UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SANTOS
ASSESSORIA DE IMPRENSA
imprensa@unisantos.br
(13) 3228 1239

Revista: **AT**
Data: **20/9/2015**
Seção/Página: **Especial Educação- 42, 43, 44 e 45**

Gastronomia Especial Educação

POR BRENDA MELO DUARTE
brenda@atribuna.com.br

Aluna do Unimonte, Francine Gonçalves fez curso na conceituada Le Cordon Blue

EM MEIO ÀS PANELAS

Gastronomia está na moda. Mas não basta saber cozinhar. Na universidade, alunos vão aprender também a administrar a cozinha e a equipe

A gastronomia está entre as áreas que mais ganharam status e espaço nos últimos anos. Na TV e redes sociais, é possível perceber isso com o sucesso dos programas de culinária, como o reality show *MasterChef Brasil*.

Diante de tanta popularização, surge também uma distorção do termo chef. Então, antes de mais nada, é preciso esclarecer que chef de cozinha é um cargo. Ou seja, não basta cozinhar bem ou ter diploma para se tornar um.

"O curso superior de Gastronomia não forma chef de cozinha. Chef é uma ocupação dentro dos diversos ramos dessa área. O aluno sai da faculdade como Tecnólogo em Gastronomia. No mercado, ele vai poder atuar em vários segmentos relacionados a alimentos e bebidas", explica Rosângela Bampa Schattan, coordenadora do curso de Gastronomia da Universidade Católica de Santos (UniSantos).

Gestão de empreendimentos gastronômicos, de alimentos e compras, elaboração de cardápios, serviço de mâitre e sommelier, hotelaria, cozinha (que inclui muitas variáveis como pratos internacionais, nacionais, confeitaria...), gerenciamento de recursos humanos, eventos, cerimonial e etiqueta... São muitas as opções.

"Os alunos chegam aqui querendo cozinhar e muitos acham que só vão fazer isso. Mas é preciso ter consciência de que não é um curso livre de culinária. É uma formação superior. Eles vão sair da faculdade com uma base de cozinha e também de todos os outros conceitos que envolvem essa área. Todo conteúdo teórico e científico. Vão cozinhar, mas também vão aprender a parte administrativa dos negócios gastronômicos, nutricional e de gestão de pessoas. É preciso conhecer todo o

FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

processo", detalha Maria de Fátima Duarte Gonçalves, coordenadora do curso de Gastronomia do Unimonte.

VOCAÇÃO É IMPORTANTE

O chef santista André Ahn, que atualmente comanda a cozinha do restaurante Almoço por André Ahn, no Centro de Santos, e está à frente da gastronomia do Nau Royal Hotel Boutique & Spa, em Cambury, conta que, ao contrário do que acontece normalmente com os estudantes de Gastronomia, ele entrou na faculdade porque queria abrir um negócio na área. Não tinha a pretensão de se tornar chef.

"Sempre quis abrir um boteco que servisse boa bebida e comida. Mas não dá para comandar uma equipe sem entender todo o processo. Por isso, decidi fazer Gastronomia. Eu já cozinhava, mas meu foco inicial na faculdade era mesmo administrativo. Durante as aulas, me apaixonei por cozinhar.

"Não dá para comandar uma equipe sem entender todo o processo"

ANDRÉ AHN, CHEF

Desde desossar um frango, limpar um peixe, a apresentar um prato. Então, decidi que não queria só comandar um negócio, porque não ia conseguir ficar longe da preparação dos pratos", diz ele.

Para ter certeza de que estava no caminho certo, André aceitou diversos estágios, ainda na faculdade. E ele considera isso uma experiência obrigatória para os estudantes. Trabalhou sem ganhar nada em restaurantes e viu de perto como as coisas funcionavam na cozinha. Pressão, corrida contra o tempo e avaliação diária.

"Assim é o dia a dia. Só quem vive essa experiência pode saber se ama a profissão o suficiente para ser feliz com essas condições. É melhor descobrir isso na faculdade e escolher a área em que pretende atuar a tentar por alguns anos e acabar desistindo. Eu acho fundamental o aluno conversar com o coordenador do curso, com chefs de cozinha e colocar tudo em prática no estágio", aconselha.

E, dentro da cozinha, não basta mandar bem com os temperos, ter criatividade e executar corretamente os pratos para ser chef. Vocação para liderar, atitudes rápidas e pensadas, atenção, exigência e controle emocional são pontos fundamentais de quem deseja o cargo.

"Eu sempre digo que o chef é cozinheiro, administrador, relações públicas, profissional de recursos humanos e psicólogo. É muita pressão, estresse... Agora, imagina coordenar uma equipe que está sob essa pressão e cobrança. Você tem que ter muito jogo de cintura, ser inteligente e tomar decisões muito rápido ou não aguenta. Se algo foge do controle, você perde um cozinheiro. Perdendo um cozinheiro, você perde a equipe, atrasa, perde 100 clientes em um dia", revela André.

NOVA GERAÇÃO

Gritos, xingamentos, disciplina praticamente militar. A arbitrariedade dos chefs, que vem dos antigos moldes da cozinha francesa, coloca nos ombros de quem assume o cargo algumas características nem sempre verdadeiras.

Formado há pouco mais de três anos, Bruno Medeiros Justo, 27, começou a estagiar no Estação Bistrô Restaurante Escola enquanto ainda estava no 1º ano do curso da UniSantos, que tem duração de dois anos.

"Entrei como cozinheiro e hoje sou chef do restaurante. Claro que a tolerância precisa ser pequena porque a responsabilidade é muito grande. Estamos lidando com comida. Além do sabor, é preciso estar atento a tudo mais o tempo todo. Nada pode estar ruim. Tudo tem que estar perfeito. Outra preocupação é manter a unidade do que é servido. Sempre que o cliente voltar e pedir aquele prato, ele deve estar igual. Mas acredito que dá para ser exigente sem desrespeitar a equipe", garante Bruno.

Ele aprendeu a cozinhar observando as avós e sempre gostou de elaborar as refeições sem apelar para macarrão instantâneo. Tentou fazer Economia e Comércio Exterior, mas a paixão por Gastronomia falou mais alto. Logo percebeu que, para seguir na profissão, precisaria abrir mão de eventos sociais aos finais de semana, que não teria muito tempo livre para os amigos... "É sacrificante, mas quem ama não consegue largar", explica.

Além das delícias e das tensões da cozinha, a formação em Gastronomia permite muitas possibilidades. A professora e coordenadora do Unimonte Maria de Fátima Gonçalves destaca as funções de sommelier e mâitre. "A primeira está relacionada à degustação de vinhos e harmonização com pratos. O segundo vai gerenciar o salão. Ver se os clientes estão satisfeitos, se os garçons estão atuando corretamente... É ele também quem vai organizar o ritmo e cobrar para evitar erros e atrasos", esclarece.

Marketing também é uma área explorada no curso. Como criar, por exemplo, um cardápio que tenha tudo a ver com o público-alvo? O aluno é preparado para isso.

TALENTO E SORTE

No último semestre do curso de Gastronomia do Unimonte (também com duração de dois anos), Francine Gonçalves, 34 anos, foi surpreendida pela oportunidade de fazer um intercâmbio e estudar na Le Cordon Blue, tradicional franquia francesa de ensino de culinária.

Era um dia de aula comum, quando Mr Walsh, diretor da escola no Canadá, visitou o Unimonte para conhecer as instalações e estudar futuras parcerias. No laboratório da faculdade, alguns alunos preparavam pratos e ele ficou curioso sobre um dos ingredientes. Francine, que já é formada em Publicidade e Propaganda e atua como professora de Inglês, explicou tudo para ele.

Durante a conversa, ela comentou que tinha dificuldades para fazer cursos de Gastronomia fora do País porque a maioria era ministrada em francês. Foi quando ele sugeriu: "Nunca pensou no Canadá?". Por coincidência, o marido dela já estava com tudo planejado para passar dois meses lá estudando. Com os contatos do chef nas mãos, ela esperou algumas semanas e decidiu tentar.

"Enviei um e-mail para Mr Walsh e disse que iria aceitar o convite para conhecer a escola. Também pedi uma bolsa de estudos. Ele me ofereceu três semanas de curso. Entre cozinha e confeitaria, escolhi a segunda opção, de que gosto mais. E foi maravilhoso! Passei duas semanas acompanhando o chef de confeitaria deles e pude assistir a todas as aulas, tanto do nível intermediário quanto avançado".

E passeando por Ottawa, capital e sede da escola Le Cordon Bleu no Canadá, Francine também pôde sentir o prestígio da instituição. "Quando visitava algum lugar e dizia que estava estudando na Le Cordon Bleu, as pessoas ficavam surpresas, quase faziam reverência, tamanha é a importância da escola".

No final do curso no exterior, ela teve a oportunidade de preparar uma grande feijoada brasileira para cerca de 30 funcionários da instituição de ensino.

"Foi um pedido feito por Mr Walsh logo que eu cheguei. Na última semana, eu teria que preparar uma feijoada para os chefs e funcionários da escola. A cozinha de produção fez o almoço no dia normalmente. Então, achei que as pessoas

"Aprendemos sempre. A Gastronomia é prática e teste constantes"

FRANCINE GONÇALVES, ESTUDANTE

FOTO VANESSA RODRIGUES

André Ahn fez Gastronomia para focar nos negócios, mas se apaixonou pela cozinha

quase não comeriam o meu prato por ser diferente da comida delas... Para a minha surpresa, todos adoraram! Alguns chefs que encontrei após o almoço elogiaram muito a carne de porco. E, para completar, de sobremesa, fiz brigadeiro gourmet", conta.

Francine está de volta ao Unimonte e, com a experiência no exterior, já definiu que quer seguir na área de produção de eventos, elaboração de menu e cardápios e confeitaria. Ela coloca tudo o que aprendeu em prática e seu trabalho pode ser conferido no site www.delicidades.com.br.

Ah! A Le Cordon Blue está se preparando para abrir uma unidade no Rio de Janeiro e Francine já foi convidada para estudar lá quando tudo estiver pronto.

"A humildade de saber que estamos sempre aprendendo e que a Gastronomia é prática e teste constantes é virtude que carrego comigo", finaliza a estudante. ●