



XVIII Seminário ANPTUR

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISA
E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO

22 a 24 de setembro de 2021 | Ambiente virtual
"Resiliência e enfrentamento de crises no turismo"

ANAIAS ANPTUR | ISSN 23596805

O trabalho de cozinheiras, cozinheiros e *chefs* em cozinhas profissionais: reflexões a partir da perspectiva de gênero

**Cecília Ulisses Frade dos Reis¹
Marcia Shizue Massukado Nakatani²**

Resumo

Ditos populares como “lugar de mulher é na cozinha” são representativos de uma cultura na qual, no contexto do trabalho doméstico, a atividade de cozinhar foi, historicamente, atribuída às mulheres. Porém, entre *chefs* e cozinheiros de estabelecimentos sofisticados, as mulheres representam uma minoria. A partir dessa constatação, o objetivo do presente estudo é refletir sobre o trabalho em cozinhas profissionais com esse perfil. Adota-se, para isso, a perspectiva de gênero, com referencial teórico baseado nos estudos feministas. Sem pretensões de neutralidade, é uma escolha pautada pelo comprometimento com a transformação da realidade no trabalho nas cozinhas profissionais, no que se refere às condições de trabalho e à desigualdade de gênero. Esta pesquisa se justifica pela representatividade do setor de alimentação perante as demais Atividades Características do Turismo (ACTs), além da contribuição com o campo de estudos de gênero no Turismo. Foi utilizada metodologia qualitativa por meio da realização de entrevistas com cozinheiros, cozinheiras e *chefs* com experiência na alta gastronomia, as quais foram realizadas *online*, em virtude da pandemia de COVID-19. A literatura sobre trabalho e gênero evidencia que houve um esforço consciente na construção da cozinha profissional com a finalidade de apartá-la ao máximo da cozinha doméstica. A análise das entrevistas permitiu considerar a percepção dos entrevistados e entrevistadas quanto às diferenças entre cozinha doméstica e profissional. Além disso, demonstrou uma série de dificuldades comuns a homens e mulheres advindas da rotina de trabalho, como: longas jornadas laborais; dificuldade de conciliação da vida pessoal com a profissional; e demanda por disposição física e mental. Apesar desses pontos em comum, as concepções binárias de masculino e feminino repercutem de maneira mais desafiadora para as mulheres, como por exemplo, o frequente julgamento de serem incapazes de trabalhar na cozinha profissional, além da cultura de normalização do assédio associada ao arquétipo do *chef* de cozinha *bad boy/rock star*. Contudo, tais concepções de gênero não estão cristalizadas, mas em disputa, conforme relataram as entrevistadas ao apontarem os limites de sua profissão, mas, por outro lado, provarem ser, de fato, capazes de atuar nessa área. Conclui-se,

¹ Mestra em Turismo pela Universidade Federal do Paraná (UFPR). Membro do Grupo de Pesquisa Turismo, Educação, Emprego e Mercado (TEEM) e do Grupo de Estudos e Pesquisa Labor Movens - Condições de Trabalho no Turismo (UFT). Lattes: <http://lattes.cnpq.br/8502367754483602>. E-mail: ceciufreis@gmail.com.

² Professora e Pesquisadora do DETUR e PPGTurismo da Universidade Federal do Paraná. Doutora em Administração (UFPR), Bacharel em Turismo (UFPR) e membro do Grupo de Pesquisa Turismo, Educação, Emprego e Mercado (TEEM). Lattes: <http://lattes.cnpq.br/6733913313106990>. E-mail: marcia.nakatani@ufpr.br.



XVIII Seminário ANPTUR

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISA
E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO

22 a 24 de setembro de 2021 | Ambiente virtual
"Resiliência e enfrentamento de crises no turismo"

ANAIAS ANPTUR | ISSN 23596805

portanto, que, em larga medida, as concepções tradicionais de masculinidade e feminilidade pautam as relações entre esses profissionais. Considera-se, ainda, que esta realidade de desafios atrelados ao gênero pode e deve ser transformada, de modo a se colocar fim à cultura do assédio e nortear as interações (dentro e fora da cozinha) na justiça.

Palavras-chave: trabalho; divisão sexual do trabalho; cozinha; mulheres; desigualdade de gênero.