

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

Roberta Inácio Dias **CARVALHO**<sup>1</sup>

Kleinia Anjos **VIANNA**<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Estudante do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia – Faculdade Senac Minas, Unidade BH.

<sup>2</sup> Mestre em Administração pela FUMEC. Professora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia – Faculdade Senac Minas, Unidade BH.

**Palavras-chave:** Gastronomia; Gestão; Competências; *Soft Skills*; *Hard Skills*.

### INTRODUÇÃO

O mercado de trabalho na área da gastronomia vem sofrendo uma forte mudança, exigindo assim dos profissionais um maior aperfeiçoamento e uma maior qualificação. Estudos sobre o tema mostram a importância em se identificar as competências fundamentais do perfil da profissional da gastronomia. Schaw e Paula (2010) identificaram vinte e quatro competências fundamentais para o *chef* de cozinha. França (2011), voltando-se para as competências empreendedoras de inovação identificou, por sua vez, onze competências fundamentais. Paranhos (2019) identificou que, para empreender no mercado atual, é necessário que “o indivíduo desenvolva uma série de habilidades pessoais que o capacitem a inovar, constantemente, assegurando seu sucesso pessoal, profissional e empresarial”. O estudo de Hu (2010), por sua vez, buscou identificar as competências culinárias do *chef* de cozinha, sendo essas divididas em sete dimensões, identificando tanto habilidades técnicas bem como habilidades comportamentais.

Nesse sentido, o profissional da gastronomia precisa ter um perfil dinâmico, que atenda às demandas do mercado de forma eficiente e estratégica. Este estudo busca analisar o perfil do profissional da gastronomia baseado nas competências fundamentais esperadas pelo mercado de trabalho, identificando as *Hard skills* e *Soft skills* necessárias para o profissional da gastronomia, a partir de requisitos do mercado local e a própria percepção daqueles que nele atuam, comparando com as diretrizes do MEC e da CBO.

## METODOLOGIA

Quanto aos fins, a metodologia, segundo Vergara (2011), apresenta-se como exploratória e descritiva, e quanto aos meios, como uma pesquisa bibliográfica e de campo. Primeiramente, determinou-se, através da revisão bibliográfica, o perfil dos profissionais da gastronomia. Em seguida, desenvolveu-se como instrumento de pesquisa um questionário, sendo aplicado aos profissionais da área de forma a identificar o perfil através das habilidades mais esperadas pelo mercado, sem limitar a pesquisa a determinada área geográfica. A partir do questionário, realizou-se as análises de dados.

## RESULTADOS E DISCUSSÕES

Com um total de 88 respostas, 58% declaram-se mulheres. 71,6% têm acima de 30 anos, sendo apenas 10,2% com ensino médio e/ou formação técnica. 42,1% têm renda média mensal de dois a cinco salários-mínimos, 48,9% solteiros e 59,1% não tem filhos. 13,6% intitularam-se *chef* de cozinha, enquanto 21,6%, cozinheiros e 31,8% estudantes.

Das questões 08 a 15 foram apresentadas afirmativas de situações recorrentes na área. 67% não consideram a reprodução de técnicas suficientes para posicionamento no mercado e 71,6% destacam-se na liderança de grupos. 73,9% organizam o tempo para realização das atividades e 52,3% consideram a possibilidade de trabalhar com o erro. 77,3% mostraram-se abertos ao recebimento de críticas e 80,7% encaram situações desfavoráveis de peito aberto. Todos os participantes apontaram ser solidários sobre ajudar um colega e 4,5% não consideram continuar os estudos após conquistar o cargo esperado.

As questões 16 e 17 pediam para que o participante escolhesse quatro dimensões e seis habilidades, respectivamente, mais importantes. As dimensões foram produto (84,1%), criatividade (78,4%), gestão (71,6%), cultura (68,2%), serviço (64,8%), estética (33%) e tecnologia (22,7%). Já as habilidades mais consideradas foram trabalho em equipe (78,4%), técnicas (72,7%), ética (69,3%), comunicação e responsabilidade (67%) e pró-atividade (58%). Em contrapartida, apenas 19,3% consideram a positividade, 26,1% a resiliência e 29,5% o pensamento crítico habilidades importantes. As demais apresentaram os seguintes percentuais: resolução de problemas (46,6%), inovação (38,6%), liderança (37,5%) e flexibilidade (35,2%).

A partir da análise dos dados observa-se uma divergência de conceitos. Destaca-se, por exemplo, a resiliência, abordada de forma indireta e direta. Enquanto na primeira, 71 dos

participantes disseram encarar situação desfavoráveis de peito aberto, na segunda, obteve-se apenas 23 votos. As habilidades técnicas foram as segundas mais consideradas, o que pode refletir esse perfil mais operacional e prático da gastronomia. Em contrapartida, a criatividade mostrou-se como uma habilidade essencial, bem como nos estudos apresentados. E apesar da inovação ter recebido 34 votos, é um conceito diretamente relacionado à criatividade.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O trabalho apresentou-se satisfatório para a construção de um perfil baseado nas expectativas e nas experiências dos participantes, possibilitando direcionar os atuais e futuros profissionais para um posicionamento efetivo no mercado. Ainda, o estudo pode ajudar a trabalhar, de forma mais efetiva, os conceitos de *soft* e *hard skills* nas faculdades. Como perspectiva futura, pode-se trabalhar mais nos conceitos de gestão estratégica de pessoas e processos alinhados às *skills* elencadas, de forma a aprofundar mais o conhecimento dentro desses campos na gastronomia.

## REFERÊNCIAS

FRANÇA, Íris Ferreira de. **Competências empreendedoras de inovação em serviços de gastronomia**: um estudo multicasos em restaurantes com *chefs* de cozinha contemporânea em Pernambuco. Dissertação (Mestrado em Administração). Universidade Federal de Pernambuco. Recife, 2011. Disponível em:

<<https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/1252>>. Acesso em: 15 jun. 2020.

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

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

SCHWAN, T. P; PAULA, N. M de. **Novas profissões, novos desafios**: estudo das competências do chef de cozinha. XXXIV Encontro da ANPAD. Rio de Janeiro, 2010. Disponível em: <<http://www.anpad.org.br/admin/pdf/gpr1602.pdf>>. Acesso em: 15 jun. 2020.

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 13ª ed. São Paulo: Atlas, 2011.