

UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ – UNIVALI
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO, EXTENSÃO E CULTURA –
ProPPEC
PROGRAMA DE MESTRADO EM TURISMO E HOTELARIA

LUCIANA WENDHAUSEN KRAUSE BERNARDES

**O MERCADO DA RESTAURAÇÃO NA AVENIDA ATLÂNTICA DO BALNEÁRIO
CAMBORIÚ (SC):
RELAÇÃO ENTRE O DESEMPENHO PROFISSIONAL E AS BASES DA
CULINÁRIA CLÁSSICA TRABALHADAS NO CURSO DE COZINHEIRO *CHEF*
INTERNACIONAL E *PÂTISSIER* DA UNIVALI**

Balneário Camboriú (SC), 2011.

LUCIANA WENDHAUSEN KRAUSE BERNARDES

**O MERCADO DA RESTAURAÇÃO NA AVENIDA ATLÂNTICA DO BALNEÁRIO
CAMBORIÚ (SC):
RELAÇÃO ENTRE O DESEMPENHO PROFISSIONAL E AS BASES DA
CULINÁRIA CLÁSSICA TRABALHADAS NO CURSO DE COZINHEIRO *CHEF*
INTERNACIONAL E *PÂTISSIER* DA UNIVALI**

Dissertação de Mestrado apresentada no Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* para obtenção do título de Mestre em Turismo e Hotelaria, da Universidade do Vale do Itajaí.

Área de Concentração: Ciências Sociais Aplicadas.

Orientadora: Prof^a. Dra. Raquel Maria Fontes do Amaral Pereira.

Balneário Camboriú (SC), 2011.

LUCIANA WENDHAUSEN KRAUSE BERNARDES

O MERCADO DA RESTAURAÇÃO NA AVENIDA ATLÂNTICA DO BALNEÁRIO
CAMBORIÚ (SC):
RELAÇÃO ENTRE O DESEMPENHO PROFISSIONAL E AS BASES DA
CULINÁRIA CLÁSSICA TRABALHADAS NO CURSO DE COZINHEIRO *CHEF*
INTERNACIONAL E *PÂTISSIER* DA UNIVALI

Esta produção técnica-científica foi julgada adequada para obtenção do título de Mestre em Turismo e Hotelaria e aprovada pelo Curso de Pós-Graduação *Stricto Sensu* da Universidade do Vale do Itajaí.

Área de Concentração: Ciências Sociais Aplicadas.
Subárea: Turismo e Hotelaria.

Balneário Camboriú, 29 de agosto de 2011.

Prof^a. Dra. Raquel Maria Fontes do Amaral Pereira
Universidade do Vale do Itajaí
Orientadora

Prof^a. Dra. Doris Van de Meene Ruschmann
Universidade do Vale do Itajaí
Membro

Prof^a. Dra. Ingrid Schmidt-Hebbel
Centro Universitário SENAC
Membro

O valor das coisas não está no tempo que elas duram, mas na intensidade com que acontecem. Por isso existem momentos inesquecíveis, coisas inexplicáveis e pessoas incomparáveis.

Fernando Pessoa

AGRADECIMENTOS

Agradeço a todas as pessoas que contribuíram para execução deste trabalho, em especial,

Ao Beto, pelo amor e constante incentivo;

À minha mãe, pela existência e amor incondicional;

À Professora Raquel, por ter contribuído no traçado do caminho a ser percorrido;

À Marli, por ter me acompanhado nessa jornada, com seu apoio e valiosa amizade;

À Márcia Regina Krebs, secretária do Programa de Pós-Graduação em Turismo;

Ao Marcos Roberto Ramos, pelos lindos *designs* dos diagramas;

Aos demais professores do Curso de Mestrado;

Aos professores do Curso de Gastronomia, que torceram e que tiveram paciência em suportar o humor de uma mestranda.

RESUMO

A presente pesquisa busca identificar a importância dos fundamentos básicos das técnicas e das habilidades clássicas da culinária na produção de alimentos em restaurantes comerciais. O estudo busca demonstrar a relação entre a formação obtida no Curso de Cozinheiro *Chef* Internacional e *Pâtissier* da UNIVALI e o desempenho profissional, evidenciando a articulação entre teoria e prática. Como base de estudo, foram analisados os estabelecimentos situados na Avenida Atlântico do Balneário Camboriú (SC) que possuem as tipologias clássicas, contemporâneas e caracterizadas, com modalidades de vendas e de serviços mais elaboradas. A pesquisa caracterizou-se como exploratória, utilizando métodos e técnicas de coleta de dados bibliográficos, documentais e pesquisa de campo junto aos gestores e aos alunos egressos do curso. Os fundamentos teóricos pesquisaram a gastronomia e o ensino, o desenvolvimento de habilidades clássicas na área da restauração e a formação profissional do Cozinheiro *Chef* Internacional e *Pâtissier*. Os dados coletados sofreram análise de conteúdo e estatística multivariada.

Palavras-chave: Ensino. Formação profissional. Técnicas e Habilidades Práticas.

ABSTRACT

This research seeks to identify the importance of the basic foundations of traditional techniques and skills in cookery and food production in commercial restaurants. It seeks to demonstrate the relationship between the training given on the International Chef and Pastry Chef courses of UNIVALI, and professional performance, showing the close link between theory and practice. As the basis for this study, it analyzes the restaurant establishments located along the sea-front of the town of Balneário Camború (SC), which have traditional, contemporary or typical styles of cuisine, with elaborate forms of sales and services. The research is characterized as exploratory, using the data collection methods and techniques of bibliographic and document review, and field research with managers of the restaurants and former students of the course. The theoretical bases include gastronomy and teaching, the development of traditional skills in the area of restaurant cuisine, and professional training of the International Chef and Pastry Chef. The data collected were submitted to content analysis and multivariate statistics.

Key words: Teaching. Professional Training. Practical Techniques and Skills.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1: Processo de Construção do Tema da Dissertação.	13
Figura 2: Organização Curricular do Curso de Gastronomia.....	30
Figura 3: Unidades da Disciplina.....	34
Figura 4: Mapa Conceitual.	35
Figura 5: Eixos de Conhecimentos do Curso.	41
Figura 6: Mapa Metodológico.	46
Figura 7: Localização de Balneário Camboriú.....	56
Foto 1: Restaurante Rancho do Baturité – Década 60.....	59
Foto 2: Inauguração do Restaurante Mariluz (1956).....	61
Foto 3: Fachada do Restaurante Mariluz (1956).....	61

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Ano de Abertura dos Empreendimentos.....	70
Gráfico 2: Capacidade de Atendimento.....	70
Gráfico 3: Tipologia.	71
Gráfico 4: Modalidade de Serviço.	71
Gráfico 5: Caracterização do Empreendimento.....	74
Gráfico 6: Perfil do Profissional do Setor de Produção e Atendimento.	75
Gráfico 7: Perfil do Funcionário da Produção.....	77
Gráfico 8: Perfil de Gestão da Casa.....	78
Gráfico 9: Formação Profissional.	79
Gráfico 10: Formação Profissional.	81

LISTA DE QUADROS E TABELAS

Quadro 1: Cursos de Gastronomia no Brasil 2011.....	26
Quadro 2: Breve Histórico do Curso de Gastronomia da UNIVALI.	28
Quadro 3: Matriz 3 do 1º e 2º Blocos do Curso de Gastronomia.....	32
Quadro 4: Tipologias da Área da Restauração.	43
Quadro 5: Modalidade de Venda e de Serviços.....	45
Quadro 6: Fatos Históricos de Balneário Camboriú	55
Quadro 7: Serviços Existentes em Balneário Camboriú.....	58
Quadro 8: Cronologia da Área da Restauração na Avenida Atlântica.....	64
Quadro 9: Caracterização dos Empreendimentos da Avenida Atlântica.	69
Tabela 1: Formados no Curso.....	32
Tabela 2: Tipologias da Restauração do Balneário Camboriú.	62

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	11
1 FUNDAMENTOS TEÓRICO-METODOLÓGICOS	16
1.1 A Gastronomia e o Ensino: breve resgate histórico e situação atual do Curso de Gastronomia da UNIVALI	16
1.2 Desenvolvimento de Habilidades Clássicas na Área da Restauração	33
1.3 A Formação Profissional do Cozinheiro <i>Chef</i> Internacional e <i>Pâtissier</i>	37
1.4 Procedimentos Metodológicos	45
2 A ÁREA DA RESTAURAÇÃO EM BALNEÁRIO CAMBORIÚ	52
2.1 Origem e Desenvolvimento de Balneário Camboriú	52
2.2 Caracterização do Mercado da Restauração de Balneário Camboriú	58
3 A RELAÇÃO ENTRE A FORMAÇÃO OBTIDA NO CURSO DE GASTRONOMIA DA UNIVALI E O DESEMPENHO PROFISSIONAL	73
3.1 Proprietários e Gestores dos Empreendimentos.....	73
3.2 Alunos e Egressos do Curso de Gastronomia	80
4 CONSIDERAÇÕES FINAIS	83
REFERÊNCIAS.....	86
ANEXOS	89
ANEXO A - Termo de Consentimento.....	90
ANEXO B - Termo de Anuência	91
APÊNDICES.....	92
APÊNDICE A - Questionário	93

INTRODUÇÃO

O homem alimenta-se de acordo com a sociedade a que pertence, levando em consideração as características culturais, religiosas e as suas tradições. No atual processo de globalização, as trocas de experiências gastronômicas tornaram-se mais frequentes, possibilitando conhecer quaisquer alimentos, de todas as culturas, sem a necessidade de entrar em contato direto com as localidades de origem, propiciando, portanto, a difusão de novos conceitos na arte de combinar sabores e entender suas culturas.

Neste sentido, a transmissão de informações em relação à gastronomia, ou cultura gastronômica, possibilitou chegarmos ao ensino de técnicas em escolas profissionalizantes e de ensino superior. Utilizando-se dos autores Barreto e Senra, pode-se afirmar que:

No mundo globalizado em que vivemos o grande desafio da gastronomia é estar aberta ao novo, sintonizar-se, absorvendo novas tendências e ajustando-se ao conceito de “padronização” sem perder sua autenticidade, seu caráter de regionalidade, expressão maior da evolução e experiências acumuladas através da alimentação, ajustando-a à geografia, valores e culturas. (BARRETO; SENRA, 2004, vol. 2, p. 397).

Complementando a citação e visando definir as metodologias utilizadas no ensino das habilidades práticas da culinária básica, em 2007 foi desenvolvido o trabalho monográfico “O Ensino das Habilidades Práticas da Culinária Básica no Curso Superior de Formação específica em Cozinheiro *Chef* Internacional e *Pâtissier* da UNIVALI¹ - Balneário Camboriú – SC” (Bernardes, 2007), por meio do qual se buscou melhor forma de transmitir este conhecimento no referido curso.

O objetivo do mesmo, com base em seu Projeto Pedagógico (PP) (UNIVALI, 2001)², é formar profissionais para o exercício das atividades de produção de cozinhas comerciais, em conformidade com os padrões gastronômicos internacionais, respondendo às demandas de formação identificadas na sociedade, bem como atendendo às atuais tendências, técnicas e tecnologias da área para o exercício da profissão.

¹ Universidade do Vale do Itajaí.

² Projeto Pedagógico para a implantação do curso.

O estudo teve como objetivo geral elaborar o material de apoio para a disciplina “Desenvolvimento de Habilidades Culinárias Básicas” do Curso de Gastronomia da UNIVALI – Balneário Camboriú. Já os objetivos específicos foram: identificar o conteúdo ministrado na disciplina “Desenvolvimento de Habilidades Culinárias Básicas” no Curso de Gastronomia da UNIVALI; descrever as estratégias utilizadas para o ensinamento das habilidades práticas na culinária básica; e compilar o conteúdo em forma de apostila, a ser utilizada como linguagem técnica e única pelos alunos do curso, servindo como um aporte para um melhor ensino didático-pedagógico.

No transcorrer daquele estudo, foi produzido um material de apoio que passou a ser utilizado na disciplina “Desenvolvimento de Habilidades Culinárias Básicas” a partir do primeiro semestre de 2007, criando condições para a adoção, pelo Curso de Gastronomia, de linguagem universal dessa área e possibilitando a utilização da mesma na construção do saber teórico-prático na área da restauração.

O trabalho realizado promoveu a consolidação de conhecimento teórico e prático, traduzindo-se em um material de fácil entendimento e manuseio que pode ser consultado por profissionais da área ou de fora dela. Contribuiu, também, com informações técnicas acerca do mercado de trabalho, bem como da disciplina “Desenvolvimento de Habilidades Culinárias Básicas”.

De 2007 até os dias atuais, a implantação do referido material na disciplina “Desenvolvimento de Habilidades Culinárias Básicas”, como base para formalização dos estudos, bem como a unificação da linguagem e das técnicas básicas nas demais disciplinas do curso, criou condições para o estabelecimento de um processo de aprendizagem interdisciplinar, que forneceu a inter-relação entre as diferentes disciplinas que compõem a matriz curricular do curso. Esta situação está representada na Figura 1.



Figura 1: Processo de Construção do Tema da Dissertação
 Fonte: Elaborado pela autora

Neste mesmo período, com base no número de egressos³ inseridos no mercado de trabalho, percebeu-se uma mudança de comportamento neste em decorrência do aumento da credibilidade do Curso de Gastronomia, que em 2010 alcançou quatro estrelas no renomado Guia do Estudante da Editora Abril⁴.

O estudo monográfico aqui descrito serviu de base e estímulo ao desenvolvimento dessa nova pesquisa acerca da situação no mercado da restauração em Balneário Camboriú (SC), mais precisamente na Avenida Atlântica, tendo em vista a ausência de dados comprobatórios da mudança de comportamento relativa ao desempenho dos profissionais formados pelo Curso de Cozinheiro *Chef* Internacional e *Pâtissier* da UNIVALI.

Considerando que a disciplina “Desenvolvimento de Habilidades Culinárias Básicas” é responsável pela apreensão e aplicação dos conhecimentos necessários para o desempenho de um bom profissional da área, pretende-se com o

³ Sistema de Controle Acadêmico: de 2007 a dezembro de 2010 formaram-se 362 alunos no Curso de Gastronomia da UNIVALI.

⁴ Guia de informações que auxilia os jovens na escolha da profissão.

desenvolvimento da atual dissertação responder às questões de pesquisa para verificar se:

- Os conhecimentos adquiridos ao longo do Curso de Cozinheiro *Chef* Internacional e *Pâtissier* da UNIVALI propiciaram uma valorização do conteúdo relativo às técnicas e habilidades culinárias básicas;
- Existe um reconhecimento por parte dos proprietários, gerentes e chefes da área da restauração em Balneário Camboriú, na Avenida Atlântica, quanto à importância do domínio das técnicas e das habilidades culinárias, na sua brigada de cozinha, trabalhadas no Curso Cozinheiro *Chef* Internacional e *Pâtissier* da UNIVALI, especialmente na disciplina “Desenvolvimento de Habilidades Culinárias Básicas”.

Estas questões estão pautadas na necessidade de analisar o desempenho profissional no mercado da restauração na Avenida Atlântica do Balneário Camboriú (SC), selecionando os estabelecimentos que tenham as tipologias Clássica, Contemporânea e Caracterizada. Estas tipologias permitem avaliar com maior propriedade as relações entre o desempenho profissional e as técnicas e as habilidades práticas da culinária básica trabalhadas no Curso Superior de Gastronomia da UNIVALI.

A importância do presente estudo decorre da possibilidade de comparar a efetiva formação oferecida pelo Curso de Cozinheiro *Chef* Internacional e *Pâtissier* da UNIVALI e o desempenho dos profissionais que atuam em restaurantes da Avenida Atlântica, por meio da aplicação das bases da culinária clássica, além de fomentar um processo interativo com os atores externos, ou seja, egressos e gestores dos estabelecimentos que compõem o mercado de restauração na Cidade de Balneário Camboriú (SC).

A investigação justifica-se, ainda, diante da oportunidade de se articular teoria e prática, visando à melhoria da qualificação dos profissionais formados pelo Curso de Cozinheiro *Chef* Internacional e *Pâtissier* da UNIVALI, bem como a atuação dos docentes frente ao desempenho de egressos em atividade no mercado de trabalho local.

A pesquisa desenvolvida teve como objetivo geral analisar a relação entre o desempenho profissional e as bases da culinária clássica trabalhadas no Curso de Cozinheiro *Chef* Internacional e *Pâtissier* da UNIVALI no mercado da restauração na Avenida Atlântica do Balneário Camboriú (SC).

A partir desse objetivo geral, foram definidos como objetivos específicos:

- Identificar os fundamentos teóricos que embasam o ensino da gastronomia, em particular, das habilidades práticas da culinária básica;
- Contextualizar o conteúdo ministrado e as estratégias utilizadas na disciplina “Desenvolvimento de Habilidades Culinárias Básicas” de Cozinheiro *Chef* Internacional e *Pâtissier* da UNIVALI;
- Resgatar as primeiras iniciativas no setor da restauração em Balneário Camboriú;
- Caracterizar o mercado da restauração na Avenida Atlântica do Balneário Camboriú (SC);
- Descrever o desempenho profissional dos *chefs* – egressos e/ou em formação – atuantes no mercado da restauração em relação ao domínio das habilidades práticas da culinária básica nos empreendimentos objeto de estudo.

O presente estudo está dividido em três capítulos: no primeiro, são apresentados os fundamentos teórico-metodológicos; no segundo, foi realizada a contextualização da área da restauração em Balneário Camboriú e, no terceiro, a relação entre a formação obtida no Curso de Cozinheiro *Chef* Internacional e *Pâtissier* e o desempenho profissional.

Esta pesquisa certamente trará benefícios ao curso, exigindo alterações e atualizações no programa de disciplinas que integram o seu currículo, o que significa dizer que, apesar de não haver a intenção de se esgotar o tema, novas inserções e ampliações poderão ser realizadas, visando à melhor qualificação do profissional formado pelo curso.

1 FUNDAMENTOS TEÓRICO-METODOLÓGICOS

1.1 A Gastronomia e o Ensino: breve resgate histórico e situação atual do Curso de Gastronomia da UNIVALI

A história das civilizações está intimamente ligada à história do comer. Nos seus primórdios, o ser humano apenas saciava um instinto animal, das suas refeições pouco se podia falar, pois antes de tudo era apenas um ato de sobrevivência. De acordo com Flandrin e Montanari (1998, p. 36), “isso revela a importância que se atribui – ou que se deveria atribuir – ao estudo das práticas alimentares e de suas progressivas transformações no decorrer dos tempos pré-históricos”.

Quando as civilizações começaram a se organizar social e tecnologicamente, a alimentação acompanhou o mesmo processo, dando origem a um novo conceito, o de alimentar-se não apenas para sobreviver, mas também como modo de encontrar satisfação e prazer, além de tornar este ato uma forma de conviver e repartir, o que passou a nos diferenciar das civilizações pré-históricas. Esta situação é confirmada pelos autores quando descrevem que:

A partir do início do terceiro milênio na Suméria ou, no mais tardar, no segundo milênio em outras regiões da Mesopotâmia e da Síria, inúmeros textos comprovam a existência de banquetes com ritos precisos. Embora eles descrevam principalmente os banquetes dos deuses ou dos príncipes, referem-se também às festas das pessoas comuns. Comer e beber juntos já servia para fortalecer a amizade entre os iguais, para reforçar as relações entre senhor e vassallos, seus tributários, seus servidores e, até, os servidores de seus servidores. Da mesma forma em um nível social mais baixo os mercadores selavam seus acordos comerciais na taberna, diante de uma “panela”. (1998, p. 33).

Complementando, Armesto afirma que:

O ato de cozinhar não é apenas uma forma de preparar o alimento, mas também uma maneira de organizar a sociedade em torno de refeições em conjunto e de horários de comer previsíveis. Ele introduz novas funções especializadas e prazeres e responsabilidades compartilhados. É mais criativo e

constrói mais laços sociais do que o mero comer juntos. (2004, p. 24).

No mundo antigo, as sociedades se organizavam a ponto de transformar o ato de se alimentar numa função religiosa, recreativa e até mesmo educativa - caso de povos como os romanos, os egípcios e, principalmente, os gregos. Pensadores gregos como Arkestratus⁵ se debruçaram sobre o porquê e o para quê do alimento. São de pensadores desta época as ideias que deram origem ao conceito de gastronomia - o que, segundo alguns autores, significa “as leis do estômago” (do grego *gastro* = estômago / *norma* = lei), definição ratificada por Franco (2004, p. 35): “assim, gastronomia significa, etimologicamente, estudo ou observância das leis do estômago”.

Pode-se definir culinária como o ato de alimentar, a partir da transformação de ingredientes, com uso de técnicas, amparado em bases empíricas. Confirmando esta situação, This diz que “[...] os alimentos são misturas químicas e as qualidades que buscamos modificar pelo cozimento são manifestações das propriedades químicas dessas misturas” (2003, p.11).

A cozinha e a própria gastronomia, de acordo com Leal (1998), vem acompanhando o homem através dos tempos, misturando ingredientes, técnicas, usos e costumes, respeitando as características específicas de cada região e/ou cultura. Franco (2004) confirma tal cenário quando descreve que:

Os hábitos culinários⁶ de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar. São expressão de sua história, geografia, clima, organização social e crenças religiosas. Por isso, as forças que condicionam o gosto ou a repulsa por determinados alimentos diferem de uma sociedade para outra. (2004, p. 23).

Sob este prisma, o ser humano tinha um tipo de alimentação em seus primórdios e esta foi evoluindo, ou modificando-se, de acordo com a própria evolução humana e do espaço em que está inserida, passando a ser um elemento também simbólico e não apenas de subsistência.

Chon e Sparrowe (2003) afirmam que os primeiros homens, após descobrirem que o fogo não fornecia apenas calor, proteção e luz, começaram a

⁵ Escreveu *Hedypatheia*, tratado dos prazeres.

⁶ Conjunto de regras e maneiras que orientam um indivíduo ou um grupo na preparação e no consumo dos alimentos usuais.

utilizá-lo para mudar e melhorar a textura e o gosto dos alimentos. E ainda a evolução pode ser descrita pelas primeiras civilizações da Mesopotâmia (10.000 e 6.000 a.C.) com o cultivo de grãos, figos e tâmaras, bem como a domesticação de carneiros e cabras. “A comida passou a ocupar um lugar de destaque na cultura das antigas civilizações.” (p. 198).

Os autores fazem breves relatos sobre a evolução da gastronomia com destaque para a China antiga, na dinastia Zhou⁷, a qual fornece uma lista de responsáveis pela área da administração de alimentos e bebidas. Na época da dinastia Sung (960 a 1279 d.C.), as cidades estavam cheias de restaurantes, tavernas, casas de chá e muitos outros estabelecimentos especializados em um determinado estilo de comida, enquanto a Europa medieval era uma sociedade simples, que vivia de pães, caldos de carne e pudins feitos de legumes secos.

Acrescentam, ainda, que a culinária francesa obteve diversas contribuições advindas de pessoas tais como Taillevent, que compilou o *Le Viandier*⁸, um dos primeiros livros de cozinha a estabelecer algumas regras e princípios; Catherine de Médicis (1519 a 1589) e Anne (1601 a 1666), da Áustria, que, ao se casarem com os reis Henrique II e Luiz XIII, respectivamente, levaram para a França os seus *chefs particuliers*.

Em relação à evolução da gastronomia, This (2003), assim como Chon e Sparrowe (2003), descreve fatos como o do inglês Francis Bacon (1561-1626), que morreu pela culinária ao querer aproveitar uma nevasca para estudar o efeito conservador do frio. Em 1651, Peirre François de La Varenne publicou o livro *Le Cuisiner Français*⁹ e, em 1682, o francês Denis Papin inventou a panela de pressão, buscando um meio de amolecer ossos.

Neste período, Chon e Sparrowe (2003) destacam que os franceses começaram a valorizar a culinária durante o reinado de Henrique IV (1589 a 1610). No reinado de Luiz XIV (1643 a 1715), a culinária já havia passado por profundas transformações, gerando uma possível profissionalização dos envolvidos na área de alimentos e bebidas. François Marin publicou, em 1739, o livro *Le Dons de Comus*¹⁰.

⁷ Caldeirão Ting era um utensílio de cozinha que significava um dos principais símbolos do estado.

⁸ “O Açougueiro”.

⁹ “A Cozinha Francesa”.

¹⁰ “Os Dons Comuns”.

This (2003) destaca que, no século XVIII, Menon se referia à arte culinária insistindo na necessidade da experiência e da teoria, bem como Brillat-Savarin (1755-1826), que foi um dos mais famosos epicuristas¹¹ e gastrônomos¹² franceses de todos os tempos, tendo publicado várias obras de direito e economia, sendo a mais conhecida a “Fisiologia do Gosto” (*Physiologie do Goût*), lançada em dezembro de 1825, dois meses antes da sua morte. Ele definiu a gastronomia como “o conhecimento sensato de tudo o que tem relação com o que o homem se alimenta”. (THIS, 2003, p. 12).

Segundo Chon e Sparrowe (2003, p. 200), merecem destaque os anos de 1765 na Europa, ocasião em que se deu a mudança no cenário do restaurante que passou a significar “estabelecimento que serve refeições” e 1782, com a abertura do primeiro estabelecimento que atendia aos quatro princípios básicos descritos por Jacobs (1975): um salão elegante, garçons hábeis, boa adega e, principalmente, excelente cozinha.

This (2003) informa que, em 1800, a palavra gastronomia foi introduzida em francês por Joseph Berchoux por meio do "*La gastronomie ou l'homme des champs a La table*"¹³. Com mais de mil versos, revolucionou os costumes da época na qual o cozinheiro deixa de ser um simples figurante para ter relevância social, passando também a designar ‘a arte da boa mesa’.

Chon e Sparrowe (2003) destacam ainda Marie-Antoine Carême¹⁴ como fundador da cozinha clássica francesa e é considerado por muitos o maior *Chef* de todos os tempos, e Georges Auguste Escoffier¹⁵, seguidor dos métodos e princípios de Carême, simplificou os excessos do século XIX e introduziu o sistema de organização da cozinha e da brigada. Em 1938, Prosper Montagne¹⁶ publicou a primeira edição da *Larousse Gastronomique*.

Fechando o descrever da história da gastronomia, pode-se afirmar, com base em Flandrin e Montanari (1998), que o ato de alimentar assume uma importância particular em função de que hoje o homem desloca-se mais depressa do que nunca e possui outras necessidades, durante a própria refeição, que não estão

¹¹ Pessoa dada aos deleites, à satisfação dos sentidos (PRIBERAM, 2011).

¹² Pessoa que gosta da boa mesa (PRIBERAM, 2011).

¹³ “A Gastronomia ou O Homem do Campo na Mesa”.

¹⁴ 1784 a 1833.

¹⁵ 1846 a 1935.

¹⁶ 1865 a 1948.

limitadas à própria subsistência. Diante desses fatos, pode-se concluir que, apesar das inevitáveis transformações sofridas no processo de alimentar-se, saciar a fome foi, sem dúvida, o elemento motivador central.

Entretanto, analisando-se o longo processo de transformações, o qual pode ser observando-se na história da alimentação, o cotidiano de alimentar-se deixou de representar simplesmente “saciar a fome”. A gastronomia tornou-se uma das formas de expressar a cultura de um povo, por meio dos diversos aromas, sabores e da grande variedade de ingredientes disponíveis nas diferentes regiões do globo. Por outro lado, os hábitos alimentares de cada povo estão também diretamente relacionados às características naturais da região, visto que o clima, o tipo de solo, as características do relevo, a maior ou a menor presença da água são fundamentais na definição dos alimentos encontrados em cada lugar. Leal confirma estas transformações quando afirma que:

[...] toda cozinha tem a marca do passado, da história, da sociedade, do povo e da nação à qual pertence. Cozinhar é uma ação cultural que nos liga sempre ao que fomos, somos e seremos e, também, com o que produzimos, cremos, projetamos e sonhamos. (1998, p. 1).

Nos dias de hoje, com as mudanças dos hábitos e das práticas alimentares, a gastronomia passou a ser referenciada como uma arte em elaborar alimentos, agregando a este mais sabor e sentido, constituindo o ato de comer um ritual. Houve também maior interação desses hábitos alimentares, possibilitando conhecer alimentos existentes nas várias regiões do mundo, visto que:

Atualmente, os segredos da culinária correm rapidamente de uma região para outra, eliminando fronteiras. Técnicas modernas de conservação colocam diferentes alimentos ao alcance do consumidor mais distante. Animais, frutas e vegetais são adaptados fora de suas regiões de origem, criados ou cultivados nas mais diversas partes do mundo, até desafiando a natureza. (LEAL, 1998, p. 98).

Com a gastronomia em alta, surgiu um número elevado de restaurantes, o que aumentou a demanda de profissionais qualificados para atuarem na área. Chon e Sparrowe (2003) informam que muitos cozinheiros e *chefs* começam suas carreiras com experiência prática, porém é preciso trabalho e educação formal para avançar para níveis que exigem mais habilidades. Destacam, ainda, que nos

Estados Unidos existem 126 faculdades e universidades e 260 cursos na área de alimentos e bebidas. O tempo de formação gira em torno de dois a quatro anos.

No Brasil, o cenário da educação formal na área da gastronomia foi influenciado pelo crescimento da atividade turística, bem como pela exigência da profissionalização deste segmento. Ansarah confirma este cenário quando afirma que:

No caso específico do turismo brasileiro, como a matéria prima básica é constituída de serviços, tanto a educação quanto o treinamento são imprescindíveis para uma melhor qualificação da mão de obra, pois o mercado atual exige profissionais preparados e eficientes, com habilidade de aliar o conhecimento específico a uma formação prática agregada a uma visão holística do setor. (2002, p. 21).

Atualmente, a gastronomia é um dos alicerces do turismo. Apenas para argumentar, existem inúmeros roteiros gastronômicos que constituem a base para a venda do turismo, como descrevem Barreto e Senra:

Uma das premissas da sociedade pós-industrial é o aumento das horas de ócio advindas da redução das horas de trabalho. Esse ócio pode ser direcionado para mais horas disponíveis com o lazer, e aí se inclui o lazer gastronômico. Encontrado em hotéis ou restaurantes com reconhecida competência gastronômica, em cidades com tradição de boa alimentação, *tours* gastronômicos podem estar associados a degustações de vinhos ou outras bebidas, relacionado à gastronomia e à enologia. (2004, vol. 2, p. 394).

Publicações recentes apontam o crescimento da gastronomia em consequência de mudança do estilo de vida. De acordo com Gianini (2011, p.100), “no vácuo da expansão de renda, o hábito de comer em restaurantes – e comer melhor – está em alta no Brasil. É um negócio que já movimentava 180 bilhões de reais por ano e emprega 6 milhões de pessoas”.

A reportagem veiculada no SBT¹⁷ informou que o brasileiro come cada vez mais fora de casa, motivado pelo crescimento econômico, mais trabalho, o custo e a distância para retornar às suas casas em função das refeições, favorecendo, com isto, de acordo com Marcos Gouveia de Souza¹⁸, no período de 2004 a 2010, um aumento de 88% nos empreendimentos ligados à área da restauração, sendo que o

¹⁷ Sistema Brasileiro de Televisão, em 09 nov. 2010. SBT Repórter.

¹⁸ Coordenador de pesquisa.

Brasil está entre os cinco países do mundo que mais gasta com comida fora de casa.

Outro fato, como se sabe, é em consequência da inserção feminina no mercado de trabalho. De acordo com o DIEESE¹⁹ (2004), dois movimentos merecem destaque, o incremento do número de domicílios chefiados por mulheres e o aumento consistente da presença delas no mercado de trabalho.

Estas duas situações podem ter como razão a emancipação feminina, maior urbanização, aumento da importância do setor de serviço, importância da renda feminina para complementação à da família, maior desagregação familiar e até mesmo opção pessoal, entre outros motivos.

As mudanças nos hábitos de consumo da alimentação implementaram alterações na formação profissional na área da restauração. Historicamente, voltava-se apenas ao treinamento de mão-de-obra, com conhecimento técnico ou não. Os cozinheiros chegavam ao posto de *Chef* meramente com o passar dos anos. As cozinhas não eram setorizadas e não havia uma hierarquia propriamente dita (a exemplo das cozinhas clássicas francesas). Barreto e Senra reforçam esta ideia quando afirmam que:

O mercado formal de alimentação (restaurantes, hotéis, hospitais, etc.) não exigia do cozinheiro aprendiz uma formação prévia. Os *chefs* normalmente recebiam seu aprendizado ao longo dos anos, atuando nas cozinhas como ajudantes e cozinheiros, até atingir seu primeiro cargo como *chef*, quando seu preparo – em geral empírico – o capacitava para um posto de comando. Dele não se esperava que acumulasse informações de cunho cultural, científico ou sociológico, ou suas implicações nas produções culinárias. Dele esperava-se antes de tudo que tivesse “mão” – aquele dom de preparar o alimento e satisfazer os clientes com suas habilidades. Era a época do cozinheiro com a “barriga no fogão”, com domínio de receitas, sem aprofundar-se nas suas origens, custos, administração de compras, etc. (2004, vol. 2, p. 392-393).

A mudança deste cenário é descrita por Krause (2007), ao dizer que:

A gastronomia no Brasil, a exemplo do que vem ocorrendo no restante do mundo, está sofrendo uma grande transformação e tem sido crescente o interesse de parcela expressiva da população a respeito do assunto.

¹⁹ Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos.

Quanto à gastronomia mais elaborada e profissionalizada, a chegada de dois *chefs* franceses ao Brasil, no ano de 1980, representou um marco histórico. Estes *chefs* – Laurent Suaudeau e Claude Troisgros – iniciaram um trabalho altamente diferenciado e chamaram a atenção do país para a gastronomia mais elaborada. (2007, p.75).

A rede SENAC, em convênio firmado com a Organização Internacional do Trabalho (OIT), realizou pesquisa visando dimensionar essa área de formação profissional. Esta pesquisa foi publicada no Guia de Profissões Hoteleiras (SENAC, 2006), permitindo definir um padrão de ocupações da hotelaria e da restauração que correspondesse à estrutura atual do mercado e que satisfizesse às necessidades específicas. E a partir desta definição, tornou-se possível determinar os conteúdos programáticos da formação profissional e os níveis de qualificação a que eles devem ser submetidos.

Somente a partir de meados dos anos 90, com a autorização expressa pela então nova Lei de Diretrizes e Bases (LDB), elaborada pelo Ministério da Educação, é que se passou a cogitar a possibilidade de criação de cursos de nível superior nesta área do conhecimento.

Retrospectivamente, a rede SENAC, na sua direção regional de São Paulo, foi a primeira instituição a implantar um curso de formação de cozinheiros na sua unidade de Águas de São Pedro – SP, por meio do Curso de Formação de Cozinheiro Básico, no final dos anos 60 (PAIXÃO, 2005). Este curso, durante muitos anos, e também por meio da implantação de similares em outras regiões do Brasil, foi o único a formar cozinheiros capacitados, a partir de normas e conhecimento de técnicas culinárias, o que os diferenciava daqueles profissionais então presentes no mercado.

Em 1995, de acordo com Trigo (2000) o mesmo SENAC criou o Curso de Cozinheiro *Chef* Internacional, em convênio com o *The Culinary Institute of America* (CIA), o qual agregou sua tecnologia ao curso em questão. Esse é considerado, hoje, o precursor dos cursos de nível superior do Brasil na área de gastronomia. Situação esta confirmada também por Krause, que diz:

Esta implantação começou com o curso de Cozinheiro *Chef* Internacional, em 1995, pelo SENAC de Águas de São Pedro – SP, em parceria com a CIA (*Culinary Institute of America*) dos Estados Unidos. Apesar de ser um curso livre, este programa foi de grande importância para a criação de um modelo de

ensino, no Brasil, voltado a Gastronomia, com todas as especificidades de laboratórios e andamento de aulas, para o qual, até então, não se tinha referências. (2007, p. 74).

Assim, a partir de 1999, foram criados os primeiros cursos na modalidade de ensino em gastronomia, a saber, na: Universidade Anhembi – São Paulo (SP) e na Universidade do Vale do Itajaí o Curso de Cozinheiro *Chef* Internacional – Balneário Camboriú (SC). Atualmente, o surgimento de diversos outros nas mais diferentes regiões do Brasil caracterizam o estudo da gastronomia num estado de franca expansão e valorização. O Quadro 1 apresenta a relação de cursos reconhecidos e elencados pelo Ministério da Educação (MEC).

Nº	Data de Início	Nome da Instituição	Nome do Curso	Localização
1.	1999	Universidade Anhembi Morumbi - UAM	Sequencial e Tecnológico	São Paulo/SP
2.	1999	Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI	Bacharelado	Balneário Camboriú/SC
3.	2001	Centro Universitário Senac - SENACSP	Tecnológico	Campos do Jordão/SP
4.	2002	Universidade Regional de Blumenau – FURB	Sequencial	Blumenau/SC
5.	2002	Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo - HOTECH	Tecnológico	São Paulo/SP
6.	2002	Faculdade Novo Milênio - FNM	Tecnológico	Vila Velha/ES
7.	2002	Universidade Estácio de Sá - UNESA	Tecnológico	Rio de Janeiro/RJ
8.	2003	Faculdades Integradas Associação de Ensino de Santa Catarina - FASSESC	Bacharelado e Tecnológico	Florianópolis/SC
9.	2003	Centro Universitário de Maringá – CEUMAR	Tecnológico	Maringá/PR
10.	2004	Faculdade Metropolitana de Blumenau - FAMEBLU	Tecnológico	Blumenau/SC
11.	2004	Faculdade Cambury - CAMBURY	Tecnológico	Goiânia/GO
12.	2004	Universidade do Sul de Santa Catarina - UNISUL	Tecnológico	Palhoça/SC
13.	2004	Faculdade Estácio de Sá de Belo Horizonte - FESBH	Tecnológico	Belo Horizonte/MG
14.	2004	Universidade Metodista de São Paulo - UMESP	Tecnológico	São Bernardo do Campo/SP
15.	2005	Centro Universitário Nossa Senhora do Patrocínio - CEUNSP	Tecnológico	Itu/SP
16.	2005	Universidade de Sorocaba - UNISO	Tecnológico	Sorocaba/SP
17.	2005	Universidade do Sagrado Coração - USC	Tecnológico	Bauru/SP
18.	2005	Universidade Metodista de Piracicaba - UNIMEP	Sequencial	Piracicaba/SP
19.	2005	Universidade Paulista - UNIP	Tecnológico	São Paulo/SP
20.	2005	Universidade Católica de Santos - UNISANTOS	Sequencial	Santos/SP
21.	2005	Universidade de Cuiabá - UNIC	Tecnológico	Cuiabá/MT
22.	2005	Centro Universitário Euro-Americano - UNIEURO	Tecnológico	Brasília/DF
23.	2005	Faculdade Anhanguera de São Caetano - FASC	Tecnológico	São Caetano do Sul/SP
24.	2006	Universidade Cruzeiro do Sul - UNICSUL	Tecnológico	São Paulo/SP
25.	2006	Centro Universitário Monte Serrat - UNIMONTE	Tecnológico	Santos/SP
26.	2006	Universidade Estadual de Goiás - UEG	Tecnológico	Anápolis/GO
27.	2006	Centro Universitário das Faculdades Metropolitanas Unidas - FMU	Tecnológico	São Paulo/SP
28.	2006	Faculdade Maurício de Nassau - FMN	Tecnológico	Recife/PE
29.	2006	Centro Universitário de Anápolis - UNIEVANGÉLICA	Tecnológico	Anápolis/GO
30.	2007	Universidade Guarulhos - UNG	Tecnológico	Guarulhos/SP
31.	2007	Centro Universitário do Maranhão - UNICEUMA	Tecnológico	São Luís/MA
32.	2007	Instituto de Educação Superior de Brasília - IESB	Tecnológico	Brasília/DF

Nº	Data de Início	Nome da Instituição	Nome do Curso	Localização
33.	2007	Universidade Potiguar - UNP	Tecnológico	Natal/RN
34.	2007	Universidade da Região de Joinville - UNIVILLE	Tecnológico	Joinville/SC
35.	2007	Centro Universitário da Bahia - FIB	Tecnológico	Salvador/BA
36.	2007	Centro Universitário do Triângulo - UNITRI	Tecnológico	Uberlândia/MG
37.	2007	Universidade de Santa Cruz do Sul - UNISC	Tecnológico	Santa Cruz do Sul/RS
38.	2007	Universidade do Vale do Rio dos Sinos - UNISINOS	Tecnológico	São Leopoldo/RS
39.	2007	Faculdade Método de São Paulo - FAMESP	Tecnológico	São Paulo/SP
40.	2007	Faculdade Senac Pernambuco - SENACPE	Tecnológico	Recife/PE
41.	2008	Faculdade de Tecnologia Intensiva - FATECI	Tecnológico	Fortaleza/CE
42.	2008	Centro Universitário São Camilo - São Camilo	Tecnológico	São Paulo/SP
43.	2008	Universidade São Marcos – USM	Tecnológico	São Paulo/SP
44.	2008	Centro Regional Universitário de Espírito Santo do Pinhal – UNIPINHAL	Tecnológico	Espírito Santo do Pinhal/SP
45.	2008	Universidade do Vale do Paraíba - UNIVAP	Tecnológico	São José dos Campos/SP
46.	2008	Centro Universitário Augusto Motta – UNISUAM	Tecnológico	Rio de Janeiro/RJ
47.	2008	Centro Universitário de Ensino Superior do Amazonas - CIESA	Tecnológico	Manaus/AM
48.	2008	Faculdade Mario Schenberg - FMS	Tecnológico	Cotia/SP
49.	2008	Pontifícia Universidade Católica do Paraná - PUCPR	Tecnológico	Curitiba/PR
50.	2008	Faculdade Paschoal Dantas - FPD	Tecnológico	São Paulo/SP
51.	2008	Universidade de Franca - UNIFRAN	Tecnológico	Franca/SP
52.	2008	Faculdade Ruy Barbosa - FRBA	Tecnológico	Salvador/BA
53.	2008	Faculdades Integradas Aparício Carvalho - FIMCA	Tecnológico	Porto Velho/RO
54.	2008	Faculdades OPET	Tecnológico	Curitiba/PR
55.	2008	Pontifícia Universidade Católica de Goiás - PUC Goiás	Tecnológico	Goiânia/GO
56.	2008	Universidade Comunitária da Região de Chapecó - UNOCHAPECÓ	Tecnológico	Chapecó/SC
57.	2008	Faculdade Regional da Bahia - FARB	Tecnológico	Salvador/BA
58.	2009	Centro Universitário de Votuporanga - UNIFEV	Tecnológico	Votuporanga/SP
59.	2009	Universidade de Ribeirão Preto - UNAERP	Tecnológico	Guarujá/SP
60.	2009	Centro Universitário Barão de Mauá - CBM	Tecnológico	Ribeirão Preto/SP
61.	2009	Universidade Católica de Brasília - UCB	Tecnológico	Brasília/DF
62.	2009	Centro Universitário Filadélfia - UNIFIL	Tecnológico	Londrina/PR
63.	2009	Universidade Federal da Bahia - UFBA	Bacharelado	Salvador/BA
64.	2009	Universidade Positivo - UP	Tecnológico	Curitiba/PR
65.	2009	Universidade Federal do Ceará - UFC	Bacharelado	Fortaleza/CE
66.	2009	Centro Universitário Vila Velha - UVV	Tecnológico	Vila Velha/ES
67.	2009	Faculdade Serigy - FASERGY	Tecnológico	Aracaju/SE
68.	2009	Universidade Católica do Salvador - UCSAL	Tecnológico	Salvador/BA
69.	2009	Universidade Salvador – UNIFACS	Tecnológico	Salvador/BA
70.	2009	Faculdade Anhanguera de Joinville – EDUCAR	Tecnológico	Joinville/SC
71.	2010	Universidade Tiradentes – UNIT	Tecnológico	Aracaju/SE
72.	2010	Centro Universitário do Norte Paulista - UNORP	Bacharelado	São José do Rio Preto/SP
73.	2010	Centro De Ensino Superior de Juiz de Fora - CES/JF	Tecnológico	Juiz de Fora/MG
74.	2010	Universidade Norte do Paraná - UNOPAR	Tecnológico	Londrina/PR
75.	2010	Faculdade dos Guararapes - FG	Tecnológico	Jaboatão dos Guararapes/PE
76.	2010	Faculdade Nordeste - FANOR	Tecnológico	Fortaleza/CE
77.	2010	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE	Tecnológico	Baturité/CE
78.	2010	Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas de Cascavel - FCSAC	Tecnológico	Cascavel/PR
79.	2010	Faculdade de Saúde, Ciências Humanas e Tecnológicas do Piauí - Novafapi	Tecnológico	Teresina/PI

Nº	Data de Início	Nome da Instituição	Nome do Curso	Localização
80.	2010	Faculdade Guairacá - FAG	Tecnológico	Guarapuava/PR
81.	2010	Faculdades Integradas de Três Lagoas - AEMS	Tecnológico	Três Lagoas/MS
82.	2010	Universidade Federal de Pelotas - UFPEL	Tecnológico	Pelotas/RS
83.	2011	Centro Superior de Ensino e Pesquisa de Machado – CESEP	Tecnológico	Machado/MG
84.	2011	Universidade Salgado de Oliveira - UNIVERSO	Tecnológico	São Gonçalo/RJ
85.	2011	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí - IFPI	Tecnológico	Teresina/PI
86.	2011	Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre - UFCSPA	Tecnológico	Porto Alegre/RS
87.	2011	Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ	Bacharelado	Rio de Janeiro/RJ
88.	2011	Centro Universitário Radial - Radial	Tecnológico	São Paulo/SP
89.	2011	Faculdade Ingá	Tecnólogo	Maringá/PR
90.	2011/II	União das Faculdades dos Grandes Lagos – UNILAGO	Tecnológico	São José do Rio Preto/SP
91.	2009/II	Universidade Feevale - FEEVALE	Tecnológico	Novo Hamburgo/RS

Quadro 1: Cursos de Gastronomia no Brasil 2011

Fonte: MEC (2011)

Comparando com o início da história do ensino da gastronomia no país, o Quadro 1 dá a dimensão da crescente procura pela área de gastronomia, correspondendo, talvez, à demanda latente no mercado profissional da restauração. Os números apresentados por Gianini (2011) para a área da gastronomia, resumidamente, são:

- Na última década, o PIB²⁰ per capita do brasileiro quase triplicou e funcionou como um pacote para o consumo;
- Há um crescimento de 53% dos brasileiros que integram as classes A e B;
- O mercado da alimentação fora de casa se expandiu e desde 2004 o número de restaurantes e lanchonetes cresceu em 9%;
- As despesas com alimentação fora do lar aumentaram de 24% em 2002, para 31% em 2009;
- O número de restaurantes no Brasil subiu de 320 mil em 2004, para 350 em 2008;
- O faturamento anual do setor subiu de R\$ 96 bilhões em 2005, para R\$180 bilhões em 2010.

A evolução educacional da gastronomia acompanhou as reais necessidades mercadológicas e demonstra a relevância deste setor na atualidade. Para o brasileiro, a gastronomia deixou de ser um “luxo” para se tornar parte do cotidiano, abrindo o mercado para a criação de empreendimentos de restauração, com a mais variada tipicidade, consolidando definitivamente o ramo da gastronomia no Brasil. De

²⁰ Produto Interno Bruto.

acordo com Gianini (2011), existem restaurantes no Brasil que são referenciados em nível internacional, como exemplo: D.O.M. (SP), do *Chef* Alex Atala, que foi eleito o 18º melhor na revista inglesa *Restaurant*; a Revista Vogue americana destaca o Restaurante Maní (SP), bem como a *Chef* Helena Rizzo (RS).

E ainda, em nível nacional, de acordo com o Guia Gastronômico “Comer e Beber”, da Revista Exame, o total de estabelecimentos selecionados aumentou expressivamente de 2002 a 2010, com destaque para as cidades de São Paulo (de 450 para 570); Rio de Janeiro (de 350 para 400) e Recife (de 184 para 270).

Nesta mesma reportagem, a autora cita que o *Chef* Ferran Adriá diz que a cozinha brasileira ocupará lugar de destaque na alta gastronomia mundial em razão da grande diversidade de matéria-prima que o país dispõe e da exportação de profissionais capacitados. Este cenário é responsável pela confirmação do crescente número de escolas de gastronomia e pela procura por esses cursos.

O Curso de Gastronomia da Universidade do Vale do Itajaí surgiu a partir da percepção da crescente demanda de estabelecimentos no setor da restauração por profissionais com formação específica na área, o que passou a exigir a qualificação da mão-de-obra. Tal observação, principalmente no sul do país, norteou as ações estratégicas para a criação de um curso superior em gastronomia que atendesse às já citadas necessidades. Esta preocupação está descrita no Projeto Pedagógico do Curso de Cozinheiro *Chef* Internacional e *Pâtissier*²¹ da UNIVALI, do qual é destacado:

O crescente envolvimento das universidades, no processo de organização de cursos com formação específica para profissões que fogem dos padrões considerados tradicionais e que sistematizam conhecimentos acumulados em áreas estratégicas, como: serviço, turismo e hotelaria. (PP, 2001, p. 74).

Assim, com base nestes argumentos, foi instalado o curso, que veio a se tornar o primeiro de seu gênero no Sul do país, além de ter sido o primeiro na modalidade sequencial, criado e implantado na UNIVALI como parte integrante do Curso de Gastronomia ainda no PP do curso.

Respondendo ao objetivo do curso, o egresso adquirirá conhecimento e domínio de todas as atividades de produção de alimentos com suas peculiaridades;

²¹ *Chef*/praça de massas. Essa praça é responsável pelos itens assados, massa e sobremesas (FLAVIGNY, 2000).

capacidade de gerenciar ou integrar equipes multidisciplinares para desenvolvimento de projetos no setor; possibilidade de organizar as brigadas de atendimento e de produção; bem como organizar as atividades de forma objetiva e otimizada, numa visão eficiente e não excessivamente burocrática.

Em entrevista²² realizada com o coordenador do Curso de Gastronomia, Prof. Rodolfo Wendhausen Krause, foi relatado um breve histórico do curso, como pode ser verificado no Quadro 2.

Ano	Atividade
1996	Apresentação do primeiro esboço do projeto do Curso de Gastronomia ao Conselho Universitário da UNIVALI.
1998	Elaboração do projeto detalhado que foi aprovado pelo Conselho Universitário – Resolução nº 096.
1999	Implantação do Curso - Resolução nº 012.
1999	Aula Inaugural do Curso no dia 02 de agosto de 1999, ministrada pelo Professor Ronaldo Lopes Pontes Barreto.
2000	Elaboração do projeto dos Laboratórios de Panificação e Confeitaria e o Laboratório de Cozinha Pedagógica I.
2001	Aprovação da Matriz Curricular – Resolução nº 052.
2003	Realização da primeira alteração da Matriz Curricular do Curso.
2004	Criação do Curso de Cozinheiro <i>Chef Pâtissier</i> .
2004	Aprovação da alteração da Matriz Curricular - Resolução nº 101.
2005	Implantação do Laboratório de Cozinha Pedagógica II.
2005	Alteração da Matriz Curricular, criando um curso único de Cozinheiro <i>Chef Internacional e Pâtissier</i> - Resolução nº 176.
2006	Realização de convênios internacionais com a Universidade Francesa de <i>Angers</i> , o Instituto <i>Paul Bocouse</i> , também da França e a Universidade <i>Valparaíso</i> no Chile.
2009	Alteração da Matriz Curricular - Resolução nº 107.

Quadro 2: Breve Histórico do Curso de Gastronomia da UNIVALI

Fonte: Elaborado pela autora (2011)

O mercado de trabalho para os egressos do curso tem sido amplo e favorável aos mesmos. Conforme entrevista do Prof. Krause, um dos pontos determinantes é a procura, por parte das empresas desse setor, de alunos e egressos para atuação no mercado.

²² Entrevista realizada pela autora em 3 fev. 2007 e atualizada em 2 fev. 2011.

O curso é oferecido em módulos, o que aprofunda o ensino acadêmico em aspectos diversos, tais como os princípios culinários, a diversidade das culturas e da alimentação, bem como a gestão profissional de estabelecimentos do setor.

O Curso de Cozinheiro *Chef* Internacional e *Pâtissier* é disponibilizado em três turnos, com duração de dois anos para obtenção do diploma de Cozinheiro *Chef* Internacional e *Pâtissier*, e de mais um ano e meio para obtenção do diploma de Bacharel em Gastronomia.

As atividades práticas são desenvolvidas nos laboratórios de Técnicas Culinárias (dietético); Panificação e Confeitaria; Cozinha Pedagógica I, II e III e Laboratório Escola Bistrô do Sabor.

O sistema de ensino adotado é de “ensino mediado”, realizado por meio da presença de dois profissionais, cada qual com uma atribuição diferenciada, sendo um denominado professor organizador, com visão pedagógica e titulação adequada; e outro, denominado instrutor, com expressivo conhecimento no setor da gastronomia, oportunizando ao aluno a imediata interação com as atividades práticas de uma cozinha comercial.

O Curso de Gastronomia, de acordo com o seu Projeto Pedagógico (UNIVALI, 2011), tem a peculiaridade da formação continuada, possibilitando ao profissional egresso duas titulações. No primeiro bloco, a formação é obtida após quatro semestres, que capacita ao egresso o planejamento e a operacionalização da produção em cozinhas, padarias e confeitarias comerciais. Nesta fase, tem como objetivo geral “Formar o Cozinheiro *Chef*: Internacional e *Pâtissier* para o exercício das atividades de produção culinária em cozinhas comerciais, panificadoras e confeitarias, em conformidade com os padrões gastronômicos internacionais” (UNIVALI, 2011, p. 13). A ênfase é do ensino prático e das bases do planejamento e da rentabilidade operacional. O diploma conferido é o de Cozinheiro *Chef* Internacional e *Pâtissier*.

Ao final desses quatro semestres, o aluno poderá concluir o Bacharelado em Gastronomia, caso opte por cursar mais três semestres. Neste segundo bloco, receberá a formação voltada para o planejamento e a gestão de empresas do setor de alimentação, com enfoque nas produções diferenciadas, no serviço de qualidade e na rentabilidade da operação do empreendimento.

Para dar conta desta formação, o aluno desenvolve, ao longo dos três semestres, um projeto de restaurante, ou similar, baseado em pesquisas de

mercado e com o planejamento da infraestrutura, da viabilidade financeira e do retorno do investimento. O diploma recebido é o de Bacharel em Gastronomia (UNIVALI, 2011). Este ensino e aprendizagem na área de gastronomia são apresentados na Figura 2.

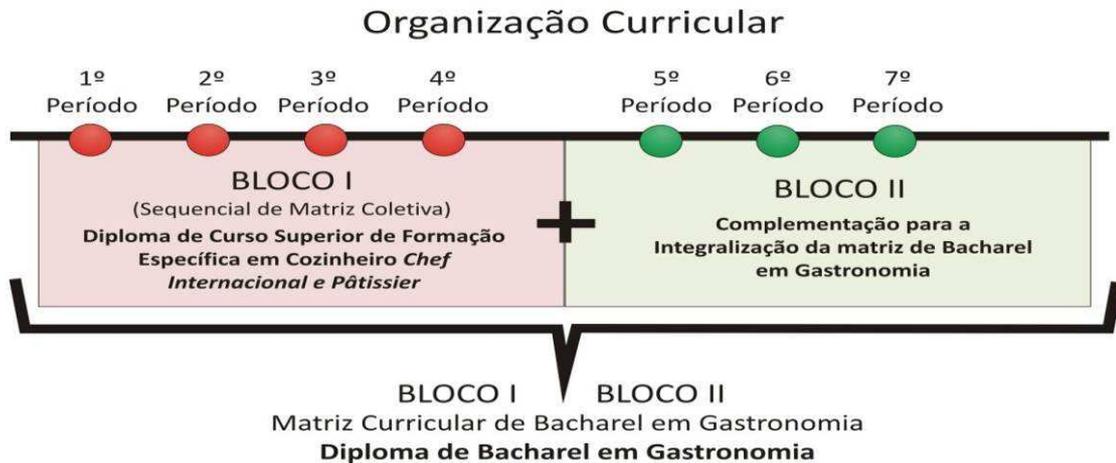


Figura 2: Organização Curricular do Curso de Gastronomia
 Fonte: Universidade do Vale do Itajaí (2011)

As disciplinas, bem como cargas horárias e objetivos, que compõem o primeiro bloco (do 1º ao 4º período), relativo à formação de Cozinheiro *Chef* Internacional e *Pâtissier* e as que compõem o segundo bloco (do 5º ao 7º período), relativo ao Bacharelado em Gastronomia, estão apresentadas no Quadro 3.

Disciplina	CH	Objetivo Geral
1º PERÍODO		
Bases de Panificação e Confeitaria	60	Conhecer e aplicar técnicas básicas de panificação e confeitaria, tendo como referência as normas de produção culinária (<i>mise em place</i>) e os critérios de higiene e segurança.
Desenvolvimento de Habilidades Culinárias Básicas	150	Empregar técnicas culinárias básicas de Gastronomia, fundamentando-se em conceitos, normas de produção culinária (<i>mise em place</i>) e a segurança na operação da produção de alimentos.
Gestão de Serviços de Alimentação	60	Analisar a estrutura organizacional, financeira e operacional de restaurantes, bares e similares, fundamentando-se nos conceitos de qualidade na prestação de serviços.
Nutrição e Segurança Alimentar	60	Analisar as propriedades físico-químicas e biológicas de cada grupo de alimentos; aplicar os fundamentos básicos dos mecanismos de alterações dos alimentos, da microbiologia de alimentos, bem como dos procedimentos de higiene durante a manipulação, a produção, o armazenamento e a distribuição de alimentos nas unidades de processamento, consumo e comercialização de alimentos.
História e Patrimônio Cultural	60	Reconhecer o legado do patrimônio histórico e cultural, contextualizando a produção cultural em diferentes momentos e lugares, identificando significados e sentidos para a compreensão do mundo como cidadão e profissional.
2º PERÍODO		
Confeitaria e Panificação Avançada	150	Conhecer e aplicar princípios, produtos e procedimentos básicos de confeitaria e panificação na produção, na decoração e na apresentação de doces.
Culinária Clássica	150	Pesquisar e desenvolver técnicas e os preparos culinários, originários de cada país,

Disciplina	CH	Objetivo Geral
		tendo como fundamento as características etnogastronômicas da culinária clássica.
Culinária Contemporânea Internacional	105	Pesquisar e desenvolver técnicas e preparos culinários, tendo como fundamento as características etnogastronômicas contemporâneas da culinária internacional.
3º PERÍODO		
Elaboração de Projetos	15	Utilizar os conceitos e os fundamentos dos princípios teórico-metodológicos e procedimentos de produção de conhecimento científico na elaboração de um pré-projeto de pesquisa em gastronomia.
Culinária Brasileira e Regional	150	Conhecer e praticar as técnicas de produção da culinária brasileira e identificar as características etnogastronômicas de cada região do Brasil.
Bebidas e Enogastronomia	75	Distinguir características, métodos de produção, preparação e formas de serviços de bebidas alcoólicas e não alcoólicas, mediante o emprego e a criação de técnicas variadas de preparo, harmonizando as bebidas a diferentes produções gastronômicas.
Organização de Banquetes e Eventos	75	Adquirir e praticar conhecimentos teóricos e habilidades práticas para planejar, executar e avaliar eventos em alimentação, levando-se em conta diferentes tipos de serviços.
Planejamento de Cardápios	60	Planejar cardápios e <i>menus</i> , considerando o público a que se destinam, os padrões de rentabilidade do investimento e o <i>design</i> de apresentação.
Processo Criativo	30	Analisar os processos criativos e de inovação, como diferencial competitivo, empregando conceitos, técnicas e estratégias de desenvolvimento da criatividade na geração de soluções para problemas propostos.
4º PERÍODO		
Trabalho de Iniciação Científica	150	Conforme regulamento vigente. Disciplina de TCC. De acordo com regulamento vigente.
Estágios	180	Analisar e discutir conceitos e experiências atualizadas na área da gastronomia, com vistas a aprofundar, dar conhecimentos dessa ciência e da arte culinária.
Tópicos Emergentes	75	Conforme regulamento vigente. Disciplina de TCC.
5º PERÍODO		
Comunicação e Linguagem	60	Aplicar os conceitos e as técnicas que abrangem os processos visuais de comunicação oral e escrita, adequando a linguagem à situação de comunicação.
Planejamento da Produção na Restauração	60	Conhecer e aplicar planos de produção e cardápios voltados aos diversos tipos de estabelecimentos de restauração, considerando o público-alvo, o produto e o serviço.
Planejamento de Ambientes para Restauração	60	Elaborar Projeto Arquitetônico de um restaurante, ou similar, aplicando procedimentos no desenvolvimento de planejamento de ambientes.
Viagem Técnica	60	Vivenciar atividades práticas do mercado de trabalho dos diferentes segmentos da atividade gastronômica.
Projeto de Restaurantes e Similares	60	Articular conceitos e procedimentos na elaboração parcial do projeto Restaurantes e Similares.
Empreendedorismo	30	Analisar a realidade do mercado, visualizando oportunidades de negócios empreendedores.
<i>Marketing</i>	30	Compreender a necessidade e a importância do <i>marketing</i> , destacando o estudo, a estrutura e a síntese das informações relacionadas ao mercado como atributos que auxiliam a tomada de decisão e a obtenção de vantagem competitiva, de forma socialmente responsável, nas empresas públicas ou privadas.
6º período		
Administração de Materiais e Patrimônio	60	Conhecer os conceitos básicos relacionados com a administração de materiais, empregando técnicas e ferramentas mais usuais no processo de tomada de decisão, visando à eficiência e à eficácia na gestão dos recursos materiais e patrimoniais.
Gestão de Pessoas	60	Analisar os procedimentos relativos à Gestão de Pessoas adotados pelas organizações, sedimentando estes na busca da eficiência operacional, com fins de atingir-se a economicidade por meio da eficácia gerencial dentro da visão holística sob a perspectiva do Ser Humano.
Planejamento de <i>Marketing</i>	60	Desenvolver o pensamento estratégico em <i>Marketing</i> , Promoções e Vendas, aliado aos conceitos para o desenvolvimento de programas e planos às culturas hoteleiras e turísticas.
Tecnologia da Informação	60	Compreender os aspectos fundamentais do planejamento e da gestão da informação, traçando um paralelo entre teoria e prática, para saber transformar "dado" em "informação" e em "diferencial competitivo".
Projeto de Restaurantes e Similares	60	Articular conceitos e procedimentos na elaboração parcial do projeto Restaurantes e Similares.
7º PERÍODO		
Contabilidade Gerencial	60	Conhecer, analisar e interpretar os conceitos e as práticas contábeis utilizadas no planejamento, no controle e no gerenciamento de empreendimentos do setor da

Disciplina	CH	Objetivo Geral
		restauração, possibilitando a análise de viabilidade econômica e financeira do empreendimento.
Gestão Financeira e Orçamentária	60	Avaliar a viabilidade do empreendimento, por meio das óticas da Rentabilidade e da Liquidez, verificando se o lucro é compensador, como a remuneração do esforço empresarial e o capital investido, e se os recursos captados e gerados pela iniciativa em questão serão suficientes para cobrir os desembolsos necessários.
Legislação Aplicada	60	Identificar e compreender os mecanismos da dinâmica jurídica que envolvem empreendimentos de restauração.
Auditoria na Restauração	30	Compreender os mecanismos da auditoria, com ênfase nos seus conceitos, importância, processo, técnicas e ferramentas para o aprimoramento da qualidade e excelência em atividades de restauração.
Projeto de Restaurantes e Similares	60	Elaborar projeto interdisciplinar que articule os conceitos e os métodos de gestão do setor da restauração, bem como as habilidades e as competências necessárias para o gerenciamento e/ou a prestação de consultoria em estabelecimentos do ramo.
Viagem Técnica	90	Avaliar a realidade do mercado de restauração em uma destinação visitada, por meio da observação e da análise deste espaço.

Quadro 3: Matriz 3 do 1º e 2º Blocos do Curso de Gastronomia

Fonte: Universidade do Vale do Itajaí (2011)

Destacou-se, no Quadro 3, a disciplina “Desenvolvimento de Habilidades Culinárias Básicas”, por se tratar do foco de estudo dessa dissertação. É relevante ainda informar que o Curso de Cozinheiro *Chef* Internacional e *Pâtissier*, em seus dez anos de existência, possui 778 formados, como se pode verificar na Tabela 1.

Tabela 1: Formados no Curso

ANO	FORMANDOS
2001	62
2002	54
2003	84
2004	49
2005	56
2006	125
2007	74
2008	144
2009	80
2010	50
Total	778

Fonte: Ata de Formatura (2011)

A breve história apresentada do Curso de Gastronomia da UNIVALI e os números de egressos demonstram uma resposta a uma possível necessidade do

mercado. A metodologia didático-pedagógica responde ao objetivo do seu Projeto Pedagógico e, na primeira fase da formação, dá destaque ao ensino das bases culinárias clássicas.

1.2 Desenvolvimento de Habilidades Clássicas na Área da Restauração

Dentre as disciplinas presentes na matriz curricular, destaca-se a de “Desenvolvimento de Habilidades Culinárias Básicas”, que, desde as origens do curso, buscou referencial teórico que desse suporte ao ensino e à aprendizagem. Essa disciplina tem por objetivo empregar técnicas culinárias básicas de gastronomia, fundamentando-se em conceitos, normas de produção culinária (*mise en place*²³) e segurança na operação da produção de alimentos, respondendo assim ao perfil profissiográfico proposto pelo curso.

Assim, partiu-se de um modelo inicial que seguia o expresso no documento OIT/SENAC no conteúdo programático do livro *The New Professional Chef*, portanto duas tecnologias complementares marcadas pelo conceito, à época, vigente que se tinha de culinária, pois a gastronomia era vista mais como prática operacional do que como conhecimento de base científica. O conteúdo programático da disciplina é desenvolvido em quatro unidades, como demonstrado na Figura 3.

²³ “Literalmente, ‘Colocar no Lugar’. O preparo e reunião dos ingredientes, panelas, utensílios e pratos ou travessas necessários para determinado prato ou período de serviço.” (FLAVIGNY, 2000, p. 1547).

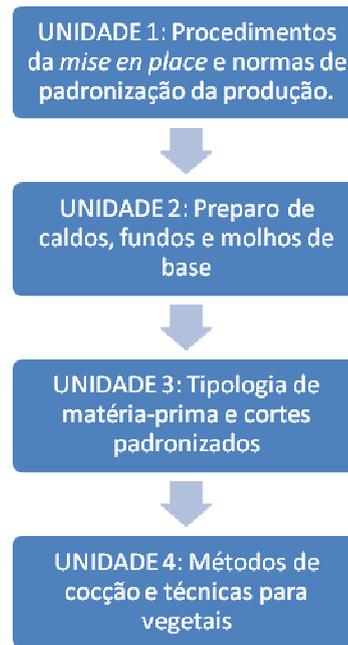


Figura 3: Unidades da Disciplina
 Fonte: Universidade do Vale do Itajaí (2011)

- Unidade 1: Procedimentos da *mise en place* e normas de padronização da produção.

Nessa primeira unidade, são abordados os procedimentos da *mise en place* (por em ordem) da matéria-prima e dos utensílios da bancada de trabalho na cozinha. Além disso, o aluno apreende as normas de padronização de seu trabalho prático como *Chef* de Cozinha na elaboração e na execução de determinada receita.

As Unidades 2, 3 e 4 referem-se à base da cozinha, pois correspondem ao ensino das bases da culinária clássica.

- Unidade 2: Preparo de caldos, fundos e molhos de base

Nesta unidade, são trabalhados os tipos e os procedimentos de preparo de caldos, fundos e molhos de base, empregando-se também aulas teóricas expositivas com o auxílio de recursos audiovisuais e aulas práticas demonstrativas, com a execução de atividades desenvolvidas em laboratórios. No material de apoio didático (apostila), estão descritas a composição e as técnicas destes conteúdos.

- Unidade 3: Tipologia de matéria-prima e cortes padronizados

Já nesta unidade, são vistos os cortes de vegetais, carnes, aves, peixes e frutos do mar, na qual são repassados os conteúdos referentes à identificação das diversas matérias-primas e às nomenclaturas de cortes de vegetais, carnes, aves, peixes e frutos do mar.

- Unidade 4: Métodos de cocção e técnicas para vegetais

Aqui, são demonstrados os diversos métodos de cocção para organizar a produção mediante o emprego de técnicas e de procedimentos padronizados.

O mapa foi estruturado a partir da Apostila Desenvolvimento de Habilidades Culinárias Básicas, tendo como bases as Unidades 2, 3 e 4.

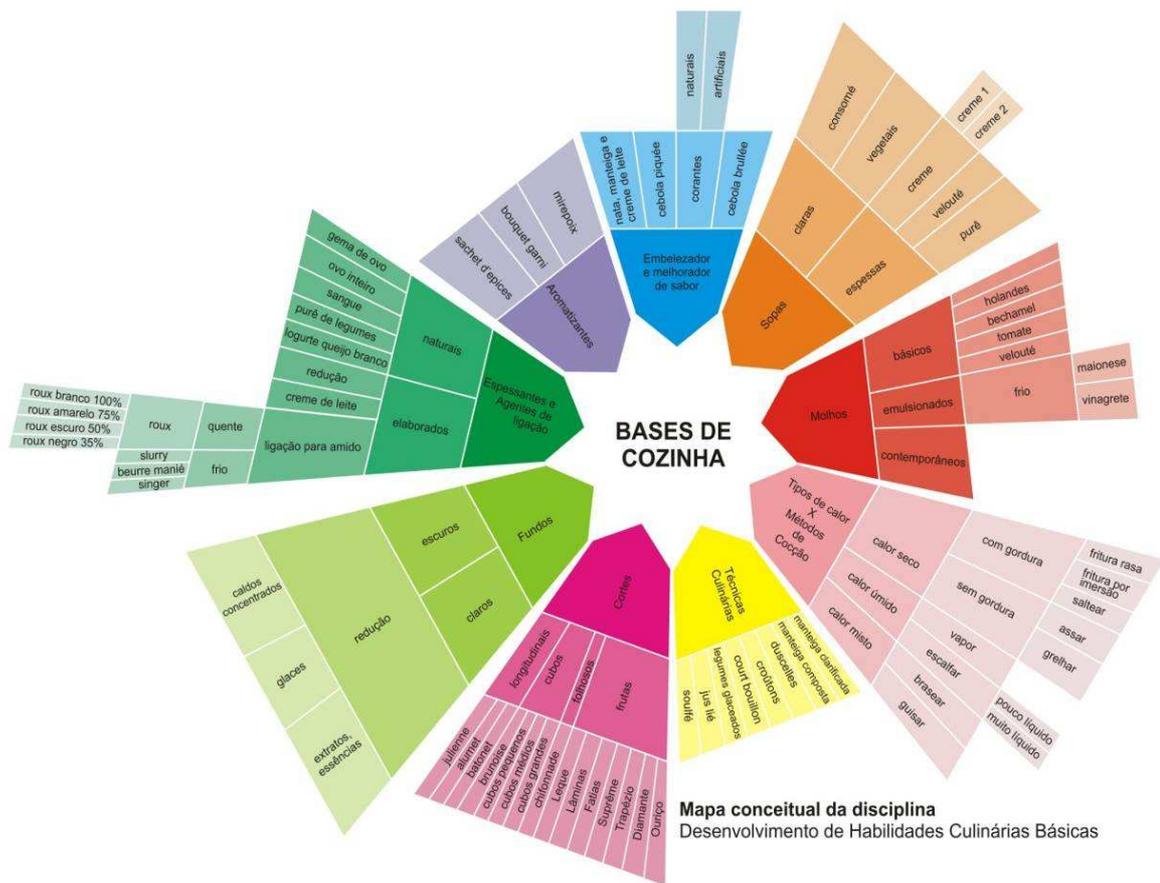


Figura 4: Mapa Conceitual
Fonte: Elaborado pela autora (2011)

As bases da cozinha são fundamentais para sistematizar o processo de produção. É o alicerce, pelas suas peculiaridades de uso, para a obtenção de um produto final de qualidade e de padronização. Estas bases englobam diversas atividades, que vão desde o corte de legumes até os métodos de cocção e estão presentes nas mais diversas correntes da cozinha ocidental e até mesmo nas orientais. O conhecimento profundo dessas bases é primordial na formação de um *Chef* de Cozinha e sua aplicação correta pode definir toda uma trajetória da *mise en*

place à operacionalização final, propiciando o domínio sobre as diversas etapas que caracterizam a alta gastronomia.

A primeira base são os fundos, representados por preparações básicas citadas como o “alicerce da cozinha francesa”. Elemento eficaz na maioria das técnicas culinárias fornece a base para várias sopas e molhos e para diversas preparações. É uma preparação líquida, aromatizada, derivada de vários elementos de base²⁴, aromáticos²⁵ e líquidos²⁶, a qual possui como critérios para avaliação os condimentos balanceados, a cor apropriada, o aroma e a limpidez.

A segunda base é chamada de agentes de ligação e espessantes, que são utilizados na cozinha quente, fria, confeitaria e servem para aumentar a viscosidade de líquidos, como fundos, sopas, molhos ou outras preparações culinárias.

Aromatizantes são combinações aromáticas de vegetais, ervas e temperos utilizados, com o intuito de adicionar e acentuar o sabor das preparações. Os embelezadores e melhoradores de sabor são elementos cuja função é conceder, melhorar ou reforçar as características dos alimentos, como aroma, sabor, cor e textura.

Cortes possuem a padronização, formato e tamanho resultantes de uma cocção uniforme, o que, além de garantir a textura, influencia na apresentação visual dos preparos culinários.

A sopa é a produção culinária elaborada a partir de uma base líquida, podendo ser espessa ou não, à qual são adicionados diversos ingredientes durante o processo de cocção. E o molho é composto por dois elementos básicos. O principal é a base (líquido) e define o seu sabor, agregado a um espessante. Serve como complemento, proporcionando umidade e conferindo sabor às várias preparações.

Os Tipos de Calor *versus* Método de Cocção só acontecem mediante a utilização do calor. Este pode ser definido como a transmissão de energia, que possibilita alteração de temperatura, seja de forma direta ou indireta. É a ação provocada na estrutura do alimento, tornando-o adequado para consumo humano.

²⁴ Ossos, aparas ou carcaças de boi ou vitelo, frango, suíno ou caças. Espinhas e aparas de peixes. Legumes.

²⁵ *Mirepoix; Bouquet Garni; Sachet d'Épices*, Folhas de Louro, etc.

²⁶ Água e, eventualmente, vinho.

Destacam-se na alta gastronomia algumas informações sobre matérias-primas que possuem tipos de preparo específicos. O Método de Cocção pode servir de apoio ao profissional, quando de sua utilização. Já a Técnica Culinária é um procedimento que tem o objetivo de transformar e/ou harmonizar ingredientes, tendo um resultado determinado previamente.

Este conteúdo é desenvolvido no primeiro período tanto de forma teórica quanto prática. Na parte prática, é trabalhado em atividades nos laboratórios, bem como nas demais disciplinas que fazem parte da matriz curricular, a exemplo da Disciplina “Organização de Banquetes e Eventos”, no terceiro período, e também no “Estágio Obrigatório”, realizado em empresas de nível nacional e internacional e, finalizando, no quarto período, em “Banca Prática” aberta ao público.

A disciplina “Desenvolvimento de Habilidades Culinárias Básicas” faz parte do eixo fundamentos do curso, a qual dá subsídio teórico-prático para a consolidação das características e competências, formando assim o perfil profissiográfico do Cozinheiro *Chef* Internacional e *Pâtissier*. Esta base de conhecimento é utilizada por todas as demais disciplinas que compõem os eixos, instrumental e planejamento.

1.3 A Formação Profissional do Cozinheiro *Chef* Internacional e *Pâtissier*

O egresso do Curso de Cozinheiro *Chef* Internacional e *Pâtissier*, de acordo com o PP (UNIVALI, 2011), deverá apresentar um perfil com as seguintes características:

- Domínio de conceitos, métodos e procedimentos indispensáveis ao planejamento, à organização, à coordenação, à execução e à avaliação da produção culinária em cozinhas industriais e comerciais, panificadoras e confeitarias.
- Sólida formação especializada, além de ético-política e técnico-científica, que possibilite a compreensão das relações e dos ambientes organizacionais e sociais.
- Capacidade de planejar cardápios e planos de produção e promover e acompanhar suas operacionalizações.
- Capacidade de interpretar e desenvolver novas receitas.

- Contínua atualização, aperfeiçoamento e flexibilidade intelectual.
- Capacidade para assimilar e gerenciar novas informações e situações vigentes e emergentes do seu campo profissional.
- Capacidade de integrar pessoas e tecnologias por meio da realização de trabalho em equipes.

E deve também desenvolver, ao longo do curso, as seguintes competências:

- Conhecer e aplicar os métodos e as técnicas culinárias, em conformidade com os padrões gastronômicos internacionais tanto nas produções de cozinha como de panificação e confeitaria.
- Planejar e operacionalizar cardápios e planos de produção com determinação de preços e rentabilidade otimizada.
- Planejar e desenvolver atividades pertinentes a seu campo de atuação profissional em consonância com as necessidades e as demandas regionais, nacionais e mundiais.
- Atuar com iniciativa, criatividade e determinação no gerenciamento do processo produtivo.
- Demonstrar flexibilidade e adaptabilidade nas relações interpessoais e na prática profissional.
- Manter relações interpessoais que estimulem confiança e solidariedade e que enfatizem a importância do espírito de equipe.
- Atuar de forma interativa em prol de objetivos comuns, interesses interpessoais e institucionais.
- Enfrentar desafios, identificar e dimensionar riscos.
- Expressar-se em linguagem clara e correta em suas diversas formas.
- Valorizar a cultura regional, promovendo o resgate histórico-cultural das tradições gastronômicas.
- Planejar o *mix* de produtos de um estabelecimento, realizar cálculos de matérias-primas necessários à demanda, organizar compras e sua execução com a determinação das matérias-primas na qualidade e no preço.

O processo de ensino-aprendizagem do curso, que visa responder ao objetivo, bem como desenvolver as características e as competências estabelecidas, foi distribuído em três eixos de conhecimentos. O primeiro eixo, dos conteúdos de fundamentos, é composto pelas disciplinas e suas ementas, respectivamente:

- “Desenvolvimento de Habilidades Culinárias Básicas”: Procedimentos de *mise en place* e normas de padronização da produção. Preparos de caldos, fundos e molhos de base. Cortes padronizados de vegetais, de carnes, de aves, de peixes e frutos do mar. Métodos de cocção e técnicas para vegetais. Segurança na produção de alimentos.
- “Gestão de Serviços de Alimentação”: A comercialização da alimentação. O setor de alimentos e bebidas. O planejamento das áreas físicas dos restaurantes. Fichas técnicas e de espelhos de custos. Serviços de alimentação.
- “Nutrição e Segurança Alimentar”: Qualidade e higiene alimentar. Mecanismos básicos de alterações dos alimentos. Microrganismos: microrganismos úteis, deteriorantes e patogênicos. Fontes de contaminação de alimentos: doenças de origem alimentar. Prevenção de toxinfecções alimentares: critérios de segurança em cada etapa da produção; medidas de higiene e sanitização. Legislação sanitária de alimentos. Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC).
- “Bases de Confeitaria e Panificação”: Equipamentos. Utensílios. Massas básicas de panificação e confeitaria. Fermentação. Cremes. Caldas. Molhos de confeitaria e habilidades básicas de confeitaria.
- “História e Patrimônio Cultural”: Conceito de Patrimônio: contornos semânticos historicamente construídos. Políticas de salvaguarda de bens culturais e naturais. Referenciais históricos e estéticos de bens paisagísticos, urbanísticos e arquitetônicos. Referenciais históricos e estéticos de bens artísticos e artesanais. Referenciais históricos e culturais de bens imateriais: literatura, música, folclore, linguagens, rituais e costumes.

O segundo eixo, dos conteúdos instrumentais, é composto pelas disciplinas e suas ementas, respectivamente:

- “Culinária Clássica”: *Garde manger*. Culinária Italiana. Culinária Oriental. Culinária Francesa.
- “Culinária Contemporânea Internacional”: Visão contemporânea das culinárias das Américas, Árabe e Étnicas Europeias. Culinária das Américas. Culinárias Étnicas Europeias. Culinária Árabe.
- “Confeitaria e Panificação Avançada”: Uso de massas básicas. Produção de pães especiais. Produção de itens para entradas e acompanhamentos. Sobremesas.

Chocolate. Confeitagem de tortas e docinhos finos. Pastilhagem e doces de vitrine.

- “Culinária Brasileira e Regional”: Culinária do dia a dia brasileiro. Culinária da Região Norte. Culinária da Região Centro-oeste. Culinária da Região Sudeste. Culinária da Região Nordeste. Culinária da Região Sul. Doces brasileiros.
- “Bebidas e Enogastronomia”: Bebidas não alcoólicas. Bebidas alcoólicas. Coquetelaria. Harmonização de bebidas e alimentos. Características básicas das variedades de uvas viníferas. Método de fabricação de vinhos. Principais regiões vinícolas do mundo. Avaliação das características organolépticas do vinho. Princípios básicos de enogastronomia.
- “Elaboração de Projetos”: Regulamento do estágio. Relatório de conclusão de estágio. Pré-projeto de estágio.
- “Estágio”: De acordo com regulamento vigente. Experiências de Estágio. Etapas do Projeto de Iniciação à Pesquisa. Planejamento da Pesquisa. Relatório da Pesquisa.
- “Tópicos Emergentes”: Conteúdos deverão ser estabelecidos formalmente em reunião ao final do 3º período, em conjunto com os acadêmicos e a coordenação do curso.
- “Elaboração de Projetos”: Regulamento do estágio. Relatório de conclusão de estágio. Pré-projeto de estágio.

O terceiro eixo, dos conteúdos de planejamento, é composto pelas disciplinas e suas ementas, respectivamente:

- “Organização de Banquetes e Eventos”: Eventos e tipologia. Planejamento de eventos. Serviços de alimentos e bebidas. Comercialização e promoção de eventos. Operacionalização de evento.
- “Planejamento de Cardápios”: Conceitos básicos e tipologia de cardápios e *menus*. Racionalização no planejamento de cardápios e *menus*. Sistematização das informações pertinentes aos cardápios e aos *menus* e precificação para vendas. Desenvolvimento de *design* de cardápios.

A construção do conhecimento acadêmico na área, unindo os três eixos, se estabelece por meio da diferenciação dos tipos de empreendimentos, elaboração e produção de cardápios, serviços utilizados, caracterização, definições e estratégias de comercialização dos produtos, legislação e gerenciamento na restauração. A Figura 05 demonstra esta construção.

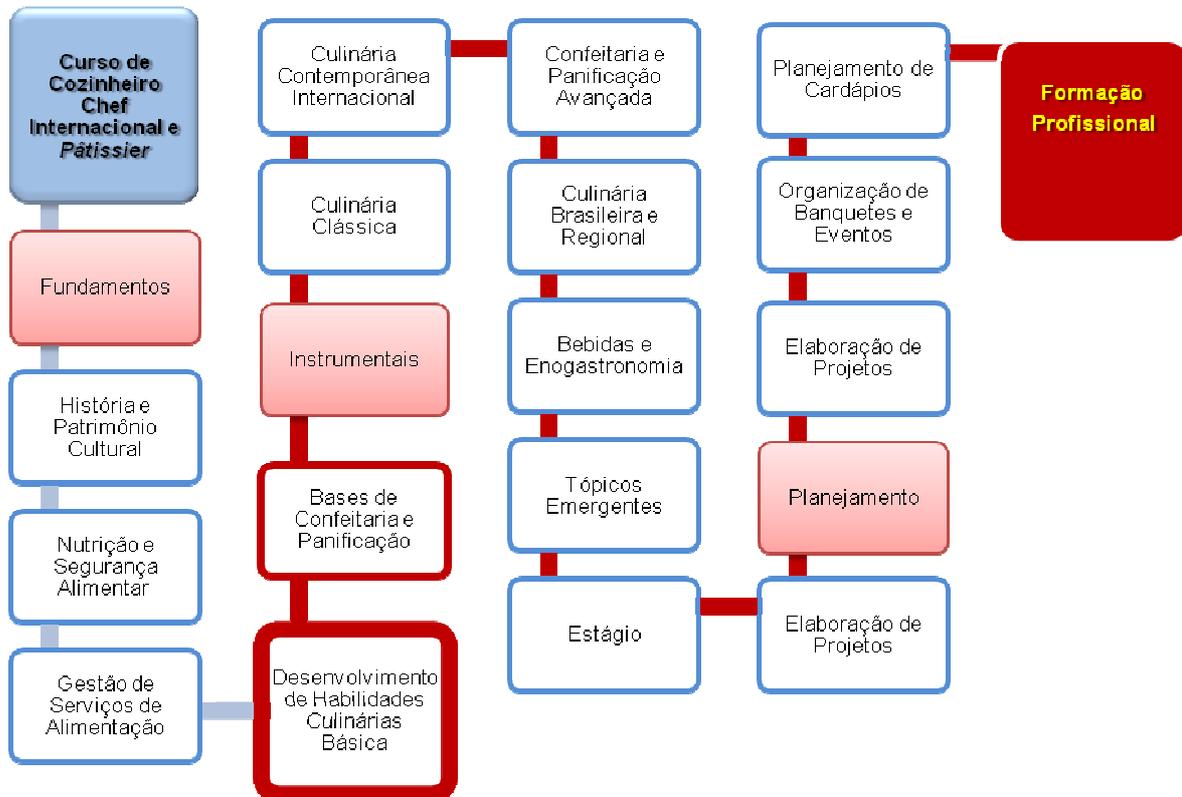


Figura 5: Eixos de Conhecimentos do Curso
Fonte: Elaborado pela autora

Os conhecimentos apreendidos na disciplina “Desenvolvimento de Habilidades Culinárias Básicas”, de acordo com as ementas, perpassam e amparam, tanto de forma teórica como prática, as demais disciplinas. Podem-se citar alguns exemplos:

- Tipologias de Empreendimentos

A apresentação destas tipologias (Quadro 4) está baseada na tese de doutorado do Prof. Krause (2007). O autor apresenta as tipologias de acordo com suas ênfases, a saber:

- a. Refeições: Alimentos elaborados com vários componentes, geralmente tendo pelo menos um prato quente com bebidas.
- b. Lanches: Esta tipologia é caracterizada por quantidade de alimento, tempo de consumo e de produção.
- c. Bebidas: Esta tipologia está ligada à forma de lazer que a bebida proporciona, bem como o tempo despendido para o seu consumo.

TIPOLOGIAS					
Refeições		Lanches		Bebidas	
Nomenclatura	Características	Nomenclatura	Características	Nomenclatura	Características
Restaurantes Clássicos	Internacional e Gastronômico, com opções de ampla aceitação e ambientes e serviços mais requintados.	Lanchonetes	Conceito de alimentação continuada, servem lanches, refeições e guloseimas em um ambiente mais informal e de serviço rápido.	Clássicos	<i>American Bar</i> , Piano bar, entre outros, os quais têm como produto bebidas finas e preparo de coquetéis tradicionais.
Restaurantes Caracterizados	Os Típicos, os de Especialidades e os Temáticos, com base em aspectos culturais ou de atratividade.	Fast Food e Praças de Alimentação	Alimentação rápida preparada a partir de ingredientes semielaborados e, normalmente, com autosserviço. As praças de alimentação são áreas comuns para consumo de alimentos fornecidos por vários <i>fast foods</i> .	Típicos	Relacionados a culturas de países, como o <i>Pub</i> (Inglaterra), os <i>Bistrôs</i> (França) e as Cantinas (Itália).
Restaurantes Contemporâneos	Mescla de cozinhas das mais diversas etnias, conhecida como <i>food fusion</i> , dentro de uma proposta de um cardápio diferenciado.	Confeitarias e Padarias	Fornecimento de doces, pães, frios e guloseimas com local para consumo ou não de lanches e cafés.	Contemporâneos e temáticos	Têm como base um tema que estará presente, de forma coerente, do cardápio ao ambiente.
Restaurantes de Alimentação Continuada	<i>Coffee Shops</i> : atendem a todos os tipos de alimentação (lanches, almoço, jantar, bebidas e guloseimas), normalmente do início da manhã até o horário de meia-noite.	Sorveterias	Fornecimento de sorvetes montados ou em sistema <i>buffet</i> em quilo.	De especialidades	Estabelecimentos que se especializam na oferta de uma determinada bebida, como, por exemplo, as choperias.
Restaurantes Funcionais ou de Público Específico	Empresas, escolas, hospitais, etc. Estes restaurantes têm uma maior responsabilidade com os aspectos nutricionais e devem ter, para alguns tipos, a presença obrigatória de nutricionista.				
Restaurantes Populares	Atendem com refeições tipo "comida caseira" por um preço acessível.				
Catering/Serviços de Banquetes	Atendimento ao serviço de aviação e preparo de refeições, lanches e outros para serviço distinto do local de produção, tais como <i>coffee breaks</i> , coquetéis, banquetes, etc.				
Rotisseria e Delicatessen	Venda de comida para ser levada e consumida em outro local, já preparada ou semipreparada.				

TIPOLOGIAS					
Refeições		Lanches		Bebidas	
Nomenclatura	Características	Nomenclatura	Características	Nomenclatura	Características
Delivery	Serviço de entrega em domicílio.	Delivery	Serviço de entrega em domicílio.		
Quiosques	Utilizados em parques, <i>shoppings</i> e praias, para fornecimento de refeições rápidas.	Quiosques	Utilizados em parques, <i>shoppings</i> e praias, no serviço de lanches	Quiosques	A exemplo do já citado, para o caso das refeições e dos lanches, estes quiosques têm por finalidade complementar a oferta de serviço de alimentação.
Ambulantes	Vendem os mais diversos tipos de produtos, como espetinhos e churrasquinhos.	Ambulantes	Vendem os mais diversos tipos de produtos, como sanduíches e sorvetes	Ambulantes	Deslocam-se até o público, prestando, desta forma, um serviço complementar.

Quadro 4: Tipologias da Área da Restauração

Fonte: Adaptado de Krause (2007)

Pelo conceito de cada tipologia, é percebido o conhecimento repassado pela disciplina, pois, para que aconteça esta definição, faz-se necessário o domínio das técnicas clássicas. Esta situação pode ser facilmente identificada em um *Fast Food*, como o Mac Donald's, o simples ato de "fritar a batatinha", se levado à base conceitual apreendida na disciplina, ter-se-á a "fritura por imersão com tipo de calor seco".

- Modalidades de Venda e de Serviços

Modalidade de venda, conforme Krause (2007) é a negociação da produção com o cliente. Na modalidade de serviços, é como esta produção é apresentada ao comensal. O autor estabelece dois critérios (apresentadas no Quadro 5):

- a. Alto padrão e nível de execução aprimorado: serviços com técnicas que requerem bom nível de conhecimentos e habilidades por parte dos elementos da brigada, bem como um maior número de funcionários por cliente.
- b. Simples: para estabelecimentos mais informais e de baixo custo, com pequenas brigadas para execução do atendimento.

MODALIDADE			
VENDA		SERVIÇOS	
Nomenclatura	Características	Nomenclatura	Características
		Auto Padrão	
À La Carte	O cliente tem à sua disposição uma relação de preparos (cardápio), da qual fará sua escolha.	À Francesa ou Inglesa Direta	Os alimentos são transpostos de uma travessa para o prato do cliente.
Menu com Opções	Disponibilizada ao cliente uma sequência de alimentos já definida, com possibilidade de escolha para os preparos de toda a sequência ou somente para algum tipo (por exemplo: possibilidade de escolha para entrada, prato principal e sobremesa, ou possibilidade de escolha somente para o prato principal). Nesta modalidade, pode ser enquadrada a venda de pratos prontos.	L'assite e Empratado	Os alimentos são transpostos de uma travessa para o prato do cliente. Serviços de alto padrão e nível de execução aprimorado.
		Simples	
Table D'Hotê	<i>Menus</i> fixos com preço único: servindo-se uma sequência já definida de preparos.	Self Service	Autosserviço. Cliente faz a maior parte do serviço.
Autosserviço por Preço Fixo	Serviços em que o cliente faz a escolha dos alimentos a partir de um local no qual são disponibilizados os alimentos (e algumas vezes as	Table D'Hotê	Travessas na mesa das quais o próprio cliente se serve.

MODALIDADE			
VENDA		SERVIÇOS	
Nomenclatura	Características	Nomenclatura	Características
		Auto Padrão	
	bebidas), pagando por isto um preço fixo.		
Autosserviço por Peso	Cliente serve-se da quantidade que lhe aprouver e, ao final, pesa, pagando somente a comida servida.		
Delivery	Com entrega a distância.		
Room Service	Modalidade de venda realizada para serviço na unidade habitacional de hotéis.		
MiniBar (FrigoBar)	Venda de produtos colocados dentro da unidade habitacional de hotéis.		
Modalidades Mistas	Modalidades de vendas diferentes em função das características do produto a ser vendido.		

Quadro 5: Modalidade de Venda e de Serviços

Fonte: Krause (2007)

O domínio do conhecimento repassado pela disciplina “Desenvolvimento de Habilidades Culinárias Básicas” permite a definição das modalidades de venda e de serviço em um empreendimento da área da restauração, fato este que pode ser comprovado quando, em um restaurante com a modalidade de venda *À La Carte* e de serviço Empratado, o item padronização é facilmente visualizado pelo comensal.

Na pesquisa a ser desenvolvida, a escolha das tipologias de restaurante “Contemporâneo, Caracterizado e Clássico” e com modalidade de venda *À La Carte* e *Menu* e de serviço *Table D’Hôte* e Empratado se deu em função do alto grau de complexidade dos mesmos, com isso exigindo maior conhecimento e habilidade por parte do profissional da área.

1.4 Procedimentos Metodológicos

O presente estudo tem por tema a análise da relação entre o desempenho profissional e as bases da culinária clássica trabalhadas no Curso de Cozinheiro *Chef* Internacional e *Pâtissier* da UNIVALI no mercado da restauração na Avenida Atlântica do Balneário Camboriú (SC).

A metodologia utilizada para o desenvolvimento deste tema está pautada na afirmação de Minayo (2007, p.14), para quem “[...] a metodologia inclui simultaneamente a teoria da abordagem (método), os instrumentos de operacionalização do conhecimento (técnicas) e a criatividade do pesquisador (sua experiência, sua capacidade pessoal e sua sensibilidade).” E a autora alerta que “a definição da metodologia requer dedicação e cuidado do pesquisador” (2007, p. 46). Com isto, este item é desenvolvido conforme demonstra a Figura 6.

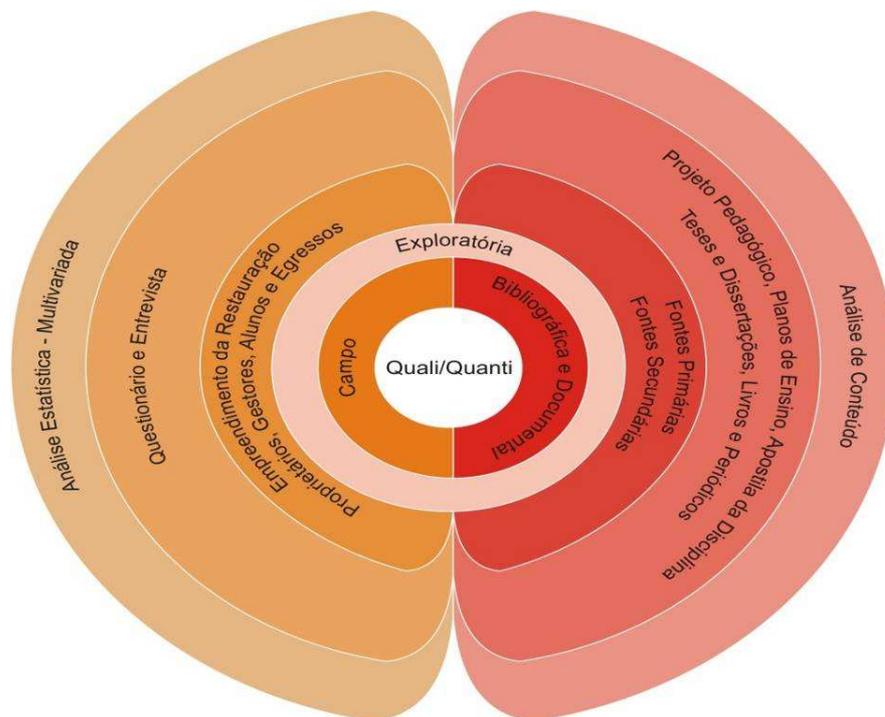


Figura 6: Mapa Metodológico
Fonte: Elaborado pela autora (2011)

O mapa metodológico da pesquisa foi construído a partir da articulação de dois grupos de informações. O primeiro foi composto pelos métodos e técnicas de coleta de dados bibliográficos e documentais, termo que designa toda fonte de informações com dados – primários e secundários – já existentes (LAVILLE; DIONNE, 1999). Os dados coletados sofreram análise de conteúdo, método definido por Bardin (1979 *apud* MINAYO, 2007, p. 83) como:

[...] um conjunto de técnicas de análise das comunicações visando obter, por procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do

conteúdo das mensagens, indicadores (quantitativos ou não) que permitem a inferência de conhecimentos relativos às condições de produção/recepção (variáveis inferidas) destas mensagens.

No segundo grupo do mapa metodológico, apresentam-se as técnicas e os métodos utilizados na pesquisa de campo, a qual, de acordo com a autora “[...] permite a aproximação do pesquisador na realidade sobre a qual formulou uma pergunta, mas também estabeleceu uma interação com os “atores” que conformam a realidade e, assim constroem um conhecimento empírico” (2007, p. 61).

Os resultados da pesquisa de campo foram analisados com base na estatística multivariada que, para Mingoti (2005, p. 21), “consiste em um conjunto de métodos estatísticos utilizados em situações nas quais várias variáveis são medidas simultaneamente, entre cada elemento amostral”. A autora explica que este tipo de análise tem o propósito de facilitar a interpretação por meio da construção de variáveis alternativas; construir grupos de dados que apresentem similaridades entre si, possibilitando a segmentação; facilitar as relações de dependência entre as variáveis, muitas vezes com objetivos de predição e comparar populações ou validar suposição por meio de testes.

A pesquisa, em relação aos objetivos, é classificada como exploratória, pois, de acordo com Ciribelli (2003, p. 54), “Proporciona maiores informações sobre o tema que o pesquisador pretende abordar; auxilia-o a delimitá-lo; ajuda-o a definir seus objetivos e a formular suas hipóteses de trabalho e também a descobrir uma forma original de desenvolver seu assunto”. Dencker (1998) caracteriza a pesquisa como uma forma de aprimorar ideias ou descobrir intuições e por possuir um planejamento flexível.

Minayo (2007) esclarece que a fase exploratória da pesquisa é composta pela definição do objeto de pesquisa, construção do marco teórico, demarcação dos objetivos, seleção dos instrumentos de coleta de dados, escolha do espaço e do grupo de pesquisa, criação de critério para a inclusão do sujeito no estudo e no estabelecimento de estratégias para entrada no campo. Andrade (1997, *apud* CIRIBELLI, 2003) diz que a pesquisa pode ser feita por meio de documentos, bibliografias, entrevistas, observações e visitas à *web site*.

E a pesquisa documental, de acordo com Brenner e Jesus (2008, p.16), “[...] recorre a materiais que ainda não receberam tratamento analítico que podem ser reelaborados de acordo com os objetivos da pesquisa”. Neste caso, pode ser dividida em fonte primária e secundária.

Nesta linha, estão Marconi e Lakatos (2001, p. 43), que tratam a pesquisa documental como “[...] fonte primária englobando todos os materiais, ainda não elaborados, escritos ou não, que servem como fonte de informação para pesquisa científica”. As autoras afirmam que “[...] estes dados podem ser obtidos por meio de arquivos públicos ou particulares, assim como em fontes estatísticas compiladas por órgãos oficiais e particulares” (2001, p.43). O presente estudo utilizou como fonte primária os seguintes documentos:

- Projeto Pedagógico do Curso de Cozinheiro *Chef* Internacional e *Pâtissier* da UNIVALI;
- Plano de Ensino da disciplina “Desenvolvimento de Habilidades Culinárias Básicas” do Curso de Cozinheiro *Chef* Internacional e *Pâtissier* da UNIVALI;
- Apostila da disciplina “Desenvolvimento de Habilidades Culinárias Básicas” do Curso de Cozinheiro *Chef* Internacional e *Pâtissier* da UNIVALI.

As fontes secundárias, de acordo com Marconi e Lakatos (2001, p. 43), são “[...] toda a bibliografia já publicada, em forma de livros, revistas, publicações avulsas e imprensa escrita. Sua finalidade é colocar o pesquisador em contato direto com tudo aquilo que foi escrito sobre determinado assunto”. Trujillo (1974 *apud* MARCONI; LAKATOS, 2001, p. 44) afirma que o objetivo destas fontes é permitir “[...] o reforço paralelo na análise de suas pesquisas ou manipulação de suas informações”. Para o presente estudo, foram utilizados como fontes secundárias:

- Teses e dissertações de temas como: gastronomia, tipologia de restaurantes e respectivas modalidades de venda e serviço, história de Balneário Camboriú (SC);
- Livros e periódicos da área.

A pesquisa de campo, de acordo com Barros e Lehfeld (1986, *apud* CIRIBELLI, 2003, p. 55), “baseia-se na observação dos fatos como eles ocorrem na realidade e os

dados que coleta, que podem ser obtidos de diferentes formas, através de entrevistas, questionários, consultas, depoimentos e registros de ocorrências de determinados fenômenos”.

Marconi e Lakatos (1991 *apud* BRENNER; JESUS, 2008) informam que o interesse desta pesquisa está voltado para o estudo de indivíduos, grupos, comunidades, entre outros, visando à compreensão de diversos aspectos. E a dividem em três fases, sendo que a primeira possibilita o estabelecimento do modelo teórico inicial, a determinação das variáveis e a elaboração do plano geral. Na segunda, são determinadas as técnicas e a seleção de amostras e, por último, existe a definição das técnicas de registro dos dados e das análises.

O universo da pesquisa, de acordo com Marconi e Lakatos (2001, p.108), consiste “em explicar que pessoas ou coisas, fenômenos etc. serão pesquisadas, enumerando suas características comuns, como por exemplo, sexo, faixa etária, organização a que pertence etc”. Neste estudo é composto por:

- Antigos moradores que participaram e testemunharam a constituição histórica da restauração do Balneário Camboriú.
- Proprietários e gestores dos empreendimentos da área da restauração do Balneário Camboriú (SC).
- Alunos e egressos do curso superior de Gastronomia da UNIVALI no Centro de Ciências Sociais Aplicadas: Comunicação, Turismo e Lazer, que atuam no mercado da restauração na Avenida Atlântica do município, formados no período de 2009/I a 2010/II.²⁷

No procedimento de coleta de dados, de acordo com Lima (2004, *apud* BRENNER; JESUS, 2008), o presente estudo se utilizou de caráter qualitativo, desenvolvido por meio de entrevistas não estruturadas; e quantitativo, com aplicação de questionário (Apêndice A).

A coleta de dados teve início com a leitura do Projeto Pedagógico, do qual foi destacado do Curso de Cozinheiro *Chef* e Internacional e *Pâtissier* o histórico, o objetivo, o perfil de formação do egresso, as habilidades e as competências.

²⁷ Conforme dados obtidos da Secretaria Acadêmica do *Campus* Balneário Camboriú, são 113 egressos.

Utilizou-se, também, de material didático-pedagógico compilado em forma de apostila, com conteúdo ministrado na disciplina “Desenvolvimento de Habilidades Culinárias Básicas” e da matriz curricular vigente, da qual se destacaram os objetivos e as ementas. Estes dados permitiram o estabelecimento dos eixos de conhecimentos do curso que contribuem para a formação profissional do Cozinheiro *Chef* Internacional e *Pâtissier*. E na construção do histórico e no desenvolvimento da área da restauração em Balneário Camboriú, utilizou-se de bibliografias e de pesquisas em *sites* oficiais de órgão em nível municipal, estadual e nacional.

A coleta de campo realizou-se, inicialmente, por meio de entrevistas não estruturadas em todos os empreendimentos da área da restauração na Avenida Atlântica, visando identificar os que possuíam as características e o histórico conforme o objetivo do presente estudo. Na sequência, entrevistaram-se dois atores que fazem parte da sociedade autóctone, os quais forneceram dados relativos à história da restauração no Município de Balneário Camboriú.

Posteriormente, foram aplicados os questionários, com os empreendimentos da área da restauração na Avenida Atlântica de Balneário Camboriú. Com este grupo de atores, o instrumento possui perguntas abertas e fechadas, as quais contemplaram informações sobre os empreendimentos, sendo: razão social, nome fantasia, endereço completo, responsável pela resposta, cargo, capacidade de atendimento e tempo de atuação no mercado. Os demais questionamentos separaram-se em grupos de respostas sendo:

- Caracterização do Empreendimento que compreende, tipologias, modalidade de venda e serviços, composição de uma sequência de serviços nas modalidades *Menu* ou *Table D’Hôte*;
- Perfil do Profissional do Setor de Produção e Atendimento, que apresenta a existência e a quantidade com as nomenclaturas dos setores;
- Perfil do Funcionário da Produção, que identifica grau de formação, gênero, faixa etária e salarial, tempo de casa, bem como experiência na função;
- Perfil da Gestão da Casa, que identifica a existência de processo de seleção, treinamento, qualificação, capacitação, Manual de Procedimentos e rotina de trabalho; e

- Formação Profissional, que identifica o grau de importância para o conhecimento das técnicas básicas, controle de métodos de cocção, padronização da produção, padronização da apresentação da produção, produtividade, aproveitamento da matéria-prima, uso adequado dos utensílios e equipamentos e postura profissional.

E com alunos e egressos do curso que fazem parte do quadro de recursos humanos destas empresas, o instrumento possui perguntas fechadas e contemplou somente o grupo cinco de informações. A pesquisa aconteceu nos meses de junho e julho de 2011.

Nos procedimentos de análise da pesquisa, utilizou-se de análise de conteúdo e da estatística multivariada. Foi realizada de forma quantitativa, por meio de tabulação e descrição dos resultados e qualitativa, por meio de interpretação e elaboração de conclusões.

2 A ÁREA DA RESTAURAÇÃO EM BALNEÁRIO CAMBORIÚ

Neste item são apresentados a origem e o desenvolvimento de Balneário Camboriú, de forma temporal, visando resgatar as primeiras iniciativas no setor da restauração no município. Em seguida, estabelece-se a caracterização do mercado da restauração na Avenida Atlântica do município.

2.1 Origem e Desenvolvimento de Balneário Camboriú

Os primeiros habitantes desta região foram os índios tupy-guaranis, que encontraram nestas terras, meios para sua subsistência. Situação esta confirmada por Corrêa, ao relatar que Balneário Camboriú foi “[...] povoado por índios que aqui encontraram lugar ideal para moradia [...] Assim, os índios tupy-guaranis foram os primeiros a desfrutar desta terra farta de beleza.” (2011, p. 1).

O autor afirma ainda que a história da colonização de Balneário Camboriú teve seu início com a chegada, em 1826, do português Baltazar Pinto Corrêa, que adquiriu do governo da Província de Santa Catarina uma vasta área para povoar e fixou residência na margem esquerda do Rio Camboriú, na localidade hoje denominada de Barra. Baltazar veio de Porto Belo em busca de terras férteis para cultivo.

Menciona também que, em meados de 1840, é provável que já houvesse uma aldeia com considerável número de famílias, pois esta era a justificativa que levava a Arquidiocese de Florianópolis a autorizar a construção de uma igreja, iniciada em 1849, no local conhecido como Arraial do Bom Sucesso, atual Bairro da Barra, que em 1884 se desmembrou de Itajaí.

Por um longo período, à época, o cultivo de café esteve em evidência no Município de Camboriú, conforme dados obtidos no *site* da Sector²⁸ (2011, p. 1). “Por

²⁸ Secretaria de Turismo.

muito tempo, o município de Camboriú foi o principal produtor de café do Estado”. A exploração de jazidas de mármore, granito e calcário também se destacava na economia local. A antiga sede de colonização foi rebaixada a primeiro Distrito de Paz, com o nome de Barra. Em razão da valorização da agricultura, a faixa litorânea era desprezada, sendo considerada inóspita. Corrêa (1985, p.1) relata que, “Por esta época, quando se queria xingar uma pessoa, dizia-se: ‘Vá para a praia’. Era o pior lugar que existia”.

O processo de desenvolvimento da região tem seu início no final da década de 1920, como afirma Corrêa (1985), e em 1926 começam a surgir as primeiras casas de veraneio construídas pelos teuto-brasileiros no Centro da Praia, vindos do Vale do Itajaí, sobretudo moradores de Blumenau, atribuindo às moradias um estilo germânico inconfundível. Os alemães do Vale do Itajaí trouxeram para a cidade o hábito de ir à praia, tornando-a um ponto de lazer.

No *site* oficial do município (2011) consta que, no decorrer da Primeira Guerra Mundial (1939-1945), os alemães abandonaram a orla marítima. Os hotéis e as residências serviram de Quartel General e, posteriormente, foram saqueados e depredados. Com o fim da guerra, o fluxo turístico foi reiniciado. Nessa época, os veranistas eram procedentes, especialmente, do Vale do Itajaí. Mas foi na década de 60 que a atividade tomou impulso, colocando a cidade como grande centro de turismo brasileiro. Em 1959, foi elevada à categoria de distrito; e em 1964, foi criado o município com o topônimo de Balneário de Camboriú e, em 1979, alterado para Balneário Camboriú.

Dentre as diferentes versões apresentadas para o nome Camboriú, a popular diz que o mesmo teria surgido baseado num português, que falava morar onde “camba o rio”. Há outra versão de que Camboriú, termo definitivo, é uma palavra de origem tupi, formada pela aglutinação da palavra Cambori e do sufixo u. Cambori denota robalo, espécie de peixe conhecido na região e Guassu significa grande. Analisada esta hipótese, Camboriú significa “Robalo Grande”. Como afirma Corrêa (1985, p.19), “Se CAMBORI significa ROBALO e GUASSU significa GRANDE, é evidente que o resultado é: “ROBALO GRANDE”.

Na segunda década após sua emancipação, Balneário Camboriú já contava com boa infraestrutura e o município começava a receber um grande fluxo de turistas, vindos de países vizinhos, principalmente argentinos, contribuindo para tal fato, de acordo com Santos (2002), a construção da BR-101 a partir de 1970. A partir de 1980, brasileiros, especialmente dos estados do Sul e Sudeste, descobrem e vêm, em massa, passar suas férias, fazendo com que o turismo no município ganhasse forma e força, sobressaindo-se como principal atividade econômica do município e transformando-o num grande centro turístico brasileiro. O Quadro 6 destaca os principais fatos históricos do Município de Balneário Camboriú.

Data	Fatos Históricos
1825	Fundação da Colônia dos Pescadores do Bairro da Barra.
1826	Colonização de Balneário Camboriú.
1828	Construção do primeiro hotel: "Hotel do Jacó" (Jacó Alexandre Schmidt).
1849	Início da construção da primeira igreja.
1863	Inauguração da Igreja "Nossa Senhora do Bom Sucesso".
1889	Desmembramento do Bairro da Barra de Itajaí.
1926	Construção das primeiras casas de veraneio.
1929	Instalação da primeira casa comercial: "Venda Sortida" (Laureano Bittencourt).
1936	Construção da primeira rua ligando a estrada estadual até a praia (Avenida Central).
1959	Balneário Camboriú é elevada à categoria de Distrito.
1959	Inauguração do late Clube Camboriú (Leopoldo Zarling).
1964	Criação do município de Balneário de Camboriú
1967	Inauguração do Marambaia-Cassino Hotel, de construção circular, alcançando manchetes em jornais de âmbito nacional.
1967	Inauguração do Cinerama - primeira casa cinematográfica.
1968	Inauguração do Conjunto Residencial "Déa Cesar Caufal" - Bairro dos Estados.
1968	Criação do Departamento Autônomo do Turismo e o Conselho Estadual do Turismo (DEATUR).
1969	Assinado convênio com a CASAN para abastecimento de água
1969	Início da construção da BR-101 – trecho Itajaí/Itapema.
1970	Inauguração da Biblioteca Municipal.
1971	Inauguração da BR-101.
1972	Instalação do Hospital "Santa Inês".
1973	Inauguração do Autocine.
1977	Criação da SITUR, atual SANTUR.
1979	Alteração para Balneário Camboriú.
1980	Titulação do município como a "Maravilha do Atlântico Sul".

Data	Fatos Históricos
1981	Construção da Ponte Pênsil, ligando a Vila Real ao Bairro Barranco.
1981	Fundação do Parque Ciro Gevaerd.
1988	Inauguração do Terminal Rodoviário.
1990	Implantação, pela UNIVALI, do Curso de Turismo e Hotelaria.
1994	Instalação do <i>Campus II</i> da UNIVALI.
1996	Inauguração da TV Mocinha.
1997	Construção do Cristo Luz.
1997	Inauguração do <i>Shopping Atlântico</i> .
1998	Tombada como Patrimônio Histórico Municipal e Estadual a Igreja “Nossa Senhora do Bom Sucesso”.
1999	Criação oficial do Bairro dos Estados.
1999	Inauguração do Parque Unipraias.
2003	Inauguração do Hospital do Coração.
2002	Concessão da TV Litoral Panorama.
2004	Inauguração da TV Litoral Panorama.
2007	Inauguração da Marina Tedesco.
2007	Entrega oficial do monumento em homenagem a João Goulart.
2007	Inauguração do Balneário Camboriú <i>Shopping</i> .
2008	Inauguração do túnel “Morro do Boi”.
2009	Inauguração do Hospital UNIMED.
2010	Inauguração da 5ª Avenida.
2010	Inauguração do Ambulatório do Hospital Municipal Ruth Cardoso.

Quadro 6: Fatos Históricos de Balneário Camboriú

Fonte: Corrêa (1985); Blehm (2002); Balneário Camboriú (2011)

Os primeiros resultados do censo 2010 fornecidos pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2010) apontam que a cidade conta com 108.107 habitantes e, segundo dados fornecidos pela Santa Catarina Turismo S.A. (SANTUR), pode alcançar na temporada, especialmente nos meses de janeiro e fevereiro, 770.355²⁹, entre turistas nacionais e estrangeiros. Está situada no litoral norte de Santa Catarina, às margens da BR-101, limita-se ao norte com Itajaí, ao sul com Itapema, ao leste com o Oceano Atlântico e ao oeste com o Município de Camboriú, como mostra a Figura 7.

²⁹Santa Catarina Turismo S.A. (2009).



Figura 7: Localização de Balneário Camboriú

Fonte: Portal e Guia de Balneário Camboriú (@BC BALNEÁRIO CAMBORIÚ, 2011)

A cidade possui como atrativos turísticos, segundo a Secretaria de Turismo (BALNEÁRIO CAMBORIÚ, 2011), a Praia Central; a Ilha das Cabras; as praias de Laranjeiras, Taquarinhas, Taquaras, Pinho, Estaleiro, Estaleirinho; o Parque Cyro Gevaerd; a Capela Santo Amaro; o Parque Unipraias; o Complexo Cristo Luz e o monumento às Sereias. E está evoluindo, ampliando e aperfeiçoando suas instalações e seus serviços oferecidos à população residente e ao turista na alta temporada (dezembro a março), bem como durante a baixa temporada. O Quadro 7 apresenta de forma quantitativa esta situação.

	TIPO	QUANTIDADE
Assistência Médica	Hospital	05
	Clinica Médica	21
	Clínicas Odontológica	36
	Clínicas de outras especialidades	54
	Clínica veterinária	11
	Farmácias e drogarias	63
	Laboratórios de Análises Clínicas	11
Comunicação/	Assessoria de imprensa	02

	TIPO	QUANTIDADE
Mídia	Jornais-editores e representantes	03
	Propaganda e publicidade	10
	Rádios emissoras	09
	Telecomunicações	10
	Telefonia móvel	08
	Televisão emissora	03
	TV a cabo	05
	Vídeo e produção	01
Educação	Escolas (maternal ao ensino médio)	25
	Faculdade e universidade	04
Entretenimento	Boates e casas de <i>shows</i>	12
	Boliche	02
	Cinemas	01
	Clubes e estádios	05
Religião	Igrejas, templos e instituições religiosas	22
Turismo e Hotelaria	Agências de viagens (receptivo e emissivo)	47
	Aluguel de automóveis	11
	<i>Apartment</i> hotéis, hotéis, motéis e pousadas	117
	Artesanato e artigos religiosos	12
	Bancos	12
	Casas de câmbio	05
	Imobiliárias	150
Transportes	Ponto de táxi e mototáxi	23
	Transportes interurbanos e interestaduais	05
	Transportes pesados	02
	Transportes urbanos	01
Outros	Academias	14
	Associações de classe: comerciais, culturais, desportivas e sociais	27
	Cabeleireiros e institutos de beleza	76
	Camelódromos	03
	Comércio (vestuário, cama, mesa, banho, calçados)	225
	Papelarias	18
	Postos de Combustíveis e serviços	27
	<i>Shoppings</i>	05
	Supermercados	39
Outros serviços	Cartórios	04
	Empresa Municipal de Água e Saneamento (Emasa)	01
	Celesc	01
	Correios	02

	TIPO	QUANTIDADE
	Corpo de bombeiros	01
	Delegacia de Defesa da Mulher	01
	Delegacia de Polícia	01
	Funerárias	05
	Juizado de Menores	01
	Justiça Eleitoral	01
	Ministério do Trabalho	01
	Polícia Militar	01
	Polícia Rodoviária Estadual	01
	Polícia Rodoviária Federal	01
	Posto de Saúde	04
	Prefeitura Municipal	01
	Procon	01
	Rodoviária	01
	Secretaria de Estado de Segurança Pública	01
	Secretaria de Turismo	01
	SENAI - SESI - SINE/SC	01

Quadro 7: Serviços Existentes em Balneário Camboriú
 Fonte: Extraído e Atualizado de Blehm (2002); Guia Fácil (2011)

Percebe-se, pelos números, que o município possui completa estrutura, tanto de caráter público como privado, para o atendimento ao turista, à comunidade local e à região.

2.2 Caracterização do Mercado da Restauração de Balneário Camboriú

O primeiro restaurante de Balneário Camboriú, conforme descreve Corrêa (1985), foi criado pelo senhor Irineu Bitencourt e, posteriormente, Dimas Campos, filho mais velho do senhor Florentino Baturité Campos³⁰, construiu um com o nome “Rancho do Baturité”, que oferecia a comida típica regional, como, por exemplo, a sopa de siri,

³⁰ Comerciante, vindo de Camboriú. Construiu na época vários empreendimentos.

preparação criada por sua mãe, dona Ida Demarq Campos. Afirmação esta reiterada na entrevista concedida por Eliana Campos³¹ à autora do presente estudo (2011):

Rancho do Baturité onde vendia peixe, ao lado iniciou com sopa de siri para amigos. Iniciou com 06 mesas e seis cadeiras de palha, mais ou menos anos 60. Famosa sopa de siri, peixe frito, a milanesa, camarão soltinho, arroz e pirão de peixe. Localizado o restaurante na barra sul, com fundos para o rio. Após o falecimento do Dimas continuou com Eliana e Darcy por mais uns cinco anos.³²



Foto 1: Restaurante Rancho do Baturité – Década 60
Fonte: Eliana Campos (acervo particular)³³

Em entrevista concedida, o Sr. Álvaro Silva narrou fatos históricos relacionados ao surgimento, nos idos dos anos 60, dos empreendimentos de alimentos e bebidas do município, destacando o já citado Rancho do Baturité como sendo o primeiro típico de frutos do mar e também ressaltou o Mariluz, um dos mais tradicionais e bem estruturados na época, tendo como proprietário o “seu Bentinho”, natural da Cidade de Blumenau. No transcorrer da entrevista, o Sr. Álvaro relatou sobre os restaurantes que:

[...] os mais antigos estavam localizados nos hotéis. Hotel Balneário e Hotel Miramar, e depois tinha de beira de praia um no

³¹ Filha de Baturité Campos.

³² Texto transcrito da entrevista concedida em 28 fev. 2011.

³³ Esta foto foi fornecida de forma gratuita pela senhora Eliana Campos.

canto da praia, na barra norte, tinha ali onde é o Hotel Marambaia, um restaurantezinho de pescador, que fazia o peixinho frito, aquele negócio né, numa estrutura bem rudimentar. E tinha do outro lado do rio uma cabana, a Cabana do Gonçalves, que foi muitos anos um restaurante que era também mais típico de frutos do mar. E tinha aqui pioneiro famoso, que inventou o camarão a palito, onde hoje é o Chaplin, tinha o camarão da família Vatz, da Butsi e da irmã dela [...] durante muitos anos o camarão a palito foi famoso, era bem rústico também, não tinha piso nem nada, era na própria areia que era bem na beira da praia, não tinha a Avenida Atlântica naquela época. Então ali tinha aquelas mesinhas rústicas e tal e eles faziam aquele camarão empanado a palito e siri. Ah, tinha ali onde hoje é a Marina do Tedesco, aquela rua que dá na balsa, tinha ali o Carlos Zaki, que era famoso também e a fama dele era maior também que ele fazia os defumados. Os defumados dele eram famosos, então o pessoal ia lá pra comer a tainha defumada, e também tinha uns petiscos ali [...].³⁴

Os empreendimentos no setor da restauração (Fotos 2 e 3) que foram implantados são resultantes da demanda de turistas na época, que de acordo com Santos (2002, p. 37):

[...] foi destacado o nome de alguns locais que foram importantes na gastronomia da cidade, entre estes o restaurante Mariluz, que ficava localizado, onde hoje é Avenida Central, o Bar San Remo, localizado na esquina da Avenida Atlântica com a Praça Almirante Tamandaré e o Restaurante Pio que ficava próximo ao Mariluz.

³⁴ Texto transcrito da entrevista concedida em 14 jun. 2011.



Foto 2: Inauguração do Restaurante Mariluz (1956)
Fonte: Arquivo Histórico do Balneário Camboriú³⁵ (2011)



Foto 3: Fachada do Restaurante Mariluz (1956)
Fonte: Arquivo Histórico do Balneário Camboriú (2011)

Balneário Camboriú, atualmente, apresenta mais de 6.000 estabelecimentos comerciais, entre bares, restaurantes, boates, danceterias e lojas, nas mais variadas alternativas de entretenimento e compras. O Sindisol³⁶ informa em seu *site* oficial que

³⁵ Fotos cedidas pela Sra. Lilian.

³⁶ Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Balneário Camboriú.

possui 511 estabelecimentos afiliado-associados da área da restauração. Porém não possui informações suficientes para estabelecer a classificação da área.

Visando atender ao objetivo do presente estudo, eliminaram-se do total os empreendimentos que constavam como pessoas físicas, bem como na nomenclatura pessoa jurídica que impossibilitava a identificação. Esta classificação foi feita com base no quadro de referências no capítulo anterior e o resultado é apresentado na Tabela 2.

Tabela 2: Tipologias da Restauração do Balneário Camboriú

Tipologia	Quantidade
Bares	46
Churrascarias	16
Confeitarias/Panificadoras	08
<i>Delivery</i>	4
Lanchonetes	97
<i>Pizzarias</i>	28
Quiosques	35
Restaurante	125
Sorveterias	17
Total	376

Fonte: Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Balneário Camboriú (2011)

Ainda respondendo ao objetivo do estudo, bem como da delimitação geográfica da pesquisa, percebeu-se a necessidade do aprofundamento dos dados em relação aos empreendimentos da área da gastronomia instalados na Avenida Atlântica. Para tanto, foi desenvolvida a pesquisa de campo e o Quadro 8 apresenta a cronologia da área da restauração na Avenida Atlântica do Balneário Camboriú.

N.	Ano	Empreendimento	Endereço
1.		Expresso Choperia	Nº 5190
2.		Kaoma Restaurante e Pizzaria	Nº 1850
3.	1967	Restaurante Internacional Marambaia Gourmet	Nº 300
4.	1972	Hipo Kampos	Nº 1920
5.	1976	Lanchonete Guarujá	Nº 680
6.	1979	Restaurante Itamaraty	Nº1576
7.	1981	Restaurante O Pharol	Nº 5740
8.	1989	Restaurante Lago da Sereia	Nº 5310

N.	Ano	Empreendimento	Endereço
9.	1989	Moustache Restaurante e Choperia	Nº 3640
10.	1990	Restaurante Telhadão	Nº 2270
11.	1990	Restaurante Telhadinho	Nº 3066
12.	1992	Restaurante Chaplin	Nº2220
13.	1997	Schnecka's Bar e Restaurante Ltda	Nº 4040
14.	1998	Pasta e Grill-Ristoranti Italiano	Nº 1750
15.	1999	Vikings Restaurante	Nº 6006
16.	1999	Casa da Lagosta	Nº 1850
17.	1999	Mundo Selvagem-Café e Bistrô	Nº2186
18.	1999	Restaurante Villa do Mar	Nº 2420
19.	1999	Cia do Peixe Restaurante	Nº 740
20.	1999	Cantina Manjgiare Felice	Nº570
21.	2000	Natsu Sushi	Nº 1200
22.	2000	Kananga	Nº 3850-Sala 2
23.	2000	Porto Camarões Restaurante	Nº 3410
24.	2003	Casa da Lagosta	Nº 5600
25.	2004	Lucca Bistrô	Nº 4770
26.	2004	Restaurante da Mama	Nº2440, Sala C
27.	2004	Pizzaria Casa Nostra	Nº 4420
28.	2005	Panificadora e Panetteria Balneária	Nº 5280
29.	2005	Restaurante e Petiscaria Siri Na Lata	Nº 1506
30.	2005	Pizza Bis	Nº 1750
31.	2005	Chaplin Bar	Nº 2200
32.	2005	Choperia Fritz Muller	Esq. C/ 1300
33.	2005	Restaurnte e Petiscaria Tartarugas	Nº 936
34.	2006	Restaurante e Petiscaria Casa do Camarão	Nº 6006
35.	2006	Dom Cordoni-Massas e Pastéis	Nº 2320
36.	2007	Bistrot La Table	Nº 5020
37.	2007	Ricco Suave Restaurante	Nº 550
38.	2007	Meiji Sushi	Nº 5020
39.	2008	DjòDjò Restaurante e Bar	Nº 2124
40.	2008	Japa Temakeria	Nº 3200, Sala 02
41.	2008	Picanha Tchê Restaurante e Pizzaria	Nº 1814
42.	2009	Dna Natural	Nº 2100
43.	2009	Sabores do Mar Bar e Restaurante	Nº 2530

N.	Ano	Empreendimento	Endereço
44.	2009	Viking's Restaurante	Nº 1506
45.	2009	Restaurante Madero	Nº 3180, Salas 1 e 2
46.	2009	Number Seven Fusion Food	Nº 400
47.	2009	Santa Hora Choperia e Restaurante	Nº2554,
48.	2009	Restaurante L'assiette	Nº 4100
49.	2009	Edomae Sushi Bar	Nº 4580
50.	2010	Chops Center	Nº 2100
51.	2010	Forneria Garden	Nº 4040
52.	2010	Taj Balneário Camboriú	Nº 5710
53.	2010	Sant Telmo Restaurante Bar	Nº 2070
54.	2010	Recanto do Marujo	Nº 2070
55.	2010	Moenda Calamares Restaurante	Nº 960
56.	2010	Camarão Beach Restaurante e Choperia	Nº 1542
57.	2010	Croasonho-Café	Nº 2252
58.	2010	OobyDooby Rock Café	Nº 2554
59.	2010	Bistrô do Mar	Nº 3850
60.	2010	Bom Sucesso Restaurante	Nº 550
61.	2011	Porto Cabral	Nº 6006
62.	2011	Chaplin Garden	Nº 2300
63.	2011	Vila VecciaAl Mare	Nº 942

Quadro 8: Cronologia da Área da Restauração na Avenida Atlântica
Fonte: Elaborado pela autora (2011)

Nesta cronologia, observa-se que Balneário Camboriú teve uma implantação média anual de três a cinco empreendimentos. Outro destaque é em relação à mobilidade na localização do empreendimento, ou seja, trocaram de endereço, por razões econômicas, muitas vezes, mas mantiveram as características e o nome. Esta informação foi obtida em conversa informal com proprietários no decorrer da pesquisa de campo.

O município, na área da restauração, possui movimento considerado normal. Em função da sazonalidade, muitos empreendimentos abriram e fecharam suas portas,

porém não existem dados comprobatórios, para isto seria necessária a busca nos arquivos públicos³⁷ ou em relatos de pessoas ligadas ao setor.

No Quadro 9, apresenta-se a delimitação em nível geográfico, ou seja, Avenida Atlântica, com os empreendimentos que são focos do presente estudo, destacando o endereço, o ano de abertura, a capacidade e o horário de atendimento, a especialidade do cardápio, o diferencial, a tipologia e a modalidade de venda e de serviço.

³⁷ Prefeitura Municipal, Secretarias de Turismo e Fazenda.

N	EMPREENDIMENTO	ENDEREÇO	ANO	PAX	FUNCIONAMENTO	ESPECIALIDADE DO CARDÁPIO	DIFERENCIAL	TIPOLOGIA	MODALIDADE DE VENDA	MODALIDADE DE SERVIÇO
1.	HIPO KAMPOS	AV. ATLÂNTICA, Nº 1920	1972	80	Todos os dias a partir das 11h	Peixes e frutos do mar		Especialidade - Regional	À La Carte	Table D'Hote
2.	RESTAURANTE ITAMARATY	AV. ATLÂNTICA, Nº 1576	1979	90	Diariamente a partir das 11h	Peixe e frutos do mar		Especialidade	À La Carte	Table D'Hote
3.	RESTAURANTE O PHAROL	AV. ATLÂNTICA, Nº 5740	1981	700	Todos os dias das 11h30min a 01h	Peixes e frutos do mar	Eventos	Especialidade - Regional	A La Carte	Table D'hote
4.	RESTAURANTE LAGO DA SEREIA	AV. ATLÂNTICA, Nº 5310	1989	300	Todos os dias das 11h às 24h	Peixes e frutos do mar		Especialidade - Regional	A La Carte	Table D'hote
5.	MOUSTACHE RESTAURANTE E CHOPERIA	AV. ATLÂNTICA, Nº 3640	1989	100	Todos os dias - almoço e jantar	Peixes e frutos do mar	Eventos	Especialidade - Regional	À La Carte	Table D'Hote
6.	RESTAURANTE TELHADÃO	AV. ATLÂNTICA, Nº	1990	140	Diariamente das 11h às 24h	Peixes e frutos do mar	Delivery	Especialidade - Regional	À La Carte	Table D'Hote
7.	RESTAURANTE TELHADINHO	AV. ATLÂNTICA, Nº 3066	1990	90	Todos os dias - almoço e jantar	Peixes e frutos do mar		Especialidade - Regional	À La Carte	Table D'Hote
8.	RESTAURANTE CHAPLIN	AV. ATLÂNTICA, Nº 2220	1992	200	Diariamente das 11h à 01h	Peixes e frutos do mar		Especialidade - Regional	À La Carte	Table D'Hote
9.	SCHNECKA'S BAR E RESTAURANTE LTDA	AV. ATLÂNTICA, Nº 4040	1997	70	Todos os dias - das 19h às 02h		Alta Gastronomia	Contemporâneo	A La Carte	Empratado
10.	PASTA E GRILL-RISTORANTI ITALIANO	AV. ATLÂNTICA, Nº 1750	1998	120	Diariamente das 11h às 15h e das 18h30min às 00h	Massas / Carnes	Rodizio Mignon	Temático - Italiano	À La Carte	Table D'Hote
11.	VIKINGS RESTAURANTE	AV. ATLÂNTICA Nº 6006, PARQUE UNIPRAIAS	1999	400	Todos os dias das 09h às 18h	Peixes e frutos do mar	Eventos	Especialidade - Regional	A La Carte	Table D'hote
12.	CASA DA LAGOSTA	AV. ATLÂNTICA, Nº 1850	1999	190	Diariamente a partir das 11h	Peixes e frutos do mar		Especialidade	À La Carte	Table D'Hote
13.	MUNDO SELVAGEM-CAFÉ E BISTRÔ	AV. ATLÂNTICA, Nº 2186	1999	100	Diariamente das 12h às 02h			Contemporâneo	À La Carte	Misto
14.	RESTAURANTE VILLA DO MAR	AV. ATLÂNTICA, Nº 2420	1999	68	Todos os dias almoço e jantar			Clássico Internacional	À La Carte	Empratado
15.	CIA DO PEIXE RESTAURANTE	AV. ATLÂNTICA, Nº 740	1999	200	Diariamente das 11h30min às 00h	Peixes e frutos do mar	Buffet sushi	Especialidade - Regional	À La Carte	Misto

N	EMPREENDIMENTO	ENDEREÇO	ANO	PAX	FUNCIONAMENTO	ESPECIALIDADE DO CARDÁPIO	DIFERENCIAL	TIPOLOGIA	MODALIDADE DE VENDA	MODALIDADE DE SERVIÇO
16.	CANTINA MANJGIARE FELICE	AV. ATLÂNTICA, Nº 570	1999	150	Diariamente das 11h30min às 15h e das 19h às 24h	Massas	<i>Delivery</i>	Temático - Italiano	<i>À La Carte</i>	<i>TableD'Hote</i>
17.	NATSU SUSHI	AV. ATLÂNTICA, Nº 1200	2000	40	Diariamente das 19h às 00h	Peixes e frutos do mar	<i>Delivery</i>	Temático - Japones	<i>À La Carte</i>	<i>TableD'Hote</i>
18.	KANANGA	AV. ATLÂNTICA, Nº 3850-SALA 2	2000	96	Todos os dias - almoço e jantar	Peixes e frutos do mar		Especialidade - Regional	<i>A La Carte</i>	<i>TableD'Hote</i>
19.	PORTO CAMARÕES RESTAURANTE	AV. ATLÂNTICA, Nº 3410	2000	196	Todos os dias - almoço e jantar	Peixes e frutos do mar		Especialidade - Regional	<i>À La Carte</i>	<i>TableD'Hote</i>
20.	CASA DA LAGOSTA	AV. ATLÂNTICA, Nº 5600	2003	240	Todos os dias das 11h às 00h	Peixes e frutos do mar		Especialidade - Regional	<i>A La Carte</i>	<i>Table D'hote</i>
21.	LUCCA BISTRO	AV. ATLÂNTICA, Nº 4770	2004	80	Segunda a sábado das 19h30min à 1h Domingo das 12h às 17h		Alta Gastronomia	Bistrô - Contemporâneo	<i>A La Carte</i>	Empratado
22.	RESTAURANTE DA MAMA	AV. ATLÂNTICA, Nº2440, SALA C	2004	140	Diariamente das 11h à 01h			Temático - Italiano	<i>À La Carte</i>	<i>TableD'Hote</i>
23.	RESTAURANTE E PETISCARIA SIRI NA LATA	AV. ATLÂNTICA, Nº 1506	2005	100	Diariamente das 11h às 23h	Peixes e frutos do mar	Sequência de camarão	Especialidade - Regional	<i>À La Carte</i>	<i>TableD'Hote</i>
24.	RESTAURANTE E PETISCARIA TARTARUGAS	AV. ATLÂNTICA, Nº 936	2005	30	Diariamente a partir das 11h	Peixes e frutos do mar		Especialidade - Regional	<i>À La Carte</i>	<i>TableD'Hote</i>
25.	RESTAURANTE E PETISCARIA CASA DO CAMARÃO	AV. ATLÂNTICA Nº 6006, PARQUE UNIPRAIAS	2006	85	De quarta a segunda das 11h às 00h		Rodizio de Frutos do Mar	Especialidade - Regional	<i>A La Carte</i>	<i>Table D'hote</i>
26.	RESTAURANTE INTERNACIONALMA RAMBAIA GOURMET	AV. ATLÂNTICA, Nº 300	2006	200	Diariamente das 12h às 15h			Clássico Internacional	<i>À La Carte</i>	
27.	BISTROT LA TABLE	AV. ATLÂNTICA, Nº 5020	2007	60	Todos os dias das 19h30min as 02h		Alta Gastronomia	Bistrô- Internacional	<i>A La Carte</i>	Empratado
28.	RICCO SUAVE RESTAURANTE	AV. ATLÂNTICA, Nº 550	2007	60	Diariamente a partir das 18h			Temático - Mexicano	<i>À La Carte</i>	Empratado
29.	MEIJI SUSHI	AV. ATLÂNTICA, Nº 5020	2007	80	Todos os dias das 19h30min às 24h30min	Peixes e frutos do mar	Rodizio/ <i>Delivery</i>	Temático - Japonês		
30.	DJÓ	AV. ATLÂNTICA. Nº	2008	120	Diretamente a partir das			Temático -	<i>À La Carte</i>	Empratado

N	EMPREENDIMENTO	ENDEREÇO	ANO	PAX	FUNCIONAMENTO	ESPECIALIDADE DO CARDÁPIO	DIFERENCIAL	TIPOLOGIA	MODALIDADE DE VENDA	MODALIDADE DE SERVIÇO
	DJÖRESTAURANTE E BAR	2124			11h30min			Caribenho		
31.	RESTAURANTE L'ASSIETTE	AV. ATLÂNTICA, Nº 4100	2008	22	De terça a sábado a partir das 19h		Alta Gastronomia - Cozinha de autor	Bistrô	A La Carte	Empratado
32.	JAPA TEMAKERIA	AV. ATLÂNTICA, ESQ.COM 2900, Nº 3200, SALA 02	2008	108	Todos os dias - almoço e jantar	Temake	Delivery	Temático	À La Carte	TableD'Hote
33.	PICANHA TCHÊ RESTAURANTE E PIZZARIA	AV. ATLÂNTICA, Nº 1814	2008	120	Todos os dias -almoço e jantar	Carnes		Especialidade	À La Carte	TableD'Hote
34.	SABORES DO MAR BAR E RESTAURANTE	AV. ATLÂNTICA, ESQ. C/ 2000, Nº 2530	2009	140	Diariamente das 10h30min às 02h	Peixes e frutos do mar	Eventos	Especialidade	À La Carte	TableD'Hote
35.	VIKING'S RESTAURANTE	AV. ATLÂNTICA, Nº 1506	2009	105	Diariamente a partir das 11h30min	Peixes e frutos do mar		Especialidade - Regional	À La Carte	TableD'Hote
36.	RESTAURANTE MADERO	AV. ATLÂNTICA, Nº 3180, SALAS 1 E 2	2009	90	De segunda a domingo das 19h às 24h	Carnes	Sanduíches	Contemporânea	À La Carte	Empratado
37.	NUMBER SEVEN FUSION FOOD	AV. ATLÂNTICA, Nº 400	2009	124	Diariamente a partir das 19h		Fusion food	Contemporânea	À La Carte / Menu	Empratado
38.	EDOMAE SUSHI BAR	AV. ATLÂNTICA, ESQ. COM RUA 4100	2009	100	Todos os dias - a partir das 19h	Peixes e frutos do mar		Temático - Japonês	A La Carte	
39.	BOM SUCESSO RESTAURANTE	AV. ATLÂNTICA, Nº 550	2009	75	Diariamente das 01h às 24h		Feijoada	Especialidade - Regional		
40.	FORNERIA GARDEN	AV. ATLÂNTICA, Nº 4040	2009	90	De segunda a sexta das 19h às 24h E Sábado e domingo das 11h às 24h		Pizzas	Especialidade	À La Carte	TableD'Hote
41.	TAJ BALNEÁRIO CAMBORIÚ	AV. ATLÂNTICA, Nº 5710	2010	70		Peixes e frutos do mar	Eventos	Temático - Indoasiático		
42.	SANT TELMO RESTAURANTE BAR	AV. ATLÂNTICA, Nº 2070	2010	90	Todos os dias almoço e jantar	Peixes e frutos do mar		Especialidade - Regional	À La Carte	TableD'Hote
43.	RECANTO DO MARUJO	AV. ATLÂNTICA, Nº 2070	2010	80	Diariamente a partir das 11h	Peixes e frutor do Mar		Especialidade - Regional	À La Carte	TableD'Hote
44.	MOENDA	AV. ATLÂNTICA, Nº	2010	220	Diariamente das 11h às 24h	Peixes e frutos do mar	Evento	Especialidade	À La Carte	TableD'Hote

N	EMPREENDIMENTO	ENDEREÇO	ANO	PAX	FUNCIONAMENTO	ESPECIALIDADE DO CARDÁPIO	DIFERENCIAL	TIPOLOGIA	MODALIDADE DE VENDA	MODALIDADE DE SERVIÇO
	CALAMARES RESTAURANTE	960, ESQ. RUA 1501						- Regional		
45.	CAMARÃO BEACH RESTAURANTE E CHOPERIA	AV. ATLÂNTICA, Nº 1542	2010	160	Diariamente a partir das 11h30min	Peixe e frutos do mar	Evento	Especialidade - Regional	<i>À La Carte</i>	<i>TableD'Hote</i>
46.	OOPY DOOBY ROCK CAFÉ	AV. ATLÂNTICA, Nº 2554	2010	120	Todos os dias - jantar			Temático - Anos 60	<i>À La Carte</i>	Empratado
47.	BISTRÔ DO MAR	AV. ATLÂNTICA, Nº 3850	2010	78	Todos os dias - almoço e jantar	Peixes e frutos do mar	Alta gastronomia	Bistrô	<i>A La Carte</i>	Empratado
48.	PORTO CABRAL	AV. ATLÂNTICA, Nº 6006, PIER BARRA SUL	2011	200	Todos os dias das 11h às 24h	Peixes e frutos do mar	Rest. Flutuante	Especialidade - Regional	<i>A La Carte</i>	<i>TableD'Hote</i>
49.	CHAPLIN GARDEN	AV. ATLÂNTICA, Nº	2011	90	Diariamente, das 11h à 01h	Peixes e frutos do mar		Especialidade	<i>À La Carte</i>	<i>TableD'Hote</i>
50.	VILA VECCIA AL MARE	AV. ATLÂNTICA, Nº 942	2011	70	Diariamente, das 11h a 0h		Alta Gastronomia	Bistrô	<i>À La Carte</i>	Empratado
51.	KAOMA RESTAURANTE E PIZZARIA	AV. ATLÂNTICA, Nº 1850						Especialidade - Regional		

Quadro 9: Caracterização dos Empreendimentos da Avenida Atlântica
Fonte: Elaborado pela autora (2011)

Este quadro permite apresentar, em gráficos, a caracterização dos empreendimentos na área da restauração na Avenida Atlântica do Balneário Camboriú e pode-se perceber uma concentração de instalação dos mesmos no período de 2001 a 2011, conforme demonstra o Gráfico 1.

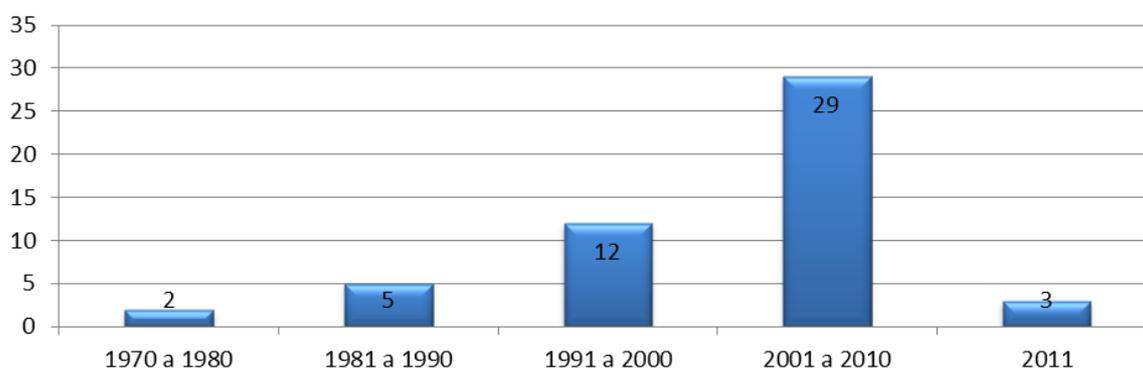


Gráfico 1: Ano de Abertura dos Empreendimentos

Fonte: Elaborado pela autora (2011)

Esta situação pode ser um reflexo da estabilidade econômica nacional, bem como do desenvolvimento do próprio município, mas também existe possibilidade de interferência no mercado, pois em 1999 a UNIVALI instalou o Curso de Gastronomia. E com isto trouxe o conhecimento e o reconhecimento, bem como a valorização da atividade gastronômica. Faz-se destaque, ainda, em relação à capacidade de atendimento, os empreendimentos da restauração na Avenida Atlântica, como demonstra o Gráfico 2.

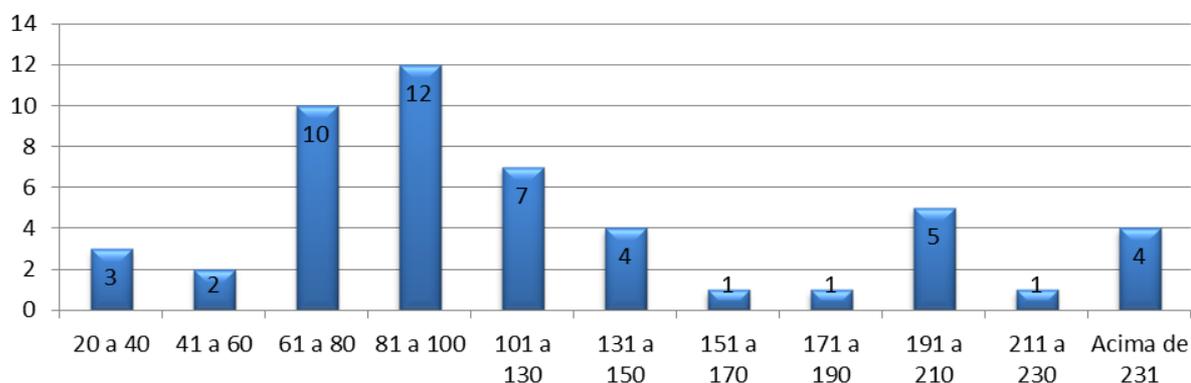


Gráfico 2: Capacidade de Atendimento

Fonte: Elaborado pela autora (2011)

A concentração na capacidade de atendimento dos empreendimentos está no intervalo de 61 a 130 comensais. A razão pode ser que muitos estão implantados em espaços locados de prédios residenciais ou hotéis, bem como em função da tipologia, modalidade de vendas e de serviços adotadas pelos empreendimentos. O Gráfico 3 apresenta a quantificação em relação à tipologia.

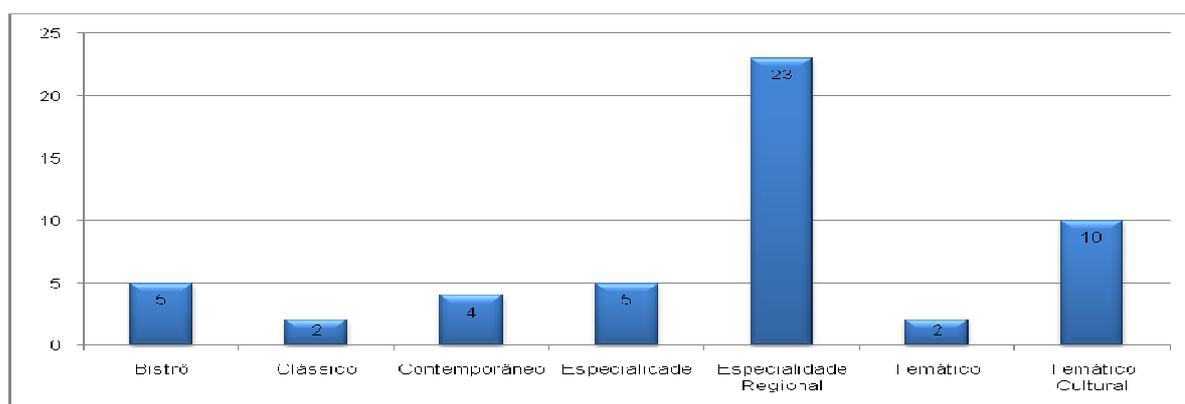


Gráfico 3: Tipologia

Fonte: Elaborado pela autora (2011)

As tipologias que se destacam são Especialidade Regional e Temática Cultural, tendo em vista a caracterização do município. Em relação à modalidade de venda, todos os empreendimentos pesquisados se enquadram em *À La Carte*. O Gráfico 4 apresenta o resultado em relação à modalidade de serviço.

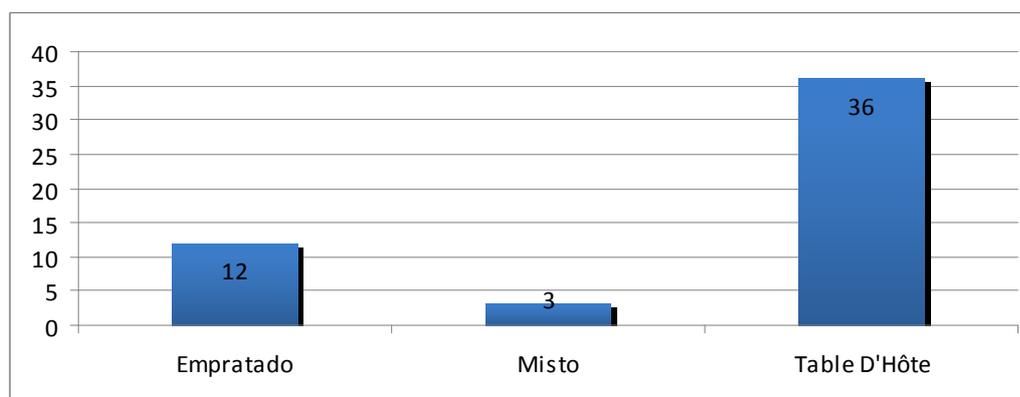


Gráfico 4: Modalidade de Serviço

Fonte: Elaborado pela autora (2011)

Resgatando o conceito de *Table D'Hôte*, que são as “Travessas na mesa das quais o próprio cliente se serve” (KRAUSE, 2007, p. 101), percebe-se pelo resultado da pesquisa que é o serviço mais adequado à realidade de uma cidade praiana.

A área da restauração apresenta características muito similares, haja vista pelo número de empreendimentos na tipologia Especialidade-Regional, uma unanimidade na modalidade de venda *À La Carte* e expressiva quantidade na modalidade de serviço *Table d'Hôte*.

A percepção que se pode ter deste cenário na alta temporada³⁸ é em função da localização dos empreendimentos, na beira-mar, na qual o cliente/turista se permite frequentar sem a rigidez de horários, bem como a apresentação pessoal despreocupada, o que pode ocasionar um tempo de permanência maior para a realização da refeição.

Fazendo um cruzamento entre os dados Modalidade de Venda e Serviços com Tipologia, faz-se um destaque para o horário de funcionamento, visto que os empreendimentos clássicos e os contemporâneos trabalham somente a partir das 19h. Esta situação permite ao empreendimento criar o seu diferencial de serviço. E os caracterizados, com destaque para o de Especialidades Regional, têm o seu horário de atendimento ampliado.

O resultado apresentado no Quadro 09 evidencia que os empreendimentos pesquisados, na sua grande maioria, utilizam peixes e frutos do mar como diferencial do cardápio. Fato este que se justifica pela localização, bem como o próprio cliente/turista espera encontrar esta matéria-prima no Balneário Camboriú.

Na baixa temporada, o cenário se mantém, porém alguns estabelecimentos acrescem em seus cardápios pratos típicos de inverno, como no caso a feijoada, principalmente aos sábados; e o que pode ocorrer neste período é a redução no tempo de permanência do cliente, principalmente no horário do almoço.

Estes dados permitiram a melhor caracterização dos empreendimentos que fazem parte do universo pesquisado. No próximo capítulo, são apresentados os resultados das informações obtidas com os proprietários e os gestores dos empreendimentos e com os alunos e os egressos que atuam neste mesmo mercado.

³⁸ Dezembro, janeiro e fevereiro.

3 A RELAÇÃO ENTRE A FORMAÇÃO OBTIDA NO CURSO DE GASTRONOMIA DA UNIVALI E O DESEMPENHO PROFISSIONAL

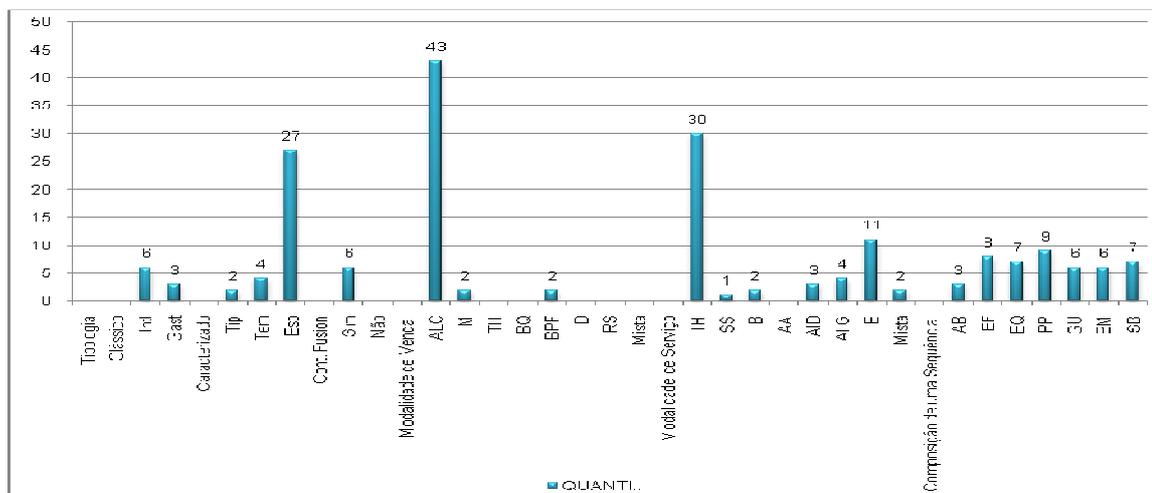
A pesquisa foi realizada nos empreendimentos da área da restauração que fazem parte do grupo identificado e caracterizado no Quadro 9³⁹, os quais totalizam 51 restaurantes, porém oito se abstiveram; e os resultados obtidos no universo de 43 respondentes serão apresentados por grupos de questionamentos. Neste universo, identificou-se 12 que possuem, em seu quadro de recursos humanos, alunos e egressos⁴⁰ do curso, estes participaram da segunda etapa da pesquisa.

3.1 Proprietários e Gestores dos Empreendimentos

No **1º grupo** apresenta-se a Caracterização do Empreendimento. No questionário, o respondente deveria marcar, de acordo com o seu conhecimento, quais as características do seu empreendimento. Para a mensuração dos resultados, foi desenvolvido o Gráfico 5.

³⁹ O nome do estabelecimento não será mencionado, porém possui Termo de Consentimento Livre e esclarecido.

⁴⁰ O nome do entrevistado não será mencionado, porém possui Termo de Consentimento Livre e esclarecido.



Tipologia: Clássico – (Intl) Internacional ou (Gast.) Gastronômico; Caracterizado – (Tip) Típico, (Tem) Temático, de (Esp.) Especialidade; (Cont) Contemporâneo – utiliza ou não o *Fusion Food*.

Modalidade de venda: ALC – *À La Carte*; M – *Menu*; TH – *Table d'Hôte*; BQ – *Buffet a quilo*; BPF – *Buffet preço fixo*; D – *Delivery*; RS – *Room Service*; Mista – deveria identificar qual.

Modalidade de Serviço: TH – *Table D'Hôte*; SS – *Self Service*; B – *Buffet*; AA – *A Americana*; AID – *A Inglesa Direta*; AIIG – *À Inglesa Indireta* ou ao *Gueridon*; E – *Empratado*; Mista - deveria identificar qual.

Composição de uma Sequência (neste item deveriam apresentar os itens): AB – *Amuse Bouche*; EF – *Entradas Frias*; EQ – *Entradas Quentes*; PP – *Prato Principal*; GU – *Guarnições*; BM – *Bases e Molhos*; SB – *Sobremesa*.

Gráfico 5: Caracterização do Empreendimento

Fonte: Elaborado pela autora (2011)

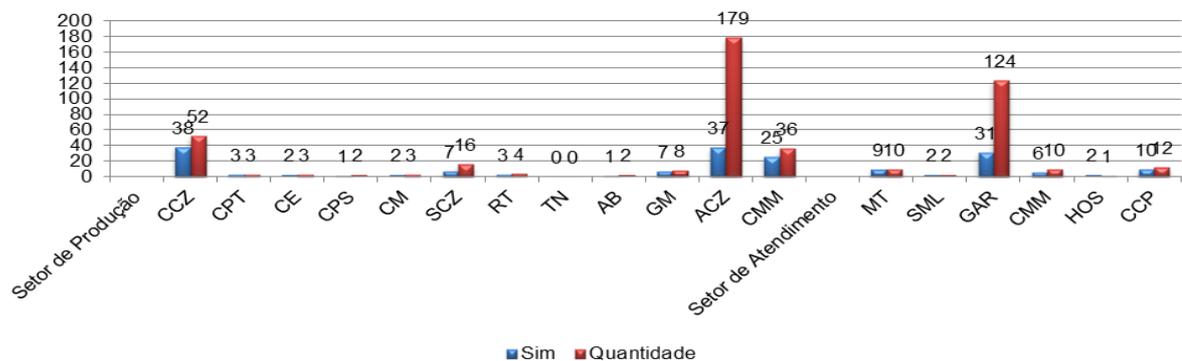
No 1º grupo de questões, identificou-se que, num total de 43 empreendimentos, 27 são de tipologia Caracterização de Especialidade. É unânime a utilização da modalidade de venda *À La Carte*, e na modalidade de serviço destaca-se *Table D'Hôte*. Em relação à composição de sequência de serviço, poucos responderam, porém a informação obtida é a utilização de entrada fria, prato principal, guarnição e sobremesa, com itens como frutos do mar, risotos, purê, carnes diversas, arroz e brigadeiro de colher.

Os resultados refletem a situação do município por ser litorâneo, facilitando, assim, a oferta de pratos à base de peixes e frutos do mar. Além disso, a utilização da modalidade de venda *À La Carte* pode ter algumas leituras como: facilitar a operação do restaurante, pois todos mantêm um cardápio fixo; proporcionar maiores opções aos clientes, visto que na média os pratos servem para duas pessoas; ocorrer um maior

controle de custos, sendo somente produzido o que é solicitado. Em contrapartida, há uma exigência de maior disponibilidade e diversidade de matéria-prima em estoque.

A utilização da modalidade de serviço *Table D'Hôte*, além de ser comumente trabalhada na Região Sul do Brasil, vem a ser um agente facilitador da operação de atendimento aos comensais, bem como estabelece uma lógica de produção. E quanto à composição de uma sequência, mantém-se coerência, pois na modalidade de venda *À La Carte* o cliente pode montar sua refeição com entrada fria, prato principal e sobremesa, simplificando a operação de serviço *Table D'Hôte*.

No 2º grupo, apresenta-se o Perfil do Profissional do Setor de Produção e Atendimento. No questionário utilizou-se a nomenclatura de cada cargo de acordo com os autores estudados e os respondentes marcaram, de acordo com o seu conhecimento, quais cargos existem em seu empreendimento. Para a mensuração dos resultados Para a mensuração dos resultados, foi desenvolvido o Gráfico 6.



Setor de Produção:

CCZ	<i>Chef de Cozinha</i>
CPT	<i>Chef Pâtissier</i>
CE	<i>Chef Entremetier</i>
CPS	<i>Chef Poissonnier (Peixes)</i>
CM	<i>Chef de Molhos</i>
SCZ	<i>Sub Chef</i>
RT	<i>Rotissier (Assador)</i>
TN	<i>Tournat (Folguista)</i>
AB	<i>Aboyer (Rodeiro)</i>
GM	<i>Gard Manger</i>
ACZ	<i>Communard (Cozinheiro de Funcionários)</i>
CMM	<i>Commis (Peão)</i>

Setor de Atendimento

MT	<i>Maitre</i>
SML	<i>Sommelier</i>
GAR	<i>Garçom</i>
CMM	<i>Commis</i>
HOS	<i>Hostess</i>
CCP	<i>Chef de Cpa</i>

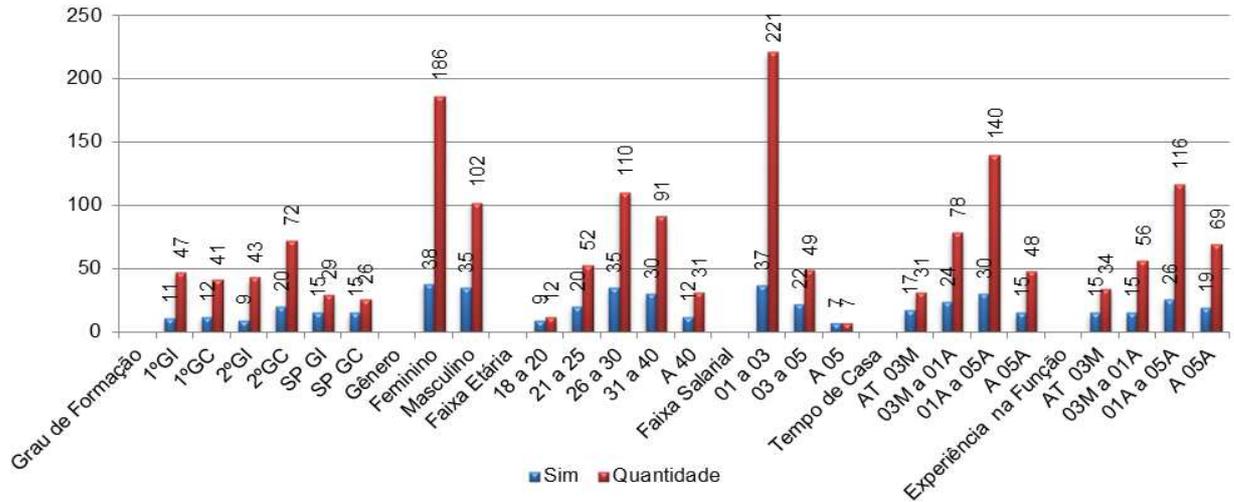
Gráfico 6: Perfil do Profissional do Setor de Produção e Atendimento
Fonte: Elaborado pela autora (2011)

O resultado do item Perfil Profissional do Setor de Produção e Atendimento apontou que a grande maioria possui *Chef* de Cozinha, *Communard*, *Commis* e Garçom. A função *Communard* foi entendida pelos respondentes como Auxiliar de Cozinha.

Percebe-se que existe compatibilidade entre a nomenclatura, a tipologia, a modalidade de venda e os serviços nos empreendimentos. Esta situação exige dos gestores uma melhor distribuição de funções, bem como devem levar em conta a capacidade de atendimento dos mesmos.

No **3º grupo** apresenta-se o Perfil do Funcionário da Produção e, para isto, separou-se em grau de formação⁴¹, gênero, faixa etária, faixa salarial, tempo de casa e experiência na função. Destaca-se que esta análise foi desenvolvida somente com o Setor de Produção. Para a mensuração dos resultados, foi desenvolvido o Gráfico 7.

⁴¹ Sabe-se que a nomenclatura utilizada atualmente é Ensino Fundamental e Ensino Médio, porém se optou pela nomenclatura 1º e 2º graus como facilitador para a compreensão dos respondentes.



Grau de Formação	Gênero	Faixa Etária (Intervalos)	Faixa Salarial (Intervalos)	Tempo de Casa (Intervalos)	Experiência na Função (Intervalos)
1º GI – Primeiro Grau Incompleto	Feminino	De 18 a 20 anos	De 01 a 03 salários	Até 03 meses	Até 03 meses
1º GC - Primeiro Grau Completo	Masculino	De 21 a 25 anos	Mínimos	De 03 meses a 01 ano	De 03 meses a 01 ano
2º GI - Segundo Grau Incompleto		De 26 a 30 anos	De 03 a 05 salários	De 01 a 05 anos	De 01 a 05 anos
2º GC - Segundo Grau Completo		De 31 a 40 anos	Acima de 05 salários	Acima de 05 anos	Acima de 05 anos
SP GI - Superior Incompleto		Acima de 40 anos	Mínimos		
SP GC – Superior Completo					

Gráfico 7: Perfil do Funcionário da Produção

Fonte: Elaborado pela autora (2011)

Em relação ao perfil do funcionário da produção, identificou-se que, em relação ao grau de formação, possui uma concentração no 1º e 2º graus incompletos e completos. No que se refere ao gênero, o feminino possui uma elevada taxa de concentração. A faixa etária está na que chamamos de economicamente ativa, ou seja, de 21 a 40 anos. E no quesito faixa salarial, sobressaiu a de 01 a 03 salários mínimos.

No tempo de casa e de experiência, existe uma equivalência, pois estão no mesmo intervalo de tempo de 01 a 05 anos.

Destaca-se que pode existir uma relação direta entre o grau de formação e a faixa salarial dos colaboradores dos empreendimentos. Entretanto pode haver outra leitura, pois se sabe, por experiência, que há divergências entre o salário recebido e o registro deste em carteira. Esta leitura pode ser feita, visto que são colaboradores economicamente ativos e com tempo de casa e experiência na função. E o número de mulheres que fazem parte do quadro de recursos humanos é reflexo da situação feminina atual, na qual está, muitas vezes, na função de provedora do lar, como afirmado anteriormente.

O **4º grupo** descreve o Perfil de Gestão da Casa. Os itens questionados foram Processo de Seleção; Treinamento, Capacitação e Qualificação; Manual de Procedimentos e Rotina de Trabalho. Em todas as respostas deveria constar se o empreendimento possui e que tipo de atividade desenvolve. Os resultados estão no Gráfico 8.

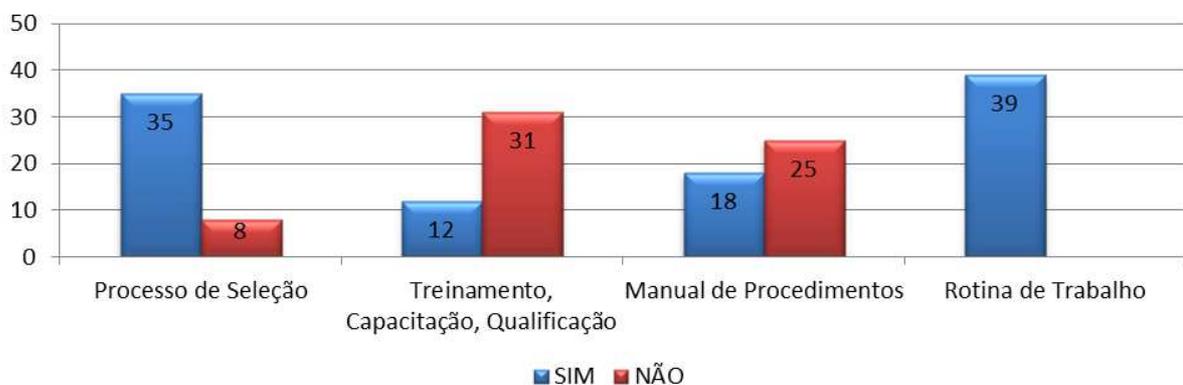


Gráfico 8: Perfil de Gestão da Casa
Fonte: Elaborado pela autora (2011)

Quanto ao perfil de gestão da casa, no processo de seleção são utilizados procedimentos de entrevista, seleção de currículos e por indicação. No que se refere ao treinamento, à capacitação, à qualificação e ao manual, fica evidenciado a não utilização destes instrumentos necessários à qualificação dos empreendimentos. Os poucos que desenvolvem esta atividade o fazem por meio de treinamentos internos,

curso, palestras e orientações de entidades de classe. A maioria dos estabelecimentos possui uma rotina de trabalho pré-estabelecida, que é inerente à atividade, porém sem uma padronização das mesmas.

O **5º grupo** apresenta o grau de importância dado pelo proprietário ou gestor do empreendimento quanto aos itens que compõem a Capacitação Profissional, que são:

- Conhecimento das Técnicas Básicas, Controle de Métodos de Cocção, Padronização da Produção, Padronização da Apresentação da Produção, Produtividade, Aproveitamento da Matéria-Prima, Uso Adequado dos Utensílios e Equipamentos e Postura Profissional. O respondente avalia de 0 a 10 e os resultados estão no Gráfico 09.

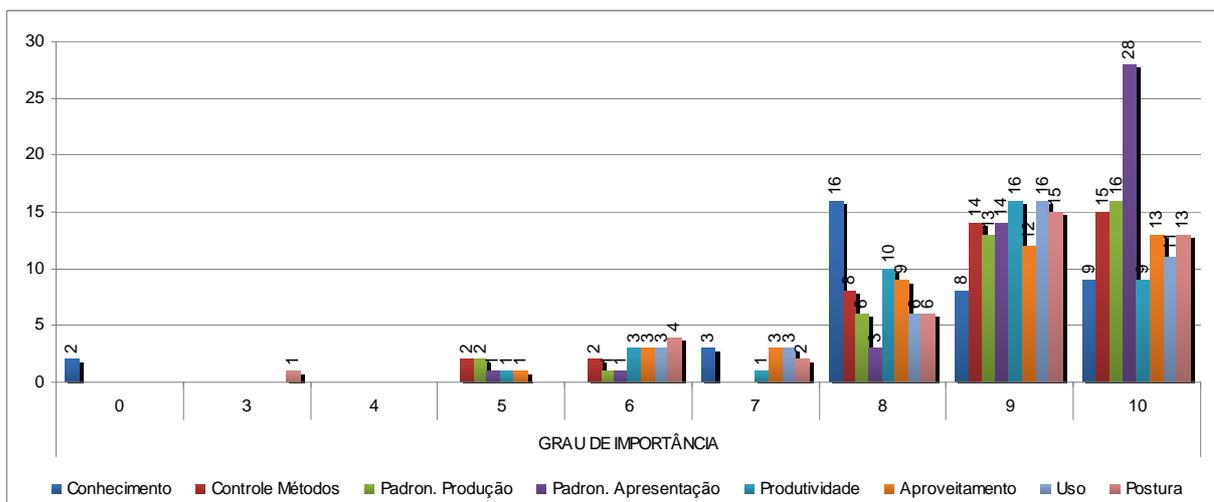


Gráfico 9: Formação Profissional
Fonte: Elaborado pela autora (2011)

Na avaliação, destacou-se o grau 10 para o item Padronização na Apresentação, que pode demonstrar a preocupação dos proprietários e dos gestores com o resultado do seu produto em relação ao cliente. Os demais itens foram avaliados entre os graus de importância 8, 9 e 10. No cruzamento entre estas informações, percebe-se coerência, tendo em vista a expectativa quanto ao resultado do produto.

Observa-se, entretanto, que nos resultados obtidos não há unanimidade e somente um item atingiu acima de 50%. Este cenário pode ser analisado, tendo em

vista que os empreendimentos, em grande parcela, são de administração familiar, com base no conhecimento empírico, advindo ou do passado de geração ou por terem adquirido quando forma funcionários de empreendimentos hoteleiros tradicionais. Ainda, a caracterização dos empreendimentos é de pequeno e médio porte, o que permite que esta base seja a condutora da gestão do mesmo.

Apesar do grau de importância dada pelos gestores atingir as maiores pontuações, há uma incoerência se feito o cruzamento dos dados, pois não existem, de forma consolidada, critérios de contratação, treinamento, qualificação e capacitação, bem como não há exigência da formação acadêmica. Esta última consolidaria o processo, tendo em vista que, na academia, estes conhecimentos são transmitidos de forma sistemática. Sabe-se, porém, que não há exigência legal para o exercício da profissão no mercado da restauração, e se assim o fosse, a faixa salarial paga por esse mercado não seria compatível com o grau de conhecimento técnico adquirido.

3.2 Alunos e Egressos do Curso de Gastronomia

O número de respondentes neste grupo não corresponde à realidade de inserção de alunos e egressos no mercado da restauração em Balneário Camboriú. Atingiu-se para esta pesquisa o número de 12. Isto se deu em função de que, no período da pesquisa, alguns estavam de folga ou de férias, e ainda se destaca o fato da delimitação geográfica, o que restringiu o universo.

O **5º grupo** apresenta o grau de importância dado pelos alunos e egressos que fazem parte do quadro de recursos humanos dos empreendimentos da área da restauração da Avenida Atlântica do Balneário Camboriú. Os itens avaliados compõem a Capacitação Profissional, que são: Conhecimento das Técnicas Básicas, Controle de Métodos de Cocção, Padronização da Produção, Padronização da Apresentação da Produção, Produtividade, Aproveitamento da Matéria-Prima, Uso Adequado dos Utensílios e Equipamentos e Postura Profissional. O respondente avalia de 0 a 10 e os resultados estão no Gráfico 10.

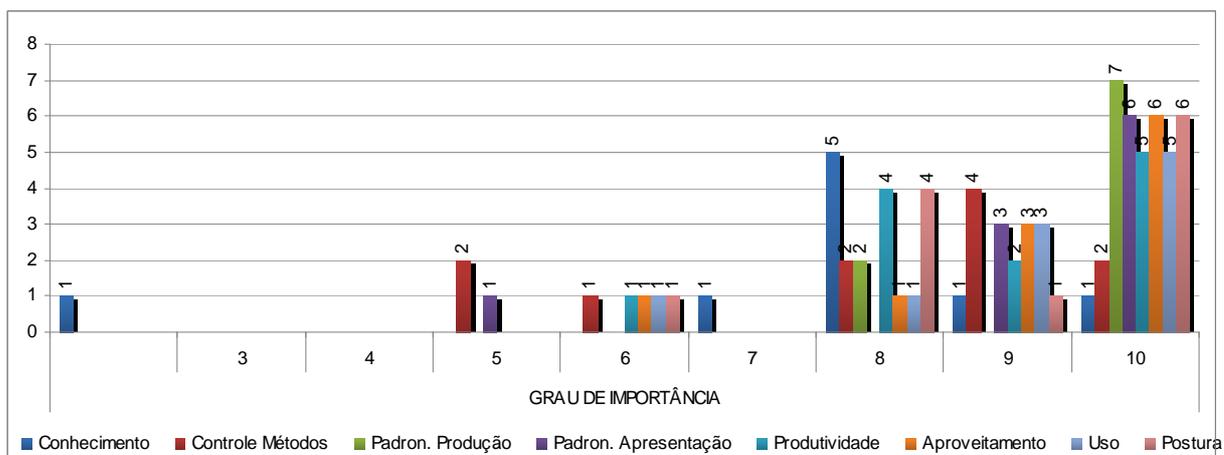


Gráfico 10: Formação Profissional

Fonte: Elaborado pela autora (2011)

Na avaliação, destacou-se o grau 10 (50%+1) para o item Padronização na Produção, 50% para os itens Padronização na Apresentação, Aproveitamento de Matéria-Prima e Postura Profissional; e, próximo dos 50%, os itens Uso Adequado dos Utensílios e Equipamentos e Produtividade. Este resultado pode demonstrar conhecimento de habilidades culinárias clássicas, adquirido por meio da disciplina, tema central deste estudo.

Os outros 50% distribuíram a avaliação dos itens entre os graus 8 e 9. Tal cenário pode ser resultante do entendimento, por parte dos respondentes, como autoavaliação, haja vista o destaque para o item Conhecimento das Técnicas Básicas com grau 8.

Nos 43 restaurantes pesquisados, identificaram-se 52 *Chefs* de Cozinha e 179 Auxiliares de Cozinha. Fazendo um cruzamento com o item Perfil Profissional da Produção respondido pelos proprietários/gestores, foi apontado que 29 de seus colaboradores possuem curso superior incompleto; 26 possuem curso superior completo e apenas 7 estão no intervalo Acima de 5 Salários Mínimos. No universo de 12 respondentes (alunos e egressos), 5 estão *Chef* de Cozinha, que não necessariamente pertencem ao referido intervalo.

Este cenário vai ao encontro do identificado junto aos restaurantes pesquisados pela inexistência de critérios de contratação, treinamento, qualificação e capacitação e exigência de formação acadêmica, além de serem empresas de gestão familiar. Outra

leitura que pode ser feita é em razão dos alunos, após a conclusão do curso, retornarem ao seu local de origem ou optarem por outros mercados em nível nacional e internacional.

1 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente pesquisa analisou os estabelecimentos situados na Avenida Atlântico do Balneário Comboriu que possuem as tipologias clássica, contemporânea e caracterizada, de modo a identificar com maior propriedade as relações entre o desempenho profissional e as habilidades culinárias básicas trabalhadas no curso de Gastronomia. Nestas tipologias encontra-se, da forma unânime, as modalidades de vendas *À La Carte* e *Menu*, e as modalidades de serviço *Table D'Hôte* e Empratado que exigem técnicas culinárias mais elaboradas de forma a permitirem um padrão Gastronômico.

As bases teórico-metodológicas adotadas no desenvolvimento do estudo possibilitaram a comprovação da aplicabilidade das técnicas na pesquisa de campo. Assim sendo, o trabalho realizado permitiu constatar a aplicação dos conhecimentos no que tange à utilização da nomenclatura técnica em relação à produção do alimento, bem como a estruturação organizacional dos estabelecimentos em relação aos recursos humanos e à formação acadêmica de egressos do Curso de Gastronomia da UNIVALI. O conteúdo ministrado e as estratégias trabalhadas na disciplina Desenvolvimento de Habilidades Culinárias Básicas do curso, bem como os dados empíricos coletados, serviram de base para a análise desenvolvida.

O estudo buscou demonstrar a relação entre o desempenho dos profissionais que atuam no mercado da restauração e a formação adquirida no Curso de Cozinheiro *Chef* Internacional e *Pâtissier* da UNIVALI, evidenciando a articulação entre teoria e prática.

Ao longo da investigação, buscou-se também analisar o mercado da restauração de Balneário Camboriú apresentando dados históricos, relativos à sua origem e evolução, bem como à consolidação deste segmento de mercado. Em um cenário de 511 estabelecimentos, com base no objetivo da pesquisa, trabalhou-se com 43 empreendimentos da Avenida Atlântica e 12 alunos e/ou egressos que fazem parte do quadro de recursos humanos dos estabelecimentos objeto da pesquisa.

Como resultado da pesquisa, pode-se perceber que a profissionalização do setor tem sido valorizada, por boa parte dos gestores, que reconhecem o mérito do conhecimento e das habilidades dos principais responsáveis da área de produção dos restaurantes analisados, na melhoria dos serviços oferecidos pelos estabelecimentos em questão. Diante dessa constatação, parece bastante claro que estas habilidades e técnicas básicas devem ser a cada dia mais detalhadas e, no que se refere ao ensino, as metodologias didático-pedagógicas devem ser melhoradas permanentemente de modo a possibilitar o maior entendimento e a apreensão desses conteúdos específicos.

Na questão do uso de tecnologia nas áreas de produção em cozinhas comerciais pôde-se concluir que estes avanços em nenhum momento invalidam o conhecimento das técnicas básicas da culinária. Pelo contrário, eles permitem uma considerável aceleração nos procedimentos para grandes volumes de produção, onde as habilidades servem de referência para o adequado controle de qualidade.

Ficou igualmente evidenciado que existem ainda outros aspectos que deverão ser organizados diferentemente do que vem sendo realizado e outros que devem ser introduzidos como temas a serem tratados dentro da disciplina de Desenvolvimento de Habilidades Culinárias Básicas. Um deles, e talvez um dos mais importantes, diz respeito à ausência de uma unidade do programa voltada ao estudo das técnicas culinárias brasileiras e regionais o que representa uma grande lacuna no desenvolvimento dos conteúdos abordados pela disciplina.

Estas constatações, feitas à luz dos resultados obtidos junto ao *trading* da restauração, possibilitam novas formas de organização dos conteúdos e a elaboração de estratégias de ensino que permitam aprimorar a formação dos acadêmicos matriculados no Curso de Gastronomia da UNIVALI, adequando-a às necessidades determinadas através do presente estudo.

Finalizando, com relação aos objetivos específicos pretendidos pode-se avaliar que os fundamentos teóricos, que servem como base para o ensino da gastronomia, foram identificados e contextualizados nas estratégias empregadas na disciplina de “Desenvolvimento de Habilidades Culinárias Básicas”.

O estudo realizado permitiu também verificar a evolução do setor da restauração em Balneário Camboriú, caracterizando o mercado da restauração da

cidade com base na pesquisa realizada na Avenida Atlântica de Balneário Camboriú. Também com base nesta pesquisa, foi possível descrever o desempenho dos Chefs – egressos e/ou em formação no curso de Gastronomia da Univali –, avaliando a pertinência dos conteúdos e da metodologia utilizada na disciplina de “Desenvolvimento de Habilidades Culinárias Básicas”

REFERÊNCIAS

@BC BALNEÁRIO CAMBORIÚ. Turismo. Como chegar/Mapa fácil. Disponível em: <http://www.camboriubalneario.com/balneario_camboriu/mapas_balneario_camboriu/mapafacil.htm>. Acesso em: 26 jun. 2011.

ANSARAH, M. G. R. **Formação e capacitação do profissional em turismo e hotelaria**. São Paulo: Aleph, 2002.

ARMESTO, F. H. **Comida**: uma história. Rio de Janeiro: Record, 2004.

BALNEÁRIO CAMBORIÚ. **Secretaria de Turismo**. Disponível em: <http://www.secturbc.com.br/pt_index.php?s=balneario&canal=arquivo&coluna=7&arq=58>. Acesso em: 28 jan. 2011.

BARRETO, R. L. P.; SENRA, A. V. Gastronomia e o Turismo. In: ANSARAH, M.G. dos R. (Org.). **Turismo**: como aprender, como ensinar. v. 2. São Paulo: SENAC, 2004.

BARRETO, R. L. P.; SENRA, A. V. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para elaboração de cardápios. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2001.

BLEHM, M. C. **Eventos na hotelaria de Balneário Camboriú**: um estudo exploratório. 2002.137 f. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Turismo e Hotelaria)-, Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2002.

BRENNER, E. de M.; JESUS, D.M.N. de. **Manual de planejamento e apresentação de trabalhos acadêmicos**: projeto de pesquisa, monografia e artigo. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2008.

CHON, K. S.; SPARROWE, R. T. **Hospitalidade**: conceitos e aplicações. Tradução de Ana Beatriz de Miranda e Silva Ferreira. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

CIRIBELLI, M. C. **Como elaborar uma dissertação de mestrado através da pesquisa científica**. Rio de Janeiro: 7 Letras, 2003.

CORRÊA, I. de B. **História de duas cidades**: Camboriú e Balneário Camboriú. Balneário Camboriú: Ed. Do Autor, 1985

DENCKER, A. F. M. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. São Paulo: Futura, 1998.

DIEESE-DEPARTAMENTO INTERSINDICAL DE ESTATÍSTICAS E ESTUDOS SÓCIOECONÔMICOS. 2004. Disponível em: <http://www.dieese.org.gov/>. Acesso em 26 junho 2011.

FLANDRI, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLAVIGNY, L. **Larousse gastronomic**. Paris: Larousse, 2000.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: SENAC, 2001.

FRANCO, M. L. P. B **Análise de conteúdo**. Brasília: Plano Editora, 2003.

GIANINI, T. Comer, beber, prosperar. **Exame**, São Paulo, ed. 984, n. 1, 26 de janeiro de 2011.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Cidades@. 2010. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>. Acesso em: 29 jan. 2011.

KRAUSE, R. W. **A Gastronomia como fator de influência na escolha de destinos turísticos e de sua hotelaria**: base de estudo Balneário Camboriú no ano de 2006/2007. 2007. 209 f. Tese (Doutorado em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2007.

LEAL, M. L. M. S. **A história da gastronomia**. São Paulo: SENAC, 1998.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Atlas, 2001.

MEC. Ministério da Educação. **Cursos de Gastronomia no Brasil**. Disponível em: <http://emec.mec.gov.br/> Acesso em: 25 de fev. 2011

MINAYO, M. C. de S. (Org.). **Pesquisa social**: Teoria, método e criatividade. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.

MINGOTI, S. A. **Análise de dados através de métodos de estatística multivariada**: uma abordagem aplicada. Belo Horizonte: UFMG, 2005.

PAIXÃO, D. L. D. 1930 – 1945, A Belle Époque do Turismo Brasileiro: Os Hotéis – Cassino na era Getulista. In: TRIGO, L. G. G. *et al.* **Análises regionais e globais do turismo brasileiro**. São Paulo: Roca, 2005.

PRIBERAM. Dicionário Priberam da Língua Portuguesa. Disponível em: <http://www.priberam.pt/dlpo>. Acesso em: 26 jun. 2011.

SANTA CATARINA TURISMO S/A. **Estudo da demanda turística 2009**: estimativa para janeiro e fevereiro 2009. Florianópolis: SANTUR, 2009. Disponível em: http://www.santur.sc.gov.br/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=78&Itemid=215. Acesso em: 26/03/2011.

SANTOS, A. P. M. dos. **Turismo e oferta alimentar, nos restaurantes de Balneário Camboriú - SC**. 2002. 93 f. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2002.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL. **Guia das Profissões Hoteleiras** – Cozinha. São Paulo: OIT/SENAC, 1981. v. 4.

SINDICATO DE HOTÉIS, RESTAURANTES, BARES E SIMILARES DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ E REGIÃO. **Associados; Restaurantes**. Disponível em: http://www.sindisol.com.br/?page_id=72. Acesso em: 29 jan. 2011.

THIS, H. **Um cientista na cozinha**. 3. ed. São Paulo: Ática, 1998.

UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ. **Projeto pedagógico do Curso de Gastronomia 2008/2011**. Balneário Camboriú: UNIVALI, 2011.

ANEXOS

ANEXO A - Termo de Consentimento



TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Você está sendo convidado (a) para participar, como voluntário, em uma pesquisa. Após ser esclarecido (a) sobre as informações a seguir, no caso de aceitar fazer parte do estudo, assine ao final deste documento, que está em duas vias. Uma delas é sua e a outra é do pesquisador responsável. Em caso de recusa você não será penalizado (a) de forma alguma.

INFORMAÇÕES SOBRE A PESQUISA

TÍTULO DO PROJETO:

O MERCADO DA RESTAURAÇÃO NA AVENIDA ATLÂNTICA DO BALNEÁRIO CAMBORIÚ-SC: RELAÇÃO ENTRE O DESEMPENHO PROFISSIONAL E AS BASES DA CULINÁRIA CLÁSSICA TRABALHADAS NO CURSO DE COZINHEIRO CHEF INTERNACIONAL E PÂTISSIER DA UNIVALI

Pesquisador Responsável: **Luciana W. Krause Bernardes – RG: 307.503**

Telefone para contato: (47) 99491196/ Res : (47) 33490096 –Com: (47) 32611268

Esta pesquisa faz parte da Dissertação de Mestrado em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí, desenvolvido pelo pesquisador e que busca analisar no mercado da restauração na Avenida Atlântica do Balneário Camboriú-SC, as relações entre o desempenho profissional e as técnicas e habilidades práticas da culinária clássica trabalhadas no Curso Superior de Gastronomia da UNIVALI. Pretende-se um confronto entre as opiniões dos proprietários e gestores da área da restauração do município. Os dados aqui levantados serão utilizados no relatório final de pesquisa sem nenhuma identificação do respondente.

Assinatura do Pesquisador:

CONSENTIMENTO DE PARTICIPAÇÃO

Eu _____ RG.: _____, CPF: _____, abaixo assinado, concordo em participar do presente estudo como sujeito. Fui devidamente informado e esclarecido sobre a pesquisa, os procedimentos nela envolvidos, assim como os possíveis riscos e benefícios decorrentes de minha participação. Foi-me garantido que posso retirar meu consentimento a qualquer momento, sem que isto leve à qualquer penalidade ou interrupção de meu acompanhamento/assistência/tratamento.

Local e data: _____ Telefone para contato: _____

Assinatura do entrevistado

ANEXO B - Termo de Anuência**TERMO DE ANUÊNCIA PARA COLETA DE
DADOS DE PESQUISAS ENVOLVENDO SERES HUMANOS**

Declaro que conheço a pesquisa intitulada: O Mercado da Restauração na Avenida Atlântica do Balneário Camboriú-SC: Relação entre o desempenho profissional e as bases da culinária clássica trabalhadas no curso de cozinheiro Chef Internacional e Pâtissier na Univali. A presente pesquisa tem como objetivo geral: analisar a relação entre o desempenho profissional e as bases da culinária clássica trabalhadas no curso de Cozinheiro Chef Internacional e Pâtissier da Univali, no mercado da restauração na Avenida Atlântica do Balneário Camboriú-SC e utilizará de alguns procedimentos de coleta de dados, ou informações resultantes de documentos e imagens, resultantes de fotos tiradas pela acadêmica durante o período do estágio, bem como de entrevistas e/ou questionários.

Saliento que autorizo sua execução pela aluna Luciana Wendhausen Krause Bernardes do Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* para obtenção do título de Mestre em Turismo e Hotelaria, da Universidade do Vale do Itajaí, Centro de Ciências Sociais Aplicadas: Comunicação, Turismo e Lazer.

Nome do empreendimento: _____

Nome completo do responsável legal: _____

Cargo: _____

Assinatura: _____

RG ou CPF: _____

Data: ____ / ____ / ____

APÊNDICES

APÊNDICE A - Questionário

Eu, Luciana Wendhausen Krause Bernardes, regularmente matriculada no Mestrado de Turismo e Hotelaria do Centro de Ciências Sociais Aplicadas: Comunicação, Turismo e Lazer da Universidade do Vale do Itajaí, solicito o preenchimento da pesquisa **O Mercado da Restauração na Avenida Atlântica do Balneário Camboriú (SC): Relação entre o Desempenho Individual e as Bases da Culinária Clássica Trabalhadas no Curso de Gastronomia da UNIVALI**. Professora orientadora Prof^a. Dra. Raquel Fontes do Amaral Pereira.

Os dados serão utilizados somente para a realização da Dissertação para obtenção do título de mestre.

Esta correspondência esclarece que o senhor está ciente que esta pesquisa será realizada em uma etapa, desenvolvidas por meio de entrevistas utilizando o questionário abaixo, com perguntas abertas e fechadas.

Pelo fato desta pesquisa ter única e exclusivamente interesse científico, por ser voluntária e sem interesse financeiro, não será feita nenhuma remuneração. A divulgação do resultado visará apenas mostrar os possíveis benefícios obtidos pela pesquisa em questão, sendo que o senhor (a) poderá solicitar informações durante todas as fases desta pesquisa, inclusive após a publicação da mesma.

Balneário Camboriú, de _____ de 2011.

Razão Social:						
Nome Fantasia:						
Endereço Completo:						
Responsável pelas respostas:				Cargo:		
Capacidade (nº pax)						
Tempo de atuação no mercado:						
Tipologia de Estabelecimento (restaurante) - (Krause, 2007)						
Clássico		Internacional		()	Gastronômico	()
Caracterizado		Típico		()	Temático	()
		Especialidades		()		
Contemporâneo		Food Fusion		Sim	()	Não ()
Modalidade(s) de Venda (Krause, 2007)						
À La Carte		()	De Menu	()	Table d'Hôte	()
Buffet Quilo		()	Delivery	()	Room Service	()
Mista		()	Quais:			
Modalidade de Serviço (Krause, 2007)						
Table d'Hôte		()	Self-Service	()	Buffet	()
À Inglesa Direta		()	À Inglesa Indireta ou ao Guéridon	()	Empratado	()
Misto		()	Quais:			
Composição de uma sequência de serviços nas modalidades Menu ou Table d'Hotê (Krause, 2007)						
Amuse Bouche		()	Entradas Frias	()	Entradas Quentes	()
Pratos		()	Quais:			

Principais		
Guarnições	()	Quais:
Bases e Molhos	()	Quais:
Sobremesa	()	Quais:

Perfil Profissional do Setor de Produção

Nº			Nº			Nº			Nº		
<i>Chef de Cozinha</i>	()		<i>Sub-Chefe</i>	()		<i>Chef de Molhos</i>	()		<i>Gard Manger</i>	()	
<i>Chef Pâtissier</i>	()		<i>Chef Poissonnier (peixes)</i>	()		<i>Rôtisseur (assador)</i>	()		<i>Communard Cozinheiro funcionários</i>	()	
<i>Chef Entremettier</i>	()		<i>Toumant "Folguista"</i>	()		<i>Aboyer "Rodeiro"</i>	()		<i>Hostess</i>	()	
<i>Chef de Copa</i>	()		<i>Commis "Peão"</i>	()							

Perfil Profissional do Setor de Atendimento

<i>Maitre</i>	()		<i>Sommelier</i>	()		<i>Garçom</i>	()		<i>Commis</i>	()	
---------------	-----	--	------------------	-----	--	---------------	-----	--	---------------	-----	--

Perfil do Funcionário da Casa

a) Grau de Formação

Nº			Nº			Nº			Nº		
1º grau incompleto	()		1º grau completo	()		2º grau incompleto	()		2º grau completo	()	
Superior Incompleto	()		Superior Completo	()		Qual?					

b) Gênero

Nº			Nº		
Feminino	()		Masculino	()	

c) Faixa Etária

Nº			Nº			Nº			Nº		
18 a 20	()		21 a 25	()		26 a 30	()		31 a 40	()	
Acima de 40	()										

d) Faixa Salarial

Nº			Nº			Nº		
01 a 03 salários mínimos	()		03 a 05 salários mínimos	()		Acima de 05 salários mínimos	()	

e) Tempo de Casa

Nº			Nº			Nº			Nº		
Até três meses	()		De três meses a um ano	()		De um a cinco anos	()		Acima de cinco anos	()	

f) Tempo de Experiência na Função

Nº			Nº			Nº			Nº		
Até três meses	()		De três meses a um ano	()		De um a cinco anos	()		Acima de cinco anos	()	

Perfil de Gestão da Casa

- a) Existe processo de seleção?
 () Não () Sim Qual?
- b) Existe processo de treinamento, qualificação e capacitação?
 () Não () Sim Como?
- c) Existe manual de procedimentos?

