

GASTRONOMIA

O QUE FAZ

A Gastronomia é uma das áreas que mais ganharam *status* e espaço, no Brasil, nos últimos anos. O recém-formado costuma ser contratado por restaurantes para desempenhar funções triviais, como descascar e picar legumes ou limpar e cortar carnes. Conforme vai progredindo, conquista o direito de executar tarefas mais complicadas, como preparar molhos. Até chegar a *chef*, profissional responsável pela cozinha e por criar pratos com bela apresentação, há uma longa estrada.

PERFIL DO PROFISSIONAL

Por se tratar de uma carreira do ramo alimentício, o profissional da área de Gastronomia deve ter senso de responsabilidade e respeitar as regras de segurança alimentar para evitar qualquer tipo de contaminação. Um bom profissional desta área deve ter gosto por servir e agradar as pessoas. Os que atuam como *chefs* de cozinha devem ter capacidade de liderança e boa comunicação. Organização, disciplina e gerenciamento do tempo são importantes para que este profissional consiga lidar com a demanda de pedidos variados em curto espaço de tempo.

CURSO

O currículo do **bacharelado** mescla disciplinas teóricas e práticas. Assim, aulas de História da Gastronomia, Bioquímica, Microbiologia e Segurança Alimentar se intercalam com atividades como preparação de coquetéis e drinques, panificação, sobremesas, confeitaria, cozinhas brasileira e internacional. Há ainda disciplinas gerais, como Sociologia, Matemática, Estatística, Psicologia e Direito, e outras de gestão, como funcionamento de restaurantes, desenvolvimento de pessoal e gestão financeira. Alguns cursos têm aulas de inglês, espanhol e francês instrumentais.

Duração média: 4 anos.

No curso **tecnológico**, o aluno passa a maior parte do tempo na cozinha, aperfeiçoando habilidades como o manuseio de instrumentos e técnicas de preparo. Recebe noções de higiene e segurança alimentar e aprende a organizar eventos e banquetes. Estuda conteúdos de Administração e Marketing, como Custos, Gestão de Pessoas e Empresarial, mas com ênfase menor do que no bacharelado. Algumas escolas oferecem disciplinas especiais, como Gastronomia Hospitalar, Dietas Alternativas e Técnicas Dietéticas.

Duração média: 2 anos.

ÁREAS DE ATUAÇÃO

Chef: Planejar e preparar cardápios. Coordenar equipes de cozinha em restaurantes comerciais, industriais, hospitalares, bares e bufês.

Consultoria: Prestar assessoria técnica para a abertura de restaurantes ou para propor melhorias em estabelecimentos já abertos, que podem ser desde uma alteração no *layout* da casa até a mudança de cardápios e fornecedores.

Cozinheiro: Atuar nas várias etapas da execução de um prato.

Desenvolvimento de produtos: Criar e preparar pratos para testar alimentos produzidos por uma indústria.

Ensino: Dar aula de culinária em Escolas de Gastronomia.

Gestão do negócio: Administrar todo o funcionamento de um restaurante, desde a contratação e treinamento de pessoal até os recursos financeiros e contato com clientes.

Padeiro: Dedicar-se à preparação de pães.

Pâtissier: Especializar-se em confeitaria e panificação, na preparação de pratos decorados e doces.

Personal Chef: Atuar como *chef* de cozinha em residências particulares, na preparação de cardápios e receitas.

Segurança alimentar: Fazer vistoria em cozinhas industriais e restaurantes para verificar se as regras de segurança alimentar estão sendo cumpridas.

FIQUE DE OLHO

Mesmo diante de uma crise econômica, ainda assim, este mercado é um dos grandes absorvedores de mão de obra no país. Ao todo, ele emprega cerca de 6 milhões de pessoas, entre funcionários que trabalham na cozinha, no salão e na administração do negócio. Embora a presença do bacharel ou do tecnólogo em Gastronomia não seja obrigatória nos restaurantes do país, a demanda por esse profissional cresce a cada ano, tanto por seus conhecimentos técnicos quanto por sua capacidade de trazer eficiência aos processos, minimizando os desperdícios.