

Considerações sobre a formação em Gastronomia na França, Estados Unidos e Brasil

Considerations on Gastronomy Education in France, the United States, and Brazil

Consideraciones sobre la formación en Gastronomía en Francia, Estados Unidos y Brasil

Annah Bárbara Pinheiro dos Santos

Universidade do Estado do Rio de Janeiro

<https://orcid.org/0000-0002-6409-817X>

Carlos Soares Barbosa

Universidade do Estado do Rio de Janeiro

<https://orcid.org/0000-0003-4519-5174>

Resumo: O presente texto tem o objetivo de retratar historicamente a formação em Gastronomia na França, Estados Unidos e Brasil, tanto em nível do Ensino Médio quanto no Ensino Superior, buscando identificar convergências e distinções entre os respectivos países, bem como o contexto político, econômico e cultural que moldaram os modelos formativos em cada um. O estudo, fundamentado metodologicamente na pesquisa bibliográfica e de abordagem qualitativa, mostra as razões para que França seja considerada o berço da Gastronomia clássica, com forte tradição técnica e valorização da alta cozinha, marcada por uma hierarquia rígida e pelo protagonismo estatal. Os Estados Unidos, influenciados inicialmente pela culinária francesa, adaptaram seu modelo às demandas do mercado de trabalho, priorizando formações práticas e rápidas como os *certificate programs* e *associate degrees*, com pouca centralização educacional. No Brasil, a formação profissional em Gastronomia é recente e estruturada majoritariamente sob a lógica do ensino técnico e tecnológico, com forte presença do setor privado e influência francesa. O estudo evidencia como a formação brasileira reproduz desigualdades sociais, oferecendo cursos mais acessíveis às populações marginalizadas e reservando cursos de prestígio a classes mais abastadas. Em todos os países, há predominância da formação técnica, porém com distintas abordagens

curriculares e institucionais. A pesquisa conclui que, embora os modelos compartilhem ênfase no saber prático, diferem na acessibilidade, no papel do Estado e na forma como a Gastronomia é institucionalizada. O artigo contribui para o entendimento das relações entre educação, cultura e mercado de trabalho na área gastronômica, propondo reflexões críticas sobre a democratização do acesso à formação e o papel da Gastronomia como campo de saber e de atuação profissional.

Palavras-chave: Gastronomia; Formação profissional; França; Estados Unidos; Brasil.

Abstract: This article offers a historical overview of Gastronomy education in France, the United States, and Brazil, both at secondary and higher education levels. It identifies convergences and distinctions among these countries, considering the political, economic, and cultural contexts shaping their models. Based on bibliographic research and a qualitative approach, the study highlights why France is seen as the cradle of classical Gastronomy, with strong technical traditions, valorization of haute cuisine, rigid hierarchy, and significant state involvement. The United States, initially influenced by French cuisine, adapted its system to labor market demands, prioritizing fast, practice-oriented training such as certificate programs and associate degrees, with limited educational centralization. In Brazil, Gastronomy education is relatively recent, mainly structured around technical and technological programs, marked by French influence and the predominance of the private sector. The study shows how Brazilian education reproduces social inequalities, offering more accessible courses to marginalized groups while reserving prestigious programs for wealthier students. Across all countries, technical training predominates, but with distinct curricular and institutional approaches. The research concludes that although all models emphasize practical knowledge, they differ in accessibility, the role of the state, and the ways Gastronomy becomes institutionalized. The article contributes to understanding the relationship between education, culture, and the labor market in Gastronomy, raising critical reflections on democratizing access to training and the role of Gastronomy as both a field of knowledge and a professional practice.

Keywords: Gastronomy; Vocational education; France; United States; Brazil.

Resumen: Este artículo presenta una visión histórica de la formación en Gastronomía en Francia, Estados Unidos y Brasil, tanto a nivel secundario como superior. Busca identificar convergencias y diferencias entre estos países, considerando los contextos políticos, económicos y culturales que dieron forma a sus modelos. Basado en investigación bibliográfica y con enfoque cualitativo, el estudio explica por qué Francia es reconocida como la cuna de la Gastronomía clásica, con fuerte tradición técnica, valorización de la alta cocina, jerarquía rígida y marcada participación estatal. En Estados Unidos, inicialmente influenciado por la cocina francesa, el modelo se adaptó a las demandas del mercado laboral, privilegiando formaciones rápidas y prácticas como los certificate programs y associate degrees, con poca centralización educativa. En Brasil, la formación en Gastronomía es más reciente, estructurada

majoritariamente en programas técnicos y tecnológicos, con fuerte influencia francesa y predominio del sector privado. El estudio evidencia cómo esta formación reproduce desigualdades sociales, ofreciendo cursos más accesibles a poblaciones marginadas, mientras que los de mayor prestigio se reservan a clases acomodadas. En los tres países predomina la formación técnica, aunque con enfoques curriculares e institucionales distintos. La investigación concluye que, si bien los modelos comparten énfasis en el saber práctico, difieren en la accesibilidad, en el papel del Estado y en la forma en que la Gastronomía se institucionaliza. El artículo contribuye a comprender las relaciones entre educación, cultura y mercado laboral en el campo gastronómico, proponiendo reflexiones críticas sobre la democratización del acceso y el papel de la Gastronomía como saber y práctica profesional.

Palabras-clave: Gastronomía; Educación profesional; Francia; Estados Unidos; Brasil.

Introdução

A oferta de cursos de formação em Gastronomia está em rápida expansão no Brasil. Por meio de uma breve revisão bibliográfica é possível perceber a hegemonia dos conteúdos oriundos da escola francesa e norte-americana nos currículos, bem como a influência do modelo de ensino desses países na organização e estruturação da formação em Gastronomia no Brasil, seja em nível de Ensino Médio quanto no Ensino Superior. Por essa razão, consideramos importante o entendimento sobre as estruturas política, econômica e cultural que favoreceram o processo de formação, consolidação e difusão mundial das referidas escolas.

Na tradição europeia, a concepção de Gastronomia está associada às relações estabelecidas entre as pessoas através da comida, além de ser um importante marcador de status social. Isto porque a Gastronomia possui uma conotação social distinta do ato de cozinhar, pois, enquanto a Gastronomia é historicamente associada ao deleite das elites e da nobrezaproporcionado pelos banquetes e etiqueta à mesa, o ofício de cozinhar, por sua vez, sempre esteve associado ao trabalho de escravos e serviçais. Nas últimas décadas, porém, com a valorização da Gastronomia europeia se observa a promoção do status social de Chefs de cozinha e o desenvolvimento de um mercado de trabalho em que o objetivo é a distinção social proporcionada pela comida (Freixas; Chaves, 2008).

A consolidação da França como centro cultural do mundo no final do século XIX fez com que a Gastronomia francesa se firmasse hegemonicamente, seja em relação às técnicas de preparo e à hierarquização das equipes de cozinha, seja quanto à validação do que seria ou não “Gastronomia”. Com isso, a escola francesa e tornou o que se convencionou chamar de perspectiva “clássica” da formação se fazendo presente no ensino contemporâneo (Franco, 2001; Poulain, 2004; Freixa; Chaves, 2008).

De um modo geral, a formação de profissionais em Gastronomia tem sido caracterizada pelo desenvolvimento de técnicas culinárias, em que conhecimento é transmitido a partir da prática do/no trabalho por meio da dinâmica “aprendiz-mestre”, na qual o Chef de cozinha assume a postura de mestre e os cozinheiros iniciantes se submetiam a posição de aprendizes em longas jornadas de trabalho. Como o processo de formação durava cerca de seis anos para que ascendessem a posição de Chefs de cozinha, em muitos casos, essas horas de trabalho na condição de ‘aprendizes’ não eram remuneradas – e ainda podem não ser – pois eram trocadas por alimentação e alojamento. Tudo isso sob o comando autoritário do Chef, que coordenava as cozinhas em uma estrutura quase militar, caracterizada por uma disciplina rigorosa e, por vezes, abusiva (Tschumi, 1994; Danaher, 2012; Brown, 2013).

Do século XVI até o surgimento das primeiras instituições de ensino no século XIX., esse modelo informal foi praticado na Gastronomia europeia. Contudo, é interessante perceber que, apesar de o conhecimento ser construído a partir da prática, as instituições estruturaram o ensino das técnicas culinárias de forma sistemática, o que possibilitou encurtar o período da formação dos futuros profissionais (Danaher, 2012; Brown, 2013).

Pelo exposto, o presente texto tem o objetivo de retratar historicamente a formação em Gastronomia na França, Estados Unidos e Brasil, tanto em nível do Ensino Médio quanto no Ensino Superior, buscando identificar convergências e distinções entre os respectivos países, bem como o contexto político, econômico e cultural que favoreceu o desenvolvimento da referida formação. A escolha das escolas francesa e norte-americana se deu face à influência que elas exercem sobre a formação em Gastronomia no Brasil. As reflexões aqui tecidas são recortes da pesquisa desenvolvida no Curso de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em [retirada para avaliação], da Universidade [retirada para avaliação], no ano de 2024. Para o recorte aqui estabelecido, fez uso metodologicamente da pesquisa bibliográfica, de abordagem qualitativa.

O presente texto se estrutura em três partes. A primeira, faz um breve percurso histórico do desenvolvimento das escolas francesas de Gastronomia. A segunda, discute o desenvolvimento das escolas estadunidenses e, a terceira parte, por sua vez, trata das escolas de gastronomia no Brasil e a influência das escolas francesa e estadunidense na formação em gastronomia no país.

Um breve histórico do desenvolvimento da Gastronomia e das escolas francesas

Durante a Idade Média, a culinária na França estava enraizada na utilização de ingredientes locais. Alguns dos pratos regionais famosos, tais como: *coq au Vin*, *bouillabaisse*, *ratatouille*, *quiche Lorraine*, *cassoulet*, *tarte tatin* e *blanquette de Veau* começaram a tomar forma nesse período, refletindo a diversidade de produtos de acordo com as regiões da França. O uso de ingredientes regionais viria a caracterizar fortemente a culinária francesa a

partir da Denominação de Origem Controlada (DOC), isto é, um sistema que garante que produtos alimentícios ou bebidas sejam produzidos em uma região específica seguindo métodos tradicionais e mantendo características de qualidade próprias do local, e da valorização do *terroir*, que se refere à importância das condições naturais e culturais — como solo, clima e práticas locais — na definição da identidade e das qualidades únicas desses produtos.

Na Idade Média, a Europa ocidental se destacou na produção de bebidas e doces por forte influência da igreja católica, já que era comum a fabricação desses produtos dentro de mosteiros, abadias e conventos pelas freiras e religiosas para consumo da comunidade local. Nos jardins, cultivavam frutas, ervas e especiarias que seriam usadas como ingredientes de doces, compotas e licores, servidos em banquetes e ocasiões especiais ou comercializados com objetivo de prover a manutenção dos conventos. Nessa época, dentro dessas comunidades religiosas, os conhecimentos sobre técnicas de cozimento e conservação de alimentos eram transmitidos ainda de forma oral, de geração em geração, e muito contribuiu para a riqueza e diversidade da confeitaria medieval, tornando os conventos em importantes centros de aprendizagens.

No final da era medieval, o Ocidente viu ressurgir as grandes cidades em decorrência do renascimento comercial, bem como a retomada do pensamento clássico greco-romano e a ênfase no humanismo, na razão, na ciência e na arte. No início da chamada Idade Moderna, o renascimento cultural e a expansão comercial – favorecida pelas grandes navegações – provocaram o impulso da culinária francesa, visto que novas técnicas de cozimento e o uso de especiarias e ervas passaram a ser incorporados às receitas tradicionais (Flandrin; Montanari, 1998).

Nesse período, Catarina de Médici, de origem nobre italiana e que se tornara rainha da França entre 1547 e 1559, contribuiu significativamente para a Gastronomia, não só por ter sido uma das responsáveis pela difusão dos conceitos de etiqueta e das boas maneiras à mesa, mas também por introduzir pratos italianos que influenciaram a cozinha francesa. Vale lembrar que a Itália durante o movimento renascentista foi uma das principais fomentadoras de valores de luxo e requinte à Gastronomia. Ao se mudar para a França para se casar com o rei Henrique II, em 1533, Catarina de Médici levou aparatos luxuosos para serem usados à mesa, assim como toda sua brigada de cozinheiros, padeiros e confeitadores, que eram considerados os melhores da Europa à época. Os hábitos culturais e os sabores italianos impactaram diretamente a cozinha francesa.

Com o status de requinte conferido à Gastronomia durante o período dos reinados absolutistas na França, os Chefs de cozinha passaram a ser bastante valorizados e a Gastronomia passou a ser usada como marcador de distinção social. Grandes banquetes e jantares de grande extravagância e opulência eram comuns na corte, tornando a etiqueta à mesa amplamente formalizada. Saber se portar à mesa e saber manejar todos os talheres, por

exemplo, servia para distinguir o lugar que as pessoas ocupavam na sociedade da época. A corte francesa se tornou modelo de influência para os demais reinos europeus (Franco, 2001; Freixa; Chaves, 2008) e corroborou com o estabelecimento do “modelo francês”, inclusive no campo da moda. Nesse aspecto, Poulain (2004, p. 214) aponta que:

Sobre a sofisticação crescente dessas práticas que asseguram o deslocamento das classes ascendentes e a superioridade das elites, funda-se “a arte de viver à moda francesa”, rapidamente imitada pelas elites europeias. É nessas questões de reconhecimento e de distinção, nesse deslocamento entre imitadores e seguidores, que reside a dinâmica da moda.

Junto a isso, as publicações escritas sobre os conhecimentos culinários da época consolidaram a Gastronomia francesa como a referência da “Gastronomia clássica”. Suas origens remontam à monarquia, quando os chefs da corte desenvolviam pratos elaborados e sofisticados para banquetes reais. Entretanto, a eclosão da Revolução Francesa, no final do século XVIII, causou um grande impacto na opulência da Gastronomia francesa: muitos chefs da nobreza perderam seus empregos e a cozinha passou por transformações com a ascensão da burguesia. Embora a Gastronomia continuasse a ser uma ferramenta de distinção social, a burguesia emergente impulsionou a criação de restaurantes, dando origem ao movimento que viria a ser denominado de *haute cuisine* (alta cozinha), uma culinária refinada, agora não mais restrita a nobreza nos palácios, mas como estilo fundamento dos restaurantes franceses, que permanece como base da gastronomia francesa moderna.

A *haute cuisine* tem como princípios o uso de ingredientes de alta qualidade, frescos e sazonais, fazendo com que os Chefs busquem pelos ingredientes de origem local e regional que se encaixam na melhor estética e qualidade. Como as técnicas culinárias são extremamente valorizadas, os cozinheiros possuem treinamento e domínio das técnicas mais precisas de corte, preparação, cozimento, molho e execução de cada prato para uma preparação com precisão. A apresentação dos pratos também sofre intensa modificação, as preparações são dispostas no prato de forma artística e estilizada com atenção a contrastes de cor, textura e demais detalhes visuais. A cozinha criativa e os cardápios sazonais também são características deste movimento, além da valorização do serviço de alta qualidade, com garçons e sommeliers treinados de forma rigorosa para executar a recepção, apresentação e serviço dos pratos considerados de “primeira classe”.

Como dito anteriormente, as publicações escritas sobre os conhecimentos culinários contribuíram para que a Gastronomia francesa passasse a ser concebida como referência da “Gastronomia clássica”. Alguns intelectuais se destacaram nesses registros, dentre eles, os Chefs Antonin Carême (1783-1833) e Auguste Escoffier (1846-1935), que escreveram sobre as estruturas e hierarquias do ambiente das cozinhas, refletindo o contexto elitista das cortes francesas. Outros teóricos que se tornaram referências para a Gastronomia são Grimond de La Reynière (1758-1837), Brillat-Savarin (1755-1826) e Alexandre Dumas (1802-1870).

Denominado de gourmands, suas produções tratam de conceitos, critérios, relação com o público consumidor, técnicas culinárias, legitimação de produtos e práticas na Gastronomia (Brown, 2013; Freixa; Chaves, 2008). Suas produções foram amplamente divulgadas e ainda são bastante utilizadas atualmente, com destaque para a compreensão de Brillat-Savarin do que é Gastronomia.

No período da Belle Époque, no final do século XIX, a França se converteu no centro cultural do mundo e a Gastronomia ocupou lugar central neste período, daí esses anos serem conhecidos como a “era de ouro” da Gastronomia francesa (Poulain, 2004; Freixa; Chaves, 2008). Como expõe Bueno (2016, p. 418), “o campo gastronômico se fortaleceu em torno dos agentes franceses, os chefs se profissionalizaram e criaram um modelo de reprodução internacional da alta cozinha francesa”.

A projeção mundial da culinária francesa foi potencializada por algumas ações, como a criação do Guia de Restaurantes Michelin, em 1900, e a atuação do Chef Auguste Escoffier, conhecido como “embaixador das cozinhas do mundo” devido ao trabalho de estruturação da indústria hoteleira na Europa e ao desenvolvimento do setor de serviços, especialmente a área de alimentos e bebidas (Franco, 2001; Freixa, Chaves, 2008). Escoffier renovou os métodos tradicionais da culinária francesa ao desenvolver o sistema de brigada de cozinha, a hierarquização dos cozinheiros (seus cargos, responsabilidades e funções) similar a estrutura militar de organização do trabalho. Essa estrutura hierárquica, dividida em “praças” por especialidade, foi copiada no mundo todo e se faz presente até hoje nas cozinhas. A figura do Chef de cozinha – que já existia – foi formalizada pelo autor, passando a ser o responsável pela manutenção e estabelecimento da ordem de todos os processos dentro daquele espaço (Franco, 2001).

Com o impulsionamento do setor de alimentos e bebidas, o setor de restauração também cresceu. A título de exemplo, na capital Paris durante o período do Império de Napoleão (1799-1815), o quantitativo de restaurantes passou de 100 para 600, e durante a Restauração Francesa (1814-1830) passou para cerca de três mil (Pitte, 1998). Diante deste crescimento a oferta de mão de obra qualificada para ocupar os cargos de cozinheiros nos restaurantes também aumentou, criando a necessidade de formações mais rápidas – diferente da dinâmica de aprendiz-mestre aqui já mencionada.

A criação de escolas de Gastronomia foi outra ação importante para a projeção mundial da culinária francesa. O objetivo era acelerar a formação dos profissionais da cozinha, com destaque para “L'École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires”, criada no ano de 1883, e a “Le Cordon Bleu”, no ano de 1895, ambas localizadas em Paris (Danaher, 2012). A “L'École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires” foi criada à partir de duas organizações na França do século XIX : a “Société des Cuisiniers Français” e a “Société Universelle pour le Progress de L'art Culinaire”. A primeira tinha como objetivo a valorização da alta cozinha pelo treinamento de novos cozinheiros, enquanto a segunda era uma

organização formada por chefs franceses que tinham como objetivo a criação de uma escola de culinária. A L'École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires foi subsidiada pelo governo e contou com a participação de renomados profissionais da Gastronomia local para a formação de novos cozinheiros; no entanto, ela foi fechada após 12 anos de funcionamento por ser considerada não lucrativa (Danaher, 2012).

A Le Cordon Bleu, por sua vez, nasceu como uma publicação (La Cuisinière Cordon Bleu), feita pela jornalista francesa Marthe Distel e destinada às mulheres com o objetivo de “treiná-las” para administrar as cozinhas domésticas. A escola recebeu este nome como referência a uma honraria atribuída aos membros da Ordem dos Cavaleiros do Santo Espírito, criada por Henrique III, nome dado como reconhecimento e sinônimo de excelência. Diante do sucesso das publicações a jornalista começou a ministrar cursos para mulheres dando início às atividades educativas da “Le Cordon Bleu”. A escola ganhou notoriedade entre a comunidade gastronômica francesa e logo se desenvolveu. Com esta ascensão, a escola começou a receber diversos estudantes estrangeiros e a expandir suas unidades. Em 1984, a escola iniciou seu processo de internacionalização, com filiais pelo mundo, incluindo, recentemente, uma sede em São Paulo (Le Cordon Bleu Paris, 2020).

Destaca-se a participação do Governo no processo de construção das formações profissionais na França e das instituições ligadas ao mercado de trabalho – processo similar foi desenvolvido no Brasil posteriormente. Na década de 1930 a Câmara de Comércio e Indústria de Paris – instituição que existe até hoje – criou a “L'école Française de Gastronomie et de Management Hôtelier”, conhecida como Escola Ferrandi, com um ateliê para treinamento de profissionais em serviços de alimentação (Danaher, 2012).

Outro exemplo foi a criação do Instituto Paul Bocuse pelo Ministério da Cultura francês, no final do século XX, inicialmente denominado de “l'Ecole des Arts Culinaires et d'Hôtellerie d'Ecully”, com o objetivo de promover a Gastronomia francesa no âmbito internacional. Com o apoio da Universidade Jean Moulin Lyon, em 1999 a escola foi a primeira a levar a Gastronomia ao ensino superior, por meio da graduação profissional em hospitalidade. O Instituto Paul Bocuse também criou o primeiro Centro de Pesquisa em Alimentos e Hotelaria da Europa, em 2008, com dedicação as pesquisas na área de alimentação e hospitalidade em diversos contextos: ciências sociais, economia, nutrição e ciências cognitivas (Instituto Paul Bocuse, 2020).

Atualmente o instituto mudou novamente de nome, tornou-se Instituto Lyfe, e conta com programas de especialização, mestrado, hotéis escolas e restaurantes, tendo sido a primeira instituição a oferecer na França a formação de bacharelado em artes culinárias e administração de restaurantes (Instituto Paul Bocuse, 2020).

Desenvolvimento das escolas norte-americanas de gastronomia

A escola norte-americana também exerce forte influência na Gastronomia mundial e brasileira. O desenvolvimento das escolas de Gastronomia nos Estados Unidos da América (EUA) sofreu grande influência europeia, visto que as elites estadunidenses concebiam o modelo francês como modelo de requinte e distinção social. Sendo assim, o desenvolvimento da Gastronomia nos EUA é marcado pela crescente demanda das elites por Chefs de cozinha com formação francesa, além do investimento na indústria hoteleira e no setor de restauração. A imigração de Chefs franceses para a liderança de restaurantes e cozinhas dos mais variados hotéis era extremamente estimulada com o objetivo de formar mão de obra local para atender a demanda do mercado americano (Brown, 2013).

Nesse contexto, não demorou a surgir diversas associações profissionais que discutiam a formação da mão-de-obra em Gastronomia, que inicialmente se espelhava no modelo europeu de formação baseado na dinâmica aprendiz-mestre. Todavia, os americanos ansiavam por uma formação mais rápida devido à alta demanda do mercado de trabalho, e no final do século XIX, em 1897, foi criado um dos primeiros cursos de culinária nos EUA, The Boston Cooking School. Anos depois, em 1929, foi criada outra instituição em Nova York, a American Culinary Federation (ACF), fundada a partir da associação de três outras organizações: a Société Culinaire Philanthropique, o Vatel Club e a Chefs de Cuisine Association of America, que se destacou no cenário norte americano por objetivar a promover a Gastronomia estadunidense (American Culinary Federation, 2020).

Foi somente no contexto do pós-guerra que a Gastronomia nos EUA ganhou destaque na mídia, especificamente no meio televisivo, com a criação de programas de culinária, a exemplo do programa The French Chef apresentado por Julia Child (Brown, 2013). A repercussão da Gastronomia como produto televisivo difundiu a imagem do Chef de cozinha com base no modelo do homem branco europeu, algo que se mantém na atualidade em programas como Masterchef que influenciam o imaginário popular sobre a concepção do que é Gastronomia (Yagamata, 2017).

O Council on Higher Education Accreditation (CHEA) reconheceu a ACF como uma das maiores certificadoras de cursos de Gastronomia nos EUA, tendo exercido papel fundamental para o reconhecimento, em 1976, de cozinheiro e do Chef como profissões pelo United States Department of Labor, que anteriormente descrevia a função como exclusivamente atividade doméstica (Vanlandingham, 1995).

A associação possui mais de 15 mil chefs profissionais como membros, sendo os programas de aprendizados (Apprenticeships) responsáveis pelo início da estruturação da formação profissional em Gastronomia nos EUA (American Culinary Federation, 2020). Legalmente, os apprenticeships foram reconhecidos em 1911 pelo estado de Wisconsin e posteriormente, em 1937, sua certificação foi reconhecida a nível nacional. O programa destes cursos era estruturado em um viés extremamente prático em atividades de trabalho com carga horária de 6 mil horas na cozinha para a obtenção do certificado e praticamente

escassos de qualquer conhecimento teórico (Brown, 2013). Muitas críticas foram direcionadas a esse modelo e a restrição dos alunos a uma única cozinha e ao mesmo Chef como professor durante todo o percurso de aprendizagem.

Outra escola que se destaca no contexto estadunidense é o Restaurant Institute of Connecticut, criado em 1946 no campus da Universidade de Yale, e renomeado como Culinary Institute of America (CIA). Atualmente o CIA é um dos maiores cursos de Gastronomia dos EUA, localizado em Hyde Park, Nova York (Hertzman; Ackerman, 2010; Brown, 2013). A instituição oferece diversos programas de Ensino Superior nas áreas de culinária, gestão de alimentos, enologia, serviço de alimentos e Gastronomia. Os seus cursos variam desde diplomas e associações rápidas até programas de bacharel e mestrado, sendo conhecido por sua abordagem prática e rigorosa ao ensino culinário a partir da combinação de aulas teóricas e técnicas (experiência prática em cozinhas industriais e instalações modernas). Além dos programas acadêmicos, o CIA também possui restaurantes no campus, tendo os alunos a possibilidade de experiência profissional em uma cozinha institucional sob supervisão de instrutores e profissionais experientes, cujas refeições são oferecidas ao público.

A partir do século XXI, as escolas de Gastronomia americanas começaram a se popularizar e passaram também por processo de internacionalização, abrindo outras unidades fora do país. Internamente, os cursos de artes culinárias e de Gastronomia passam a ser oferecidos a nível do High School (uma espécie de Ensino Médio brasileiro) e no Ensino Superior. Vejamos alguns deles.

Estrutura do sistema educacional norte americano: Ensino Médio ao Ensino Superior

Embora o sistema educacional norte americano tenha variações de estado para estado ou de distrito para distrito devido a não centralização do sistema de ensino e a independência administrativa dos estados, a fase denominada de High School compreende um período de quatro anos, do 9º ao 12º anos, cujos currículo é constituído por disciplinas básicas obrigatórias (como inglês, matemática, ciências e estudos sociais) e disciplinas eletivas (como artes, música, línguas estrangeiras, educação física, entre outras). O Ensino Médio nos EUA é baseado em um sistema de créditos, adquiridos a cada disciplina cursada. Assim, para a obtenção do diploma os alunos devem acumular um quantitativo de créditos em áreas específicas, além do cumprimento dos requisitos estabelecidos pelo estado ou pelo distrito, como atividades extracurriculares, tais como: esportes, clubes, teatro, música, voluntariado e organizações estudantis.

Aulas de artes culinárias são oferecidas por algumas escolas do Ensino Médio como atividades extracurriculares e disciplinas eletivas, enquanto outras oferecem como cursos eletivos de seu programa educacional. Esses cursos costumam abordar noções básicas de culinária, técnicas de preparo de alimentos, nutrição, higiene alimentar e até mesmo aspectos

relacionados à gestão de restaurantes ou à indústria de alimentos. Em algumas escolas, as aulas de culinária podem ser parte de programas vocacionais ou de educação profissional.

Há ainda as escolas especializadas e os programas educacionais focados em artes culinárias ou hotelaria que podem cursados após a conclusão do Ensino Médio (High School). Esses programas têm enfoque de inserção profissional por meio dos cursos de culinária, confeitaria, gestão de restaurantes e outros campos relacionados, visando desenvolver habilidades básicas de culinária, segurança alimentar, gestão de alimentos, nutrição, preparação de refeições, operação de cozinha comercial, entre outros aspectos relacionados à indústria da Gastronomia e da hotelaria. Algumas das escolas mais renomadas oferecem programas de formação profissional, incluindo escolas como o Culinary Institute of America (CIA), Le Cordon Bleu, Institute of Culinary Education (ICE), Johnson & Wales University e International Culinary Center (ICC). Os cursos de formação profissional nessas escolas podem variar em duração e nível, desde programas de algumas semanas até cursos de vários meses ou anos. Eles são projetados para preparar os alunos para carreiras na indústria de alimentos e bebidas, oferecendo treinamento prático, conhecimento teórico e experiência prática em cozinhas profissionais e ambientes de restaurante.

O Culinary Institute of America (CIA), como já mencionado, oferece programas de Ensino Superior em culinária, gestão de alimentos, enologia e outras áreas relacionadas em unidades localizadas em Nova York, Califórnia e no Texas. O The Institute of Culinary Education (ICE), localizado também em Nova York, oferece programas profissionais de culinária, confeitaria e gestão de restaurantes com diferentes níveis e tempo de duração de iniciantes a profissionais. A Johnson & Wales University possui graduação em gestão de alimentos, culinária, confeitaria, nutrição, turismo e outros campos relacionados à indústria da hospitalidade. Já o The International Culinary Center (ICC), anteriormente conhecido como French Culinary Institute, o ICC tem unidades em Nova York e na Califórnia, oferecendo programas profissionais em culinária, confeitaria, gestão de restaurantes e sommelier.

No que tange ao Ensino Superior, as universidades e faculdades também oferecem programas de graduação e certificação em Gastronomia e Administração de Restaurantes, com destaque para a gestão de negócios na área de alimentos e bebidas. O Ensino Superior, também denominado de pós-secundário, possui diferentes formas de certificação, a exemplo do Certificado, Associate Degree (Grau de Associado), Bacharelado, Mestrado e Doutorado (USNEI, 2020).

O sistema educacional norte americano também conta com escolas técnicas e comunitárias, que oferecem programas de formação profissional em Gastronomia e culinária. Esses programas são geralmente mais acessíveis e podem abranger uma variedade de especializações, desde culinária básica até técnicas avançadas.

O Certificate Program (Programas de Certificado) é um programa educacional que oferece um certificado reconhecido após a conclusão de um conjunto de cursos ou treinamentos em uma área de estudo específica. São oferecidos por diversas instituições, como universidades, faculdades comunitárias, escolas técnicas e outras organizações educacionais. Com duração máxima de um ano, nos EUA os programas de certificado podem variar em duração, profundidade e requisitos, mas, em geral, seu foco é direcionado à prática e são projetados para fornecer conhecimentos e habilidades específicas para um campo de trabalho ou área de interesse com vistas à inserção profissional. Essa formação seria equivalente a um curso técnico no Brasil (International Qualifications Assessment Service, 2016; USNEI, 2020; Loo, 2018).

O Associate Degrees, por sua vez, é equivalente ao tecnólogo no Brasil. Essa certificação é um diploma de Ensino Superior concedido por faculdades comunitárias, escolas técnicas e algumas universidades, com duração de dois anos. Existem dois tipos principais de Associate Degrees: o Associate of Arts (AA), destinado a estudo relacionados às áreas de humanidades, ciências sociais, artes e negócios, ao passo que o Associate of Science (AS) é voltado para as ciências, matemática e tecnologias, como ciências da computação, engenharia, saúde e ciências naturais. Por ser oferecida em maior quantidade em faculdades comunitárias, é uma forma de entrada no mercado de trabalho e a possibilidade de progressão para as formações de bacharelado em áreas afins com aproveitamento dos créditos e aquisição de bolsas de estudos (International Qualifications Assessment Service, 2016; USNEI, 2020; Loo, 2020).

Já o Bachelor's Degrees, é o equivalente ao Bacharelado brasileiro, com duração de quatro anos. No sistema estadunidense é a única certificação que possibilita a progressão para pós-graduação, seja ela especialização, mestrado ou doutorado (International Qualifications Assessment Service, 2016; USNEI, 2020; Loo, 2020).

Ao se compreender a estrutura do sistema educacional norte americano é possível constatar que a oferta de formação em Gastronomia está incluída na área de Serviços Pessoais e Culinários, que engloba outras formações ligadas ao atendimento ao público e a estética. Com os dados levantados no College Navigator foi possível compreender o quantitativo de instituições que oferecem formações na área da Gastronomia ou Artes Culinária os diferentes tipos de certificação, conforme dados do National Center for Education Statistics de 2023: Para os programas do tipo Certificate Program nos Estados Unidos, há um total de 471 instituições públicas ofertantes, além de 22 instituições privadas sem fins lucrativos e 47 instituições privadas com fins lucrativos. No caso do Associate Degree, são 366 instituições públicas, 28 privadas sem fins lucrativos e 29 privadas com fins lucrativos. Já os cursos de Bachelor's Degree são oferecidos por 12 instituições públicas, 17 instituições privadas sem fins lucrativos e 10 instituições privadas com fins lucrativos.

Da mesma forma que o cenário francês, nos EUA há a predominância das certificações de nível técnico, representados pelos Certificate Program e Associate Degrees. De acordo com

Hertzman e Ackerman (2010), as formações de grau de associado estão em maior quantidade e havia 261 escolas que ofereciam esses diplomas em 2010 no país. Os autores apontam ainda que há diferentes estruturas desses cursos devido à diversidade de instituições que oferecem a formação e a não unificação dos currículos. As instituições de Ensino Superior, com certificados de Bacharelado, são significativamente em menor número.

Formação em Gastronomia no Brasil

No Brasil, as escolas de gastronomia têm experimentado um crescimento significativo nas últimas décadas, refletindo o crescente interesse da população pela culinária e pela indústria gastronômica. As instituições oferecem os mais variados cursos e programas de formação que abrangem desde técnicas culinárias tradicionais até abordagens contemporâneas e internacionais, de formação geral ou específica dentro da gastronomia. Além disso, muitas escolas de Gastronomia no Brasil também estão incorporando uma perspectiva interdisciplinar, integrando conceitos de sustentabilidade e gestão de negócios em seus currículos. Essas mudanças podem indicar a compreensão da Gastronomia para além da preparação de alimentos.

A formação em Gastronomia no Brasil tem como marco histórico o ano de 1956, com o projeto econômico do governo de Juscelino Kubitschek (1956-1961) marcado por uma série de políticas econômicas e projetos que ficaram conhecidos como o “Plano de Metas”. O objetivo principal do governo era promover o desenvolvimento econômico e a modernização do país, enfocando áreas-chave como infraestrutura, energia, transporte e indústria, promovidas por meio da intensa abertura aos capitais e interesses internacionais (Caires; Oliveira, 2015).

Nesse contexto, em 1959, as Escolas Industriais e Técnicas foram vinculadas ao Ministério da Educação (MEC), tornando-se as escolas técnicas federais. O objetivo era formar a mão de obra técnica necessária para acelerar a industrialização no país.

Outra forma de profissionalizar a massa de trabalhadores se deu com a criação do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac) em 10 de janeiro de 1946. Inspirado no modelo francês do “Service National d’Apprentissage Commercial”, a criação do Senac foi liderada por um grupo de empresários e pelo presidente da Confederação Nacional do Comércio (CNC) da época com o propósito de promover a educação profissional e o desenvolvimento de habilidades específicas para o comércio, de modo a suprir a carência de mão de obra qualificada no setor. Por essa razão, desde sua origem o Senac oferece uma variedade de cursos, como administração, contabilidade, vendas, marketing, hotelaria, turismo, entre outros. Com o passar dos anos, o Senac expandiu sua atuação e se tornou uma referência na educação profissional do Brasil.

Afora os cursos técnicos, a instituição oferece programas de capacitação, aperfeiçoamento e extensão, atendendo não apenas ao comércio, mas também a outros setores, como serviços, saúde, moda e tecnologia. Como ressalta Manfredi (2016, p. 351), o Senac

[...] Recebe recursos estatais, mas a gestão e o funcionamento são de responsabilidade dos grupos empresariais que historicamente o sustentam. Nesse sentido, as ações de educação profissional que desenvolvem refletem a visão e a perspectiva do projeto político de desenvolvimento econômico e social desses grupos. Situa-se, portanto, no campo social dos empresários [...]

Sendo assim, a oferta dos cursos via Senac foi (e continua a ser) pautada diretamente pelos interesses do empresariado da rede hoteleira e do setor de turismo, convergindo com o projeto político e econômico desenvolvimentista governamental da época. O modelo político e econômico adotado no país nas décadas de 1960 e 1970 promoveu não só o desenvolvimento industrial como também o crescimento do setor de serviços e consigo a necessidade de mão de obra qualificada para a área da hotelaria. Assim, em 1964 a Escola Senac Lauro Cardoso de Almeida dá início a primeira formação para cozinheiros que se tem registros no Brasil (Rubim; Rejowski, 2013, Minuzzi; Pommer, 2022). Responsável pela formação de trabalhadores para o setor de Turismo e Hospitalidade, a unidade da capital paulista disponibilizava os cursos de garçom, cozinheiro, barman, porteiro-recepcionista, secretário de administração de hotéis e restaurantes (Rocha, 2015; Rubim, Rejowski, 2013).

Os cursos eram gratuitos e de curta duração, com duração média de 6 meses, com o objetivo de profissionalizar pessoas de classes sociais "desvalidos de sorte"¹, a exemplo dos jovens recém-saídos da Fundação Estadual do Bem-Estar do Menor (FEBEM), que recebiam uma ajuda de custos para cursá-los. Destaca-se o cunho corretivo do curso, com o propósito de inserir esses jovens no mercado de trabalho, e ofertados na forma de internato. A instituição deixava explícito seu posicionamento político em relação à cozinha e à gastronomia, como meios de inserir a população marginalizada no mercado de trabalho. Por serem jovens órfãos ou oriundos de famílias pobres economicamente, a ajuda de custos que era oferecida servia para atrair e incentivá-los a fazerem o curso, principalmente diante da

¹ O conceito de "desvalidos de sorte" pode ser compreendido à luz das discussões sobre desigualdade estrutural e mobilidade social. Em linhas gerais, refere-se a indivíduos que, apesar de não possuírem privilégios sociais, econômicos ou culturais, obtêm vantagens ou oportunidades devido a circunstâncias fortuitas. Tal fenômeno encontra eco nas análises de Pierre Bourdieu, que enfatiza a reprodução das desigualdades por meio do capital econômico, social e cultural, mostrando que exceções à regra não alteram a estrutura social (Bourdieu, 1983). Similarmente, Max Weber ressalta que oportunidades individuais muitas vezes dependem de fatores contingentes dentro de sistemas hierárquicos e de poder, sendo a mobilidade social mais restrita às estruturas do que ao mérito individual (Weber, 1978). No contexto brasileiro, autores como Jessé Souza discutem como o determinismo social e a meritocracia ilusória criam situações em que poucos indivíduos conseguem ascender, tornando-os, em certo sentido, "desvalidos de sorte" (Souza, 2017).

necessidade de contribuir com a renda familiar (Miyazaki, 2006). O Senac entendia que para este grupo cabia a formação profissional aligeirada, instrumental e acrítica.

Os jovens à procura de emprego começavam a trabalhar em restaurantes em funções como lavador de pratos ou ajudante geral e, através da observação ou com ajuda de algum Chef ou cozinheiro com mais paciência, iam aprendendo os segredos da profissão e pouco a pouco alcançando cargos mais importantes. (Rodrigues *et al*, 2009, p. 2-3).

Subjetivamente, no Brasil, a cozinha é concebida como espaço de trabalho de pessoas pobres economicamente, dada à herança do trabalho escravo e à associação ao trabalho feminino doméstico, o que faz com que o trabalho na cozinha e a profissão de cozinheiro sejam fortemente marcados pela informalidade e invisibilidade. Apesar de o crescimento do setor de restaurantes demandar por profissionais qualificados a profissão não era (e continua a não ser) prestigiada e tampouco bem remunerada, além de ter demorado a ser regulamentada no país.

Rodrigues *et al*. (2009) apontam a semelhança com a formação na França, com base no modelo *hands on*², onde:

Os jovens à procura de emprego começavam a trabalhar em restaurantes em funções como lavador de pratos ou ajudante geral e, através da observação ou com ajuda de algum Chef ou cozinheiro com mais paciência, iam aprendendo os segredos da profissão e pouco a pouco alcançando cargos mais importantes. (Rodrigues *et al*, 2009, p. 2-3).

É importante destacar que no Brasil esses jovens são majoritariamente pobres e pretos, o que evidencia um recorte de classe e raça tanto na formação profissional quanto na mão de obra. No ano de 1969, a instituição deu início ao curso técnico para a formação de cozinheiros em Águas de São Pedro, em São Paulo, cuja oferta foi estruturada a partir de “convênios firmados com escolas internacionais, o Lycée Technique Hôtelier Jean Drouant, da França, e a École Hôtelière de Lausanne, da Suíça” (Rodrigues *et. al.*, 2009, p. 3). Somente em 1994 teve início o curso de Cozinheiro Chef Internacional na mesma instituição (Miyazaki, 2006; Tomimatsu, 2011).

Nesse sentido, percebe-se a influência do modelo e das concepções francesas sobre a estruturação dos cursos de formação em Gastronomia no país. A oferta do curso internacional está relacionada à mudança no hábito da população brasileira de comer fora de casa. Até a década de 1980 a maioria dos restaurantes no Brasil era do tipo *self-service*, inicialmente

² A metodologia de ensino *hands-on* caracteriza-se por uma abordagem prática e experiencial, na qual os estudantes aprendem por meio da execução direta de atividades e exercícios relacionados à prática profissional. Diferentemente de métodos centrados na teoria, o *hands-on* enfatiza o desenvolvimento de habilidades operacionais e técnicas, promovendo a construção de conhecimento a partir da prática, da experimentação e da resolução de problemas concretos. Esse tipo de metodologia é especialmente comum em cursos voltados à formação profissional, como Gastronomia, Engenharia ou Medicina, nos quais a competência prática é fundamental para a atuação no mercado de trabalho (Kolb, 1984; Rogers, 2003).

concentrados nas grandes cidades e redutos industriais, direcionados aos trabalhadores e estudantes que não conseguiam voltar para suas residências a fim de fazerem as refeições (Abdala, 2005). Na década de 1990 há o aumento da alimentação fora de casa pelo lazer, o que incidiu na expansão de restaurantes “refinados” e na abertura do primeiro Curso de Cozinheiro Internacional. Entretanto, havia uma diferença fundamental em comparação com o primeiro Curso de Cozinheiro:

A mensalidade do C.C.I custava aproximadamente 700 dólares americanos e, diferentemente do curso de Cozinheiro, não estava incluído o alojamento; portanto, como a maioria dos alunos não residia na cidade, esse curso aumentava com as despesas de moradia, alimentação e transporte. Tal fato demonstra a mudança significativa da valorização dessa categoria profissional. (Miyazaki, 2006, p. 18).

A oferta do curso particular e a cobrança de mensalidade acaba alterando o público-alvo da instituição, bem como a diferença nominal entre as formações – o curso “de cozinheiro” para a classe popular e o curso “de Chef” para um público diferente, com professores internacionais e a promessa de ascender na profissão.

Nas décadas seguintes houve um aumento significativo de cursos de Gastronomia oferecidos em diferentes modalidades, tanto nas graduações tecnológicas e nos bacharelados quanto nos cursos técnicos de nível médio. O surgimento das primeiras formações em Gastronomia no ensino superior brasileiro ocorreu no final da década de 1990, principalmente nas regiões Sul e Sudeste, com crescimento significativo a partir dos anos 2000 (Rubim; Rejowski, 2013). Em 2006 havia 26 cursos superiores registrados e em 2022 já somavam 305 cursos no país (Miyazaki, 2006; Santos, 2022). Santos (2022, p. 46) demonstra tal crescimento ao longo dos anos com base no levantamento bibliográfico realizado.

Quadro 1 – Quantitativo dos cursos de graduação em Gastronomia ao longo dos anos segundo Santos (2022)

Referência	Ano descrito	Número de cursos
MIYAZAKI (2006)	2006	26
FURTADO et al (2008)	2008	69
TOLEDO (2011)	2009	99
ROCHA (2015)	2010	99
RUBIM, REJOWSKI (2013)	2010	103
GIMENES-MINASSE (2015)	2012	129
ROCHA (2016)	2014	112
ANJOS et al (2017)	2016	187
FERRO, REJOWSKI (2018)	2017	218
SANTOS, CORDEIRO (2021)	2021	301
SANTOS (2022)	2022	305

Fonte: Elaborado pela autora a partir de (Santos, 2022, p. 46).

Com base nos dados disponibilizados pelo MEC, dos 305 cursos superiores ativos em 2022, 22 pertenciam à rede pública e 283 à rede privada, dos quais 250 cursos eram presenciais e 55 oferecidos na modalidade de Educação a Distância (EaD). Somente 10 cursos eram de bacharelado e todos eram oferecidos de forma presencial, sendo 5 em instituições privadas e 5 em instituições públicas. Por outro lado, os cursos tecnólogo totalizavam 295, dos quais 278 eram ofertados em instituições privadas e 17 por instituições públicas; desses, 55 eram na modalidade EAD e 240 presencialmente (Santos, 2022).

Assim como ocorre na França e nos Estados Unidos, os dados mostram a predominância de oferta nos cursos tecnólogo no Brasil. Destaca-se que nas instituições públicas há a oferta de cursos de bacharelado e tecnólogo, sendo que a EAD ocorre apenas nas instituições privadas. Até o momento, a oferta de pós-graduação em Gastronomia ocorre somente em nível de mestrado acadêmico, iniciado em 2020, e em uma única instituição, a Universidade Federal do Ceará.

Em 2016 foi lançada a terceira versão do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (CNCST) e nele consta informações básicas para os cursos, tais como: eixo tecnológico; carga horária mínima; perfil do egresso; infraestrutura mínima, campo de atuação e a classificação brasileira de ocupações (CBO) exercida pelo egresso do curso. O documento aponta ainda as possibilidades de formação continuada após a realização do curso em nível de pós-graduação. A formação em Gastronomia está enquadrada no eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, com carga horária total de 1600 horas, a ser distribuídas entre disciplinas práticas e teóricas (Brasil, 2016).

Ao final, o curso espera formar um profissional que:

Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação. Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes. Diferencia e coordena técnicas culinárias. Planeja, controla e avalia custos. Coordena e gerencia pessoas de sua equipe. Válida a segurança alimentar. Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha. Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios. Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos. Identifica novas perspectivas do mercado alimentício. Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação (Brasil, 2016, p. 152).

O campo de atuação indicado no CNCST é o mesmo discriminado no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT), a saber: centros gastronômicos; embaixadas e consulados; empresas de hospedagem, recreação e lazer; hospitais e spas; indústria alimentícia; parques temáticos, aquáticos, cruzeiros marítimos; restaurantes comerciais, institucionais e industriais, catering, bufês e bares; e instituições de ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente.

No ensino médio as primeiras ofertas de cursos em Gastronomia ocorreram nas Escolas Técnicas – atualmente denominadas de Institutos Federais. O curso Técnico em Cozinha consta no CNCT desde sua primeira edição e possui carga horária de 800 horas (Brasil,

2008). Em 2021, no levantamento realizado no Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica (SISTEC) foram encontradas 28 ofertas ativas do curso “Técnico em Cozinha” (Santos, 2021). No ano seguinte, em 2022, foi feita a conferência entre as ofertas disponíveis no SISTEC e pelos Institutos Federais, tendo sido encontrado 19 cursos ativos.

A formação em Gastronomia nos Institutos Federais ocorre em dez estados brasileiros e no Distrito Federal, nas modalidades EJA-EPT integrado, subsequente, concomitante e integrado ao Ensino Médio³, sendo: Instituto Federal De Alagoas - Campus Marechal Deodoro (EJA-EPT integrado), Instituto Federal Baiano - Campus Catu (EJA-EPT integrado), Instituto Federal De Brasília - Campus Riacho Fundo (Integrado, Subsequente), Instituto Federal De Goiás - Campus Goiânia (EJA-EPT integrado), Instituto Federal Do Maranhão - Campus São Luís Maracanã (EJA-EPT integrado), Instituto Federal Do Paraná - Campus Foz do Iguaçu (Subsequente), Instituto Federal De Pernambuco - Campus Cabo de Santo Agostinho (Subsequente), Instituto Federal do Piauí - Campus Teresina Zona Sul (EJA-EPT integrado, Concomitante), Instituto Federal do Rio de Janeiro – Campus Cabo Frio (Subsequente), Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja (EJA-EPT integrado, Subsequente) e Instituto Federal De Santa Catarina - Campus Florianópolis Continente (EJA-EPT integrado, Subsequente).

O desenvolvimento da formação em Gastronomia no Brasil está ligado ao desenvolvimento do setor turístico. Assim, a concentração dos cursos em Gastronomia na região Nordeste ocorre tanto em nível de ensino médio (nos Institutos Federais) quanto nos cursos de Bacharelado das instituições públicas (das cinco instituições de ensino superior, quatro se localizam na referida região).

A região Sudeste se destaca na oferta de formação em Gastronomia no Ensino Superior Tecnológico. Gimenes-Minasse (2016) indica que no estado de São Paulo, entre 1999 e 2017, foram criados 47 cursos, sobretudo cursos de graduação tecnológica (Tecnólogos). O Nordeste por sua vez situa-se em segundo lugar, com 72 ofertas. Os dados do Ministério da Educação indicam que em anos recentes tem havido um crescimento na oferta desses cursos na região, com destaque para os estados da Bahia que possui 23 cursos, Pernambuco com 20 cursos e Ceará com 12 cursos (MEC, 2019).

Um aspecto a destacar nos dados apresentados é o quantitativo de ofertas disponíveis na modalidade EJA-EPT, o que sugere o entendimento de que a formação em Gastronomia é

³ De acordo com as LDB, integrada, refere-se ao caso de o aluno ter concluído o Ensino Fundamental, e, ainda, sob condição de cursar na mesma escola o Ensino Médio e o Ensino Profissional. Concomitante, na hipótese de o aluno ter concluído o Ensino Fundamental ou estar cursando o Ensino Médio e cursar o Ensino Técnico Profissional em uma escola distinta. Subsequente, no caso de o aluno já ter concluído o Ensino Médio e ingressar no Ensino Profissional posteriormente (Brasil, 2012) Já o PROEJA é a nomenclatura referente a oferta da EJA em conjunto com a formação técnica. A EJA refere-se à Educação de Jovens e Adultos. O PROEJA pode ser oferecido de forma integrada ou concomitante ao Ensino Médio nos Institutos Federais.

adequada à inserção profissional dos sujeitos da modalidade. Reitera-se assim a concepção das cozinhas como espaço de inserção profissional da população pobre e com baixa escolaridade, sobretudo de mulheres pretas.

Conclusão

Com base na análise comparativa realizada entre os sistemas de formação em Gastronomia da França, Estados Unidos e Brasil foi possível identificar tanto convergências quanto importantes distinções entre os modelos educacionais dos países.

A França apresenta um sistema historicamente consolidado, com raízes na tradição culinária clássica e forte presença estatal na organização da formação profissional. A estrutura educacional francesa privilegia a formação técnica desde os níveis iniciais, com especial atenção às práticas de cozinha profissional, o que reflete sua herança cultural e gastronômica. A hierarquização das funções na cozinha, a valorização da alta gastronomia e o prestígio social conferido aos chefs são aspectos centrais desse modelo, que permanece hegemônico no imaginário e na prática profissional global.

Nos Estados Unidos, o modelo de formação gastronômica se consolidou com base na demanda do mercado de trabalho e no pragmatismo. A formação técnica é predominante, sobretudo via Certificate Programs e Associate Degrees, com foco na inserção rápida no mercado. A descentralização do sistema educacional estadunidense permite uma diversidade de instituições e formas de certificação, com destaque para escolas renomadas como o Culinary Institute of America (CIA). Ainda que influenciado inicialmente pela formação europeia, o modelo americano prioriza abordagens mais flexíveis e adaptadas ao dinamismo do setor de serviços.

O Brasil, por sua vez, construiu seu sistema de formação em Gastronomia a partir de influências externas, principalmente da França, com forte mediação do setor privado e empresarial. As formações técnica e tecnóloga predominam, com pouca oferta de cursos de bacharelado e poucas pós-graduação na área. O modelo brasileiro reproduz em parte a dualidade educacional de outros contextos, oferecendo formações aligeiradas para o segmento pobre da população, enquanto cursos com maior prestígio e custos se destinam a grupos sociais privilegiados. Nota-se ainda que a formação em Gastronomia no Brasil é marcada por uma dimensão social e política específica, refletindo desigualdades de classe, raça e gênero, tanto no acesso quanto no conteúdo dos cursos.

Em síntese, enquanto França e Estados Unidos compartilham a predominância da formação técnica, divergem em sua organização institucional e no papel do Estado. O Brasil, por sua vez, se aproxima da França na estruturação curricular, mas adota uma lógica de mercado similar à dos Estados Unidos, reproduzindo assimetrias sociais em seu modelo formativo. A análise permite concluir que a formação em Gastronomia nos três países, embora influenciada por contextos históricos e culturais distintos, converge em torno da valorização

do saber prático e técnico, mas difere significativamente quanto à acessibilidade, estrutura de ensino e papel atribuído ao conhecimento teórico e crítico na constituição do profissional gastronômico.

Referências

ABDALA, M. C. Do tabuleiro aos self-services. Caderno Espaço Feminino, Uberlândia, v. 13, n. 16, p. 97-118, 2005.

AMERICAN CULINARY FEDERATION. Who we are: The Standard of Excellence for Chefs. 2020. Disponível em: <https://www.acfchefs.org>. Acesso em: 7 jun. 2020.

ANJOS, F. A. dos; CABRAL, S. R.; HOSTINS, R. C. L. O cenário da formação superior em Gastronomia no Brasil: uma reflexão da oferta. Revista Hospitalidade, São Paulo, v. 14, n. 1, p. 1-21, 1 ago. 2017.

BOURDIEU, P. La reproduction : éléments pour une théorie du système d'enseignement. Paris: Minuit, 1983.

BRASIL. Ministério da Educação. Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos. 1. ed. Brasília: MEC, 2008.

BRASIL. Ministério da Educação. Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos. 3. ed. Brasília: MEC, 2016.

BRILLAT-SAVARIN, J. A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BROWN, J. N. A brief history of culinary arts education in America. Journal of Hospitality & Tourism Education, v. 17, n. 4, p. 47-54, 2013.

BUENO, M. L. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. Caderno CRH, v. 29, n. 78, p. 443-462, 2016.

CAIRES, V. G.; OLIVEIRA, M. A. M. Educação profissional brasileira: da colônia ao PNE 2014-2024. Petrópolis: Vozes, 2015.

DANAHER, P. An investigation of the current course content on the BA (Hons.) in Culinary Arts Hot Kitchen Modules in the Dublin Institute of Technology to ascertain whether the content is adequate in meeting the needs of the stakeholders. 2012. 227 f. Dissertação (Mestrado em Gastronomia) – School of Culinary Arts and Food Technology, Dublin Institute of Technology, Dublin, 2012.

FERRO, R. C.; REJOWSKI, M. Produção científica no campo da Gastronomia: em busca de uma configuração. *Turismo – Visão e Ação*, v. 20, n. 3, p. 500, 2018.

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

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

FREIXA, D.; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no mundo. São Paulo: Senac, 2008.

FURTADO, S. M.; SCHWAN, T. P.; DE PAULA, N. M. Os cursos de Gastronomia no contexto do Turismo: uma breve reflexão. *Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul*, v. 5, p. 1-13, 2008.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. A formação superior em gastronomia: análise descritiva das dissertações de mestrado produzidas no Brasil. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, São Paulo, v. 9, n. 1, p. 156-173, jan./abr. 2015.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Comfort food: sobre conceitos e principais características. *Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*, v. 4, n. 2, mar. 2016. São Paulo: Centro Universitário Senac.

HERTZMAN, J.; ACKERMAN, R. Evaluating quality in associate degree culinary arts programs. *Quality Assurance in Education*, v. 18, n. 1, p. 53-66, 2010.

INSTITUTO PAUL BOCUSE. Institut Lyfe Foundation. 2020. Disponível em: <https://en.institutlyfe.com/institut-lyfe/foundation>. Acesso em: 30 ago. 2025.

INTERNATIONAL QUALIFICATIONS ASSESSMENT SERVICE (org.). International education guide: for the assessment of education from the United States of America. Alberta: Government of Alberta, 2016. Disponível em: <https://www.alberta.ca/documents/IQAS/usa-international-education-guide.pdf>. Acesso em: 7 jun. 2020.

KOLB, D. A. Experiential learning: experience as the source of learning and development. Englewood Cliffs: Prentice Hall, 1984.

LE CORDON BLEU. Our Story – Le Cordon Bleu Paris. 2020. Disponível em: <https://www.cordonbleu.edu/paris/our-story/en>. Acesso em: 30 ago. 2025.

LOO, B. Perfis do sistema educacional: Educação nos Estados Unidos da América. 2018. Disponível em: <https://wenr.wes.org/2018/06/education-in-the-united-states-of-america>. Acesso em: 7 jun. 2020.

MANFREDI, S. M. Educação profissional no Brasil: atores e cenários ao longo da história. Jundiaí: Paco Editorial, 2016.

MIYAZAKI, M. H. Ensinando e aprendendo gastronomia: percursos de formação de professores. 2006. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Metodista de Piracicaba, Piracicaba, 2006.

MINUZZI, G. A.; POMMER, R. M. G. História dos cursos de Gastronomia no contexto da Educação Profissional e Tecnológica Brasileira. Revista Interdisciplinar em Turismo e Território, 2022.

PITTE, J.-R. Nascimento e expansão dos restaurantes. Paris: Fayard, 1998.

POULAIN, J. P. Sociologia da alimentação. Florianópolis: UFSC, 2004.

ROCHA, F. G. Gastronomia: ciência e profissão. Arquivo Brasileiro de Alimentação, Recife, v. 1, n. 1, p. 3-20, maio/jun. 2015.

ROCHA, K. de A. A evolução do curso de Gastronomia no Brasil. Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, v. 4, n. 2, mar. 2016. São Paulo: Centro Universitário Senac.

ROGERS, C. R. Freedom to learn for the 80's. Columbus: Merrill, 2003.

RUBIM, R. E.; REJOWSKI, M. O ensino superior da gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). *Revista Turismo – Visão e Ação*, v. 15, n. 2, p. 166-184, maio/ago. 2013.

SANTOS, A. B. P. dos. Educação em Gastronomia? Um lugar nas escolas públicas de ensino médio técnico no Brasil. 2021. 139 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2021.

SANTOS, F. P. dos. Os bacharelados de Gastronomia no Brasil sob a ótica da função social da universidade pública: por uma ecologia de saberes no ensino de gastronomia. 2022. Dissertação (Mestrado em Educação em Ciências e Saúde) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2022.

SOUZA, J. A radiografia do golpe: análise crítica da sociedade brasileira. São Paulo: LeYa, 2017.

TOLEDO, R. F. M.; BERGAMO, M. O currículo gastronômico: um universo a ser explorado. In: TOMIMATSU, C. E.; FURTADO, S. M. (org.). *Formação em Gastronomia*. São Paulo: Boccato, 2011. p. 72-86.

TOMIMATSU, C. E. Formação em Gastronomia: aprendizagem e ensino. *Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*, v. 4, n. 2, p. 158-170, 2011.

TSCHUMI, G. Domestic servants. In: BURNETT, J. (ed.). *Useful toil: autobiographies of working people from the 1820s to the 1920s*. London: Penguin Press, 1994.

USNEI. Estrutura da educação nos EUA. 2020. Disponível em: <https://www2.ed.gov/about/offices/list/ous/international/usnei/us/edlite-structure-us.html>. Acesso em: 7 jun. 2020.

WEBER, M. *Economia e sociedade: fundamentos da sociologia compreensiva*. São Paulo: Ática, 1978.

YAMAGATA, A. K. Gastrônomos: do ideal à realidade, a partir da influência da TV. 2017. 72 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2017.

Sobre o/a (s) autor/a (s):

Annah Bárbara Pinheiro dos Santos

Doutoranda e Mestre em Educação pelo Programa de Pós-Graduação em Educação - Processos formativos e Desigualdades Sociais da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ). Graduada no Curso de Bacharelado em Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro - Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Professora Substituta do Curso de Bacharelado em Gastronomia (UFRJ). E-mail: annah.barbara.santos@gmail.com

Carlos Soares Barbosa

Professor Associado da Faculdade de Educação - Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), campus Maracanã; Professor efetivo do Programa de Pós-Graduação em Educação: Processos Formativos e Desigualdades Sociais (FFP/UERJ) e do Programa de Pós-Graduação em Políticas Públicas e Formação Humana (PPFH-UERJ). E-mail: profcarlossoares@gmail.com.