

Tecnologia em Gastronomia em São Paulo: Docentes Práticos em Atuação na Universidade Anhembi Morumbi

Heloisa Rodrigues¹

Marcelo Neri²

Susana Jhun³

Resumo

O artigo aborda os recentes cursos de Gastronomia em instituições de ensino superior na cidade de São Paulo, especificamente os docentes em atuação na Universidade Anhembi Morumbi. A pesquisa realizada tem como objetivo levantar e analisar o perfil dos professores que ministram disciplinas práticas no curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Anhembi Morumbi, a partir de suas características sócio-demográficas, de formação acadêmica e profissional. Este estudo está dividido em três partes. Através de levantamento bibliográfico, na primeira parte discute-se o ensino superior em Gastronomia, abordando os aspectos evolutivos no Brasil e a formação acadêmica versus o mercado profissional. Na segunda parte do artigo, é verificada a oferta de cursos de Tecnologia em Gastronomia no estado de São Paulo a partir de consulta ao site do INEP. E finalmente, na terceira parte é levantado o perfil dos docentes do Curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Anhembi Morumbi, analisando os dados obtidos por meio de questionários aplicados aos docentes em questão.

Palavras-chave: Docente. Curso de Tecnologia em Gastronomia. Formação superior. Universidade Anhembi Morumbi.

Introdução

O presente artigo tem como tema o curso de Tecnologia em Gastronomia em São Paulo e como sub-tema os docentes em atuação na Universidade Anhembi Morumbi. A pesquisa realizada tem como objetivo levantar e analisar o perfil dos professores que ministram disciplinas práticas no curso de Tecnologia em Gastronomia

¹ Mestranda no programa de Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, é formada no Curso Seqüencial de Gastronomia em 2001 na mesma universidade. Atualmente é coordenadora do Centro de Gastronomia mesma instituição.

² Especialista em Docência em Gastronomia pela HOTECA, Administração pela UNINOVE, Mestrando no programa de Hospitalidade da UAM, Coordenador da Gastronomia na UAM no campus Vila Olímpia.

³ Formada no Curso Seqüencial de Gastronomia em 2001 na UAM, atualmente é docente na mesma instituição nos cursos de Tecnologia em Gastronomia, Seqüencial em Confeitaria&Panificação e Tecnologia em Bebidas. Também é mestranda no programa de Mestrado em Hospitalidade na UAM.

da Universidade Anhembi Morumbi, a partir das suas características sócio-demográficas, de formação acadêmica e profissional.

Diante do crescimento do número de cursos ofertados nesta área e da busca por profissionais gabaritados para exercer apropriadamente a profissão, este estudo será relevante para identificar as características daqueles que são responsáveis pela transmissão de conhecimentos e formação dos futuros profissionais. Em virtude das especificidades e natureza prática do curso de Gastronomia e do pouco tempo que estes cursos estão disponíveis no mercado, a pesquisa visa verificar qual formação superior os docentes que ministram as disciplinas práticas possuem.

Trata-se de uma pesquisa exploratória a ser desenvolvida em duas etapas que consistem no levantamento de bibliografia sobre ensino superior em Gastronomia e a formação e contato com estudiosos da área e na coleta de informações sobre os cursos ativos na grande São Paulo a partir de consulta ao site do INEP⁴. Posteriormente foi aplicado um questionário semi-fechado junto aos docentes do curso em questão. Conforme as respostas e dados obtidos, algumas tabelas foram elaboradas retratando os resultados da pesquisa e possibilitando análises e conclusões. Para a definição do questionário foi aplicado um pré-teste envolvendo três professores.

1. ENSINO SUPERIOR EM GASTRONOMIA

1.1 Aspectos evolutivos no Brasil

O ensino de gastronomia no Brasil não tem a tradição de escolas internacionais como a centenária *Le Cordon Bleu* de Paris, fundada em 1895 ou o CIA – *Culinary Institute of America*, fundada em 1946 nos EUA. No primeiro caso,

Em dezembro de 1895, Marthe Distel ofereceu a seus assinantes uma oportunidade de ver os grandes chefs⁵ trabalhando. A primeira aula aconteceu no Palais Royal, em Paris, em 14 de janeiro de 1896. A *Le Cordon Bleu*, Paris, era então fundada. (CORDON BLEU, 1995, p.11).

A formação de cozinheiros profissionais no Brasil por muito tempo ficou a cargo da aprendizagem no trabalho. Os jovens à procura de emprego começavam a trabalhar

⁴ Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira.

⁵ O termo *Chef* designa o organizador e coordenador dos trabalhos de cozinhas de qualquer gênero. O chef de cozinha elabora cardápios, as sugestões e as fichas técnicas além de estabelecer o preço dos pratos. (ROBOUCHON, Joel. *Larousse gastronomique*, Larousse. Paris, 1997)

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. Segundo Laurent (2006, p. 17), “antigamente, a maioria dos jovens que procuravam emprego em restaurante vinha das camadas mais simples da população”.

No Brasil, no final do período conhecido como o Estado Novo (1937 a 1945), as diretrizes governamentais com relação à educação deram ênfase a formação técnica e profissionalizante. Assim criou-se em 1942 o SENAI (Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial) e em 1946, o SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial), este com forte vocação para o ensino e treinamento nas áreas de hotelaria e gastronomia.

Em 1951 o SENAC dá início ao curso de Garçom e, no final dos anos de 1960, por meio da cessão em comodato pelo governo do estado do Grande Hotel de Águas de São Pedro e convênios firmados com escolas internacionais (o Lycée Technique Hôtelier Jean Drouant, da França e a École Hôtelière de Lausanne, da Suíça), a oferta de cursos se amplia e intensifica.

Durante a ditadura militar, período entre 1964 e 1985, as políticas públicas para educação visavam a “democratização do ensino”, e, com a reforma universitária de 1968, é dada grande ênfase aos cursos superiores com a expansão da oferta pela iniciativa privada, uma vez que o governo não tinha condições de atender à demanda nas instituições públicas. (BARRETO, 2004. p.15 e 16)

A criação da EMBRATUR⁶ (Empresa Brasileira de Turismo) em 1966 e os grandes investimentos da iniciativa privada em estrutura hoteleira na década de 1970⁷ fazem surgir a demanda de mão de obra qualificada para o setor de turismo e a criação dos primeiros cursos superiores nessa área, a partir do bacharelado em turismo criado em 1971 pela Universidade Anhembi Morumbi, em São Paulo (SP). Já os cursos superiores em hotelaria surgem no final dessa década com a iniciativa do curso de tecnologia em hotelaria da Universidade de Caxias do Sul (Rio Grande do Sul) em 1978.

⁶ Atual Instituto Brasileiro de Turismo que conserva a sigla EMBRATUR.

⁷ Período de forte crescimento econômico conhecido como “o milagre econômico brasileiro”.

Mas a preocupação com a formação profissional em gastronomia é mais tardia, e só aparece no final dos anos de 1990, tanto por parte de estudiosos quanto de profissionais. Conforme a historiadora Maria Leonor de Macedo Soares Leal:

[...] Outro ponto importante é a sua formação profissional. Ele precisa de muito estudo e de muitos anos de trabalho e experiência, para adquirir um amplo conhecimento de cozinha, tanto popular como clássica. É o contato com essas cozinhas que dará a ele a possibilidade de criar algo fino e sofisticado. (LEAL, 1998, p.130).

O Chef francês radicado no Brasil desde dos anos de 1980, Laurent Suadeau, também esclarece a importância da formação universitária na área:

[...] A formação de novos cozinheiros é um assunto que merece atenção, pelas variantes envolvidas...O desenvolvimento de novos produtos e equipamentos para cozinha certamente vai exigir a contrapartida de cozinheiros com preparo tecnológico e cultural adequado. Nesse sentido, os jovens saídos das escolas representam papel fundamental.(SUADEAU, 2004, p. 76).

O crescimento dos cursos de gastronomia vem ocorrendo principalmente a partir de meados desta década, associado tanto ao crescimento de diferentes empreendimentos de alimentação e bebidas, como também à valorização de uma profissão que ocorreu em outros países, como afirma o jornalista Michael Ruhlman, em matéria publicada nos Estados Unidos:

[...] mesmo assim, nos últimos cinquenta anos, e mais ainda nas duas últimas décadas, o cenário da culinária tinha explodido. Cozinheiros tinham se tornado chefs, e chefs tinham se tornado celebridades. Proliferavam revistas especializadas em alimentos. Programas de rádio nacionais e locais, dedicados à alimentação enchiam o ar nos fins de semana. Uma rede de televisão inteira fora criada para exibir programas sobre alimentos e culinária, 24 horas por dia. Havia restaurantes que estavam se tornando tão famosos quanto espetáculos da Broadway. E o trabalho em si – no passado, tarefa das classes mais baixas – tinha virado moda. Pais, antigamente orgulhosos de dizer que seu filho tinha entrado na faculdade de direito, agora se vangloriavam de seu filho estar na escola de culinária. (RUHLMAN, 2007, p.24-25)

1.2 Formação *versus* mercado de trabalho

No Brasil, o ensino superior em nível de graduação pode ser oferecido nas seguintes modalidades: bacharelado, licenciatura e tecnologia. Os bacharelados são tidos como cursos de graduação plena e oferecem conhecimento amplo com embasamento teórico para a formação profissional. Os de licenciatura dirigem-se à formação de professores, com foco em conhecimentos de didática, desenvolvimento

humano e processo de aprendizagem. Os de tecnologia são centrados na prática profissional e no desenvolvimento de tecnologias e dirigem-se a formações específicas.

Além desses tem-se no ensino superior os cursos seqüências, dirigidos à obtenção ou atualização de qualificações técnicas, profissionais ou acadêmicas, ampliando seus conhecimentos em um dado campo do saber.

Os primeiros cursos de gastronomia foram oferecidos na modalidade seqüencial, conforme mostra a tabela 1: na Universidade Anhembi Morumbi em 1999 e no Centro Universitário das Faculdades Metropolitanas Unidas em 2000.

Tabela 1 – Instituições pioneiras no ensino superior de gastronomia no Brasil

IES	Local	Modalidade	Local (cidade/estado)	Início (ano)
Universidade Anhembi Morumbi (UAM)	São Paulo (SP)	Seqüencial	São Paulo (SP)	1999
Centro Universitário das Faculdades Metropolitanas Unidas (FMU)	São Paulo (SP)	Seqüencial	São Paulo (SP)	2000

Uma busca simples na internet mostra que atualmente os cursos de gastronomia são oferecidos principalmente no formato de tecnólogos, sendo que alguns passaram de seqüencial para tecnólogo.

Em geral a estrutura curricular dos cursos de Tecnologia em Gastronomia se baseia em três pilares: práticas de cozinha, nutrição e segurança alimentar, e gestão⁸. Com carga horária mínima de 1.600 horas, normalmente apresentam a duração de 4 semestres e regime modular de disciplinas⁹. O Catalogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, do Ministério da Educação (MEC), indica assim o perfil do egresso do curso Tecnólogo em Gastronomia:

O Tecnólogo em Gastronomia concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais [...]. O domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos

⁸ Ver no anexo A a estrutura curricular atual do curso de tecnologia em gastronomia da Universidade Anhembi Morumbi.

⁹ Os regulamentos que regem esses cursos são os seguintes: Lei 9.394 de Diretrizes e bases da educação nacional e o Catalogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, da Secretaria de Educação Profissional e tecnológica.

VI Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
10 e 11 de setembro de 2009 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP

países e da ciência dos ingredientes, além da criatividade e atenção à qualidade são essenciais nessa profissão, onde o alimento é uma arte. (MEC, 2009).

No entanto, não se pode vislumbrar a formação imediata de chefs, conforme o Chef Alex Atala, do restaurante D.O.M.¹⁰:

O impulso extraordinário das faculdades de gastronomia, no Brasil, a partir da década de 1990, criou, entre nós, a falsa idéia de que um chef é alguém que simplesmente obtém um diploma em cursos de nível superior. É claro que muitos jovens formandos serão chefs e se notabilizarão à frente de seus restaurantes, mas o fato de serem diplomados não os torna imediatamente chefs. (ATALA e DÓRIA, 2008, p.177)

“Neste final desta primeira década do século XXI, o mercado de trabalho em gastronomia está em grande ascensão, pois segundo pesquisas da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL), o brasileiro gasta 24% das despesas alimentares em consumo fora do lar; o segmento de alimentação fora do lar gera cerca de 6 milhões de empregos e é responsável por 2,4 do PIB nacional e vem crescendo, em média, 15 % ao ano, desde 2004” (BANA, 2008, p. 25).

Esse crescimento é aparente tanto nas regiões mais desenvolvidas no País – Sul e Sudeste, como em regiões onde existe uma expectativa de incremento do setor turístico, como em cidades turísticas da Região Nordeste, levando a crer que existe demanda de novos restaurantes, chefs e cozinheiros para acompanhar essa expansão.

Os egressos de cursos superiores em gastronomia não se restringem apenas à atuação operacional, isto é, ao trabalho diretamente na cozinha. Sua atuação pode ser estendida ao salão, nas funções de garçon, maitre, sommelier, barista, barman, gestor e comprador nos diversos empreendimentos gastronômicos como restaurantes comerciais, de hotéis, industriais, de hospitais, bares, pizzarias, rosticerias, padarias, confeitarias, buffets etc. Ainda, outras áreas a serem exploradas são as de consultoria, *personal chef*¹¹, magistério, fotografia e/ou *food design*¹², vendas em *food service* (fornecimento de insumos e soluções, prestados por empresas ou indústrias de alimentação, para o mercado de alimentação fora do lar).

¹⁰ Esse restaurante foi classificado em 2008 em 24º lugar na lista dos cinquenta melhores restaurantes do mundo, segundo a revista norte-americana Restaurant Magazine (<http://www.theworlds50best.com>)

¹¹ *Personal Chef*: termo que define as funções de um chef particular, isto é, um chef especialista em pequenos eventos particulares, desenvolvendo e servindo um cardápio criado com exclusividade.

¹² *Food Design*: termo que define o trabalho de elaboração, produções e montagens de pratos para fotos.

2. Mapeamento dos Cursos de Tecnologia em Gastronomia em São Paulo (SP)

2.1 Caracterização geral

Para mapear os cursos de gastronomia oferecidos em São Paulo, partiu-se inicialmente do cadastro de cursos e escolas no território nacional do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), onde foram levantados 85 cursos Tecnólogos em Gastronomia, assim distribuídos (figura 1): 46 na Região Sudeste (54,11%), 13 na Região Sul (15,85%), 13 na Região Nordeste (15,85%), 10 na Região Centro-Oeste (12,20%) e 3 na Região Norte (3,66%). A maior concentração dos cursos está, portanto na região Sudeste e a menor concentração na Região Norte.

Especificamente, o estado de São Paulo concentra 35 cursos, o equivalente a 41,17% do total no país, conforme relação mostrada na tabela 2. Verifica-se que a graduação na modalidade de tecnologia em gastronomia iniciou-se em 2001 no SENAC-SP em dois dos seus *campi* no interior de São Paulo: Águas de São Pedro e Campos do Jordão. É interessante observar que o curso seqüencial da UAM passou para tecnólogo somente em 2007, e o da FMU em 2006. Todas as instituições ofertantes de cursos no estado são privadas. No caso de instituições que possuem mais de um curso na mesma cidade, como a UNIP (3) e a UAM (2), considerou-se a data de início do primeiro curso.

Tabela 2 - Cursos de Tecnologia em Gastronomia no estado de São Paulo – 2009

IES / Sigla	Local (cidade)	Início	Cursos ativos
Universidade Cidade de São Paulo - UNICID	São Paulo	2009	1
Centro Universitário São Camilo - São Camilo	São Paulo	2008	1
Universidade São Marcos (USM)	São Paulo	2009	1
Universidade Anhembi Morumbi (UAM)	São Paulo	2007	2
Centro Universitário Ibero-Americano (UNIBERO)	São Paulo	2009	1
Universidade São Judas Tadeu (USJT)	São Paulo	2008	1
Centro Universitário das Faculdades Metropolitanas	São Paulo	2006	1
Universidade Cruzeiro do Sul (UNICSUL)	São Paulo	2006	1
Centro Universitário Radial (UNIRADIAL)	São Paulo	2010	1
Centro Universitário SENAC (SENAC-SP)	São Paulo	2004	1
Faculdade de Tecnologia em Hotelaria,	São Paulo	2002	1
Universidade Paulista (UNIP)	São Paulo	2005	3

Faculdade Paschoal Dantas (FPD)	São Paulo	2008	1
Faculdade Método de São Paulo (FAMESP)	São Paulo	2007	1
Universidade Guarulhos (UNG)	Guarulhos	2007	1
Universidade Metodista de São Paulo (UMESP)	São Bernardo do Campo	2005	1
Faculdade Editora Nacional (FAENAC)	São Caetano do Sul	2005	1
Universidade de Ribeirão Preto (UNAERP)	Guarujá	2009	1
Centro Universitário Barão de Mauá (CBM)	Ribeirão Preto	2009	1
Universidade do Vale do Paraíba (UNIVAP)	São José dos Campos	2008	1
Centro Universitário Nossa Senhora do Patrocínio	Itu	2005	1
Centro Regional Universitário de Espírito Santo do	Espirito Santo do Pinhal	2008	1
Universidade Metodista de Piracicaba (UNIMEP)	Piracicaba	2008	1
Universidade do Sagrado Coração (USC)	Bauru	2005	1
Universidade de Franca (UNIFRAN)	Franca	2008	1
Centro Universitário do Norte Paulista (UNORP)	São José do Rio Preto	2006	1
Universidade Católica de Santos (UNISANTOS)	Santos	2008	1
Centro Universitário Monte Serrat (UNIMONTE)	Santos	2006	1
Universidade de Sorocaba (UNISO)	Sorocaba	2005	1
Centro Universitário SENAC (SENAC-SP)	Águas de São Pedro	2001	1
Centro Universitário SENAC (SENAC-SP)	Campos do Jordão	2001	1
Faculdade Mario Schenberg (FMS)	Cotia	2008	1

Fonte: INEP (2009).

A figura 3 mostra a evolução da abertura de cursos no período de 2001 a 2010. Verifica-se que o maior número de cursos foi aberto em 2008 (9), seguido dos que foram abertos em 2005 (6). Uma das instituições que obteve autorização para abertura de curso em 2009, só o oferecerá em 2010 – o Centro Universitário Radial (UNIRADIAL).

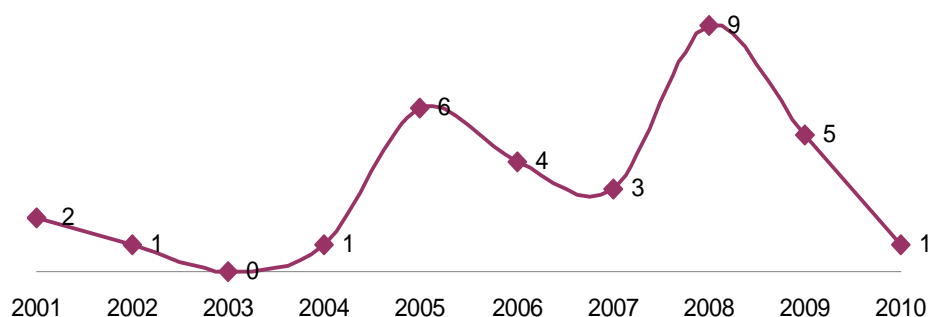


Figura 3 – Evolução da abertura de cursos de tecnologia em gastronomia no estado de São Paulo – 2001 a 2010

3. Perfil dos Docentes do Curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Anhembi Morumbi

Os docentes escolhidos para a aplicação do questionário ministram disciplinas práticas em cozinhas pedagógicas e atualmente fazem parte do quadro de professores do curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Anhembi Morumbi.

As variáveis consideradas para a elaboração do instrumento de pesquisa foram: as características sócio-demográficas, a formação acadêmica e a experiência profissional.

3.1 Características sócio-demográficas

Quanto ao sexo, existe uma predominância de profissionais masculinos (15, 60%)

A grande maioria dos docentes são jovens, prevalecendo a faixa dos 31 a 35 anos (7, 28%), se devendo provavelmente à recente formalização e valorização da profissão na área da Gastronomia.

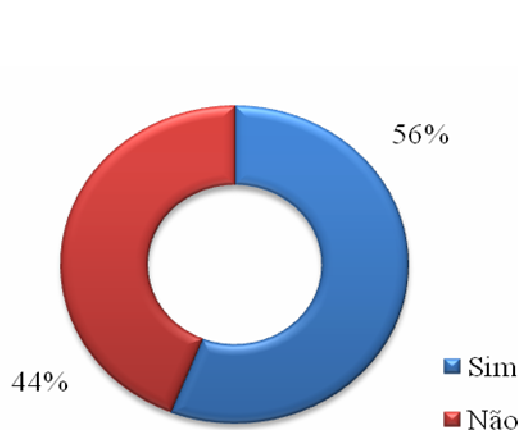


Figura 4 – Formação em Gastronomia – Ensino Superior

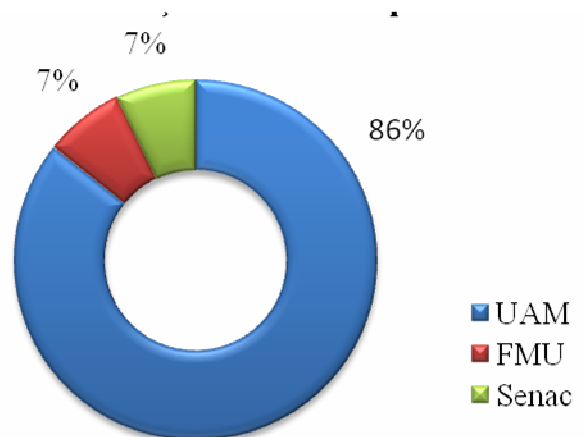


Figura 5 – Formação em Gastronomia – Instituição de Ensino Superior

A fig. 4 mostra que 56% dos docentes da UAM têm formação superior em Gastronomia, enquanto que 44% possuem formação em outro curso. Dos formados em gastronomia, a grande maioria realizou seus estudos na UAM (12, 86%), seguidos por SENAC (1) e FMU (1). (conforme fig. 5)

3.2 Formação Acadêmica

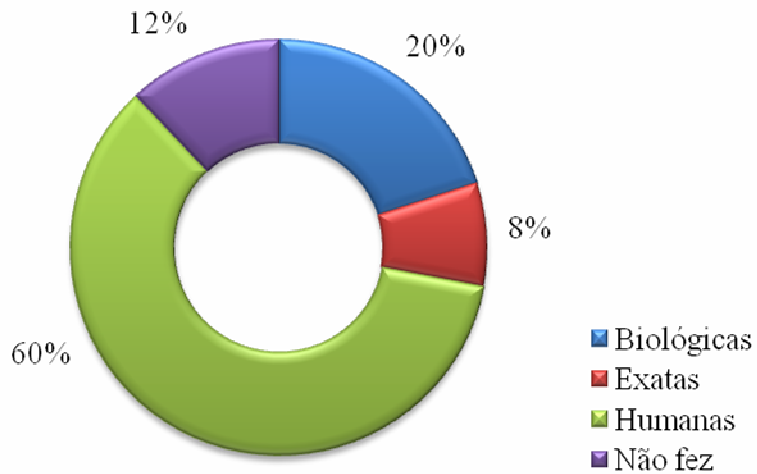


Figura 6 – Graduação em outra área

A fig. 6 aponta que apenas 12%, isto é, três docentes têm a formação em gastronomia como único curso superior, enquanto a grande maioria (22, 88%) tem outra formação, em áreas diversas como Humanas (60%), Biológicas (20%) e Exatas (8%).

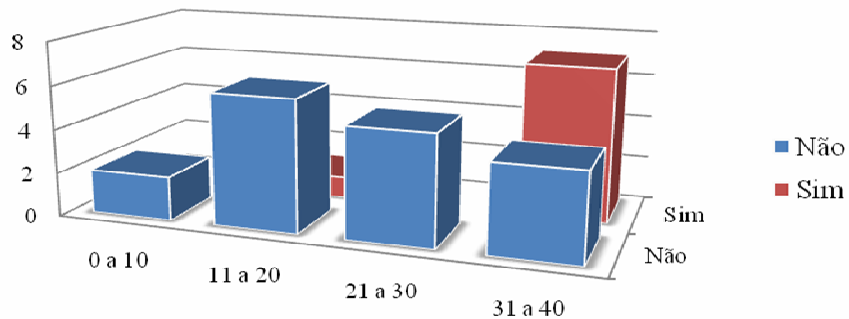


Figura 7 – Horas semanais na UAM X Formação em Lato Sensu

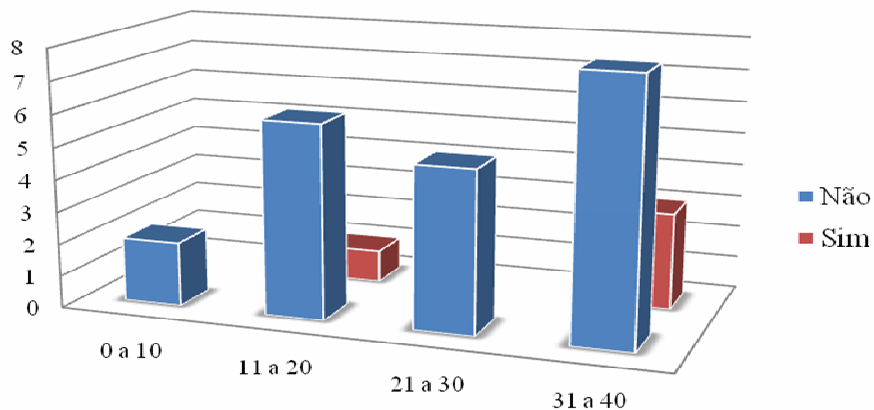


Figura 8 – Horas semanais na UAM X Formação em mestrado

Conforme as fig. 7 e 8, alguns docentes com maior carga horária (31 a 40 horas semanais) na UAM, possuem também formação em programas de pós-graduação Lato Sensu e Stricto Sensu. Diante deste resultado pode-se concluir que esses docentes tem uma dedicação maior à vida acadêmica.

3.3 Experiência Profissional

Com relação ao tempo de docência em Gastronomia, notamos que 44% (11) dos docentes tem até 4 anos de exercício do magistério em gastronomia, 32% (8) possuem entre 5 e 10 anos e 24% (6) possuem mais de 10 anos de docência em gastronomia.

Já no quesito atuação profissional em gastronomia (excluindo a docência) a pesquisa revela que 52% (13) docentes possuem entre 6 e 10 anos de experiência no mercado, sendo que 28% (7) possuem seus próprios negócios.

Considerações Finais

Através da presente pesquisa, pôde-se identificar que um número significativo de docentes do curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Anhembi Morumbi são formados pela mesma instituição. Este dado é muito positivo, mostrando que o curso de gastronomia está maduro suficientemente para formar profissionais capacitados para o exercício da docência.

Também se vislumbrou que muitos possuem formação anterior em outra área, provavelmente pela recente formalização da profissão. Até dez anos atrás não existiam cursos superiores em gastronomia.

Constatou-se ainda que os docentes que realizaram ou estão cursando uma pós-graduação, tem uma dedicação maior à vida acadêmica, visto que trabalham mais de 30 horas semanais.

Diante das análises dos dados, percebe-se o crescimento da profissionalização na área de gastronomia, possibilitando os alunos a exercerem a profissão de maneira mais competente e cooperando para o desenvolvimento de pesquisas.

Referências Bibliográficas

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. *Formação e capacitação do profissional em turismo e hotelaria: reflexões e cadastros das instituições educacionais no Brasil*. São Paulo: Aleph, 2002.

ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. *Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos*. São Paulo: Senac, 2008.

BANA, Alan. O momento é agora: profissionalize-se. *Revista Cozinha Profissional*, São Paulo, n. 109, p. 24 a 29, out./nov. 2008.

BARRETO, M.; DA SILVA, M. I. P.; TAMANINI, E. *Discutindo o ensino universitário de Turismo*. Campinas: Papirus, 2004.

BRASIL. Ministério da Educação. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. *Cadastro das Instituições de Educação Superior*. Brasília, DF, 2009

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. *Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia*. Brasília, DF, 2009.

CENTOFANTI, Marcella. A moda é ser chef. *Revista Veja São Paulo*, São Paulo, ano 39, p. 38 a 46, 29 nov. 2006.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador à gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Senac, 2001.

LAROUSSE. *Larousse gastronomique*. New York: Clarkson Potter, 2001.

LE CORDON BLEU. *A autêntica cozinha francesa*. Barueri: Manole, 1995.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. *A história da gastronomia*. São Paulo: Senac, 1998.

RUHLMAN, Michael. *A alma de um chef: viagem para a perfeição*. São Paulo: Senac, 2007.

SENAC. Serviço nacional de aprendizagem comercial. Muita história para contar. Disponível em: <<http://www.sp.senac.br/jsp/default.jsp?newsID=a718.htm&testeira=457>>. Acesso em: 5 maio 2009.

SENAI. Serviço nacional de aprendizagem industrial. História institucional. Disponível em: <http://www.senai.br/br/Institucional/snai_his.aspx>. Acesso em: 5 maio 2009.

SUADEAU, Laurent. *Cartas a um jovem chef: caminhos no mundo da cozinha*. São Paulo: Elsevier, 2004.

THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. *The Professional Chef*. New York: CIA, 2002.