



IMPACTOS DA PESQUISA E DA
PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO E
HOSPITALIDADE NA SOCIEDADE

 **XVII Seminário
ANPTUR**
ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO

02 A 04 DE DEZEMBRO DE 2020
RECIFE - PERNAMBUCO | UFPE
ANAIS ANPTUR | ISSN 2359-6805

“A gente sempre tem que botar muito nosso valor à prova”: Experiências de mulheres nas cozinhas profissionais

Cecília Ulisses Frade dos Reis¹
Márcia Shizue Massukado-Nakatani²

Resumo

Este trabalho é um recorte elaborado com base em uma pesquisa de mestrado em andamento, que tem o objetivo de refletir, através da perspectiva de gênero, sobre o trabalho de cozinheiros, cozinheiras e chefs em cozinhas profissionais, especialmente em cozinhas ligadas à alta gastronomia. A contribuição desta pesquisa, portanto, é relacionar esses dois temas: trabalho e gênero, em uma área específica de interesse do turismo: as cozinhas de alta gastronomia. Tendo o feminismo enquanto campo teórico como referência, a escolha deste tema de pesquisa não é uma escolha neutra, ela se faz com o intuito de contribuir com a melhora das condições de trabalho em cozinhas profissionais, rumo à equidade. A metodologia utilizada foi de caráter qualitativo. Entrevistas semi-estruturadas foram realizadas online, devido à pandemia de COVID-19. Para o recorte aqui apresentado, que tem como foco as experiências das mulheres, fazem parte da análise as entrevistas realizadas por mulheres, que foram 11, e uma das entrevistas realizadas com um homem, o qual relatou uma história pertinente para a discussão aqui proposta. Os modelos, códigos e padrões de gênero, além de não serem os mesmos em todas as culturas, espaços e tempos históricos, também não são estáticos, nem nunca inteiramente internalizados (Albuquerque Jr., 2019). Assim, se ainda hoje reverberam as ideias de que a cozinha da alta gastronomia seria “trabalho de homem”, isso não impede as mulheres de se empregarem nestas cozinhas, inclusive alcançando o cargo de chef. Os relatos dos cozinheiros, cozinheiras e chefs de cozinha mostraram, no entanto, o quanto considerar as lógicas de gênero é importante para refletir sobre os aspectos do trabalho de homens e mulheres nas cozinhas de alta gastronomia, pois permitiu observar as barreiras que são impostas às mulheres nesta profissão, simplesmente por serem mulheres. Tais barreiras foram observadas, de modo mais palpável, na existência de uma divisão sexual do trabalho interna à cozinha, que coloca a cozinha quente como sendo trabalho de homem e a cozinha fria como trabalho de mulher, nos casos de assédio sofridos por ela na cozinha, além da ocorrência violência física, por parte de homens, em geral no cargo de chef.

Palavras-chave: trabalho em cozinhas profissionais; gênero; divisão sexual do trabalho; assédio;

¹ Mestranda em Turismo pelo Programa de Pós-Graduação em Turismo da Universidade Federal do Paraná (PPGTUR/UFPR). Lattes: <http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4835234H3>. E-mail: ceci_frade@hotmail.com

² Doutora em Administração. Professora Adjunto da Universidade Federal do Paraná. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/6733913313106990>. E-mail: marcia.nakatani@gmail.com