

EXPERIÊNCIAS E VIVÊNCIAS NO MERCADO DE REFEIÇÕES COMERCIAIS

Celso dos Santos Silva

Marcos Schwingel

Atualmente, os autores, um com vinte anos de experiência na produção de alimentos no segmento comercial de restaurantes e similares, outro, com trinta anos de consultoria e treinamento em cozinhas de empreendimentos gastronômicos independentes, de rede, hotéis nacionais e internacionais; evidenciam plenamente a convicção, de que a área de gastronomia é a grande geradora de uma das profissões, que mais necessita de vocação para ter êxito e sucesso na carreira profissional; além, do amor incondicional pelo que se faz. A junção equilibrada desses dois ingredientes é a chave propulsora para a superação total dos inúmeros obstáculos existentes no desenvolvimento profissional em nosso país e continente americano. A realidade brasileira encontrada nas cozinhas de restaurantes comerciais, dentro e fora, de meios de hospedagem, hotéis, shopping centers, clubes, parques temáticos, museus e centros de convenções, ainda é de uma mão-de-obra carente de uma melhor capacitação técnica nos conceitos e aplicações básicas de produção de alimentos. Por outro lado, nestas últimas duas décadas destacam-se o surgimento e o gradual crescimento da valorização e reconhecimento profissional da profissão de cozinheiro e do cargo de chefe de cozinha através da televisão, rádio, mídia social, entre outros.

Toda esta audiência apurada trouxe inúmeras consequências, dentre estas, apresenta-se com destaque, a procura crescente por cursos técnicos e superiores específicos da área e sua respectiva super valorização mercadológica. Por sua vez, cidadãos que não têm acesso aos cursos de natureza privada, acabam permanecendo sem maiores oportunidades de uma carreira profissional mais promissora.

Há ainda, a pouca oferta quantitativa de escolas públicas técnicas e superiores em todo o país; o que aumenta consideravelmente o desafio da capacitação gastronômica. Percebe-se também, que o distanciamento físico existente ao se deslocar até uma entidade educacional é forte fator impeditivo de boa frequência escolar; fato este que, lamentavelmente repete-se de uma forma geral, por todo o território nacional.

Analisando-se todos esses aspectos mencionados, pode-se identificar inicialmente algumas opções complementares viáveis para o fortalecimento do aprendizado e melhoria contínua do perfil técnico ocupacional; antes mesmo do ingresso ou reingresso no mercado.

Na verdade, existem recursos disponíveis de custo aceitável e plenamente utilizáveis para o início de uma carreira profissional no campo gastronômico.

Muitas bibliotecas, livrarias, sebos e até bancas de jornais dispõem de uma quantidade, variedade e qualidade muitíssimo aceitável de publicações de culinária e gastronomia com um custo-benefício satisfatório.

Por outro lado, os recursos tecnológicos existentes através de sites, e-books, plataformas de vídeos, entre outros; também são apoios

complementares importantes para a auto-educação gastronômica sempre com custos bem mais acessíveis.

Nessa perspectiva, conhecimentos básicos de cozinha, novos pratos, tendências, higiene e segurança alimentar, estética e decoração de pratos e buffets estão rapidamente disponíveis para estudo, pesquisa e complementação das informações necessárias para o pleno desenvolvimento profissional. Outra maneira estratégica de buscar oportunidades no mercado global, para a melhor qualificação e atualização profissional apresenta-se através de um contato maior com profissionais capacitados, que possibilite a oportunidade de estágios, vivências, experiências visitas técnicas, prestação de serviços de free-lancer, participação voluntária em eventos de entidades filantrópicas como Cozinheiros Sem Fronteiras- Brasil, que realiza encontros, festivais gastronômicos nacionais e internacionais, palestras e aulas de gastronomia social com um intenso intercâmbio de informações extremamente rico e compensador. Identifica-se assim, alguns caminhos potenciais para a nova era de aquisição de conhecimentos, habilidades e atitudes de trabalho.

A formação integral para o mercado de trabalho em cozinhas de restaurantes comerciais constitui-se em um grande desafio, e ao mesmo tempo, uma possibilidade única de aperfeiçoamento pessoal, profissional e empresarial.

Nessa nova configuração mercadológica, exige-se um alto grau de determinação, resiliência e trabalho do eterno aprendiz que somos, além de uma política governamental (federal, estadual e municipal) integrada e

inteligente, com os apoios efetivos dos sindicatos de empregados e patronais do segmento gastronômico e do trade turístico.

As empresas de fornecimento de alimentos também possuem oportunidades interessantes de investir em projetos dessa natureza, uma vez que seus produtos e marcas podem transformar-se em referência para o público-alvo das atividades didático-pedagógicas.

Para o atendimento pleno das demandas de novos profissionais e empresas, a capacitação profissional é essencial; estratégica para o desenvolvimento ordenado dos setores gastronômico, hoteleiro, turístico e de hospitalidade de nossos municípios. Os investimentos realizados pela melhor formação do cidadão vocacionado para a cozinha resultam na otimização dos empreendimentos gastronômicos, dando continuidade ao ciclo virtuoso do desenvolvimento socioeconômico, pelo qual nossos municípios almejam. Portanto, a perspectiva global de formação profissional no Brasil é um fenômeno que deve começar em cada um de nossos municípios através do fomento governamental, apoios da iniciativa privada e sindical.

Cabe ao formando integrar-se sempre mais com as possibilidades tecnológicas e interação com o mercado em permanente evolução; sua formação de natureza contínua deve ser incentivada e incrementada no atual contexto empresarial gastronômico. A responsabilidade por essa educação gastronômica é de todos os envolvidos, direta e indiretamente no sistema de capacitação para o mercado.

A melhoria do mercado profissional de cozinha inicia-se por todos nós e movimenta-se naturalmente para as esferas pública, empresarial e



patronal. Nossas experiências e vivências nacionais e internacionais ao longo destes 50 anos evidenciam esta ideia, digna de pesquisa acadêmica mais apurada.

O mercado de refeições comerciais é aquele que envolve o universo maior de refeições principais (almoço e jantar), café da manhã, brunch, lanches matinais, happy-hour, chá das cinco, entre tantos outros.

Esse segmento é fortemente composto de restaurantes, bares, hotéis, pousadas, pizzarias, buffets, clubes, cafeterias, fast-foods, lojas de conveniência, delivery, food-trucks e demais pontos de vendas de alimentos e bebidas.

Há neste momento de retomada emergente dos negócios gastronômicos, um foco forte e necessidade urgente de mais informações e conhecimentos sobre higiene e segurança alimentar, criatividade em cardápios, apresentação e layout de pratos e buffets, aplicação de ervas, especiarias e condimentos em preparações gastronômicas, sobremesas diferenciadas, técnicas de *mise-en-place* (arrumação antecipada e detalhista) das áreas de trabalho; além do custeio, racionalização de cardápios e controle de desperdícios. Tudo isto, é passível de um trabalho compartilhado de educação focada na tradição e inovação de nossas cozinhas.