

O que o cozinheiro cozinha? - uma experiência sobre como cozinheiros enxergam seu fazer

• O TRABALHO

Este trabalho é uma pesquisa exploratória por três restaurantes de Porto Alegre visando colher mais dados sobre o fazer dos cozinheiros em cozinhas de restaurantes da cidade e assim avaliar ou decupar um caminho mais fecundo para a questão do trabalho na cozinha. A experiência foi realizada através de observação participante durante alguns dias em cada restaurante. Quando necessário ou conveniente o aluno podia trabalhar junto dos funcionários do local.

A pesquisa foi iniciada pelo questionamento de haver ano após anos mais programas midiáticos e todo um aparato (filmes, cursos, propagandas, produtos, workshops, graduações) que eleva o status de cozinheiro e chef de cozinha e mesmo assim haver pouco espaço para a própria construção do discurso do cozinheiro.



Na ocasião da observação participante foram priorizadas as notas de diário de campo. Mas também foram essenciais para este trabalho as fotos e as pequenas conversas e entrevistas gravadas.

• O FAZER DO(A) COZINHEIRO(O)

Como todo trabalho operacional o dia-a-dia na cozinha é bem rotineiro e o que se viu nas observações foi uma relação com o alimento e o fazer culinário parecida em boa parte (o fato de produzir o alimento se sobrepunha a enxergar o produto final como algo de cunho estético, prazeroso ou “experiência gastronômica”).

A questão colocada no título deste poster ainda carece de mais pesquisa, pois o que se percebeu inicialmente foi uma diferença de visão dos cozinheiros relacionada com o tipo de restaurante e a origem de cada trabalhador. Também é importante ressaltar que os mesmos veículos de difusão da imagética do cozinheiro são consumidas e retroalimentadas pela percepção do indivíduo do quanto ele se enxerga em determinada posição apresentada. (Seja um cozinheiro com curso de gastronomia que considera e avalia participar de programas de competição culinária como um cozinheiro de origem periférica que enxerga o próprio curso de gastronomia como legitimador do status de cozinheiro ou até mesmo chef.

Por fim faz-se relevante frisar que o posterior desenvolvimento desta temática pode ajudar a entender melhor a realidade dos trabalhadores da área de gastronomia. Seja para um direcionamento de cunho trabalhista como para um entendimento melhor do que é o alimento produzido por essas pessoas.

