

# O momento é agora. Profissionalize-se

Com o rápido crescimento do setor de alimentação fora do lar, universidades, escolas e faculdades se voltam para o mercado

*Alan Banas*

**P**rofissionalizar! Verbo que melhor se encaixa com o atual momento do setor de alimentação fora do lar. Formar-se, aperfeiçoar-se, habilitar-se ou capacitar-se. Você pode optar por um ou por outro, mas não pode ignorá-los. Talvez essa tenha sido a forma mais coerente de iniciarmos esta matéria. Nosso verdadeiro objetivo é prender você até o final da leitura e mostrar o quanto é importante para a sua carreira, para o setor de alimentação fora do lar e, principalmente, para o seu cliente (consumidor final) a profissionalização do segmento.

Quais universidades e escolas estão disponíveis no País? Quais os cursos que podem ser escolhidos? Qual a diferença em cada região brasileira? Quais os investimentos iniciais e ao longo do aprendizado? Nossa equipe respondeu a cada pergunta e foi bem mais além. Nesses cinco anos de **Cozinha Profissional** você, leitor, é quem realmente ganha o presente. Preparamos um suple-

mento completo com inúmeros cursos do setor. Entre eles, Gastronomia, Gestão, Bebidas, Atendimento e muito mais. O encarte “**Cozinha Profissional – Guia de Qualificação**” (gratuito) traz em suas 20 páginas mais de 300 escolas e universidades, com informações de contato, duração, período, cidade, Estado etc.

Qual a real importância de todas essas informações? Simples! O mercado está crescendo. Para isso, existem duas possibilidades: acompanhar ou se deixar ultrapassar pela concorrência. Para se ter uma idéia desse crescimento, o brasileiro gasta 24% das despesas alimentares em consumo fora de casa. Um aumento que chegou aos 14% no último ano. Para completar o que os números comprovam, segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), o segmento gera cerca de 6 milhões de empregos. “No município do Rio de Janeiro, o número de estabelecimentos no setor de alimentação e hospedagem cresceu quase 70% em dez anos. O segmento hoje é responsável por 1,8% do Produto Interno Bruto (PIB) do Estado”, explica Claudia Fortes, coordenadora de Gastronomia da Universidade Estácio de Sá, cujo curso está presente em cidades como Rio de Janeiro, Belo Horizonte e, a partir de 2009, São Paulo.

Quando tratamos da profissionalização do setor de alimentação fora do lar, estamos diretamente falando com o gestor, *chef*, barista, garçom, *maitre*, *sommelier*, *barman*, entre outros, pois estudar não é apenas para aqueles que estão iniciando a carreira. É preciso treinar e se reciclar constantemente. O coordenador do curso de Gastronomia da Anhembi Morumbi, em São Paulo, Marcelo Neri, analisa que os atuais profissionais do setor já estão buscando automaticamente essa qualificação. “O que percebemos é que eles estão procurando essa mudança. Talvez por conta da ameaça do aluno universitário de Gastronomia. Percebemos essa procura porque o profissional não quer perder seu espaço”, explica o coordenador do campus da Vila Olímpia. Neri conclui dizendo que os novos alunos não conseguem ter a mesma agilidade dos profissionais que estão no mercado há dez ou 15 anos, porém vão sair do curso com mais conhecimentos e, com o decor-



## Oportunidade para baixa renda

No segundo semestre deste ano, a Associação George Mark Klabin – GMK, em parceria com a Gastromotiva e a União Brasileiro-Israelita do Bem-Estar Social – Unibes, ofereceram ao mercado a chance de jovens de baixa renda atuarem no setor de alimentação fora do lar. Com apoio da Universidade Anhembi Morumbi, que cedeu suas instalações, o programa oferece aulas com 400 horas de duração, metade teórica e metade prática.

“Um curso como esse, voltado ao público de baixa renda, é muito importante. São pessoas que não têm muita oportunidade por conta da questão financeira. Viabilizar um curso gratuito, ainda mais de gastronomia, abre as portas do mercado”, explica Renata Leme de Matos, coordenadora pedagógica da Gastromotiva.

As aulas são ministradas no campus da Vila Olímpia – da Anhembi Morumbi –, em São Paulo, e ensinam aos jovens o ofício de auxiliar de cozinha com base na gastronomia regional brasileira, manipulação de utensílios, técnicas de cocção, molhos básicos e receitas tradicionais. Importante lembrar que essa oportunidade

também abre portas para o salão, pois o curso fornece uma boa base com serviços de mesa, bar e postura profissional para receber e servir.

Os cursos são todos gratuitos e têm como objetivo não só formar os jovens para o setor de alimentação fora do lar, mas também passar dicas de como procurar o primeiro emprego. As inscrições para a primeira turma foram feitas pelo site da GMK; já a seleção, conforme o perfil de idade, socioeconômico, além de ensino médio completo. Após essa avaliação, cada candidato passou por entrevistas individuais e por dinâmicas em grupo. A primeira turma deve receber o diploma em meados do mês de dezembro.

“Os jovens já estão tendo contato com profissionais da área. Existem alguns que estão até procurando emprego. Não existe um trabalho fixo porque os cursos são dados no período da tarde. Mas, nas comunidades, eles desenvolvem festas e eventos”, comenta Carla Cristina de Moraes, gerente operacional da GMK.

A Unibes-GMK espera para o ano de 2009 novas parcerias. Qualquer tipo de contato pode ser feito pelos sites [www.gmkassoc.org.br](http://www.gmkassoc.org.br), [www.unibes.org.br](http://www.unibes.org.br) ou [www.gastromotiva.org](http://www.gastromotiva.org)

rer do tempo, chegarão ao topo. Claudia Fortes compartilha a opinião, completando que a formação profissional ainda é algo relativamente novo no segmento de gastronomia. “Há cerca de dez anos, a formação dos profissionais dessa área era somente a vivência”, explica ela.

Para se ter uma idéia, antigamente um *chef* de cozinha se profissionalizava no dia-a-dia, e o tempo é que lapidava o profissional. Hoje, as coisas estão bem diferentes. Clara Russell, consultora e proprietária da Rubi Comunicação e Consultoria, acredita que o importante é estudar e buscar o conhecimento, por meio dos cursos e recur-

sos oferecidos para todos os tipos de “bolsos”. “O candidato deve fazer uma autocrítica. Sempre brinco dizendo para conversar com o espelho, ou melhor, com a imagem projetada nele. Perguntar quais são seus valores, se está preparado para a disputa acirrada do mercado, o que falta, quais os seus pontos fortes e fracos”, explica Clara.

### Qual o caminho?

Enquete realizada no site da revista **Cozinha Profissional** mostrou que 52,87% dos entrevistados consideram o curso de Gastronomia o mais importante dentro do segmento.



Divulgação/Estácio de Sá

E apontaram a Segurança Alimentar como o segundo curso de maior relevância para o mercado, com 22,29%. Nas demais indicações, o curso de Gestão apareceu em terceiro com 13,38%, seguido pelo de Barista com 3,82%, Sommelier com 3,18%, Garçom com 2,55% e Barman com 1,91%.

Hoje, o mercado oferece inúmeros cursos para diferentes situações. Para os profissionais que estão no mercado e gostariam de se reciclar ou profissionalizar, cursos para os interessados em migrar para o setor de alimentação fora de casa e pura e simplesmente para os amantes da gastronomia.

Muitos bares e restaurantes estão investindo na carreira de seus colaboradores, oferecendo a oportunidade de um treinamento universitário. Outros preferem fazer seus treinamentos no próprio estabelecimento por considerar o resultado mais eficaz. É o caso do restaurante Tordesilhas, em São Paulo, comandado por Ivo Ribeiro e pela *chef* Mara Salles. “A área de serviços é muito deficiente, e nos vemos obrigados a formar nossos profissionais dentro do próprio restaurante”, explica Ivo. Ele acredita que seria importante aperfeiçoar a mão-de-obra para chegar mais preparado para o trabalho nos restaurantes, trazendo novas informações, novas tecnologias, formas de abordagem e soluções. “Economizar o tempo e o desgaste de ensinar quase tudo a partir do zero”, conclui. O treinamento interno ainda é o mais usado por grande parte dos estabelecimentos. E funciona muito bem, pois permite capacitar o profissional nos moldes do estabelecimento, bem como manter os colaboradores em tempo integral nas dependências, além do baixo custo.

Porém, aos poucos, essa metodologia vem dividindo espaço com os centros de ensino. De alguns anos para cá, o mercado se viu diante de uma grande procura por cursos específicos para o setor de alimentação fora do lar. O setor dispõe de cursos de graduação com opções para bacharelado e tecnologia, pós-graduação, extensão, capacitação e os chamados cursos livres, constituindo-se em um enorme leque de opções. Por serem mais curtos, os cursos livres acabam caindo no gosto daqueles que já estão no mercado.

A Universidade Estácio de Sá oferece cursos do segmento de alimentação fora do lar no Rio de Janeiro, Belo Horizonte e, a partir de 2009, em São Paulo

## Gastronomia

O curso de Gastronomia é, sem dúvida, o mais procurado entre todos. O sonho de se tornar um grande *chef* leva milhares de jovens e profissionais já contratados à procura do ensino gastronômico. Muitos mestres, como Emmanuel Bassoleil, Edinho Engel, Andrea Kaufmann, Erick Jacquin, Christophe Besse, Alain Uzan, Mara Alcamim, são apontados como modelo de sucesso, despertando enorme curiosidade e, até mesmo, tietagem. Porém, é preciso tirar a imagem de que a carreira de *chef* é cercada de *glamour*. Pelo contrário! É dura, exige dedicação, paixão e muito amor. “A principal dica é não levar em conta a imagem de celebridade que se criou em torno da figura do *chef* de cozinha. O trabalho na cozinha é duro, desgastante, mas pode dar muitas recompensas a quem se dedica de verdade. É um trabalho que exige anos de aprendizado, treinamento e estudo”, explica Naira Scavone, filha de Aires Scavone e diretora de ensino da Egas – Escola de Gastronomia Aires Scavone, com sede no Rio Grande do Sul.

A profissão de *chef* não exige somente a criação de pratos saborosos. Depois de formado em Gastronomia, o profissional é responsável por inúmeras tarefas dentro do estabelecimento, sendo a preparação dos pratos apenas uma. É dele a responsabilidade de coordenar o andamento da equipe, definição dos preços, treinamento, compras e contato com fornecedores.

Na maior parte dos cursos de Gastronomia, o primeiro semestre consta apenas de aulas teóricas. Só depois acontece a mescla com as aulas práticas. Geralmente fazem parte das disciplinas teóricas, temas como bioquímica dos alimentos, higiene e segurança alimentar, funcionamento do estabelecimento, microbiologia dos alimentos, história da gastronomia, e em alguns casos sociologia, matemática, estatística e psicologia. As tão sonhadas aulas práticas podem incluir a manipulação e manuseio de utensílios e equipamentos, panificação, sobremesas, coquetel e drinques, confeitaria, cozinha brasileira e internacional, bebidas, entre outros. O aluno formado pode atuar como *chef* de cozinha, *chef pâtissier*, consultor, ou nas áreas de

segurança alimentar, desenvolvimento de produtos e gestão de negócio. O salário médio inicial gira em torno de 1.300 reais.

## Garçom e maître

Esses profissionais são peças fundamentais no funcionamento de um estabelecimento e fazem o elo entre a cozinha e o cliente. Inúmeros cursos estão disponíveis no mercado para profissionalização desses colaboradores. Em sua grande maioria, os cursos voltados para garçons, garçonetes e *maitres* oferecem aulas de higiene e apresentação pessoal, *mise-en-place*, técnicas e modalidades de servir à mesa, atendimento de reclamações, entre outros.

Por causa da função exercida pelo profissional, as aulas são geralmente práticas e exigem muita dedicação. Os candidatos devem ter, antes de tudo, boa comunicação, expressão e paciência, pois lidam diretamente com o cliente. Segundo o Sindicato dos Garçons, Barmens e Maitres (Sigabam), do Rio de Janeiro, o piso salarial para garçons é de R\$ 445,00 e para *maitre* R\$ 600,00. Além das escolas, universidades e faculdades, sindicatos e associações também costumam realizar treinamento para essa área.

## Segurança Alimentar

O curso de Segurança Alimentar foi apontado pelos leitores de *Cozinha Profissional* como o segundo mais importante. E com razão. É cada vez maior a preocupação dos gestores em alimentação fora do lar com as boas práticas de manipulação. Com a saúde do cliente, não se pode brincar. Em um mercado em franco crescimento, esse curso se tornou um dos mais procurados e pode ser encontrado em faculdades, universidades e escolas. As boas práticas vão desde saber comprar, cuidar do estoque e manuseio. O curso é voltado para todas as áreas do restaurante, incluindo o gestor, que deve estar atento à estrutura do estabelecimento e ao trabalho dos seus colaboradores.

Entre as disciplinas que o curso oferece estão: normas, manipulação, higiene, preparação, armazenamento e venda de alimentos. O curso varia de acordo com a unidade educacional.

## Uma escolha bem consciente

Depois de escolher o curso, é preciso optar pela instituição de ensino responsável pela formação. É preciso levar em conta localização, prestígio acadêmico e instalações. Faça a escolha com muita calma e organize-se com antecedência, para poder juntar o maior número de informações.

**Professores qualificados:** por Lei, as instituições são obrigadas a ter, pelo menos, 1/3 de seus docentes do ensino superior com título de mestre ou doutor. Geralmente, as unidades educacionais colocam em seus *sites* o currículo de cada professor. Em alguns casos, é importante que o professor tenha experiência no mercado de trabalho.

**Distância:** é preciso levar em consideração a distância entre a instituição e sua casa. Com isso, você pode ganhar em tempo e dinheiro. Se a escolha for por uma unidade em outra cidade, é preciso avaliar a opção de morar no local. Com antecedência, visite a cidade, calcule o custo de moradia, alimentação e transporte.

**Custo da mensalidade:** cada um deve escolher o curso que melhor se encaixe com a sua renda. Se for uma instituição privada, faça as contas e coloque tudo no papel. É importante verificar se o local oferece algum tipo de desconto, bolsa de estudo ou financiamento.

**Dados obrigatórios:** tente conversar com o maior número de pessoas e alunos da instituição. De preferência, alunos que estejam no mesmo curso para saber a aprovação de cada um.

**Instalações modernas:** é preciso visitar antes as instalações da escola ou universidade em que pretende se matricular. Uma boa escola deve oferecer bons laboratórios e equipamentos modernos.





Divulgação/Anhembí Morumbi

Sala de aula diferenciada – da Universidade Anhembí Morumbi –, a qual permite uma melhor dinâmica entre alunos e professor

### Algumas opções

**Senac** – Hoje, o Senac está presente em todos os Estados brasileiros, ministrando cursos e treinamentos. Sua estrutura compreende a Administração Nacional e 27 Administrações Regionais. Somente no Senac de São Paulo, são 56 unidades espalhadas pelo Estado, sendo duas delas Hotéis-escola (Águas de São Pedro e Campos do Jordão).

Os alunos têm acesso a equipamentos e laboratórios de primeira qualidade em todas as unidades que oferecem os cursos. Cozinha Pedagógica e o Laboratório de Alimentos e Bebidas fazem parte do dia-a-dia dos alunos, além do contato direto com *chefs* e a participação em eventos gastronômicos. “Os eventos paralelos realizados pelo Senac fazem essa aproximação com o mercado de trabalho. Sempre estamos em contato com os *chefs* e os convidamos para

os eventos internos”, explica Gisela Brandão, coordenadora do curso de Gastronomia do Senac São Paulo.

Segundo a coordenadora, somente em gastronomia, são quase 8 mil alunos divididos entre os cursos de pós-graduação, extensão, tecnólogo e os chamados livres. Para a cozinha, são mais 4.257, e sala, bar e restaurante, mais 3.719 alunos. Entre os cursos mais procurados em cozinha estão Tecnólogo em Gastronomia e Técnicas Básicas de Gastronomia. Para o setor de salão, bar e restaurante, o Senac tem entre os cursos mais solicitados o de Capacitação para Garçons e Garçonetes, Capacitação para Bartender, Planejamento e Administração de Restaurantes e Capacitação para Barista. Também vale lembrar a disponibilidade do curso para Chef Internacional.

Um dos grandes diferenciais do Senac é a oportunidade de estagiar em um dos dois

Hotéis-escola. À estrutura universitária soma-se a oportunidade de exercitar todo o aprendizado das salas de aula nas dependências do hotel, tendo contato e aprendendo a lidar com clientes. Os alunos são monitorados constantemente por profissionais durante sua participação no estágio.

“Notamos que a maioria dos estagiários em restaurantes é ou foi nosso aluno. Existem casos de empresas que nos procuram e aí os professores fazem uma seleção prévia para indicação”, explica Gisela. Ela finaliza dizendo que é preciso humildade e perseverança. “É uma profissão extremamente pesada e de pouco *glamour*. Não pode se especializar apenas na parte de habilidade, é preciso correr atrás da parte cultural, sociológica e histórica do alimento. Isso faz o diferencial no profissional no mercado.”

**Egas** – No Rio Grande do Sul, uma das escolas que se destacam no cenário da alimentação fora do lar é a Escola de Gastronomia Aires Scavone (Egas). Fundada pela nutricionista Nairia Scavone e por seu marido, o *chef* Aires Scavone, a escola deu início às suas atividades no ano de 1996, mas foi somente em 2001, com a ampliação do mercado de gastronomia, que a Egas começou a oferecer cursos profissionalizantes.

Em forte crescimento, o mercado do Rio Grande do Sul aponta no mapa brasileiro como uma grande promessa para o setor. Naira Scavone, diretora de ensino, acredita que a preocupação com a qualificação tem crescido na região, mas a passos lentos. “O esforço para profissionalizar a área deveria ser um esforço conjunto entre proprietários, colaboradores, escolas e governos”, explica.

Entre diversos cursos, a escola também tem os mais procurados. “Os alunos que estão entrando no mercado buscam mais os cursos de Cozinheiro Básico e Cozinheiro de Alta Gastronomia. Os que já estão no mercado procuram ou pelo Cozinheiro Básico ou por cursos mais direcionados, como o de Organização de Eventos ou o de Pizzaiolo”, comenta Naira.

A cada semestre, a escola recebe em média 300 alunos, em todos os seus cursos, somando um total de 13 turmas. O investimento do aluno pode variar de 240 a 6.600 reais, dependendo da

escolha e do tempo em que permanece estudando. “Os cursos temáticos são de curta duração, entre três e quatro encontros, e o mais extenso é o de Cozinheiro de Alta Gastronomia, com duração de cinco meses e com aulas diárias”, finaliza a diretora. Vale lembrar que a escola também oferece cursos Temáticos para Gourmets, Embutidos, Pâtisserie, Gestão de Restaurante e Enogastronomia.

**Estácio de Sá** – A Universidade Estácio de Sá oferece para o setor cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia e pós-graduação em Planejamento e Gestão de Restaurantes, além dos cursos de extensão em Gastronomia. O primeiro curso foi oferecido em 2001, no Rio de Janeiro e, em 2003, na cidade de Belo Horizonte. A partir de 2009, a cidade de São Paulo conta com a Estácio UniRadial. Em média, a universidade tem 800 alunos em 26 turmas no Rio e, em Belo Horizonte, cerca de 350 alunos e dez turmas. Os cursos têm dois anos e meio de duração.

Em 2006, a universidade firmou contrato com a escola do renomado *chef* Alain Ducasse para o curso de Chef Internacional. Os alunos formados pela Estácio de Sá recebem certificação global com a chancela da Alain Ducasse Formation (ADF). “Nosso maior diferencial é certamente a dupla certificação. O aluno tem a oportunidade de, sem sair do Brasil, receber a formação de padrão internacional. Nosso programa de curso foi integralmente construído pela equipe ADF, visando atender às expectativas do mercado brasileiro”, explica Claudia Fortes.

Importante ressaltar que, ao final do 4º período, o aluno recebe a Certificação Profissional Intermediária que possibilita o trabalho como supervisor gastronômico. Entre as disciplinas estão a de Higiene e Segurança Alimentar, Preparações Preliminares na Cozinha, Panificação e Confeitaria, Custos em Restaurantes, Marketing, Enologia, Drinques e Aperitivos.

Os laboratórios específicos da universidade foram criados para atender às expectativas do mercado. Entre eles: recepção de controle de qualidade de gêneros; estoque seco e câmaras frigoríficas; área de pré-preparo, área de cocção; panificação e confeitaria; área de higienização de

utensílios; sala de degustação e sala de eventos.

**Anhembi Morumbi** – Oferecendo cursos de pós-graduação em Padrões Gastronômicos, curso superior de Confeitaria e Panificação, Tecnologia em Gastronomia, Gestão de Restaurantes de Gastronomia Típica – Churrasco e Tecnologia em Bebidas é que a Universidade Anhembi Morumbi, em São Paulo, se destaca entre uma das principais no País. Os cursos para o setor são ministrados nos campi da Vila Olímpia e Centro e contam com uma estrutura de primeira qualidade. No Campus Centro, os alunos têm acesso a 11 cozinhas, duas salas de vinhos e um Centro de Pesquisas em Gastronomia Brasileira. “Aqui na Vila Olímpia, começamos a estrutura do zero. Montamos quatro cozinhas neste semestre; no próximo, teremos ao todo seis cozinhas”, explica o coordenador Marcelo Neri.

A universidade trabalha com 30 alunos por sala, facilitando assim o contato do professor com os estudantes. Marcelo Neri acredita que em uma cozinha para 30 alunos é possível o professor estar em todo lugar e ter uma visão melhor do resultado final.

No final do mês de setembro, a Anhembi Morumbi, em parceria com a Nestlé, inaugurou o seu centro universitário em pesquisas: o Centro de Pesquisa em Gastronomia Brasileira para estudos voltados ao setor de alimentação fora do lar. O laboratório terá pesquisas na área da Gastronomia Tradicional e Regional, Qualidade na Alimentação Brasileira e Globalização da Gastronomia Brasileira, além de pesquisas nutricionais, análise sensorial dos alimentos, testes de harmonização e ingredientes.

Nos cursos da universidade, estudam alunos recém-formados pelo ensino médio, apreciadores da gastronomia e profissionais que estão no mercado. “Para esses, temos de pedir um pouco de paciência, porque o curso é feito para quem nunca atuou na área. Normalmente, a maioria vem com muita humildade e, além de ensinar, também aprende”, conclui Neri. ●

**Palavras-chave para busca no site:**  
Cursos, universidades, escolas, faculdades



Alunos durante aula de gastronomia da Escola de Gastronomia Aires Scavone