cozinha, pôde tirar uns minutos para sentar comigo e responder com mais calma, por ter mais liberdade devido o seu cargo.

4.1.2 Local 2- restaurante de alta gastronomia

O restaurante é localizado no centro da cidade, em uma das avenidas mais nobres da mesma, próximo a centros comerciais e executivos. O restaurante procura trabalhar na proposta de uma cozinha italiana contemporânea, com ingredientes locais e importados, pratos individuais e apresentação de alta cozinha. O espaço é amplo, conta com dois andares, sendo um exclusivo para eventos. A decoração é luxuosa e segue o estilo rústico moderno. A cozinha é visível do salão, porém dividida por um grande vidro. Os cozinheiros trabalham expostos o tempo todo, em uma espécie de show gastronômico. O salão é grande, com capacidade para em torno de duzentas pessoas, e o estabelecimento conta com mais de vinte funcionários.

Entrei em contato pela internet com o sous chef do estabelecimento, com quem já trabalhei, e perguntei se ele teria disponibilidade para participar da pesquisa e se achava que o chef executivo e o chef da casa também teriam. Seria interessante, uma vez que o chef é considerado o melhor de Santa Catarina, conhecido e

famoso em território nacional e com experiência internacional. Seria um contraponto, em certa medida, para os primeiros entrevistados.

Todos aceitaram participar, porém tivemos que remarcar as entrevistas duas vezes por conta do movimento da casa e de compromissos executivos do chef- proprietário do restaurante, que aliás, possui três outros estabelecimentos e é bastante ocupado.

Fui recebida na sala de espera do restaurante pelo próprio proprietário, que chegou antes do previsto, pois estava no intervalo entre reuniões com os funcionários. Ele disse que não tinha muito tempo, mas que se eu fosse rápida poderíamos fazer ali mesmo. E assim foi.

Logo depois, entrevistei o chef executivo, que sentou comigo em uma mesa do salão onde pudemos conversar. Curiosamente o mesmo já havia cursado Sociologia e por isso demonstrou mais interesse em participar para colaborar com a pesquisa.

Por fim, entrevistei o *sous chef* que estava muito apressado para o serviço da noite, devido às pausas para reuniões com o proprietário, então me disse que teríamos que fazer rapidamente a entrevista. No entanto, respondeu extensamente a todas as perguntas e estava preocupado em colaborar de uma forma “proveitosa” para o trabalho.

Fomos interrompidos mais de uma vez por entrega de insumos para o restaurante, dúvidas de outros funcionários, etc.

4.2 TRANSCRIÇÃO DAS ENTREVISTAS

Roteiro de entrevista semi-estruturado

(aplicado aos entrevistados desta pesquisa)

- 1) Há quanto tempo você cozinha profissionalmente?
- 2) Você considera que escolheu a cozinha ou “a cozinha te escolheu”? Como aconteceu esse processo?
- 3) Qual foi a sua trajetória de formação como cozinheiro?
- 4) Qual a maior qualidade e o pior defeito que um cozinheiro pode ter?
- 5) Como os cozinheiros se distinguem entre si, ou seja, qual o principal fator de distinção entre os seus “tipos”? Porque você acha que seja esse?
- 6) Se pudesse nomear em três etapas progressivas o processo de formação de um cozinheiro, quais seriam elas?

Entrevista 1.1

- 1) Seis meses.
- 2) A cozinha me escolheu. Ah porque quando eu vim pra Florianópolis eu tentei emprego em outras áreas... Na verdade eu vim prestar

doutorado em relações internacionais e não consegui passar e desde então eu tentei, eu comecei a procurar trabalho em qualquer lugar. E como foi o único lugar que me deu retorno positivo, eu aceitei.

- 3) Eu não fiz nenhum curso, sempre gostei de cozinhar, mas era em casa. Tudo que eu aprendi foi com a minha mãe ou vendo as pessoas na tv, na internet, aprendendo algumas coisas. Daí aqui eu aprendi primeiro com o chef que veio dar consultoria e depois com a chef que assumiu. Foram essas pessoas que entraram e aí foram me passando as coisas, basicamente isso.
- 4) Oh, das pessoas que eu conheci, o pior defeito é a arrogância mesmo. Por mais que a pessoa seja muito foda, sempre vai ter alguma coisa pra aprender. E a melhor qualidade eu acho é a paciência de ter a disposição de ensinar, que eu sei que não é fácil quando você já sabe, mas estar aberto a passar as coisas. É uma coisa bonita de se ver, a pessoa que tem o trabalho de fazer isso, saber de várias coisas e passar.
- 5) Não faço muita ideia, eu acho que assim, pelo que observei nesses meses das pessoas que tem uma formação na área e das que não tem, é que a pessoa que tem uma formação é que ela é muito mais técnica e tem uma visão muito mais ampla do que seria a cozinha, assim. Como que eu posso explicar isso... Ah sei lá, tem umas sacadas assim que não é só pela experiência, mas pela formação. Porque por exemplo, meu pai tem experiência, muita experiência, ele sabe como cuidar de uma carne, de colocar sabor nas coisas, mas é diferente de uma pessoa que tem uma técnica, que tem umas sacadas que a gente com a experiência não adquiriu. Por exemplo, ah! Isso eu sei porque eu estudei isso, eu sei como se faz pra chegar no ponto. Mesmo que o melhor seja subjetivo, tem momentos que não é. Que essa coisa da técnica mesmo, de ser melhor fazer de tal jeito, de ter um olhar mais certeiro pontualmente, acho que é isso.
- 6) Nossa, que difícil! Você escolheu pessoas aleatórias; hahaha. Eu penso assim, tem alguns tipos de alimentos. Tem um lance cultural que também vai depender de onde você tá, mas você tem que conhecer os alimentos desses lugares. Por exemplo, no Brasil a gente come muito... Por exemplo, se você for trabalhar aqui, você tem que conhecer algumas coisas que a gente tem costume de comer. As carnes, os doces, ter contato mesmo. E aí o segundo momento aprender a manipular né, aprender algumas técnicas. Como manipular algumas coisas e de que maneira. E acho que tem que ter um lance de como servir, uma questão da apresentação, meio estética. E da conservação e higiene, claro.

Entrevista 1.2

- 1) Eu abri meu negócio em setembro do ano passado, e antes disso nada de profissional. Aí eu fiz poucos dias de treino em outro bar e não deu certo. Daí vim pra cá e não faz nem um mês né.
- 2) Com certeza a cozinha me escolheu. Porque a minha primeira escolha foi fazer direito, né, essa foi a minha primeira escolha, eu me formei em direito na UFSC, mas não encontrei nada do que eu buscava, principalmente a minha felicidade, então eu vi que ela tava na cozinha e eu fui atrás dela. E trabalhado aqui eu vi que é isso mesmo, assim, que é isso que me dá ânimo pra sair de casa e vir pra cá, muito mais do que pra ir fazer qualquer outra coisa.
- 3) Olha, a minha trajetória de formação tá só começando, eu acho. Ela tem muito ainda pela frente, pelos meus planos. Faz um tempo assim que eu tentei entrar no curso técnico, não consegui, mas bom! No curso técnico eu tentei, como é por sorteio eu não entrei, mas no fim do ano eu vou fazer o ENEM pra tentar o curso superior de gastronomia. Eu tentei muito fazer numa particular, mas eu vi que eu não tinha condição nenhuma de pagar mesmo contando com a ajuda da minha família, então ao invés de ficar esperando essa formação dar certo eu já decidi me jogar no mercado de trabalho porque trabalhar ensina muito pra gente né, muita coisa que nem o curso vai ensinar. Mas eu ainda quero me profissionalizar, continuar o estudo e tal, aprender coisas novas, e principalmente fazer alguma formação mais generalizada pra depois tentar uma especialização em confeitaria que eu gosto muito, sabe. Eu achei que eu não fosse gostar tanto, mas eu tô vendo que eu gosto mesmo, me apaixonei.
- 4) Acho que o pior defeito é desorganização, porque pelo que eu tenho visto uma cozinha desorganizada não funciona e não funciona nem para os colegas, então esse é o maior defeito que eu posso imaginar agora. A melhor qualidade é ser versátil, porque apesar de a gente sempre ter as mesmas coisas pra fazer, de vez em quando a gente tem que fazer uma coisa nova, ou usar algum ingrediente que já esteja estragando também... Eu acho que a gente tem que ser um pouco flexível, não pode sempre fazer as mesmas coisas do mesmo jeito.
- 5) É uma pergunta difícil. Tem uma divisão que as pessoas fazem, entre o cozinheiro chef, os auxiliares de cozinha e o os demais cozinheiros, mas assim, eu acho que o cozinheiro chef é provavelmente alguém que vai ter mais experiência, mais capacidade de liderar uma equipe, que parece ser o principal desafio, colocar ordem na equipe. Mas nas demais atividades eu não vejo assim essa hierarquia de trabalho, aqui

eu não me sinto fazendo um trabalho menos valorizado se eu tô lavando a louça ou atendendo o cliente. Pra mim na cozinha, tudo é o mesmo.

- 6) Eu acho que a primeira etapa seria antes de chegar na escola, já. Que seria em casa, aquele momento em que tu tá buscando receitas, tentando se aprimorar, tentando receitas novas, aqueles momento em que dá aquele estalo assim, que tu diz: não, eu quero fazer isso! Depois eu acho que o caminho mais lógico seria estudar isso mais formalmente assim, seja na faculdade ou seja em cursos paralelos, que é uma coisa que eu tenho feito muito, cursos de bolo, de doces finos, cursos separados que eu acho que isso já complementa. Por fim eu acho que seria o mercado né, se jogar no mercado de trabalho é a continuação do aprendizado, eu acho.

Entrevista 1.3

- 1) Quatro anos.
- 2) Eu escolhi a cozinha. Eu acho que tem uma condição familiar bem explícita, eu sempre cozinhei desde pequeno em casa com a minha avó, na casa dela, e foi algo que despertou em mim uma das maiores paixões que eu tenho que é cozinhar. Mas escolher a cozinha como algo profissional foi algo que aconteceu mais tarde, em decorrência dessa paixão e também procurando me inserir no mundo das profissões, no mundo que a gente precisa pagar as contas. E essa paixão surgiu como oportunidade de fazer alguma carreira, alguma profissão.
- 3) Eu não tenho uma trajetória de educação formal, que seria fazer um curso ou uma graduação de ensino superior. A minha inserção no mundo se deu por mera vontade de ir pedir emprego ou de fazer por conta própria. Mas foi a partir de muito estudo e de pesquisa, de tentativa de entender o mundo da gastronomia, da culinária, da cozinha profissional. Eu me considero um auto didata, porque tudo que eu sei e conheço foi a partir ou de experiência, trabalhando, ou pesquisando em livros, revistas e muita da internet também. Que antigamente a gente sabe pra algum cozinheiro saber o que um chef famoso ou uma escola ou um restaurante famoso de gastronomia tivesse fazendo a gente tinha que recorrer a livros ou não tinha acesso, só sabia por histórias, por relatos, de quem trabalhou próximo ou conheceu. Hoje em dois cliques na internet a gente sabe o que o melhor restaurante do mundo tá fazendo... o dia a dia as receitas.. então a partir das mídias sociais, se alguém tiver interesse, pode entrar no mundo da cozinha profissional, tá entendendo;

- 4) Eu acho que a melhor, pra mim, na minha opinião, a melhor característica que um cozinheiro pode ter é ter respeito pela profissão de cozinheiro e saber que esse respeito implica em várias coisas, necessariamente. Que na minha opinião são disciplina e não importa se for um indisciplinado na vida, ou fora da cozinha, mas tem que ter disciplina de chegar no horário, estar sempre de prontidão pro que precisar fazer, sem achar que uma tarefa é melhor que a outra. A profissão de cozinheiro implica várias coisas que necessariamente a gente não vê nos holofotes que eles colocam na cozinha aí. Que é tirar lixo, que é molhar os pés enquanto tá lavando a cozinha, implica também em boa vontade e humildade pra responder aos comados, e ter interesse pelo mundo da cozinha, pelas receitas, pelas formas de se fazer a comida, pela tradição, pela modernidade, por tudo que envolve o ato de cozinhar. O bom cozinheiro é aquele que se interessa na profissão e em tudo que ela implica.
O pior defeito eu acho que é falta de humildade e boa vontade. De se achar superior ou achar que já sabe fazer. Como disse um chef que eu já trabalhei, uma verdade em uma cozinha pode ser uma piada na outra, então a gente nunca pode achar que sabe tudo né.
- 5) Trajetória, eu acho. E tempo de cozinha, mas principalmente a trajetória. Pode ter vinte ou trinta anos de cozinha mais ligada a uma cozinha simples e não ser tão reconhecido numa alta gastronomia e vice versa. Tem cozinheiro que faz fillet Rossini mas não sabe fazer um bom arroz com feijão. Então eu acho que a trajetória implica mais o que o tempo de cozinha.
- 6) Primeiro a imersão, na cozinha profissional, depois aguentar o dia a dia da cozinha profissional, fazer as mesmas coisas nos mesmos dias por muito tempo até que se tenha muito domínio técnico e principalmente da logística que implica fazer qualquer coisa na cozinha. E aí acho que só depois de ter passado por essas duas primeiras etapas que o cozinheiro pode se dar ao luxo de criar algo, de querer montar seu próprio lugar, seu próprio restaurante.

Entrevista 2.1

- 1) Olha, profissionalmente, se eu for falar como registrado, como cozinheiro, desde 2010. Porque antigamente eu cozinava com técnicas profissionais mas eu não tinha o emprego profissional. Eu tinha meu escritório de representação, eu fazia cursos, eu estagiava, fazia eventos, mas eu não trabalhava como cozinheiro, como funcionário.

- 2) Os dois. Uma que eu adoro comer, sou uma pessoa muito curiosa e que adora comer bem. Então quer dizer, filho de pai pobre, tem que aprender a cozinhar. E outra que eu amo cozinhar cada vez mais, sou apaixonado por cozinhar.
- 3) É, eu sou filho de donos de restaurante aposentados do ramo, e eu trabalhava no restaurante deles, desde novo. Mas era um restaurante de cozinha muito simples. E com o tempo eu fui fazendo estágio, fiz aqui, fiz em São Paulo, mas eu nunca estudei gastronomia, eu sou meio autodidata mesmo. Leio muito, estudo muito gastronomia.
- 4) A maior qualidade é a perseverança e o maior defeito é o ego. Sempre o ego.
- 5) Pra mim a gente trabalha com a questão do caráter. Porque se ele quer trabalhar e tem bom caráter, a gente passa o treinamento e ele pega, pra ele crescer na empresa. O cozinheiro que tem problemas com o caráter, que é uma coisa dele, não tem jeito, ele acaba saindo. Na nossa empresa, constatou isso, ele sai do grupo.
- 6) Um bom cozinheiro profissional primeiramente tem que trabalhar dentro de bons restaurantes por muito tempo, aliar estudo e ter muita experiência. Eu não vejo a necessidade do cara fazer uma escola de gastronomia. Se ele trabalhar em bons restaurantes aliando a estudo ele vai acabar crescendo.

Entrevista 2.2

- 1) Quatorze anos no mercado.
- 2) A cozinha me escolheu, porque eu nunca trabalhei em outra área e foi muito engraçado como eu caí, né mano. Tipo, eu não tinha nada em vista. Minha mãe me mandou procurar emprego porque eu tinha reclamado da mesada, daí acabou que eu fui caindo lavando louça num buffet. Daí um dia a dona me chamou pra eu dar uma força lá pra dar um ajuda lá na louça e tal, um dia tava lá na louça e ela me chamou pra enrolar brigadeiro, limpar mignon, me ensinou molho madeira, daí cara foi amor a primeira vista. Nunca mais fui fazer outra coisa. Meus cursos tudo, foi tudo na gastronomia.
- 3) Eu comecei na prática, na pia lavando louça de buffet. Depois disso aí, eu era novo né, não podia ter carteira registrada, sempre fui naquela velha ilegalidade. Daí cara comecei, com dezesseis fiz minha primeira formação de cozinha básica, no SENAC, daí com dezoito fiz meu curso de cozinheiro no SENAC também, que são seis meses, no Brasil inteiro, cada estado tem sua unidade, entendeu, e aí desde então eu fiz também curso de cozinha italiana, de molhos, de cozinha internacional, o curso de cozinha francesa, de

aprimoramentos. Sou formado em gastronomia, me formei com 23 anos. Já passei por todas as praças, já trabalhei com garde, já trabalhei na área quente, na área fria, já trabalhei só com sobremesa, enfim, já passei no açougue, na parte da peixaria. Não se tudo, mas um pouquinho de cada eu me arrisco.

- 4) A melhor qualidade de um cozinheiro; Ah é a mão boa né; Com certeza. E a pior qualidade é não ter humildade. Às vezes a pessoa é até boa, mas se tu não tem humildade, tu acaba trazendo pra equipe que trabalha um desconforto. Mas se tu for bom vai ser reconhecido, se tu for ruim o mercado vai te engolir. Mas repito, pra mim todo cozinheiro que se diz bom, tem que ter a mão boa. Saber cozinhar, saber botar sal, tempero.
- 5) Ah isso aí com certeza não tenho duvida de que cada cozinheiro tem sua peculiaridade. A cozinha é uma coisa muito louca, acho que só dá pra definir nessa palavra, né, cara. Tem gente que chega a fim de aprender, tem gente que cai de para quedas, que acha que aqui é masterchef, que é só glamour, quando na verdade não é. Tem gente que larga profissão de trinta anos, o cara era engenheiro por exemplo, vai cozinhar porque gostava de cozinhar em casa. Chega aqui e quebra a cara, porque vai ganhar um salário miserável, vai trabalhar pra caramba, vai estudar grito e vai escutar cobrança a todo momento, entendeu; Vai trabalhar no calor, vai trabalhar com gente com muito menos conhecimento que ele, vai se sentir mal por isso, porque tu vê o que cara que não sabe nem ler às vezes que o cara ganha mais que tu porque o cara sabe cozinhar. Então assim, é um mercado indigno, eu considero um mercado indigno, porque tem faculdade tem tudo, de gastronomia, e não é cobrado, o profissional da cozinha ser formado pelo menos num curso prático. Então eu acho que isso até anula o cara um pouco. E isso faz com que existam diversos tipos de pessoas, diversos, diversos. Das mais diversas classes, de diversos tipos, países.
- 6) Olha, primeiro eu sou a favor de todo mundo começar de baixo, da pia mesmo. Cortando cebola, descasando alho, toneladas e toneladas, fazendo o serviço braçal mesmo, entendeu, porque é a base, daí tu pode partir pra outras porque tu vai lembrar sempre do que tu fez ali. Segundo estágio né, se a pessoa tem interesse, a pessoa passou dessa condição de pia, se mostrar interesse e ter talento- ter talento é tudo, né, nesse ramo- se você não tiver talento tu é só mais um na multidão, tem que ter talento pra se destacar. E o terceiro passo né, é tu te aprimorar sempre, tu evoluir numa cozinha não existe segredo, é estudo também. Se tu não estuda muito, mas aprende, procura

trabalhar em grandes restaurantes, com grandes chefs, procura aprender na prática, também é super interessante né. A teoria é boa, mas a prática é que dá tudo pra pessoa. Começar de baixo, ter interesse, tendo interesse procurar estudar, procurar conhecimento, e é isso aí.

Entrevista 2.3

- 1) Eu não sei se te falaram, mas eu fiz sociologia também. É na URGS, né, depois eu fui pra economia e arquivologia, mas enfim. Nove anos.
- 2) Eu escolhi a cozinha e porque? Ah, vou plagiar um clássico, eu tava fugindo!!
- 3) Eu primeiramente me formei no SENAC num curso profissionalizante de cozinha, né, no qual o meu pai também fez o curso, há quase trinta anos, de formação meu pai é cozinheiro também, né, e depois, logo quando eu terminei o curso, em menos de um mês, eu vim pra Florianópolis, né. Eu comecei a trabalhar no hotel Blue Tree, na cozinha da família da Câmpora, né, depois da minha experiência de quase dois anos e meio eu trabalhei no Grill em Capoeiras, depois disso eu fiz uma temporada de verão no Café de la Musique, um *beach club* em Jurerê internacional, né, depois eu fiz meu estágio em Paris, no Café Constant, com o chef Eduardo Jacinto que também é manezinho, tava há doze anos chefiando restaurante, e depois eu retornei pra cá, pra Florianópolis, trabalhei algum tempo no Joyjoy bistrô, e aproximadamente em 2012 eu comecei a trabalhar no Rosso Restaurante, né, que também pertence ao grupo Allyson Muller, e trabalhei dois anos como chef de partida no Rosso. E hoje posso dizer que faz quase desde 2013 que vim como cozinheiro e tô chefiando aqui o nosso restaurante. Não tive nenhuma noção prática antes, eu me orgulho de dizer que no curso eu fui o primeiro a me cortar da turma.
- 4) Defeito falta de humildade e arrogância. E a maior qualidade a capacidade de ouvir e a humildade. Estar sempre aberto pra aprender e né, não só o cozinheiro, mas pra toda profissão, quanto mais aquela pessoa tiver a capacidade de escutar e até absorver, ela só vai crescer.
- 5) Eu vou bater na tecla de novo, porque é justamente a postura e a capacidade de escutar, seja um feedback positivo ou simplesmente um feedback, uma crítica negativa. Eu te falo isso muito por causa da minha experiência do que eu administro aqui né. Aqui muitas vezes o cozinheiro vem com muita capacidade técnica né, aptidão, sabe

trabalhar, tem o conhecimento tanto teórico como prático, mas tem uma incapacidade de perder os vícios e adquirir novos conhecimentos né. Em compensação tem uns que vem muito mais cru, com menos formação teórica e menos de capacidade e prática, mas tem uma postura de absorvimento de crítica muito boa e esse acaba crescendo, esse é o profissional que eu aposto mais.

- 6) Encantamento, conhecimento e prática, prática, prática, prática. Nessa ordem.

4.3 AVALIAÇÃO GERAL DAS ENTREVISTAS:

Ao analisar de forma geral as entrevistas concedidas, apesar dos impasses que em certa medida já eram previstos, concluo que o resultado foi satisfatório e possibilitou uma boa contextualização da parte teórica desta pesquisa em campo.

A seguir, alguns pontos interessantes de serem pensados no contexto deste trabalho e dos conceitos aqui abordados, mas que também serviriam como objetos para pesquisas individuais encontrados na fala dos entrevistados.

Em primeiro lugar, o fator do exemplo familiar na “escolha” da profissão aparece na fala dos entrevistados diversas vezes. Sendo filho de donos de restaurante, tendo aprendido a cozinhar com a avó, vendo o exemplo do pai na cozinha, ou mesmo do pai formado na área da gastronomia, muitos deles já tinham certa familiaridade com o mundo culinário desde crianças. Desta forma, o ingresso no meio profissional da cozinha passou em sua origem por um processo de “encantamento afetivo” e uma iniciação não formal nos conhecimentos, tradições e culturas culinárias presentes no ambiente doméstico desses indivíduos.

Em segundo lugar, a maioria dos entrevistados já desempenhou outras funções relativas à cozinha antes de ingressar na profissão de cozinheiro, passando por uma ascensão de cargos hierárquicos. Logo, mais uma vez, a familiaridade com o meio culinário, fosse por trabalhar com uma empresa de representação comercial de insumos ou por lavar louça e servir pratos em um restaurante, catalisou o trajeto dos indivíduos até a profissão.

Em terceiro lugar, chamou atenção a recorrência do discurso sobre a necessidade de disciplina e rigor na profissão, principalmente no tocante a especialização e estudo constantes para a evolução do cozinheiro. Este caráter autodidata na profissão parece ser necessário mesmo aos cozinheiros que atenderam às formações superiores, uma vez que o campo gastronômico está em constante ampliação e transformação

com o desenvolvimento de novas técnicas, tendências, alimentos não convencionais etc.

A internet e as redes sociais aparecem como meio facilitador para esse processo de formação contínua dos cozinheiros. Através dela, segundo eles, conseguem se aproximar e seguir passos de grandes chefs e cozinhas, podendo se manter atualizados e a par de informações antes restritas a um círculo verdadeiramente restrito de integrantes do meio gastronômico que podiam acessar estes ambientes assim como festivais culinários, encontros, palestras, aulas-show, eventos de premiação e afins.

Por fim, ficou evidente na fala dos entrevistados a noção de que o trabalho na cozinha é um trabalho físico e braçal, com mais frequência do que intelectual e de criação, e que é preciso abraçar todas as facetas dele com respeito, dedicação e resistência se o indivíduo quer realmente ser um cozinheiro, o que é oposto à imagem romantizada da profissão na mídia, a qual se torna motivo de chacota dentre os profissionais do ramo.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho tinha como objetivo inicial fazer uma breve análise exploratória do campo da Gastronomia, um meio que ganhou muita visibilidade nos últimos anos, através da mídia, buscando trazer alguns elementos históricos da criação e transformação da profissão de cozinheiro, assim como suas tentativas de institucionalização e reconhecimento no campo das profissões.

Além disso, a intenção era centralizar a análise dessa progressão histórica da profissão nos processos de ensino e aprendizagem dos cozinheiros, buscando saber como, de fato, forma-se um cozinheiro, e porque, desvendando assim algumas das disputas e discursos dominantes no campo gastronômico.

O título deste trabalho é fruto de uma das maiores conclusões tiradas a partir da pesquisa bibliográfica e, principalmente, das entrevistas e contato com diversos cozinheiros ao longo da pesquisa: **“PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM NA COZINHA: DE QUANTAS CICATRIZES SE FAZ UM COZINHEIRO?”**.

Este título refere-se à centralidade do corpo no processo de aprendizagem na cozinha. A capacitação de cozinheiro, de forma geral, inicia-se na prática corporal e ou se desenvolve a partir dela, deixando os corpos envolvidos no processo “marcados”, se não fisicamente, o que não é incomum, por conta dos riscos de cortes e queimaduras da profissão, simbolicamente, condicionando a postura, fala, vestimenta, comportamento etc. dos profissionais.

Sendo assim, quando utilizo o conceito de *habitus* para entender a prática profissional do cozinheiro, inclusive no período de aprendizagem, penso tanto em sua dimensão corpórea (*hexis*) como em sua dimensão mais subjetiva, de crenças e valores (*ethos*).

O que ficou muito claro, a partir da pesquisa, é que saber cozinhar realmente é muito diferente de ser um cozinheiro profissional, como dito anteriormente. E o que difere os cozinheiros, mais do que qualquer curso que possam ter feito ou grau de escolaridade, é a atitude dentro da cozinha. Que alguns atribuem ao caráter, outros à “mão de cozinheiro”, outros ao dom, vocação, e que eu, neste trabalho, atribuo ao *habitus* de classe incorporado nestes indivíduos.

Quando questionei os entrevistados sobre quem tinha sido escolhido pela cozinha, no sentido de ter iniciado na profissão quase que por acidente, e quem tinha escolhido a cozinha, como uma decisão pessoal, ponderada, a maioria respondeu que foi escolhido por ela.

Sendo assim, percebe-se que, apesar de alguns indivíduos realmente optarem pela profissão, muitos dos que hoje são cozinheiros entraram no ramo da cozinha profissional por necessidade de emprego, de ganhar um salário com certa urgência, não importado com o que fosse. E a cozinha, justamente por haver uma grande gama de serviços a serem desempenhados, dentre eles os de limpeza e de lavar a louça, que não exigem muito conhecimento teórico, passa a ser uma opção viável e descomplicada para muitos.

Não à toa, na bibliografia consultada e nas cozinhas visitadas, uma fato que chama atenção é a presença de muitos estrangeiros, principalmente imigrantes e refugiados, que mal falam o português e que não possuem nenhum grau de escolaridade reconhecido no Brasil, trabalhando. Não necessariamente estas pessoas gostariam e optariam por trabalhar na cozinha, ainda mais nos piores cargos, os mais pesados. No entanto, este é um mercado de trabalho no qual eles conseguem ingressar sem grandes dificuldades, muitas vezes até na ilegalidade, sem ter suas carteiras de trabalho assinadas, ganhando por dia, como *freelancers*.

Dos seis entrevistados, cinco começaram a profissão pela prática, em cozinhas profissionais. E só depois, alguns deles, fizeram cursos na área e se especializaram, apesar de todos trabalharem em restaurantes. Este fator novamente remete a ideia de que a aprendizagem na cozinha se dá, sobretudo, através do corpo. Da observação, da repetição e da prática, tal como sugere a tradição das corporações de ofício, onde surgiu o ofício que deu origem à profissão.

Quando indagados sobre quais as etapas em um processo formativo de um cozinheiro seriam importantes, todos os entrevistados mencionaram o estudo, mesmo que não formal, porém elencaram a prática profissional como componente mais relevante na trajetória:

Um bom cozinheiro profissional primeiramente tem que trabalhar dentro de bons restaurantes por muito tempo, aliar estudo e ter muita experiência. Eu não vejo a necessidade do cara fazer uma escola de gastronomia. Se ele trabalhar em bons restaurantes aliando a estudo ele vai acabar crescendo. (entrevistado 2.1).

No entanto, o que quero destacar como principal resultado da pesquisa é que para todos os entrevistados a maior qualidade de um cozinheiro refere-se a uma forma de ser dentro da cozinha em relação aos colegas e à estrutura hierárquica imposta. De diferentes formas,

todos eles responderam que não importa o curso que o cozinheiro tenha, o preparo técnico e a experiência, o que distingue cozinheiros entre si é uma atitude de humildade, perseverança e disposição de ouvir, aprender e repassar o conhecimento. A arrogância e a incapacidade de trabalhar em grupo e receber ordens foi apontada como o pior defeito, também apontado como “excesso de ego”.

Posto isso, percebo que a etapa mais importante da trajetória formativa de um cozinheiro é, definitivamente, a incorporação destas normas do campo gastronômico, as quais estão presentes e claras no discurso dos entrevistados. E para isso, os cursos técnicos e superiores na área, como analisado anteriormente, não só não contribuem, como distanciam os estudantes desta etapa tão relevante de formação por operar sob as condições de uma realidade utópica da cozinha profissional.

Sendo assim, ao analisar o que os entrevistados queriam expressar por “talento”, “dom”, “mão para a coisa”, “caráter” cheguei a um perfil de indivíduo educado para obedecer, mais que criar, o que me remeteu aos estudos da educação que falam em “currículo oculto”.

O currículo oculto é uma pauta de ensinamentos que são passados aos estudantes de forma implícita, não diretamente nos conteúdos ensinados, porém na forma de moldar suas atitudes nos ambientes de ensino e sua produção criativa e desenvolvimento cognitivo.

Recorrendo às contribuições de Pierre Bourdieu para o campo da educação quando fala da violência simbólica no processo educativo, que consiste justamente na ruptura entre os padrões domésticos e escolares, podemos pensar que a cozinha seria, neste caso raro e específico, um campo onde ter um habitus de uma classe em posição subalterna na sociedade pode ajudar a incorporar as regras do mesmo.

Ou seja, o currículo oculto na formação de cozinheiros vai de encontro com as expectativas da sociedade capitalista moderna para uma classe que ocupa postos para os quais deve estar habituada a servir e obedecer ordens.

Sendo assim, não é que o indivíduo necessariamente tenha “dom” para a cozinha, porém ele pode ter entrado na profissão de cozinheiro por necessidade e ter permanecido pelo mesmo motivo, ou então ter se identificado com a função depois de exercê-la.

Isto explicaria porque os estagiários provenientes de outras profissões de prestígio já estabelecidos e ou estudantes com alto poder aquisitivo, que frequentaram bons cursos de formação, às vezes não são bem recebidos e não se adaptam bem ao modelo de trabalho dentro de uma cozinha profissional. Como dito nas entrevistas, a cozinha

profissional é muito mais sobre trabalho pesado do que sobre glamour e criação e, por este motivo, é necessário que o indivíduo possua um *habitus* de cozinheiro, além de possuir técnicas e experiência, para que possa se consolidar no campo.

E este *habitus* da profissão não é algo que se ensine em uma sala de aula, porém se dá a partir da incorporação das “regras do jogo”, como diria Bourdieu; das regras do campo gastronômico.

Quando um candidato a emprego começa a me contar como a cozinha do Pacífico o emociona e inspira, sei que vou ter problemas. Pode me mandar outro lavador de pratos mexicano, por favor. A ele eu posso ensinar como cozinhar. Mas não posso ensinar caráter (BOURDAIN, 2016, p.97).

Desta forma, finalizo o relato de minha breve pesquisa que demonstrou que a alimentação e o campo da gastronomia, são objetos muito férteis para a análise sociológica. Devido à natureza deste trabalho, sua finalidade e o tempo disposto para sua execução, todas as questões foram levantadas de forma bastante superficial e passageira, porém acredito ser de extrema relevância a continuação de estudos nesta área que identifiquem e problematizem as assimetrias e disputas latentes no meio profissional aqui analisado.

REFERÊNCIAS

- BORBA, Clarissa Galvão Cavalcanti. **Dos ofícios da alimentação à moderna cozinha profissional**: reflexões sobre a ocupação de chef de cozinha. 2015. Tese (Doutorado em Sociologia) - Universidade Federal de Pernambuco, 2015.
- BOURDAIN, Anthony. **Cozinha Confidencial**. São Paulo: Schwarcz, 2016.
- BOURDIEU, Pierre. **A distinção**: crítica social do julgamento. São Paulo: Edusp, 2007.
- BOURDIEU, Pierre. **O Senso Prático**. Petrópolis: Vozes, 2009.
- BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.
- BOURDIEU, Pierre. **Os usos sociais da ciência**: por uma sociologia clínica do campo científico. São Paulo: Unesp, 2004.
- DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
- MANFREDI, Sílvia Maria. **Educação profissional no Brasil**. São Paulo: Cortez, 2002.
- MARX, K.; ENGELS, F. **Manifesto do Partido Comunista**. Porto Alegre: L&PM, 2011.
- ORTIZ, Renato (org.). **A Sociologia de Pierre Bourdieu**. São Paulo: Ática, 1983
- PEREIRA, Yákara et al. Processo de ensino e aprendizagem do profissional de cozinha: didática do saber técnico e o restaurante-escola. **Revista Acadêmica Observatório de Inovação do Turismo**, v. 9, n. 1, 2015.
- PETERS, Gabriel. Habitus, reflexividade e neo-objetivismo na teoria da prática de Pierre Bourdieu. **Rev. bras. Ci. Soc.**, São Paulo, v. 28, n. 83, p. 47-71, out. 2013.

RUBIM, Rebeca E.; REJOWSKI, Mirian. O ensino superior da gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). **Revista Turismo Visão e Ação – Eletrônica**, v. 15, n. 2, p. 166–184, maio/ago 2013.

WEBER, M. Classe, “status”, partido. In: VELHO, O. G.; PALMEIRA, M. G. S.; BERTELLI, A. R. (Org.). **Estrutura de classe e estratificação Social**. 3. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1971.

REFERÊNCIAS ELETRÔNICAS

<https://www.terra.com.br/noticias/educacao/formacao-gastronomia-cresce-com-glamorizacao-da-profissao.46c942ba7d2da310VgnCLD200000bbcceb0aRCRD.html> 01-02-2018 10:18hs

<http://www.brasil.gov.br/educacao/2011/10/surgimento-das-escolas-tecnicas> 01-02-2018 15:13hs

<http://fenetbrasil.blogspot.com.br/p/historia-das-escolas-tecnicas.html> 01-02-2018 15:22hs

<http://portal.anhembi.br/pos-graduacao/cursos/pos-graduacao-stricto-sensu-mestrado-profissional-gestao-em-alimentos-e-bebidas-ab/> 05-02-2018 15:46