

QUALIFICAÇÃO E INSERÇÃO PROFISSIONAL DE EGRESSOS DE CURSOS TÉCNICOS NO MERCADO DE TRABALHO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E HOSPEDAGEM NO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS – SC.

Fernando Goulart Rocha ¹

Jacqueline Severo Dargelio Jaques ²

Resumo

A pesquisa avaliou a inserção de egressos de cursos técnicos no mercado de trabalho em turismo no município de Florianópolis. Para o estudo foram realizadas 74 entrevistas com egressos de cursos técnicos de cozinha, serviços de restaurante, panificação e hospedagem, entre o segundo semestre de 2007 e o primeiro semestre de 2010. Os resultados revelaram que não se tem percebido no mercado de trabalho local, até então, a valorização dos trabalhadores do setor. Nesse sentido, a formação técnica não tem sido capaz de contribuir para a mudança no perfil de contratação desse tipo de mão-de-obra pelo empresariado, sendo que as más condições de trabalho, aliado aos baixos salários, têm contribuído para que a maioria dos egressos abandone a área de formação específica até um ano depois da primeira experiência de emprego. As condições desfavoráveis têm repercutido, por conseguinte, no desinteresse dos egressos em investirem na verticalização da formação e mesmo de permanecerem como trabalhadores nas atividades do turismo.

Palavras-chave: Turismo, Educação Profissional, Mercado de Trabalho.

¹ Doutor em Geografia. Professor do Instituto Federal de Santa Catarina. Endereço eletrônico: fernandogr@ifsc.edu.br.

² Administradora. Técnica em Cozinha pelo Instituto Federal de Santa Catarina. Endereço eletrônico: jdargelios@gmail.com.

Introdução

O turismo corresponde a uma das bases econômicas do município de Florianópolis. A cidade, promovida como “capital turística do Mercosul” e “ilha da Magia”, tem se projetado como um dos centros de maior visibilidade turística do sul do país. A campanha para internacionalização do turismo em Florianópolis, iniciada ainda na década de 1980, como parte do processo de expansão de divisas e “aspiração ao desenvolvimento”, reflete atualmente uma conjuntura favorável no que se refere à colocação da cidade entre os principais destinos brasileiros. (OLIVEIRA et. al., 2002).

Devido ao êxito da divulgação turística da cidade, tem se observado a expansão no número de estabelecimentos de serviços de alimentação e de hospedagem, especializados no atendimento aos turistas. Hoje se percebe, de acordo com Lins (2007: p.111), que “a estrutura local de hospedagem e alimentação registra o funcionamento de numerosas empresas distribuídas em diferentes localidades, em particular nas praias mais conhecidas e demandadas (como as das costas norte e leste da ilha)”. A fim de ilustração, convém ressaltar que um levantamento realizado em 2009 pelo Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC), com 146 os estabelecimentos de serviços de alimentação na microrregião de Florianópolis, constatou que 66% iniciaram suas atividades há menos de dez anos, sendo 36% deles inaugurados há menos de cinco.

A ampliação no número de estabelecimentos com atividades relacionadas ao turismo em Florianópolis reafirma a posição ocupada pela cidade em termos de fluxo de visitantes, não apenas no Brasil, como também no exterior. De outra maneira, o crescimento econômico da atividade turística no município registra o empenho e os resultados alcançados pelas entidades públicas e privadas ligadas à promoção do turismo envolvidas com o processo de exaltar o que tem a cidade a oferecer.

Nessa direção, diante do propósito de valorização da cidade, as instituições vinculadas ao planejamento e estruturação da atividade turística no município: secretaria municipal e estadual de turismo, universidades, sindicatos e representações de classe, têm se organizado no intuito de planejar e estimular os investimentos públicos e privados voltados para o setor. Convém ressaltar que sendo Florianópolis elencada pelo Ministério do Turismo como um dos

três destinos indutores catarinenses para o fortalecimento da economia de serviços no país, a cidade vê-se comprometida com um o rol de requisitos necessários à certificação de qualidade para as atividades relacionadas ao segmento. Entre tais requisitos estão o aperfeiçoamento da infraestrutura urbana que garantam a mobilidade e a segurança do visitante, bem como a qualificação dos serviços de alimentação e hospedagem, atividades diretamente relacionadas à recepção do turista. Para atender a esses requisitos, ações conjuntas envolvendo diferentes segmentos de mercado e de instituições articuladas ao *trade turístico* têm se colocado como imprescindíveis tendo em vista oferecer uma resposta satisfatória à promoção da atividade no município.

No âmbito da formação profissional, além dos bacharelados ofertados pelas instituições de ensino superior, desde 2007 o IFSC oferece cursos técnicos para qualificação de trabalhadores nas atividades relacionadas ao turismo. Atualmente são cinco os cursos técnicos em funcionamento: técnico em cozinha, técnico em serviços de restaurante e bar, técnico em panificação e confeitaria, técnico em hospedagem e técnico em guia de turismo³. Com o início das atividades dos cursos, ocorreram pesquisas de caracterização do mercado de trabalho regional com o propósito de diagnosticar o quadro de profissionalização dos trabalhadores do setor. Os resultados dessas pesquisas apontaram para a insuficiente qualificação da mão-de-obra empregada, haja vista que cerca de 73% dos trabalhadores não possuíam qualquer formação específica para as atividades que exerciam. (IFSC, 2009). Além disso, conforme Ribas et al. (2010), tais trabalhadores caracterizam-se pela baixa escolaridade, sendo que a maioria não possui ensino médio completo, tem remuneração relativamente pequena: entre um e três salários mínimos, exercem em geral mais de uma função nos estabelecimentos e cumprem jornadas de trabalho pelo menos oito horas diárias.

Nesse contexto, considerando a realidade local da falta de qualificação da mão-de-obra, pode-se avaliar como positiva a iniciativa das instituições educacionais de formação profissional para o turismo. Entretanto, o levantamento sobre a remuneração salarial média dos funcionários, tipo de funções exercidas e duração da jornada de trabalho nos estabelecimentos, coloca em dúvida o efetivo interesse dos egressos de tais cursos em ingressarem na área profissional de formação específica.

³ A presente pesquisa, contudo, não incluiu egressos do curso haja vista que a oferta de formação técnica em guia de turismo ocorreu apenas a partir do primeiro semestre de 2010.

Diante desse questionamento, a pesquisa em tela visou a avaliar a inserção no mercado de trabalho local dos egressos dos cursos técnicos em alimentos e bebidas (A&B) e hospedagem do IFSC, considerando a atual conjuntura de investimentos e perfil de contratação de mão-de-obra pelo empresariado nas respectivas áreas. A partir do estudo realizado com os egressos, procurou-se estimar o cenário recente e o potencial *up grade* desse mercado, tendo em vista a demanda por qualificação dos trabalhadores do turismo. Nessa direção, os resultados apresentados a seguir pretendem subsidiar as políticas públicas de emprego e renda, bem como auxiliar na gestão de planos para especialização da economia de serviços no município de Florianópolis.

Método

A pesquisa foi realizada com 74 de 345 alunos egressos dos cursos técnicos de cozinha, serviços de restaurante, panificação e hospedagem do IFSC, entre o segundo semestre de 2007 e o primeiro semestre de 2010. A amostra foi estratificada proporcionalmente por curso e semestre de conclusão com a utilização do método de seleção sistemática ($K=N/n$), com o sorteio do ponto de partida. O número de elementos da amostra foi distribuído da seguinte maneira: 31 egressos do curso técnico de cozinha, 20 de serviços de restaurante, 13 de panificação, e 10 de hospedagem. A partir da amostra foram realizados contatos telefônicos com os egressos para agendamento de entrevistas semiestruturadas realizadas pelos pesquisadores. Posteriormente à gravação das entrevistas houve a tabulação dos dados para análise e divulgação dos resultados.

Resultados

A maioria dos egressos pesquisados pretendiam ingressar no mercado de trabalho da área quando iniciaram o curso técnico: cerca de 72% deles. No contexto da amostra levantada, o número absoluto de respostas afirmativas em cada um dos cursos foi a seguinte: no curso técnico de Hospedagem 6 de 10 ex-alunos almejavam no início do curso trabalhar na área depois de formados; no curso técnico de cozinha 24 de 31, no curso técnico de Serviços de Restaurante 16 de 20, e no curso técnico de Panificação 7 de 13 egressos apontaram tal intenção, conforme ilustrado:

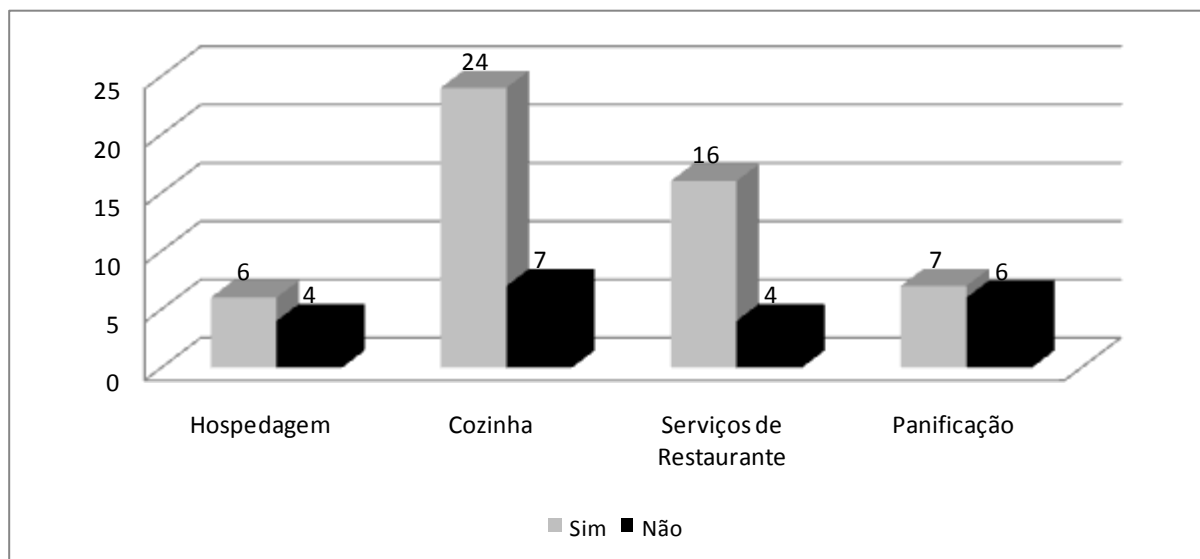


Figura 1: Egressos que pretendiam ingressar no mercado de trabalho na área do curso.

Dessa maneira, a proporção de responder afirmativas obtidas por curso foi a seguinte: no curso técnico de Hospedagem 60%, no curso técnico de cozinha $\pm 77\%$, no curso técnico de Serviços de Restaurante 80%, e curso técnico de Panificação $\pm 54\%$. Vale a pena notar que entre os egressos entrevistados 35% deles trabalhavam na área profissional do curso quando ingressaram no IFSC, sendo que esses trabalhadores procuraram a instituição para a requalificação ou reconhecimento profissional para as atividades que já desenvolviam nas empresas de A&B ou hospedagem. Por outro lado, os demais 65% dos egressos caracterizavam-se por não atuar no segmento de mercado em que buscavam a formação técnica.

A relação entre egressos trabalhadores ou não da área profissional do curso no início da formação pretendida está apresentada na figura 2:

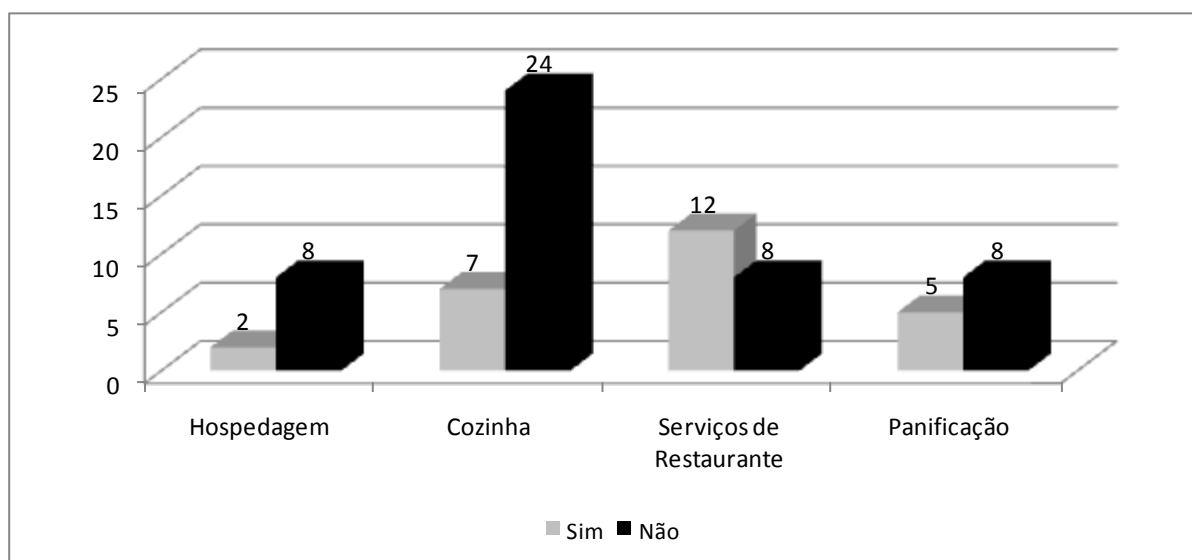


Figura 2: Trabalhador na área profissional do curso no início da formação técnica.

No curso técnico de Serviços de Restaurante 60% dos egressos atuavam na área quando iniciaram a formação técnica. No curso de Panificação, por sua vez, 38% dos egressos eram trabalhadores da área; no curso de Cozinha 23%; e no curso de Hospedagem, 20% deles. A análise comparativa dos dados permite inferir que o curso de Serviços de Restaurante foi aquele que demonstrou maior aproximação entre a procura por qualificação profissional e o perfil ingressante no curso: 80% dos entrevistados disseram pretender atuar na área depois de formados e 60% já eram trabalhadores de estabelecimentos de serviços de alimentação no começo da formação técnica. Por outro lado, no curso técnico de Cozinha percebeu-se a maior disparidade entre os que pretendiam ingressar na profissão: 77% dos pesquisados; e os que efetivamente tornaram-se trabalhadores da área: 23% deles.

A maioria dos egressos, 72%, afirmou dedicação exclusiva ao curso durante a formação técnica, sendo que curso de panificação foi o que apresentou maior percentual de ingressantes com tal perfil: 92% dos entrevistados dedicaram-se integralmente ao curso no período em que obtiveram a qualificação profissional. Em contrapartida, o curso de hospedagem foi o que apresentou menor percentual de alunos que não realizaram ao longo da formação outro programa de estudos: 40% da amostra consultada:

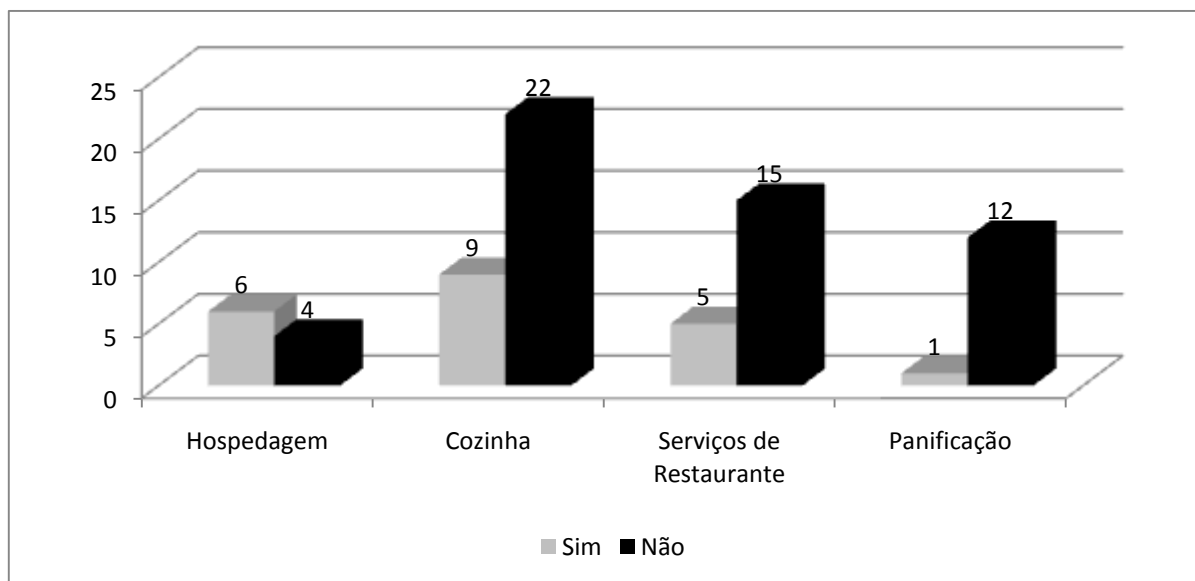


Figura 3: Realização concomitante de outro curso além da formação técnica.

O curso técnico de cozinha, que teve 55% de êxito de conclusão de estudos dos ingressantes, portanto o melhor desempenho entre os cursos avaliados teve 71% de alunos dedicados exclusivamente à formação técnica. De outra forma, o técnico de Serviços de Restaurante com taxa de evasão aproximada de 62%, apresentou cerca de 75% dos cursantes dedicados integralmente ao curso.

Importa observar, porém, que o fato do aluno de formação técnica dedicar-se a outro curso não apresentou relação direta com o índice de permanência ou evasão. Nesse sentido, apesar do curso de panificação ter apresentado o maior índice de alunos dedicados exclusivamente à qualificação técnica, enquanto que o curso de hospedagem apresentar a situação inversa: o menor índice de dedicação integral dos alunos ao curso, o êxito de conclusão dos estudos dos egressos em uma e outra habilitação técnica foi praticamente a mesma: respectivamente 40% e 37% nos semestres pesquisados.

Em relação às atividades de estágio ou emprego, 61% dos egressos tiveram pelo menos uma experiência na área específica de formação durante o curso. No curso técnico de cozinha, 20 dos 31 ex-alunos entrevistados ($\pm 64\%$) afirmaram pelo menos uma das experiências mencionadas; no curso de panificação 8 dos 13 ($\pm 61\%$) dos consultados; no curso de hospedagem, 6 dos 10 (60%); e no curso de serviços de restaurante, 11 dos 20 (55%), como pode ser verificado na figura 4:

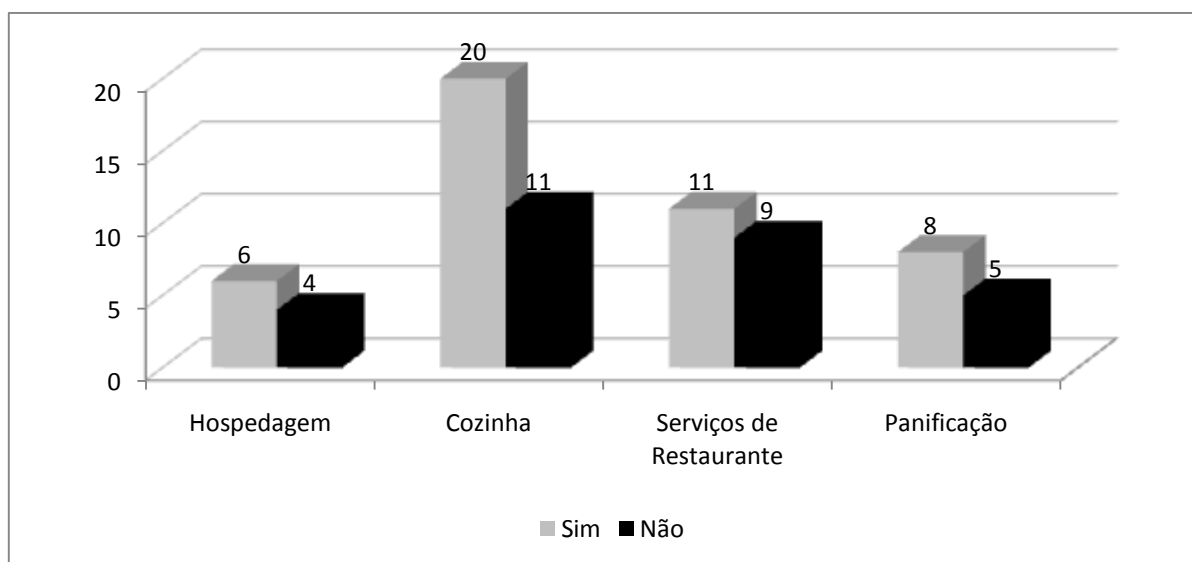


Figura 4: Experiência de estágio ou emprego durante a formação técnica.

Sobre as experiências de inserção no mercado de trabalho na área de formação é pertinente ressaltar que parte dos egressos entrevistados considerou a ambientação profissional, realizada como atividade didática nos cursos técnicos, como atividade de estágio. Da mesma maneira, uma parcela dos egressos manteve o vínculo empregatício anterior ao ingresso do curso. Ressalta-se que tais dados não foram considerados como experiências de estágio ou emprego firmado durante a qualificação.

Acerca da carga-horária de 800 horas da formação técnica, 58% dos egressos (43 deles) consideraram suficiente aos objetivos dos cursos, enquanto 42% (31 dos informantes) julgaram o contrário. Entre os ex-alunos do curso de hospedagem, 8 dos 10 egressos entrevistados (80%) avaliaram adequadamente a temporalidade da formação. No curso técnico de serviços de restaurante também prevalecem os juízos positivos: 14 dos 20 entrevistados (70%) consideraram a duração do curso adequada. No curso técnico de panificação, aproximadamente a metade dos formados, 7 dos 13 pesquisados, afirmaram suficiente as horas cursadas de formação técnica ($\pm 54\%$). Por outro lado, dos 31 egressos pesquisados do Curso de Cozinha, 17 (55%) apontaram para a necessidade de ampliação da carga-horária do curso:

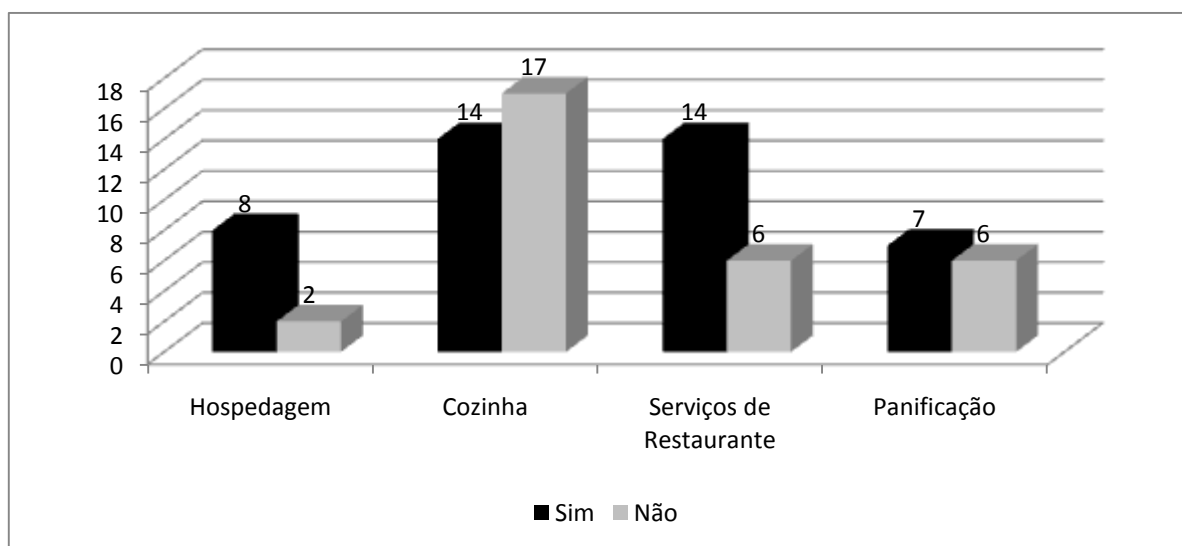


Figura 5: Carga-horária total do curso técnico adequada aos objetivos da formação técnica.

Sobre os dados apresentados convém esclarecer que parte dos egressos do curso de cozinha apontou principalmente para o aumento da carga-horária de aulas práticas em algumas unidades curriculares como cozinha brasileira e cozinha internacional. Entre os alunos do curso de serviços de restaurante que consideram suficiente a carga-horária do curso, destacaram-se os trabalhadores da área que buscaram o curso com o intuito principal de serem certificados pelos saberes parcialmente obtidos no mundo do trabalho. Assim, de maneira geral, tais egressos já possuíam destrezas técnicas desenvolvidas em função de experiências profissionais em bares e restaurantes. No curso de hospedagem, os ex-alunos que consideraram suficiente a carga-horária da formação técnica distinguiram-se por não terem experiência de trabalho na hotelaria depois de formados, o que implicava provavelmente em uma avaliação parcial sobre as rotinas do curso. Quanto ao curso de panificação, além de ampliação das aulas práticas, uma parcela dos egressos sugeriu a habilitação de confeitaria ao curso técnico.⁴

Complementarmente, questionados se o curso ofereceu as competências profissionais exigidos pelo empresariado local, aproximadamente 82% dos egressos (61 deles) afirmaram que sim, que a formação atendeu às exigências do mercado para contratação. Além disso, 77% julgaram-se aptos para o exercício profissional após a conclusão do curso. Frisar-se, porém, que da população pesquisada, os egressos do curso de panificação foram os que menos

⁴ Em 2009/2 foi acrescentada a habilitação de confeitaria ao curso técnico de panificação.

mencionaram sentirem-se aptos para o ingresso no mercado de trabalho da área depois de formados. Como resposta-padrão, os egressos apontaram como fator negativo da formação a discordância entre a rotina de trabalho das padarias e o expediente das aulas práticas de laboratório. A discordância, na percepção dos egressos, ocorre principalmente pelo fato dos panificadores serem adeptas, com frequência, das preparações industrializadas semiprontas, comercializadas e utilizadas em larga escala na indústria alimentícia brasileira. Por outro lado, as aulas práticas do curso técnico de panificação do IFSC priorizam a produção artesanal e em escala piloto. Portanto, de maneira diferenciada em relação à rotina de trabalho dos padeiros contratados pela maioria das panificadoras em Florianópolis.

A respeito da experiência de trabalho dos formados, cerca de 51% dos egressos afirmaram pelo menos uma tentativa de ingresso na área após a conclusão do curso. Os ex-alunos de serviços de restaurante compuseram proporcionalmente a maior parcela de empregados posteriormente à qualificação: 14 dos 20 (70% dos entrevistados) afirmaram experiência de trabalho imediatamente à conclusão do curso. Entre os egressos dos cursos técnicos de cozinha e de hospedagem, aproximadamente metade dos formados tiveram alguma experiência de trabalho. Por sua vez, o curso técnico de panificação foi o que apresentou desempenho mais modesto, sendo que apenas 3 dos 13 entrevistados ($\pm 23\%$) tiveram empregados após o término da formação profissional cursada:

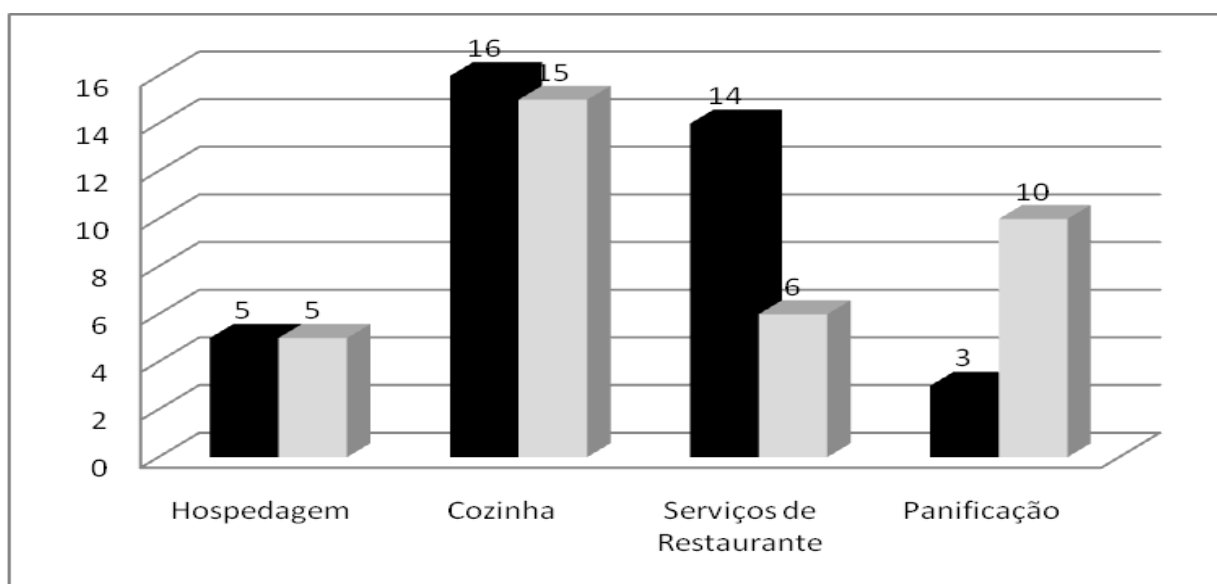


Figura 6: Experiência de trabalho depois de formados.

No curso técnico de serviços de restaurante, o tempo de permanência dos formados nos estabelecimentos distribuiu-se entre aqueles que estiveram empregados até um ano (46%), e menos de três (38%). No curso técnico de cozinha, a maioria dos egressos (87%), permaneceu por menos de um ano empregada, evidenciando que os formandos ingressam na área depois do curso, mas, em geral, não permanecem. A mencionada situação também é verificada no curso técnico de hospedagem em que 80% dos concluintes que tiveram alguma experiência de trabalho abandonaram a área em menos de um ano. O mesmo quadro foi verificado com 67% dos egressos do curso de panificação. Conclusivamente, considerando os egressos que investiram na área depois de formados, 38 técnicos ou 51% da amostra, 79% deles ficaram menos de um ano nos estabelecimentos em que foram contratados.

Por outro lado, foi levantado que 35% dos egressos (26 dos 74 ex-alunos) continuam trabalhando na área técnica em que se qualificaram, sendo que desses, 21% ingressaram no mercado de trabalho há dois anos ou mais. Em relação a esse dado, o curso de serviços de restaurante foi o que apresentou melhor desempenho relativo, pois 45% dos egressos pesquisados mantêm-se na área. Considerado em números absolutos, o curso de cozinha foi aquele com maior número de concluintes (12 de 31 informantes), que permanecem como trabalhadores do setor. Porém, nos curso técnico de hospedagem e de panificação, menos de um terço dos egressos continuam como trabalhadores da área.

Considerações Finais

Desde a década de 1980 o município de Florianópolis tem investido no Turismo como possibilidade efetiva de crescimento econômico. A partir de ações de divulgação dos atrativos turísticos locais, intensificaram-se os fluxos de turistas e, associada a tal demanda, houve a expansão dos negócios ligados ao turismo na cidade. Entre as iniciativas empresariais estão os estabelecimentos de serviços de alimentação e de hospedagem, os quais incluem restaurantes, bares, lanchonetes, panificadores, confeitarias, hotéis e pousadas. Tais estabelecimentos são aqueles que, em geral, apresentam maior dispersão geográfica e atendem aos turistas de maneira direta.

A fim de qualificar a mão-de-obra empregada nesses estabelecimentos, desde 2007 o IFSC oferece cursos de formação nas áreas de cozinha, serviços de bar e restaurante, hospedagem, panificação e confeitaria. Nesse sentido, através da educação profissional de

nível técnico e de formação inicial e continuada de trabalhadores, o IFSC contribui junto com as demais instituições e representações de classe no intuito de aperfeiçoar os estabelecimentos locais de atendimento ao turista. Do ponto de vista institucional, a formação oferecida tem sido em geral bem avaliada pelos egressos, em especial no que tange à infra-estrutura, carga-horária e currículo dos cursos técnicos realizados.

Todavia, apesar da projeção de Florianópolis entre os principais destinos turísticos do país, não se tem notado a valorização profissional devida aos trabalhadores do turismo, em especial nos postos de trabalho operacionais. Nesse sentido, a formação técnica não tem sido capaz de contribuir para a mudança no perfil de contratação e valorização profissional desse tipo de trabalhador, haja vista que as más condições de emprego, aliado aos baixos salários, tem contribuído para que a maioria dos egressos abandone a área de formação específica até um ano depois da primeira experiência de emprego. Além disso, entre os que egressos atualmente empregados, destacam-se os trabalhadores do setor antes mesmo de terem cursado a formação técnica. Diante disso, é ainda modesta a inserção dos egressos do IFSC no mercado de trabalho local relacionados aos setores de serviços de alimentação e hospedagem.

Referências:

OLIVEIRA, Josildete Pereira de; PINHEIRO, Mirian Teresinha; GAIO, Carolina. Análise da organização do turismo em Florianópolis. **Turismo - Visão e Ação**. Itajaí. Ano 4, n.9, p. 51-60, 2002.

IFSC. Relatório final da pesquisa de mercado com profissionais do setor de restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias e panificadoras, na região da Grande Florianópolis. Florianópolis: **Centro Federal de Educação Tecnológica de Santa Catarina**, 2009, mimeo.

LINS, Hoyêdo N. Interações, aprendizagem e desenvolvimento: ensaio sobre o turismo em Florianópolis. **Turismo – Visão e Ação**. Itajaí. Vol. 09, n.1, p. 107-120, 2007.

RIBAS, Liz Cristina Camargo, ROCHA, Fernando Goulart ASSUNÇÃO, Adriana Terezinha das Chagas. Perfil dos trabalhadores de cozinha da Via Gastronômica de Coqueiros e notas sobre a qualificação profissional no setor de alimentos e bebidas em Florianópolis – SC. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v.4, n.3, p.24-40, dez. 2010.