

A FORMAÇÃO É A SOLUÇÃO!



Carmen de Lourdes Guarize Ferraz
Celso dos Santos Silva

A gastronomia é uma atividade profissional e empresarial, distinta, dinâmica, complexa e de forte integração econômica, cultural e social em especial para o nosso país; nessa perspectiva, a formação profissional torna-se extremamente estratégica para o crescimento gradual do turismo, desenvolvimento sustentável da hospitalidade e o aperfeiçoamento dos negócios e investimentos empresariais em alimentação. Nesse aspecto, é imprescindível investir e reinvestir maciçamente em programas e projetos de qualificação, atualização e aperfeiçoamento profissional de mão-de-obra em cozinha nos âmbitos municipal, estadual e federal.

Há necessidade urgente de políticas públicas mais bem definidas no turismo receptivo com foco em formação gastronômica ampla e abrangente, internacional e nacional, técnica e superior. Além, da oferta natural de ações formativas de natureza empresarial através de uma visão holística do processo formativo para inserção no mercado de trabalho.

Nas inúmeras vivências e experiências práticas adquiridas no exterior, de 1998 a atual, observou-se um aprendizado contínuo e muitíssimo prazeroso através de eventos gastronômicos (Congressos, Festivais, Cursos, Palestras, Visitas e Jantares Beneficentes) com foco em

cardápios, espaços físicos, matéria-prima, recursos humanos, cultura gastronômica, técnicas de trabalho, padrão gastronômico e tendências.

Na América do Sul (Argentina, Peru, Chile, Equador, Bolívia, Paraguai e Colômbia) por conta dos eventos de AREGALA (Associação de Restauradores Gastronômicos das Américas e do Mundo) e Cozinheiros Sem Fronteiras, detectou-se na atividade de planejamento e organização de cardápios, a atitude regular e inteligente da otimização de uso dos insumos, ou seja, ao colocar um determinado ingrediente nos cardápios de apresentação da gastronomia dos diversos países presentes, procura-se usar um determinado ingrediente, no maior número de pratos ofertados. Esse fato ocorre por questões de compras mais planejadas e racionais, controle de custos e maior criatividade na geração de novas receitas.

Já na Europa (Portugal, Espanha, Itália, França, Finlândia e Polônia), também por conta dos eventos internacionais das entidades que participamos, percebeu-se o bom e funcional aproveitamento dos espaços físicos de cozinha e áreas anexas. Todas as áreas físicas bem dimensionadas e com *layout* harmonioso com as operações técnicas de produção alimentar para o atendimento das mais variadas demandas de cozinha.

Cabe salientar, que a melhor avaliação e determinação dos fluxos de mercadorias, pessoas, lixo e produtos acabados também são partes integrantes da gestão física e operacional de uma cozinha para médios e grandes eventos, jantares, aulas magnas, entre outros. Nesse aspecto, as áreas físicas de recepção e estoque de mercadorias (despensa diária,

refrigeração e congelamento) também são consideradas para o sucesso das inúmeras atividades empreendidas.

Na América do Norte (USA e México), merecem destaque a alta qualidade na produção alimentar advinda da seleção criteriosa da matéria-prima e treinamento intensivo dos recursos humanos das equipes de produção de refeições.

Porém, em todos os países visitados, o padrão gastronômico (porcionamento, custeio, base de tempero, estética dos pratos e bufês, controle de temperatura do serviço) é prioridade e foco nas rotinas de trabalho de cozinha.

Por outro lado, na América Central (Cuba e Costa Rica), evidenciou-se também entre os itens citados anteriormente, a forte devoção de apresentar e ensinar a cultura gastronômica para os visitantes estrangeiros.

As raízes da cozinha, hábitos e costumes culinários são identificadas através de degustações técnicas dirigidas, visitas técnicas e conversações com os cozinheiros nativos e seus líderes.

Ao participar destas inúmeras viagens, eventos e visitas onde à cultura gastronômica de cada país participante é caracterizada em aulas especiais de cozinha típica de cada um, elaboração e serviço do *buffet* das Nações em forma de jantar beneficente em prol de entidades filantrópicas locais, palestras e degustações de iguarias típicas variadas; percebe-se a importância vital da formação de um profissional da área de cozinha.

Aprende-se muito, ao conhecer e melhor interpretar cultura de cada país, suas técnicas específicas de preparo, tradicionais e contemporâneas.

Nesse contexto global, considera-se que, a maior das tendências futuras do segmento é a formação continuada dos recursos humanos através da participação efetiva no ensino técnico e superior, troca de experiências em eventos nacionais e internacionais, conhecimentos de outras realidades gastronômicas regionais, nacionais e internacionais, entre outros.

A famosa expressão, pensar global e agir local, nunca esteve tão presente nesse panorama gastronômico atual.

E é, através da formação que temos a solução! Formação multifacetada voltada para maior competitividade, empregabilidade, profissionalização e carreira.

É necessário, portanto, uma formação sem fronteiras para aprender e reaprender sempre!