

O Restaurante Escola como ferramenta para o ensino da gastronomia – uma contribuição

Thiago Henrique Lopes

Paola Stefanutti

Raphael Miranda Medeiros Cruz

Gislaine Silveira Simões

Frederico Cid Soares

Resumo: o ensino de gastronomia no Brasil vem crescendo nos últimos anos, assim como o mercado profissional cresce e se torna diverso e complexo. Essa evolução requer escolas com ferramentas pedagógicas mais eficientes para o aprendizado dos conhecimentos, habilidades e competências da área. O objetivo deste artigo é apresentar uma contribuição para o uso do restaurante escola como ferramenta que promova o estreitamento das relações de ensino das práticas na cozinha, gerando resultados mais eficazes. Para isso, foram abordados conceitos teóricos sobre a epistemologia da gastronomia em contraste com essa proposta de ensino, bem como o estudo da legislação em vigor e formas de viabilizar a venda de alimentos em instituições públicas de ensino. Para ilustrar esse mecanismo de ensino, foi apresentado ainda um estudo de caso feito por observação assistemática não participante, realizado em uma escola de gastronomia na França. Por fim, são apresentadas reflexões sobre a dinâmica de ensino abordada e seus possíveis impactos na formação profissional da gastronomia.

Palavras-chave: Gastronomia; Formação profissional; Restaurante escola.

Abstract: the teaching of gastronomy in Brazil has been growing in recent years, as well as the professional market grows and becomes diverse and complex. This evolution requires schools with more efficient pedagogical tools for learning knowledge, skills and competences in the area. The objective of this article is to present a contribution to the use of the school restaurant as a tool that promotes the strengthening of practical teaching relationships in the kitchen, generating more effective results. For this, theoretical concepts about the epistemology of gastronomy were addressed in contrast to this teaching proposal, as well as the study of current legislation and ways to enable the sale of food in public educational institutions. To illustrate this teaching mechanism, a case study by non-participant unsystematic observation carried out in a gastronomy school in France was also presented. Finally, reflections on the teaching dynamics addressed and its possible impacts on professional training in gastronomy are presented.

Key-words: Gastronomy; Professional training; School restaurant.

Introdução

As práticas pedagógicas voltadas ao ensino profissionalizante da gastronomia são fatores fundamentais de sucesso na proposta de ensino aqui apresentada, uma vez que o principal objetivo é a formação de pessoal capacitado a atuar de forma plena e inovadora em seu ramo profissional, em poder de ferramentas capazes de promover sua evolução

profissional e assim acompanhar o desenvolvimento de mercados dinâmicos, como é o caso da gastronomia.

Ao mesmo tempo, formar profissionais dessa área envolve a extensa prática acadêmica, onde diversas competências e habilidades são desenvolvidas com o intuito de ilustrar as diversas responsabilidades desse profissional. Nesse contexto, as dinâmicas desenvolvidas em aulas práticas de cozinha compreendem o coração do ensino em gastronomia, e é nesse momento que conhecimentos teóricos e práticos se encontram para o aprendizado.

A formação profissional de nível superior do Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer tem crescido nos últimos anos, e nesse momento, os cursos superiores de gastronomia no Brasil vivem seu auge, a sociedade tem reconhecido a importância da formação e dos profissionais já experimentados.

Atualmente existem 350 (trezentos e cinquenta) Cursos Superiores de Gastronomia no Brasil, de acordo com o sistema eMEC mantido pelo Ministério da Educação. Desse total, somente 22 (vinte e dois) são em instituições públicas de ensino, sendo 13 (treze) em Institutos Federais (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2021).

Nesse sentido, o objetivo principal deste artigo é propor a discussão sobre o modelo de ensino da gastronomia pautado na ferramenta didática do restaurante escola como fator diferencial de formação.

Considerando o cenário econômico atual e as constantes reduções orçamentárias que as instituições públicas vêm sofrendo nos últimos anos, práticas de sustentabilidade financeira se fazem necessárias para que a atuação das escolas públicas de gastronomia garantam o ensino de qualidade, sem depender única e exclusivamente de recursos governamentais.

Uma das características inerentes à formação profissional em Gastronomia é o custo elevado para manutenção das aulas práticas, já que há grande volume de insumos alimentícios e de suporte às práticas que são utilizados. Tais custos, muitas vezes, podem inviabilizar essa formação e até mesmo inibir instituições públicas a ofertarem esse curso. Soma-se a isso a necessidade urgente das autarquias públicas alcançarem metas de economia de recursos e sustentabilidade financeira.

Nesse momento, outro aspecto de relevância do trabalho encontra-se na proposta de nova condução das aulas práticas de gastronomia, considerando a complexidade dessa área de ensino e reconduzindo-a a uma melhor qualificação de mão de obra.

A gastronomia sempre acompanhou as mudanças da sociedade, e visto que o ato da alimentação é uma das necessidades humanas mais básicas, a forma como tratamos

a matéria também evoluiu. Nos diversos momentos da história a forma como pensamos a gastronomia alterou-se significativamente, e essa área sempre foi motivo de estudo intenso, seja desde os tempos antigos quando a alimentação era tratada como importante ramo da saúde, na Idade Média ou Renascença com a aplicação dos preceitos de arte e saúde na alimentação, ou no decorrer dos séculos recentes quando ela passou a ser tratada de forma mais hedonista e também profissional (CARNEIRO, 2003; FRANCO, 2001; MONTANARI e FLANDRIN, 2007).

Metodologia

Aqui serão tratados os aspectos metodológicos que guiaram a execução deste trabalho, demonstrando o objetivo proposto e assim impactando positivamente no ensino da gastronomia no Brasil.

Tratando-se de um tema novo no Brasil – os restaurantes escola em instituições públicas de ensino – esta pesquisa tem caráter exploratório, pois pretende abrir o campo de estudos para a melhor aplicação do ensino de práticas gastronômicas.

Com o objetivo de auxiliar na exploração do tema, o percurso metodológico pretende descrever um estudo de caso de elevada relevância na área da Gastronomia.

Marconi e Lakatos (2010) e Gil (2019) elencam a importância da pesquisa de nível exploratório em áreas pouco exploradas do conhecimento, ressaltando a importância dessa etapa como prévia para os níveis descritivos. Para Yin (2010, p.24) “o estudo de caso como método de pesquisa é usado em muitas situações, para contribuir ao nosso conhecimento dos fenômenos individuais, grupais, organizacionais, sociais, políticos e relacionados”.

O estudo de caso se deu por observação assistemática não participante, em visita técnica ao *Lycée Hôtelier La Rochelle*, contando com reuniões e entrevistas semiestruturadas com docentes/chefs e gestores da escola. A observação também ocorreu durante as aulas práticas, vivenciando práticas de ensino com professores e também como cliente dos restaurantes que são descritos a seguir.

A França é consolidada como a grande escola ocidental da gastronomia, possuindo grandes *chefs* de referência para qualquer profissional da área (PITTE, 2005; FRANCO, 2001; FLANDRIN, MONTANARI, 1998). Assim, como referencial de observação, um dos pesquisadores teve a oportunidade de realizar uma visita técnica a essa escola profissionalizante francesa em *La Rochelle*, cidade costeira e capital do departamento de *Charentes-Maritime* na França, em novembro de 2012.

Além do caso francês ser referência técnica na formação de grandes *chefs* de cozinha, os *lycées* franceses são instituições que atuam na formação profissional dos jovens, sendo muito similares aos Institutos Federais no Brasil, tanto em propósitos quanto em níveis de ensino ofertados. Assim, a análise da formação em gastronomia desses estabelecimentos se torna mais relevante neste estudo.

Como parâmetro para a análise do estudo de caso, foram realizadas pesquisas bibliográficas sobre os temas da formação profissional em gastronomia, da formação de competências e habilidades nas aulas práticas. Também, com vistas a propor a adoção deste modelo em escolas nacionais, foi realizado levantamento documental de legislação pertinente ao tema de vendas de alimentos em instituições públicas de ensino no Brasil. Assim, a análise se dará considerando dois principais aspectos: i) como a dinâmica dos restaurantes escola, em especial do caso observado, pode contribuir para a melhoria no ensino de gastronomia no Brasil e ii) averiguação da viabilidade legal da comercialização de alimentos oriundos das aulas práticas em instituições públicas de ensino.

Como mencionado, a análise do caso deu resultado a uma proposição de aplicação do conceito do restaurante escola nas instituições públicas de ensino, em especial nos Institutos Federais, por tratar-se das escolas de atuação dos pesquisadores.

Ao final, serão realizadas as considerações finais e ponderações acerca de trabalhos futuros.

A prática pedagógica de escolas de gastronomia

A epistemologia da Gastronomia hoje transpassa a necessidade da técnica pura. O entendimento da tecnologia na sua amplitude e profundidade é complexo, pois inclui várias dimensões que abordam aspectos sociais, econômicos, antropológicos e científicos, para fundamentarem as ações simplesmente técnicas.

O ensino por competência visa não somente desenvolver o conhecimento, mas sim a capacidade cognitiva, que segundo Perrenoud em *Dez Novas Competências para Ensinar* (2000), competência é a faculdade de mobilizar um conjunto de recursos cognitivos, tais como saberes, informações, habilidades, inteligências para solucionar com pertinência e eficácia uma série de situações.

Ainda segundo Perrenoud, existem dez grandes famílias de competências que todo educador deve dominar, e dentro destas, outras inter-relacionadas (PERRENOUD apud ANTUNES, 2002). O autor menciona competências como trabalho em equipe, progressão de competências, superação de limites, entre outros pertinentes à prática dos alunos em

situação real de aplicação de suas habilidades e competências - em especial no contexto do restaurante escola.

O estímulo da aprendizagem está ligado diretamente à contextualização do assunto ao universo maior (no caso, a Gastronomia) e à prática profissional. Portanto, todo conteúdo ensinado deve ser pertinente à competência a ser desenvolvida e deve ser justificado com relações práticas. Toda situação de aprendizagem deve envolver um objetivo, ou seja, a competência que será formada ao final da aula. Conhecer é estabelecer relações. Vasconcellos (1999) cita que para que as condições ideais de aprendizado se concretizem, é preciso problematizar o conhecimento ou induzir o aluno a estabelecer relações entre a teoria e a prática do conceito visto em sala de aula.

Durante muito tempo, a formação de cozinheiros na gastronomia se deu de forma prática, atuando profissionalmente e com base em conhecimentos empíricos. Segundo Marconi e Lakatos (2010) a diferença entre conhecimento empírico e conhecimento formal, científico, não está na veracidade dos fatos ou em sua natureza, mas sim na *forma* - o modo ou método do *conhecer*. Marconi e Lakatos (2010) e Demo (1985) frisam ainda que a ciência não é o único caminho para acesso ao conhecimento e à verdade, e que tanto o observador cientista e o observador comum chegam ao conhecer - chegam a uma determinada forma de conhecimento. As autoras ainda propõem a objetividade do conhecimento popular como sinal de racionalidade e bom senso, o que denota importância dessa forma de conhecer.

Os conhecimentos produzidos na gastronomia, considerando as reflexões acima, podem ser considerados superficiais, sensitivos e subjetivos (MARCONI E LAKATOS, 2010) já que demonstram de maneira informal a formulação de ideias e a transmissão das técnicas. Ainda de acordo com as autoras, esse conhecimento popular caracteriza-se por ser valorativo, reflexivo, assistemático, verificável, falível e inexato. A definição de conhecimento empírico apresentada por Cervo, Bervian e da Silva (2007) aproxima-se muito do processo histórico de formação do conhecimento técnico da gastronomia:

O conhecimento empírico, erroneamente chamado vulgar ou de senso comum, é aquele que é adquirido pela própria pessoa na sua relação com o meio ambiente ou com o meio social, obtido por meio de interação contínua na forma de ensaios e tentativas que resultam em erros e em acertos. Do ponto de vista da utilização de métodos e técnicas científicas, esse tipo de conhecimento - mesmo como consolidado como convicção, como cultura ou como tradição - é ametódico e assistemático. (p.06).

Esses autores ainda destacam que a interação social e o ato de ensinar e aprender, constituem a forma de transmissão desses conhecimentos, de acordo com a

necessidade e objetivos de cada indivíduo. Buscamos aqui, portanto, relacionar a prática de formação histórica da gastronomia com a formalidade e metodologia escolar, com objetivo de resgatar a importância do aprendizado prático aos profissionais da área.

Assim, a profissionalização da área também deixou de ser estritamente empirista, onde o cozinheiro aprendia o ofício na prática das cozinhas ou sob o ensinamento familiar.

Como menciona Krause (2001, p.08) ao descrever algumas demandas de formação ao mercado da gastronomia, esta área vem sendo uma referência decisiva no mercado de alimentação e restauração, por responder pelo sabor-aroma-cor e design, onde aplica o conceito de arte aliado à alimentação em geral. O autor pontua ainda que a gastronomia, utilizada da forma correta por profissionais adequadamente capacitados, é cada vez mais requisitada na busca de diferenciais capazes de dar rentabilidade aos investimentos em alimentação e restauração.

O momento da aula, assim como a metodologia adotada pelo professor, dependerá do contexto, disciplina, projeto de curso, conhecimentos abordados, mas também da profissão ensinada. A didática adotada pelo professor deve estar inserida nos dois grandes contextos aqui comentados: o dinamismo da gastronomia e a realidade de mercado. Sobre essa demanda, Masetto (2003, p. 74) descreve a aula como convivência humana e momento de relações pedagógicas. Masetto (2003) lembra ainda que para que a aula se torne um espaço de relações pedagógicas são necessárias modificações no seu formato mais tradicional: o espaço físico, redefinições dos objetivos da própria aula, implantação de técnicas participativas e o processo de avaliação.

Sobre esse tema, (ZABALLA, 1998) complementa que é necessário que o conhecimento seja formado de modo a construir uma aprendizagem significativa dos conteúdos.

Almeida, Salazar e Leite (2014), demonstram a importância da formação técnica e contextualizada de futuros profissionais da gastronomia, e apresentam o restaurante escola como fundamental no processo formativo. Esse ambiente, quando vivenciado por estudantes em processo de construção de conhecimento, favorece o desenvolvimento de postura profissional e comprometimento com os resultados esperados, já que há um cliente real do outro lado da porta.

Assim, percebe-se a importância da prática pedagógica de áreas técnicas como a gastronomia em contextos que aproximem o aluno da prática profissional, que proporcionem sentido aos conteúdos aprendidos, que os coloquem de frente a situações-

problema reais, formando assim profissionais mais capazes de se destacarem no mercado profissional.

Em seguida, trataremos da legalidade da proposta de venda de alimentos produzidos em aulas práticas de gastronomia em instituições públicas de ensino.

A legislação vigente para vendas de alimentos em instituições públicas de ensino

As instituições públicas de ensino, individualmente, se constituem autarquias públicas de administração indireta, além de seguirem seu regimento e plano de desenvolvimento institucional, ainda se enquadram em uma série de leis que regem os seus processos de atuação, sejam elas federais ou estaduais. Com objetivo de direcionar a análise da legislação inerente a essas autarquias, foi analisada nessa pesquisa a lei que rege o funcionamento dos Institutos Federais de ensino.

A principal fonte diretriz dos processos financeiros das autarquias federais é a Lei 8.666. Todas as licitações e contratos administrativos referentes a obras, serviços, publicidade, compras, alienações e locações no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios têm suas normas gerais estabelecidas por esta lei. Esta é a primeira base para o entendimento da relação entre os Institutos Federais e a União.

Na Lei 8.666/1993 está previsto a venda de bens e serviços produzidos por entidades públicas, conforme seção VI.

Artigo 17: A alienação de bens da Administração Pública, subordinada à existência de interesse público devidamente justificado, será precedida de avaliação e obedecerá às seguintes normas:[...] Inciso II: quando móveis, dependerá de avaliação prévia e de licitação, dispensada esta nos seguintes casos:[...] e) venda de bens produzidos ou comercializados por órgãos ou entidades da Administração Pública, em virtude de suas finalidades.

Após análise da Lei 8.666, percebe-se que sua redação é abrangente e até subjetiva quando se trata da venda de bens produzidos ou comercializados por instituições públicas, o que gera interpretações diversas dos gestores públicos. Outro entrave para a fluidez dos processos e relacionamento financeiro entre a União e as Instituições Federais é que a última se faz obrigada a seguir os procedimentos da Lei 8.666.

Quando consideramos as datas de criação dos Institutos Federais - Lei 11.829, que data de 29 de Dezembro de 2008 - e também a Lei de Compras e Licitações, que data de 21 de Junho de 1993, percebemos que esta diferença temporal termina por prejudicar as atividades dos Institutos Federais e dificulta a autossustentação dos mesmos, devido ao fato de que a Lei 8.666 foi criada antes da instauração dos Institutos Federais. Logo, não

houve uma preocupação direta com este tipo de entidade, que tem grande impacto na sociedade atual e necessita de uma legislação específica e exclusiva para regulamentar suas atividades e processos o quanto antes. Os cursos de gastronomia nos Institutos Federais começaram no IFCE em Baturité-CE em 2010, porém essa oferta em instituições públicas data de antes da criação dos Institutos Federais, considerando o primeiro curso na Universidade Federal Rural de Pernambuco, com início de funcionamento em 2005 (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2021).

Da mesma forma, é importante o aprofundamento legislativo conforme os estudos do problema em questão avançam. Pois, tão relevante quanto o conhecimento e documentos acumulados é o levantamento e cruzamento entre tais informações. Dito isso, podemos entrar na análise da Lei 10.707, do dia 30 de Julho de 2003, também anterior à Lei 11.829. Esta Lei especifica no seu Artigo 98 e Inciso II que todas as arrecadações feitas por autarquias devem ser feitas por intermédio dos mecanismos da Conta Única do Tesouro Nacional, através de documento de recolhimento instituído pelo Ministério da Fazenda. Ou seja, no caso de vendas de produtos produzidos pelos Institutos Federais, toda a arrecadação deveria passar pela Conta Única da União, através de documentos predefinidos pelo Ministério da Fazenda. Tamanha burocracia acaba se tornando um grande entrave quando se trata da viabilização do sistema de autossustentação proposto neste artigo. Contudo, o Parágrafo 1º do mesmo Inciso afirma:

§ 1º O Ministério da Fazenda poderá autorizar a classificação diretamente nos respectivos órgãos e entidades, do produto da arrecadação das receitas que têm origem no esforço próprio de órgãos e entidades da administração pública nas atividades de fornecimento de bens ou serviços facultativos e na exploração econômica do patrimônio próprio, remunerados por preço, bem como o produto da aplicação financeira.

Na citação acima é previsto que, se houver solicitação formal, a classificação direta nos Institutos poderá ser autorizada pelo Ministério da Fazenda, desde que as receitas sejam provenientes de esforços da própria autarquia. Ou seja, se for solicitado, o Ministério Público pode permitir que a administração das receitas obtidas através da venda de bens produzidos dentro das Instituições Federais seja responsabilidade das mesmas.

Ambos os textos da legislação vigente na União têm o mesmo peso quando o tópico central são os Institutos Federais e seus trâmites. Tendo em vista que tanto a Lei 8.666 quando a 10.707 não se opõem ao processo de venda de alimentos produzidos dentro das autarquias de administração indireta, pode-se entender que tal procedimento é completamente legal e possível, desde que haja a comunicação e permissão do Ministério

da Fazenda, da Educação e da União. Sendo assim, o entrave da sistemática proposta neste artigo torna-se puramente burocrático e político.

Os cursos da área da gastronomia em suas atividades didáticas preparam diversos produtos, caso os excedentes possam ser comercializados, serão revertidos em renda que, por sua vez, poderá ser aplicada na aquisição de novos insumos, os quais são necessários para a sustentação do curso. Ao analisar as legislações percebeu-se que a venda desses materiais é permitida, no entanto há de se considerar alguns aspectos.

Em primeiro lugar foi analisado se a eventual comercialização dos produtos preparados em sala de aula poderia ser objeto de tributação. E tendo em vista que imunidade tributária prevista no Art. 150, Inciso VI, § 2º da Constituição Federal, refere-se “às autarquias e às fundações instituídas e mantidas pelo Poder Público, no que se refere ao patrimônio, à renda e aos serviços, vinculados às suas finalidades essenciais ou às delas decorrentes”, esta comercialização será objeto de tributação. Além disso, ainda que se considere a comercialização dos produtos como parte das atividades didáticas do curso, o Instituto Federal ainda assim estaria sujeito ao cumprimento de obrigações tributárias acessórias.

Outro aspecto considerado foi que a comercialização de produtos alimentícios estará sujeita a uma série de exigências normativas relacionadas aos cuidados de higiene e conservação dos alimentos, assim como deverá estar de acordo com o código de defesa do consumidor. Dessa forma o curso terá que adotar uma série de cuidados com embalagens, identificação e armazenagem, para que resguarde o Instituto da responsabilização de seus agentes.

Por fim, foi considerado se a eventual receita obtida através da comercialização dos produtos alimentícios, poderia ser utilizada para suprir as necessidades do curso. Por sua vez, como já dito anteriormente, as leis Nº 10.707, de 30 de julho de 2003, 11.809, de 29 de dezembro de 2008, e 8.666, de 21 de Junho de 1993, especificam que todas as arrecadações feitas por autarquias devem ser feitas por intermédio dos mecanismos da Conta Única do Tesouro Nacional, através de documento de recolhimento instituído pelo Ministério da Fazenda, e tais exigências por si só já impediriam a utilização dos recursos para fazer a compra de suprimentos, o que proporcionaria ao curso uma autossustentação.

Entretanto, estas leis também especificam uma série de regras, procedimentos e trâmites que devem ser efetuados a fim de viabilizar a venda de produtos por um órgão federal, além disso, prevêm que uma autarquia federal de administração indireta encontrando-se na situação descrita neste artigo, pode, caso solicitado pela entidade,

passar por uma análise do Ministério da Fazenda e Educação e conseguir a autorização para a venda de produtos produzidos dentro da Instituição e para a administração das receitas provenientes deste processo.

Além dos conceitos pedagógicos que paramentam a adoção dessa ferramenta de ensino, e da legislação pertinente que aponta caminhos para a venda de alimentos em instituições públicas de ensino, será apresentado a seguir um estudo de caso que demonstra a importância da formação contextualizada em gastronomia, apresentando um caso de referência na formação da área.

O estudo de caso – a dinâmica dos restaurantes escola do *Lycée Hôtelier de La Rochelle*

A visita técnica ocorreu no ano de 2012, por meio de acordo firmado entre os Ministérios da Educação do Brasil e França, e possibilitou a um dos pesquisadores a observação assistemática da dinâmica das aulas práticas de gastronomia, em diferentes níveis de ensino, no Lycée Hôtelier de La Rochelle. A coleta de informações sobre os cursos ofertados no lycée se deu presencialmente (2012) e também em sítio eletrônico da escola, atualizando as informações coletadas no ano de 2021. Pode-se verificar que as ofertas de cursos observados em 2012 estão mantidas atualmente.

Nessa instituição são ofertadas certificações do tipo CAP (Certificação de Aptidão Profissional - Certificat d'Aptitude Professionnelle (C.A.P.)), com duração de 2 anos e muito similares aos cursos técnicos de nível médio brasileiros. O Lycée possui cursos CAP em Cozinha e CAP em Marketing em Serviços de Hotéis, Cafés e Restaurantes.

Em maior grau de ensino, oferta o BAC PRO (Bacharel profissional) com maior ênfase na prática e um curso BAC TECHNO (Bacharel tecnológico) que além da formação prática, também aprofunda estudos em gestão e hotelaria, sendo estes com duração de 3 anos. São ofertados o BAC PRO em Organização e Produção Culinária, BAC PRO em Vendas e Serviços de Restauração e BAC TECHNO em Hospitalidade e Ciências e Tecnologia da Restauração. Apesar da denominação de Bacharelado, pode-se comparar esse nível de formação ao tecnólogo.

Também são ofertadas as Menções Complementar (MC), com um ano de duração, e no Lycée observado estão disponíveis as formações de Funcionário Bartender, Cozinheiro de Sobremesas para Restaurantes e Sommelier. Esses cursos podem ser realizados tanto na finalização de um CAP quanto um BAC específicos. Ainda, são oferecidas formações complementares aos BAC, com aprofundamento nos estudos em gestão, denominadas BTS. Nessa escola são ofertados o

BTS em Gestão de Restauração e Hospitalidade e BTS em Turismo.

O Lycée Hôtelier La Rochelle conta com dois espaços principais para aplicação de práticas gastronômicas e vendas ao público em geral. A *Brasserie Les Alizés* é um espaço moderno e que oferece comida rápida com cardápio mais simples e acessível. O restaurante *Le Vieux Carré* é um espaço de aplicação de alta gastronomia, com maior ênfase na experiência gastronômica dos comensais. Na ocasião da visita, foi possível vivenciar a experiência de consumo como cliente nos dois estabelecimentos, mas também foram realizadas visitas técnicas com os espaços fora de horário de funcionamento.

A escola possui diversos laboratórios para aulas práticas de gastronomia, tendo cada um layout específico a uma prática de ensino ou disciplina, diferenciando-se em cozinhas pedagógicas, cozinhas de aplicação (similares às cozinhas profissionais) e espaços para panificação e confeitaria. Também havia espaços exclusivos para ensino de técnicas de serviços de salão e bebidas em geral, incluindo espaços para análise sensorial e degustação técnica de vinhos.

Foi possível observar que os espaços das salas de aulas teóricas eram amplos e modernos, com computadores para docentes. Um destaque observado foi o espaço da biblioteca, com disponibilidade de vasta bibliografia aos discentes e professores.

Em geral, as aulas práticas de gastronomia lá ocorrem de forma muito similar à dinâmica adotada nas escolas brasileiras. As técnicas a serem aprendidas nas aulas são apresentadas aos discentes em demonstrações realizadas pelos professores, e em seguida os alunos devem executar a prática seguindo um livro de receitas fornecido pela instituição. Essas aulas ocorrem em grupos que variam de acordo com o propósito da aula, mas também individualmente. Ao final da prática, e considerando o tempo estipulado pelo professor, os alunos apresentam as produções e é realizada uma degustação técnica com avaliação do resultado final.

Apesar da similaridade, um diferencial está no destino dado ao alimento produzido nas aulas. Grande parte do que é feito pelos alunos é reservado para comercialização nos restaurantes da escola ou em espaços destinados à aplicação de técnicas de serviço. Ou seja, a degustação que ocorre pelos professores e alunos era em volume suficiente para analisar os resultados, mas a maior parte era destinada à comercialização.

Foi observado que para cada cozinha de aplicação havia um espaço para aprendizado de técnicas de serviços, similares a restaurantes, e que para cada aula prática de cozinha que ocorria, havia uma aula de serviços em curso, na qual se estabelecia e responsabilizava por comercializar ou utilizar os alimentos feitos na cozinha.

Esses restaurantes eram destinados ao público interno, como alunos, professores e demais colaboradores da escola. Durante a visita foi possível experimentar desse serviço, e avalia-se que a qualidade da comida preparada ali estava sujeita aos “deslizes” dos alunos e era inferior àquela servida na Brasserie e no Restaurante principal.

Um fato observado a se destacar é que qualquer produção excedente e que não podia ser comercializada no restaurante por algum motivo era embalada e destinada a uma geladeira comunitária, onde professores e funcionários poderiam retirar e pagar um determinado valor numa espécie de “caixinha”.

Em reunião com diversos docentes e gestores do lycée, foram apresentados os diversos níveis de ensino oferecidos ali, as dinâmicas das aulas práticas, a percepção de avaliação nesses cursos, entre outros aspectos pedagógicos relevantes. Foi esclarecido também o motivo de se comercializar quase tudo o que se produz nas aulas. De acordo com o relatado, havia dois motivos principais: o pedagógico e a sustentabilidade financeira.

Sobre a questão pedagógica, os professores apontaram ser determinante no ensino da gastronomia a ciência de que o alimento ali produzido será consumido por um “cliente”, e não pelos próprios alunos, aspecto que gera maior engajamento nos objetivos da aula e maior comprometimento por parte dos alunos.

A sustentabilidade financeira, segundo relatos, se deve ao fato de que a escola deve se manter com um “capital de giro”, e por isso parte do que é produzido nas aulas deve ser comercializado. Foi apontado que o aporte financeiro do governo ocorre no pagamento de salários, contas fixas, livros, materiais de consumo e *parte* do capital necessário para insumos das aulas práticas, e que por isso esse valor deve retornar aos cofres da escola.

De forma geral, notou-se grande comprometimento dos docentes com a qualidade do alimento a ser vendido, especialmente quanto a regras de higiene e manipulação de alimentos. Verificou-se que o planejamento das aulas era sempre voltado à venda, contemplando fortemente as questões pedagógicas.

Ao observar o serviço na Brasserie e no Restaurante na perspectiva da cozinha juntamente ao docente responsável, foi percebido alto grau de comprometimento dos alunos com o resultado dos pratos, montagem e qualidade sensorial do que era servido, e a dinâmica na cozinha que se assemelhava mais a um restaurante profissional do que a um espaço de aprendizado, confirmando o profissionalismo que haviam aprendido. Já nas aulas práticas e restaurantes pedagógicos, notou-se maior preocupação com o aprendizado da técnica.

Com relação ao pagamento pelas refeições na Brasserie e no Restaurante, foi visto pagamento em dinheiro, cartão e desconto em contracheque, aplicado aos colaboradores da escola. Nos demais restaurantes pedagógicos o valor era cobrado em dinheiro e desconto em contracheque. Segundo relatos, o dinheiro era movimentado por uma conta bancária da escola e direcionado à compra de insumos para aulas práticas em geral.

O restaurante escola e sua possível contribuição para o ensino de gastronomia no Brasil

As questões pedagógicas apresentadas na fundamentação dessa pesquisa nos direcionam à responsabilidade de criarmos ambientes de ensino da gastronomia que conduzam o aluno a situações de aprendizagem mais eficientes, uma vez que diversos conhecimentos, habilidades e competências seriam mobilizadas no ambiente do restaurante escola.

A forma tradicional de ensinar técnicas e conceitos de cozinha coloca os alunos em situações simuladas, e muitas vezes as práticas repetitivas em laboratório visam ilustrar problemas que os futuros profissionais podem encontrar. Observa-se que o campo da simulação é uma prática comum de ensino na gastronomia.

Esta situação também se mostrou latente ao analisar o caso do Lycée de La Rochelle, onde foi apreciado grande comprometimento dos alunos nas situações de serviço real. Nesse estudo de caso, provavelmente a relevância do modelo do restaurante escola na formação em diversos níveis da área de gastronomia ali realizadas nos indicam que esse é um importante caminho a ser seguido, já que a instituição conta com vasta estrutura de restaurantes escola, tanto para o público interno quanto externo. A questão torna-se mais fundamental quando consideramos a importância histórica da França em formação de cozinheiros e sua contribuição para a gastronomia ocidental.

Legalmente, a comercialização dos produtos nos cursos públicos de gastronomia é possível, mas exigirá que estes se atentem às devidas legislações tributárias e sanitárias e quanto aos direitos do consumidor, além de ter que se enquadrar nas legislações financeiras aplicáveis. Ou seja, a princípio ela não poderá utilizar das receitas obtidas para sustentar diretamente o curso.

Conclui-se que o primeiro passo para tornar esses cursos autossustentáveis, seria aplicar a atual possível forma de comercialização dos produtos, revertendo os recursos arrecadados para a Conta Única da União, conforme especificam as leis. Feito isso, esses cursos poderão normatizar os processos envolvidos nessa comercialização.

A proposta a ser descrita brevemente aqui deve ser discutida considerando a realidade de cada instituição em que venha a ser adotada, já que diversos esforços devem ser mobilizados entre todos os envolvidos - da gestão escolar aos professores e alunos.

Em primeiro lugar, os projetos pedagógicos de curso devem ser adequados a favorecerem, em suas disciplinas, ementas e cargas horárias, a atividade dos discentes no ambiente de ensino do restaurante escola, incluindo os horários de permanência na escola que devem ser diferenciados.

Em seguida, os laboratórios devem atender requisitos físicos específicos, já que uma cozinha pedagógica possui *layout* diferente de uma cozinha de produção voltada ao atendimento de restaurantes. Assim, as escolas devem possuir também o modelo de cozinha que favoreça essa prática. Ainda sobre laboratórios, a concepção de um espaço fundamental com objetivo de atender aos clientes – o restaurante escola em si – deve favorecer a simulação de um restaurante comercial comum, devidamente caracterizado e estruturado. A prática nesse ambiente, somada ao contato frente a frente com clientes reais, proporcionará aos discentes maior segurança na aplicação de suas habilidades quando estes se tornarem profissionais.

Quando falamos da comercialização de insumos produzidos em aulas práticas em instituições públicas de ensino, deve-se prezar pela idoneidade e transparência em todo o processo. Assim, boas práticas e normas que favoreçam a legalidade e transparência no recebimento e uso de recursos financeiros devem ser adotadas, e todos devem estar comprometidos com tais princípios.

Ao considerarmos o caso de La Rochelle, percebemos que a entrada de recursos financeiros favorece a gestão dos insumos nas aulas práticas, atribuindo aos docentes e alunos maior senso de responsabilidade na utilização dos insumos, diminuindo o desperdício e gerando um fluxo racional de alimentos na escola, sem estoques desnecessários.

Por fim, como mencionam Almeida, Salazar e Leite (2014), a prática gastronômica é um saber fazer complexo e que demanda um contexto de ensino diferenciado, com estratégias e vivências reais. E, assim como se verifica no caso aqui apresentado, o restaurante escola se destina a ser uma forma exitosa de proporcionar a formação na gastronomia em qualquer nível de ensino.

Considerações finais

O presente artigo pretendeu apresentar uma contribuição à discussão do modelo de restaurante escola que pode ser inserido em instituições públicas de ensino. Para que esse tema realmente cause impacto positivo na formação de futuros profissionais, é necessária a sua inserção no contexto dessas instituições, mesmo que a burocracia seja impeditiva e demande dedicação dos docentes envolvidos, pois só a partir das discussões e tentativas é que essa realidade poderá ser construída.

A Gastronomia do século XXI suplanta o ato do fazer e visa o saber fazer, o porquê de fazer e como fazer. Portanto, não cabe mais uma abordagem superficial dos conteúdos dentro das unidades curriculares. Todos os conteúdos pertinentes à atuação profissional consciente devem ser abordados de forma completa e aprofundados. A epistemologia da Gastronomia hoje transpassa a necessidade da técnica pura, e o entendimento da tecnologia na sua amplitude e profundidade é complexo, posto que inclui várias dimensões que abordam aspectos sociais, econômicos, antropológicos e científicos para fundamentarem as ações simplesmente técnicas.

É possível averiguar que a falta de uma legislação específica dificulta o andamento dos processos. As leis atuais - que não foram criadas considerando a realidade atual do ensino da gastronomia - terminam por não se adequar às necessidades e causam uma série de dificuldades burocráticas e políticas que trazem entraves para a sustentabilidade financeira dessas instituições, visto que vivemos em tempos de cortes orçamentários e diminuição de receitas para as instituições de ensino. Esta questão é agravada quando colocamos em perspectiva os cursos práticos de gastronomia, que apresentam custo operacional elevado. Uma legislação que não se aplica a uma situação específica mas que ao mesmo tempo a regula, abre muitas brechas, gera confusões e desperdiça recursos públicos que poderiam ser utilizados com maior eficiência.

Cada instituição que adotar essa prática fará parte de um contexto diferenciado, motivado em grande parte pelos objetivos de formação expostos em seus projetos de curso, contextos legais e competências e objetivos de todos os envolvidos, e portanto, cada escola deverá pensar e desenvolver a sua dinâmica de ensino.

Por fim, sugere-se que este tema seja aprofundado e que modelos de restaurante escola sejam implantados, considerando dois grandes objetivos: estabelecer a otimização da formação profissional na área de gastronomia e construir um caminho legal que viabilize tal proposta.

Referências

ALMEIDA, Isabele Oliveira de; SALAZAR, Viviane Santos; LEITE, Yákara Vasconcelos Pereira. Processo de ensino e aprendizagem do profissional de cozinha: didática do saber técnico e o restaurante-escola. Observatório de Inovação do Turismo: Revista Acadêmica, Rio de Janeiro, v. 9, n. 1, p. 28-51, fev. 2014.

ANTUNES, Celso. **Novas maneiras de ensinar**, novas formas de aprender. Porto Alegre: Artes Médicas 2002.

BRASIL. Lei nº 8666, de 21 de junho de 1993. **Lei de Licitações**. Brasília, DF, Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8666cons.htm>. Acesso em: 04 jun. 2016.

BRASIL. Lei nº 10707, de 30 de junho de 2003. **Lei de Diretrizes Orçamentárias**. Brasília, DF, Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/L10.707.htm>. Acesso em: 04 jun. 2016.

BRASIL. Lei de criação dos institutos federais. Lei N°11.892. Brasília, Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm. Acesso em: 10 out. 2021.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003 – 3ª edição.

CERVO, Amado Luiz; SILVA, Roberto da; BERVIAN, Pedro A.. **Metodologia Científica**. São Paulo: Pearson Education Brasil, 2007.

DEMO, Pedro. **Introdução à metodologia da ciência**. São Paulo: Atlas, 1985.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (Comp.). **Cursos superiores de gastronomia no Brasil**: EMEC. 2021. Disponível em: <emec.mec.gov.br>. Acesso em: 10 out. 2021.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. (tradução de Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeira) – **Historia da alimentação**. São Paulo: Estação liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a Gourmet**: uma história da Gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 7. ed. Barueri: Atlas, 2019.

HÔTELIER, Lycée. La Rochelle. 2021. Disponível em: <https://lycee-hotelier.fr/>. Acesso em: 10 out. 2021.

KRAUSE, Rodolfo Wendhausen; DIAS, Celia Maria de Moraes. . Educação superior em gastronomia no Brasil: da necessidade ao projeto pedagógico do curso da UNIVALI. 2001. 132 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Mestrado em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2001.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de Metodologia Científica**. Curitiba: Atlas, 2010

MASETTO, Marcos Tarciso. **Competência pedagógica do professor universitário**. São Paulo: Summus, 2003.

PERRENOUD, Philippe. **10 novas competências para ensinar**. Tradução Patrícia Chittoni Ramos. Porto Alegre: Artes Médicas Sul, 2000.

PITTE, Jean-Robert. **Gastronomie française: histoire et géographie d'une passion**. France: Librairie Arthème Fayard, 2005.

VASCONCELLOS, Celso dos Santos. **Construção do conhecimento: em sala de aula**. São Paulo: Libertad, 1999 – 8ª edição revista.

YIN, Robert K.. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. Porto Alegre: Bookman, 2010.

ZABALLA, Antoni. **A prática educativa: como ensinar**. Porto Alegre: Artmed, 1998.