

## ANÁLISE DO PERFIL ESPERADO DO PROFISSIONAL FORMADO EM GASTRONOMIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, PELOS EMPRESÁRIOS E DONOS DE RESTAURANTES NA CIDADE DE PELOTAS.

FULUCHO, FERNANDO YUKIO<sup>1</sup>; DE CRONIS, GABRIEL TOLCSVAI<sup>1</sup>; VAZ, THIAGO GUEDES<sup>1</sup>; HERRMANN, FELIPE FEHLBERG<sup>2</sup>; NETO, ALCIDES GOMES<sup>2</sup>.

[gabriel.cronis@gmail.com](mailto:gabriel.cronis@gmail.com)

<sup>1</sup>. Aluno do curso de gastronomia. Faculdade de nutrição. Universidade federal de Pelotas. UFPEL

<sup>2</sup>. Docente da faculdade de nutrição. Universidade federal de Pelotas. UFPEL.

### 1. INTRODUÇÃO

A satisfação das necessidades alimentares é condição indispensável para a sobrevivência de todos os seres vivos. Nas últimas décadas foi nítida a ascensão do mercado gastronômico no Brasil. A profissão ganhou destaque nas diferentes mídias, novos cursos foram abertos e houve a busca da cultura alimentar de cada lugar. Isso se deve também ao glamour que tomou a profissão de chef de cozinha.

O aumento de formandos está alterando o perfil dos profissionais da área e isso tem ocasionado uma mudança tão rápida, que vale questionar como os cursos superiores de gastronomia (tecnólogos e bacharelado) têm reagido ao crescimento da visibilidade da profissão e importância da temática. O profissional em gastronomia concebe, planeja, gerencia e operacionalizam produções culinárias atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais.

Pretende-se verificar se a formação atende as expectativas dos proprietários de restaurantes e necessidades de mercado. Com o objetivo de analisar o que os empreendedores do ramo de restaurantes de Pelotas buscam, sabem e querem dos profissionais formados em gastronomia, e assim contribuir para a maior qualidade dessa formação profissional, de interesse de docentes, discentes, profissionais e também para os empresários e donos de restaurantes e bares da cidade de Pelotas.

“Um professor de Gastronomia não deve simplesmente transferir conhecimento, mas criar mecanismos para que o aluno seja capaz de construir e produzir sua identidade”. Para que haja uma associação teórica e prática, o professor deve fazer uso de metodologia, conhecimento e pesquisa. Professor e aluno devem ser curiosos e abertos ao aprender e respeitar os saberes existentes dos dois lados: aluno e professor. Cumpre a toda educação ser crítica e reflexiva, permitindo ao ser humano sua inserção e participação na sociedade. ” (TOLEDO, 2010).

O planejamento estratégico é fundamental, sendo o chef considerado como a gerencia (cargo administrativo) e o cozinheiro como funcionário (cargo técnico), apenas essa relação entre duas pessoas já é o suficiente para justificar o estudo da gestão de pessoas em um curso de gastronomia.

“-Não é possível criar um restaurante sem saber qual será sua composição de custos, seu potencial de receita ou ainda qual a característica principal de seu negocio”-. ( Fonseca, 2000).

Entre as principais características formadoras do perfil do profissional de gastronomia, podemos citar a criatividade, inovação, capacidade de encontrar novas soluções para os problemas cotidianos, estar aptos à mudança, dedicação e flexibilidade além de ter o espírito empreendedor.

## **2. METODOLOGIA**

Temos como objetivo descobrir se os formandos em gastronomia do curso da UFPEL estão preparados para iniciar suas carreiras profissionais. Trata-se de uma pesquisa exploratória descritiva de opinião, através de um questionário direto aplicado a empresários e donos de restaurantes que possuem estabelecimentos localizados na região central do município de Pelotas-RS, visando detectar possíveis deficiências nos métodos de ensino teórico e prático.

Na pesquisa deste trabalho foi elaborado um questionário com perguntas abertas e diretas. Dividindo-se em três categorias de conhecimentos: gestão, técnicas e experiências. Foi feito uma lista com vinte restaurantes que oferecem serviço a la carte e com ticket médio de R\$50,00 por pessoa para realizar a pesquisa, dos quais somente sete se dispuseram a agendar entrevista e responder o questionário.

## **3. ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS DADOS**

Na maioria dos restaurantes foi dada ênfase da importância do profissional de gastronomia ter um conhecimento sobre gestão sabendo aliar ao negócio, tendo um perfil de empreendedor e inovador. Observou-se durante as entrevistas com restaurantes de administração familiar, a resistência em dar autonomia e participação do profissional de gastronomia na parte de gestão, como custos, recursos humanos, preços e fornecedores.

Os proprietários de restaurantes afirmaram que ter uma técnica básica é fundamental, entretanto, foi evidenciado que a criatividade é um elemento que faz a diferença na construção da identidade do gastrônomo. Em relação ao trabalho em cozinhas específicas ou temáticas, os restaurantes citaram a gastronomia europeia tendo base da formação, mas acrescentam a importância de valorizar a culinária regional, bem como seus ingredientes, costumes e tradições.

A experiência não é um fator primordial na hora da contratação. Os restaurantes independentemente da sua especialidade, relataram que o profissional de gastronomia deva possuir um conhecimento gastronômico básico das diferentes cozinhas mundiais. A partir daí cada empresa prefere capacitar o colaborador de acordo com a temática da casa.

Através da pesquisa com perguntas de nível de importância, foram observadas que a gestão administrativa (financeira, qualidade e treinamento), ganhou destaque e foram as que obtiveram maior pontuação.

Conforme demonstrado no gráfico de gestão financeira (Figura 1), os restaurantes que assinalaram esse item com menor nível de importância foram os que possuem administração familiar.

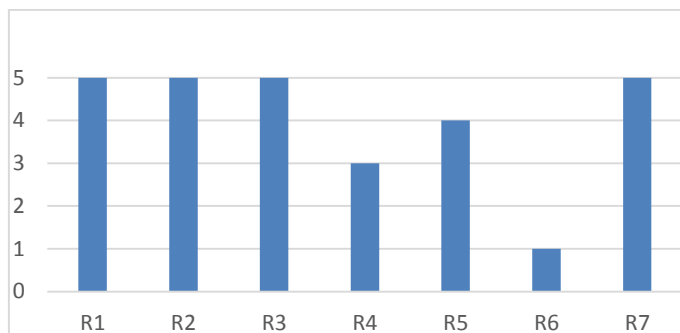


Figura 1

Fonte: Própria dos autores

No gráfico de gestão da qualidade de atendimento (Figura 2), a maioria dos restaurantes considera esse item importante, exceto o R6, de cunho familiar, pois entende que o profissional de gastronomia fique restrito na parte do back office, por isso não tenha contato direto com os clientes.

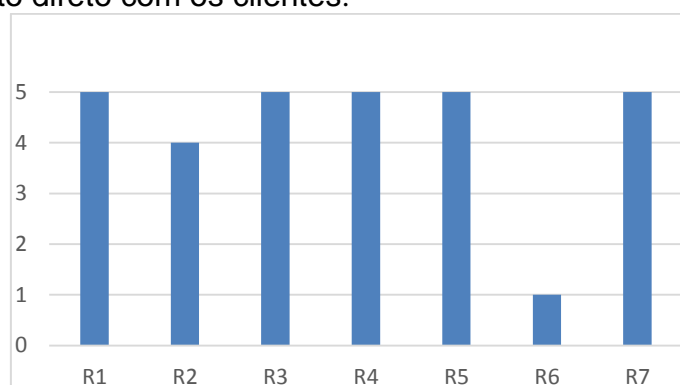


Figura 2

Fonte: Própria dos autores

Conforme demonstrado no gráfico de gestão do treinamento dos funcionários (Figura 3) todos os restaurantes consideram que esse seja um item relevante.

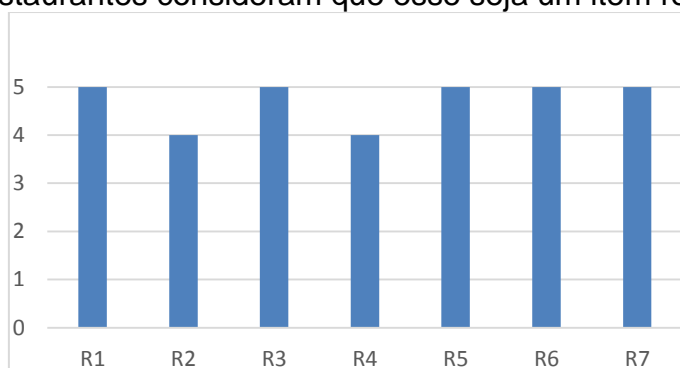


Figura 3

Fonte: Própria dos autores

Numa visão geral dentre os estabelecimentos visitados, obtivemos respostas semelhantes de acordo com o tipo de administração e porte do local. Observou-se que os restaurantes que estão sendo administrados por uma mesma família há mais de 10 anos e continuam no mercado com o mesmo nome. Preferem definir os preços e os custos, cuidar da parte de lucros e gastos, além de demonstrar

preferência que se mantenha o cardápio, pois esse é como a identidade gastronômica do local.

#### 4. CONCLUSÃO

Através da pesquisa podemos concluir que o profissional formado em gastronomia desempenharia um papel mais significativo na cozinha, onde a parte técnica é fator mais importante aliado à disponibilidade e vontade de aprender. Os proprietários de restaurantes com propostas inovadoras e que trabalham com um tipo de cozinha específica, disseram primar por um profissional que tivesse domínio na parte de gestão, planilhas e fichas técnicas além da parte técnica na cozinha. Sendo assim, o presente trabalho alcançou de maneira satisfatória o objetivo geral da pesquisa, conseguindo identificar as necessidades de mercado e assim, comparou-se o atual cenário acadêmico da Universidade Federal de Pelotas, especificamente o curso de gastronomia.

A importância de participar no direcionamento do negócio estando dentro da cozinha e tendo maior visibilidade sobre o rendimento e qualidade dos produtos utilizados, permite que o profissional de gastronomia possa agregar conhecimento na tomada de decisões sobre compras e viabilidade de incluir e retirar itens do cardápio. A maioria dos estabelecimentos afirma não ser fator preponderante a experiência na hora da contratação, e que preferem inclusive um profissional livre de “vícios” anteriores para melhor adequação à proposta do estabelecimento.

Como foi comprovada nas pesquisas em campo, a maioria dos estabelecimentos valoriza este profissional com habilidades em gestão administrativa, tendo uma visão ampla nos serviços de alimentos e bebidas. Sendo assim, é de relevância ter um perfil empreendedor.

#### 5. REFERENCIAS

DE MACEDO, Maria Leonor. No livro “História da Gastronomia”. Publicado pelo SENAC-SP, 2007.

<<http://noticias.universia.com.br/destaque/noticia/2010/08/20/623656/trabalhar-na-cozinha-tambem-exige-formao-acadmica.html>>. Acesso em: 18 agosto. 2013.

FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo: Editora SENAC, 2000.

BRAUNE, R. e FRANCO, S. O que é Gastronomia. São Paulo (SP): Brasiliense, Col. 322, primeiros passos, 1ª edição, 2007.

BIANCHI, Anna Cecília; ALVARENGA, Marina; BIANCHI, Roberto. Manual de Orientação: Estágio Supervisionado. São Paulo: Pioneira, 2001.

BURIOLLA, Marta. O Estágio Supervisionado. São Paulo: Cortez, 2006.

DE ALMEIDA, Flávia Oliveira. Flexibilidade da Oferta de Cursos em Nível Superior, Cursos Superiores de Tecnologias e Cursos Sequenciais.

TOLEDO, Rosana Fernandez Medina. O artigo A Importância da Fundamentação Teórica na Formação do professor de gastronomia pratico, 2010.

