



Universidade Federal da Bahia
FACULDADE DE EDUCAÇÃO
CURSO DE PEDAGOGIA

MICHELE SÃO PEDRO DA CRUZ

FORMAÇÃO PROFISSIONAL:
ESTUDO DE CASO DO CURSO DE COZINHEIRO DO SENAC-BAHIA

Salvador

2013

MICHELE SÃO PEDRO DA CRUZ

**FORMAÇÃO PROFISSIONAL:
ESTUDO DE CASO DO CURSO DE COZINHEIRO DO SENAC-BAHIA**

Monografia apresentada ao Curso de Pedagogia, Faculdade de Educação, Universidade Federal da Bahia, como requisito parcial para obtenção do grau de Licenciatura em Pedagogia.

Orientadora: Profa. Dra. Silvia Maria Leite de Almeida.

Salvador

2013

MICHELE SÃO PEDRO DA CRUZ

**FORMAÇÃO PROFISSIONAL:
ESTUDO DE CASO DO CURSO DE COZINHEIRO DO SENAC-BAHIA**

Monografia apresentada ao Curso de Pedagogia, Faculdade de Educação, Universidade Federal da Bahia, como requisito parcial para obtenção do grau de Licenciatura em Pedagogia.

Salvador, _____ de _____ de 2013.

Banca Examinadora

Silvia Maria Leite de Almeida – Orientadora _____
Doutora em Educação - UFRGS

Maria das Graças Cardoso Moura - UNEB _____
Mestre em Educação - UFBA

Uilma Rodrigues de Matos - UFBA _____
Doutora em Educação – Universidad de Salamanca

À

Hilda, mãe amada, por todo amor e dedicação.

Elias, pai querido, por todo carinho e respeito.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, que nunca me desamparou.

Meus pais Elias e Hilda por, estarem ao meu lado em todos os momentos da minha vida.

Agradeço aos meus irmãos Fernando e Alex, pelo carinho e amizade.

Eurico, por todo amor, companheirismo e dedicação.

À família São Pedro, por sempre estar na torcida pelo meu sucesso, especial.

À família Cruz, pela admiração.

À família Melo, por ser uma segunda família.

Sou grata aos professores, aos colegas da UFBA.

Professora e Orientadora Silvia Leite, por sua orientação, direcionamento e por compartilhar os seus conhecimentos.

Aos colegas do SENAC pelo profissionalismo.

Muito obrigada, pela colaboração de todos que possibilitaram o meu crescimento pessoal e profissional.

“O conhecimento exige uma presença curiosa do sujeito em face do mundo. Requer uma ação transformadora sobre a realidade. Demanda uma busca constante. Implica em invenção e reinvenção”.

Paulo Freire

RESUMO

Este trabalho parte de uma concepção de formação profissional inserida no contexto de educação profissional, que se vislumbra através da realização de um estudo de caso do curso de Cozinheiro do SENAC/Bahia, na Unidade da Casa do Comércio. Trata-se de uma pesquisa bibliográfica e exploratória com o objetivo de identificar os norteadores dessa formação profissional, analisando como é realizada a formação profissional das pessoas que realizam o curso de Cozinheiro do SENAC/BA. Como principal resultado apurado foi verificado a contribuição do SENAC para a formação do aluno/cozinheiro e a própria contribuição do aprendiz para o seu desenvolvimento profissional.

Palavras-chave: Educação Profissional. Formação Profissional. SENAC. Formação para Cozinheiro.

ABSTRACT

This paper presents a concept of vocational training within the context of professional education, which is glimpsed by conducting a case study of the course of Cook SENAC / Bahia, in Unity House Trade. This is a literature search and exploration with the objective of identifying the guiding this training, analyzing how the training is conducted of people who do the course SENAC Cook / BA. Como main result obtained was verified the contribution of SENAC for student education / chef and the apprentice's own contribution to their professional development.

Keywords: Professional Education. Vocational Training. SENAC. Training Cook.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CEFET	Centro Federal de Educação Tecnológica
EIT	Escolas Técnicas Federais
IEL	Instituto Euvaldo Lodi
LDB	Lei de diretrizes e Bases as Educação Brasileira
PLANFOR	Plano Nacional de Qualificação do Trabalhador
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Pequenas e Médias Empresas
SENAC	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SENAR	Serviço Nacional de Aprendizagem Rural
SENAT	Serviço Nacional de Aprendizagem em Transportes
SESC	Serviço Social do Comércio
SESCOOP	Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo
SESI	Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
SESI	Serviço Social da Indústria
SEST	Serviço Social de Transportes

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	11
2	FORMAÇÃO PROFISSIONAL NO BRASIL	13
3	SURGIMENTO E EVOLUÇÃO DO SISTEMA S	17
3.1	HISTÓRIA DO SENAC NA BAHIA	18
4	FORMAÇÃO PROFISSIONAL DO COZINHEIRO: O CURSO DE COZINHEIRO DO SENAC/BA	20
5	CONCLUSÃO	27
	REFERÊNCIAS	28

1 INTRODUÇÃO

Monografia apresentada ao Curso de Pedagogia, Faculdade de Educação, Universidade Federal da Bahia, como requisito parcial para obtenção do grau de Licenciatura em Pedagogia.

O objetivo desta pesquisa foi analisar como é realizada a formação profissional das pessoas, que realizam o curso de Cozinheiro do SENAC/BA, identificando os norteadores dessa formação. Pretende, também, demonstrar a estrutura do curso, seu desenho pedagógico e a colaboração do SENAC durante a formação desse profissional.

O interesse pelo tema surgiu durante o convívio no ambiente de trabalho, sou funcionária do SENAC/BA, na Unidade Casa do Comércio, desde 2009, e convivo, diariamente, com os alunos do curso em pauta. Tenho interesse e afinidade com a área de Formação Profissional. A realização deste estudo monográfico consiste em um importante estudo para o meu desenvolvimento acadêmico e profissional, pois pretendo continuar trabalhando na área. Além desse interesse, compartilho da ideia de que o tema é relevante para estudo, pois é necessário um levantamento, mesmo que preliminar, da situação da formação profissional no município de Salvador, que é a terceira capital mais populosa do país, que possui uma taxa elevada de desemprego da sua população economicamente ativa. Dados do Dieese de novembro de 2012 indicam uma taxa de desemprego 17,2%, a mais alta do país.

A estratégia metodológica utilizada foi mediante a realização de um estudo com base na revisão bibliográfica e documental no qual foi utilizado a abordagem qualitativa, exploratória, com base na produção bibliográfica sobre o tema Educação Profissional e os documentos do SENAC/BA.

A pesquisa bibliográfica foi escolhida, considerando a significativa produção na área. Desta forma, “oferece meios para definir, resolver, não somente problemas já conhecidos, como também explorar novas áreas, onde os problemas ainda não se cristalizaram suficientemente.” (MANZO apud LAKATOS, 2001, p. 44)

A pesquisa documental foi para conhecer os registros formais sobre o tema aqui estudado, explorando registros, cronogramas, leis, regimentos, livros e documentos normativos arquivados no SENAC. A análise documental constituiu em uma técnica importante para essa pesquisa, contribuindo para o tema pesquisado da monografia.

A pesquisa exploratória foi realizada com visitas ao SENAC-Bahia, de Salvador, no Edifício Casa do Comércio. Foram realizadas conversas informais com supervisoras do SENAC, professores e entrevistas com os alunos do curso de Cozinheiro. Durante o processo de realização deste estudo, conheci as regras que regem o SENAC, suas avaliações de cursos, algumas histórias de vida dos alunos, as expectativas dos educandos e suas dificuldades em relação ao curso.

A monografia está dividida em cinco capítulos. O primeiro consiste nesta Introdução. O segundo capítulo denominado Formação Profissional no Brasil , será levantado um breve histórico da Educação Profissional no Brasil, seu início e desenvolvimento. O surgimento e evolução do Sistema S, a história do SENAC na Bahia, especificamente, em Salvador, constituem o terceiro capítulo.

O quarto capítulo tratará da formação profissional no Curso de Cozinheiro, analisando como é realizada a formação de cozinheiro, a criação do curso, a forma de ingresso dos candidatos, o conteúdo programático, a metodologia e outros aspectos que contribuem para ao desenvolvimento do tema pesquisado no estudo monográfico. O último capítulo consiste na conclusão.

2 FORMAÇÃO PROFISSIONAL NO BRASIL

Na época do Brasil Colônia, era utilizado o trabalho escravo dos negros oriundos da África e dos índios nativos. Tinham poucos trabalhadores livres. A aprendizagem dos ofícios era, segundo Fonseca (1961, p. 68), “destinada somente a elementos das mais baixas categorias sociais”. E esta se dava no próprio ambiente de trabalho onde eram desenvolvidos os ofícios.

Em Minas Gerais, nessa mesma época, foram criadas as Casas de Fundação e de Moeda. Dessa forma, surgiu a necessidade de especializar o ensino para esses ofícios. Por conta de manusear objetos de valor (ouro e dinheiro), já não eram mais os negros e índios os seus destinatários e sim os filhos de homens brancos, ou seja, os colonizadores e empregados da própria Casa. Nessa fase, ficou estabelecida uma banca examinadora que avaliava as habilidades dos aprendizes adquiridas em um período de cinco a seis anos. Se o aprendiz fosse aprovado, recebia um certificado de aprovação.

Foi intensa a atividade dos jesuítas no ensino de ofícios nas reduções guaranis [...]. A produção era organizada de forma autárquica, desenvolvendo-se a tecelagem, a construção de edifícios, embarcações, ferramentas, instrumentos musicais, sinos, relógios, armas de fogo, pólvora, cerâmica, corantes e remédios. O ensino dos diversos ofícios era generalizado, encaminhando-se as crianças para as oficinas conforme as inclinações manifestas. (CUNHA, 2000a, p. 34)

Durante esse mesmo período, foram criados os Centros de Aprendizagem de Ofícios nos Arsenais da Marinha no Brasil, que recrutavam pessoas desvalidas, órfãos abandonados pelas ruas e recorriam aos chefes de polícia para que enviassem presos que tivessem alguma condição de produzir.

Em 1808, com a chegada da família real portuguesa, é criado o Colégio das Fábricas, com o objetivo de atender à educação dos aprendizes e artistas vindos de Portugal. (MANFREDI, Silvia Maria, p.72)

Um ano após a abolição do trabalho escravo, em 1889 (período final do Império), o número de fábricas instaladas era de 636, com 54 mil trabalhadores e uma economia agrário-exportadora.

Já no período republicano, no ano de 1909, foi assinado pelo presidente Nilo Peçanha o decreto N 7.566, criando dezenove “Escolas de Aprendizes Artífices” destinados aos “desafortunados” para a realização do ensino profissional primário e gratuito. (MANFREDI, Silvia Maria,p.83)

Mais tarde, no ano de 1937, foi assinada a lei que modificou a nomenclatura das Escolas de Aprendizes Artífices para “Liceus Industriais”. Logo após, surgiu o conjunto de leis que ficou conhecida como “Reforma Capanema”. Com essa legislação, o ensino profissional passou a ser considerado de nível médio e os cursos foram divididos em dois níveis: curso básico industrial e curso técnico industrial.

Vale lembrar que, neste mesmo ano de 1937, foi outorgada a Constituição “polaca” da ditadura varguista. Nesta Carta Constitucional, foi admitido no artigo 129 que:

O ensino pré-vocacional profissional destinado às classes menos favorecidas é em matéria de educação o primeiro dever de Estado. Cumpre-lhe dar execução a esse dever, fundando institutos de ensino profissional e subsidiando os de iniciativa dos Estados, dos Municípios e dos indivíduos ou associações particulares e profissionais. (BRASIL, 1937. Grifos meus)

Já no ano de 1942, os Liceus passaram por outra modificação, passando a serem Escolas Industriais e Técnicas (EIT). Mais tarde, em 1959, as EITs foram chamadas de Escolas Técnicas Federais, possuindo autonomia didática e de gestão. Dessa forma, ao longo das décadas de 40 e 70, do século XX, foram se solidificando as concepções de práticas escolares nas quais os alunos tinham acesso a um conjunto básico de conhecimentos que eram cada vez mais amplos, à medida que progrediam nos seus estudos, e, de outro lado, a Formação Profissional, na qual “o aluno recebia um conjunto de informações relevantes para o domínio de seu ofício, sem aprofundamento teórico, científico e humanístico que lhe desse condições de prosseguir nos estudos ou mesmo de qualificar em outros domínios.” (ALVES, 1997, p. 71)

Com a promulgação da Lei n 4.024/61, que fixava as Diretrizes e Bases da Educação Básica, a ideia de que esse tipo de ensino era destinado às pessoas de mais baixas categorias sociais, conforme foi protagonizado no período do Estado

Novo, começou a mudar, o ensino profissional ficou semelhante ao ensino acadêmico.

Em 1971, o ensino médio é profissionalizado, através da reforma do ensino de 1º e 2º graus, a Lei 5.692, que torna, de maneira compulsória, todo currículo do segundo grau em técnico-profissional. (BRASIL,1971)

Com a Lei n 6.545,em 1978, três Escolas Técnicas Federais (Paraná, Minas Gerais e Rio de Janeiro) são transformadas em Centros Federais de Educação Tecnológica – CEFETs. Já no ano de 1999, retoma-se o processo de transformação das Escolas Técnicas Federais em Centros Federais de Educação Tecnológica, iniciado em 1978. As mudanças na nomenclatura refletem a evolução que vem acontecendo, desde a criação do ensino profissional. Essas alterações vão desde a forma de ensino até o público-alvo.

Mais recentemente, sob os auspícios de uma política governamental de inspiração neoliberal, a educação profissional, sob a égide do Decreto 2.208/1997, era passível de ser oferecida pelas escolas técnicas federais, estaduais, municipais, privadas; e instituições empresariais, sindicais, comunitárias e filantrópicas. De acordo com este Decreto:

A Educação Profissional será desenvolvida em articulação com o ensino regular ou em modalidades que contemplem estratégias da educação continuada, podendo ser realizada em escolas do ensino regular, em instituições especializadas ou nos ambientes de trabalho. (BRASIL, 1997.Decreto 2.208/97)

Esse mesmo decreto classificou a Educação Profissional em três níveis:

- Básico: modalidade de educação não-formal e de duração variável, destinada a proporcionar ao cidadão trabalhador, independentemente da escolaridade prévia, conhecimentos que lhe permitam a qualificação, requalificação e atualização para o exercício de funções demandadas pelo mundo do trabalho, compatíveis com a complexidade tecnológica do trabalho, o seu grau de conhecimento técnico e o nível de escolaridade do aluno.

- Técnico: destinado a jovens e adultos que estejam cursando ou tenham concluído o ensino médio, mas cuja titulação pressupõe a conclusão da educação básica de 11 anos.
- Tecnológico: destinado à formação superior, tanto de graduação como de pós-graduação, de jovens e adultos.

Nessa classificação dos níveis, já verificamos algumas exigências necessárias para a o público no qual se destina cada “nível” da Educação Profissional. Além desses requisitos citados nos três níveis, o acesso à educação profissional é permitido ao aluno matriculado ou egresso do ensino fundamental, médio e superior, assim como ao trabalhador em geral.

Atualmente, o Decreto 5.154/2004 prevê o desenvolvimento da educação profissional através de cursos e programas em três planos: formação inicial e continuada de trabalhadores, inclusive integrada com a educação de jovens e adultos; educação profissional de nível médio; e educação profissional tecnológica de graduação e pós-graduação (BRASIL, 2004).

A lei 11.741/2008 redimensiona as ações da educação profissional, técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica, além de alterar a LDB (BRASIL, 2008.)

Em toda a história da Educação Profissional, percebemos o seu crescimento e principalmente o desenvolvimento das instituições ofertantes dos cursos para a formação profissional do indivíduo. A Educação Profissional se insere como um dos mecanismos de inclusão social, democratizando o acesso ao conhecimento, contribuindo para desenvolver pessoas e organizações para o mundo do trabalho.

Na estrutura organizacional da Educação Profissionalizante do país, entrou em cena, nos anos de 1940, uma estrutura que foi fundamental para a consolidação de um modelo de formação no país. Refiro-me à criação do Sistema S, objeto a ser tratado no próximo item.

3 SURGIMENTO E EVOLUÇÃO DO SISTEMA S

O Sistema S é formado por instituições e organizações inerente ao setor produtivo, como indústrias, comércio, agricultura, transporte e cooperativas, que tem como objetivo promover o bem estar de seus funcionários, na saúde e no lazer, como também a oferecer uma educação profissional de qualidade. As instituições do Sistema S não são públicas, mas são subsidiadas com recursos oriundos de imposto, portanto o Estado deixa de recolher recursos públicos.

O Sistema S é gerenciado pelos órgãos sindicais (federações e confederações) de representação empresarial. Trata-se de uma rede de educação profissional parastatal. Iniciou em 1940, com a fundação do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial-SENAI e do Serviço Social da Indústria - SESI, em virtude do crescimento da indústria nacional, das políticas de desenvolvimento da Era Vargas. Observando o crescimento do SENAI e do SESI, em 1945, os empresários do comércio elaboraram um documento chamado “Carta da Paz Social”, na qual sugeria a intensificação e o aperfeiçoamento do ensino médio e superior de comércio, administração e economia. (MANFREDI, Silvia Maria,p.184 - 185)

Com os Decretos-Leis 8.621 e 8.622, em 10 de janeiro de 1946, autorizava a Confederação Nacional do Comércio a instituir e gerir escolas de aprendizagem comercial, também os cursos de continuação e de especialização para comerciário adultos. Assim, foi delegada à Confederação Nacional do Comércio a criação de SENAC-Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial. No mesmo ano, com o Decreto – Lei n 9.853, foi criado o SESC – Serviço Social do Comércio, que chegou para promover a qualidade de vida dos trabalhadores do setor de comércio e serviços e principalmente apoio a saúde do trabalhador. (MANFREDI, Silvia Maria,p.185-186)

Logo após a criação dessas instituições, surgiram mais organizações sujeitas à subordinação da confederação Nacional da Indústria e a Federação do Comércio. Abaixo as organizações:

- IEL - Instituto Euvaldo Lodi: promove o desenvolvimento da indústria através da capacitação empresarial e do apoio à pesquisa e à inovação tecnológica.
- SENAR - Serviço Nacional de Aprendizagem Rural: educação profissional para trabalhadores rurais.

- SENAT - Serviço Nacional de Aprendizagem em Transportes: educação profissional para trabalhadores do setor de transportes.
- SEST - Serviço Social de Transportes: promoção da qualidade de vida dos trabalhadores do setor dos transportes.
- SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Pequenas e Médias Empresas: programas de apoio ao desenvolvimento de pequenas e médias empresas.
- SESCOOP - Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo: aprimoramento e desenvolvimento das cooperativas e capacitação profissional dos cooperados para exercerem funções técnicas e administrativas.

Essas Instituições apresentam contribuições importantes em suas respectivas áreas de atuação, colaborando para a formação do profissional e para o desenvolvimento do indivíduo e da instituição. Dessa forma:

Qualificar ou requalificar trabalhadores(as), desenvolvendo habilidades básicas, específicas e de gestão, que propiciem sua inserção ou reinserção no mercado de trabalho, melhoria da qualidade e da produtividade na produção de bens e serviços, elevação da renda pessoal e familiar e melhoria na qualidade de vida das comunidades a que pertencem. (FAUSTO; ASCKERMANN, 2000, p. 4-5)

3.1 HISTÓRIA DO SENAC NA BAHIA

O Senac Bahia, foi criado em 10 de agosto de 1947, com o objetivo de promover a educação para o trabalho em atividades de comércio de bens, serviços e turismo. É uma instituição jurídica de direito privado, que possui os Departamentos Regionais (executivo), os Conselhos Regionais de cada Estado da Federação (decisão superior, de ordem normativa), os Departamentos Regionais mantêm relação permanente com Departamento Nacional, com isso, buscando um melhor rendimento dos objetivos institucionais e a difusão do Projeto Pedagógico da Entidade.

O SENAC Bahia tem como missão educar para o trabalho em atividades de comércio de bens, serviços e turismo.

As empresas pedagógicas do Senac representam não somente o encontro da teoria com a prática, mas também a integração do aluno com as necessidades do mercado. Esse é o principal conceito dessa iniciativa do Senac, que teve a sua primeira empresa pedagógica implementada em 1957. Os estabelecimentos modelos que surgiram a partir desta data, como lojas, escritórios e supermercados, serviram como experiências para aprimorar as nossas atuais 72 empresas-escola, que estão aptas a oferecer os melhores serviços e produtos às exigências da clientela. Se esses ambientes são bons para o aluno e para o cliente, melhor ainda para a Instituição. O foco no desenvolvimento das habilidades dos alunos ajuda o Senac a definir bases para a sua renomada pedagogia de educação profissional. Por meio desses estabelecimentos-escola, garantimos uma aprendizagem bem-sucedida, reforçando ainda mais o sucesso dos nossos cursos. (CUNHA, 2008)

As diretrizes propostas no Projeto Pedagógico Institucional classificam os serviços prestados pela instituição em dois grandes grupos de ações. O primeiro abrange os serviços educacionais prestados sob a forma de cursos de educação profissional; e o segundo, um conjunto de serviços prestados para atender a objetivos institucionais, identificadas como ações extensivas à educação profissional. A instituição compromete-se com a formação do cidadão e possui o objetivo de dar um novo significado a noção de educação profissional da dimensão estritamente instrumental, de enfoque centrado exclusivamente no desenvolvimento de competências técnico-operacionais. Na Bahia, o SENAC conta com 9 (nove) unidades de ensino, entre Centros de Formação Profissional, Centros Especializados em Informática, Educação a Distância, Desenvolvimento Empresarial e Pós-Graduação, Empresas Pedagógicas de Turismo e Hospitalidade e de Imagem Pessoal. As unidades do Programa SENAC Móvel que tem contribuído para a interiorização das ações institucionais.

Para esse estudo monográfico, é importante descrever, principalmente, a unidade de ensino que fica localizada na Casa do Comércio, na Avenida Tancredo Neves, em Salvador-Ba. Nessa unidade funciona o Centro de Educação Hoteleira, o centro é um Restaurante Escola que oferece instalações projetadas especialmente para promover o aprendizado nos cursos de garçom, bartender, barista¹ e cozinheiro. A estrutura foi pensada para desenvolver a prática dos alunos no restaurante Escola. Essa prática é realizada por meio de atendimento ao público no restaurante com serviço à la Carte e Buffet.

¹ Barista - trata-se do profissional especializado em cafés de alta qualidade (cafés especiais).

4 FORMAÇÃO PROFISSIONAL: O CURSO DE COZINHEIRO DO SENAC/BA

A qualificação básica de Cozinheiro faz parte da área de formação Turismo e Hospitalidade. É um curso de educação profissional em nível básico e atende ao disposto na Lei 9.394/96. Este curso subordina-se às normas do Regimento das Unidades Operativas do SENAC e ao seu projeto pedagógico.

O curso do SENAC de capacitação para Cozinheiro é oferecido na modalidade de curso livre, tendo por foco a formação de profissionais para estarem atuando no mercado de trabalho da área de cozinha, de maneira a se aperfeiçoarem e se atualizarem para o mesmo.

[...] a educação básica, entendida como escolaridade de nível fundamental e médio, insere-se entre os direitos universais do cidadão, e a Educação Profissional, de modo complementar e integrado a esta, deve ser entendida como processo com meio e fim a cada momento. Portanto é preciso restabelecer seu foco na empregabilidade, entendida não apenas como capacidade de obter um emprego, mas, sobretudo, de se manter em um mercado de trabalho em constante mutação. (MTB/Sefor, 1995, p. 8-9)

Para entender como é realizada a formação profissional em pauta, é necessário compreender a forma de ingresso ao curso de Cozinheiro com carga horária de 800 horas. Primeiro, é realizado uma seleção, para se inscrever nesta seleção o candidato deve ser maior de 18 anos² e possuir no mínimo o ensino fundamental³ completo e pagar uma taxa de seleção⁴. Nessa fase de seleção, é realizada uma avaliação de Português e Matemática básica e uma entrevista com a supervisora Pedagógica do Senac. O resultado é a soma das notas (português e matemática) e a avaliação com a supervisora. Geralmente, são ofertadas 50 vagas bimestrais, no entanto, somente, os que conseguem a média de aprovação são em média de 12 a 15 candidatos. Após essa fase o candidato aprovado efetua sua matrícula na secretaria de cursos do SENAC, devem apresentar os documentos de identidade, CPF, comprovante de escolaridade, comprovante de residência e antecedentes criminais. O curso de cozinheiro é pago⁵. Depois da efetivação da

² Geralmente são candidatos/alunos entre 18(dezoito) e 35(trinta e cinco) anos.

³ Apesar desse requisito, a maioria dos alunos possui nível médio ou estão cursando superior em gastronomia.

⁴ Para o ano de 2013, esta taxa é de R\$ 20,00 (vinte reais).

⁵ Para o ano de 2013, o valor é R\$ 360,00 (trezentos e sessenta reais).

matricula o candidato passa a ser aluno e recebe fardamento, material didático e alimentação.⁶

Não são oferecidas bolsas de gratuidade para a realização do curso de cozinheiro. Muitas vezes, esse é o problema da educação profissional, cursos que não são acessíveis para a população que não possui condições de pagar pelo mesmo ou pagar o valor da matrícula, porém não tem condições de continuar cursando, pois há outras despesas, como o custeamento do transporte. Além desse problema, percebi também que muitos abandonam o curso porque trabalham e estudam e não conseguem dar conta de uma outra atividade.

Percebi, durante esse estudo, que os profissionais do Senac são preocupados com essas questões apresentadas anteriormente, colocando em seu planejamento disciplinas que oferecem um desenvolvimento do indivíduo e a importância do mesmo em comparecer às aulas, diante dos problemas encontrados no percurso de sua formação. Essas disciplinas foram criadas pelos supervisores, coordenadores e professores de cada curso, com a aprovação da Diretoria Regional e do Departamento Nacional, não podendo ser alterada sem prévia comunicação e aprovação do Departamento Nacional.

A estrutura curricular do curso de Cozinheiro possui disciplinas focadas para gestão, relação com o outro e a sociedade. São oferecidas as disciplinas Relações Interpessoais, Ética, Português e Matemática. A disciplina de Relações Interpessoais, promove oportunidades de competência interpessoais nas relações profissionais, ensinando como estabelecer uma comunicação adequada nas diferentes situações sociais. A disciplina Ética desenvolve reflexão sobre a responsabilidade profissional e a ética na prática profissional. As disciplinas de Português e Matemáticas são básicas: a primeira ensina comunicação oral e escrita, com textos relacionados à área de cozinha; a Matemática também é relacionada diretamente ao curso, com cálculos, medidas, peso de alimentos e problematização. Além dessas, são oferecidas as disciplinas na área prática, que são chamadas de Bloco Integrador, como é especificado na tabela, a seguir, fornecida pela supervisora Pedagógica do curso de Cozinheiro do Restaurante Escola Casa do Comércio.

As disciplinas do Bloco Integrador são de total importância para o desenvolvimento do curso, pois é durante a prática que o aluno aprende conteúdos

⁶ Direito a refeição, no caso dos alunos do diurno, um almoço; já os alunos do noturno, um jantar. A refeição é realizada no refeitório do Restaurante Escola.

e termos específicos da área do curso de cozinheiro. Como exemplifica a tabela, cada disciplina possui um conteúdo relacionado a funções desenvolvidas por um cozinheiro. Essa aula prática é realizada em uma cozinha industrial do Restaurante Escola, é apropriada e equipada para o melhor desenvolvimento profissional do aluno.

Tabela 1: Conteúdo das Aulas Práticas do Curso de Cozinheiro

CONTEÚDO
<p style="text-align: center;">NOÇÕES DE SEGURANÇA NO TRABALHO</p> <p>Riscos inerentes à área de cozinha Posturas de segurança Princípios de Higiene</p>
<p style="text-align: center;">DEPARTAMENTO DE COZINHA</p> <p>(Estrutura funcional, organograma de cozinha, cargos e atribuições, estrutura física, layout básico do departamento de cozinha, mobiliário, equipamentos e utensílios, organização operacional, divisão das praças, roupas e uniformes do restaurantes.</p> <p style="text-align: center;">ESTRUTURA E ORGANIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE A & B</p> <p>(Estrutura, organograma, cargos e tarefas; organização de controle, noções de cozinha; os principais produtos alimentícios; métodos de cocção(Cozer, assar, frigir, refogar, altear, gratinar, guisar, estufar, brasear e grelhar) e produções culinárias, abertura e fechamento de cozinha)</p>
<p style="text-align: center;">INICIAÇÃO AS TÉCNICAS DE TRABALHO DO COZINHEIRO</p> <p>(Equipamentos, utensílios, máquinas e equipamentos específicos de cozinha e confeitaria; terminologia profissional de cozinha; mise en place do serviço de cozinha, amolar facas, limpeza e cortes de frutas, verduras e legumes) (Método de cocção(cozer, assar, frigir, refogar, saltear, gratinar, guisar, estufar, brasear e grelar). Carnes, aves, peixes, legumes e verduras, outros comestíveis), mostrando a temperatura e utilizando métodos adequados)</p>
<p style="text-align: center;">INICIAÇÃO AS TÉCNICAS DE TRABALHO DO COZINHEIRO</p> <p style="text-align: center;">TRINCHAMENTO DE CARNE, AVES E PEIXE</p> <p>(Limpeza, cortes, gramagem para pax de carne bovina, aves e peixes) Corte de carne: chatoubrian, tornedor, escalope, escalopinho, medalhão, estrogonofe, filé aperitivo. Corte de Peixe: posta, filé, gopujons, tranches e brochette Corte de ave: Trinchamento a francesa, supreme, desosamento de coxa (cuesi), enice (julina), para passaria e ensopado</p>

**INICIAÇÃO AS TÉCNICAS DE TRABALHO DO
COZINHEIRO**

Preparação de molhos básicos frios e quentes: Demi Glacê, Holandês, Bechamel, Velouté, Maionese; utilizando e apresentando e apresentado de forma adequada)

CONTEÚDO

**ELABORAÇÃO DE MENUS E CARDÁPIOS E FICHAS
TÉCNICAS**

Detalhar a harmonia dos alimentos (Como servir as entradas Quentes, Frias, dando ênfase às quantidades)

Explicar as composições com valores nutricionais – Cardápio Equilibrado.

Cardápio Conteúdo -> Pratos com frutas, Vitaminas, Carboidratos e Proteínas.

No final solicita a elaboração de um cardápio estruturado para 100 Pax contemplando 1 entrada 1 prato principal(proteína),1 guarnição.

Obs; O cardápio deverá ser apresentado como forma de projeto.

Valor:5,0 pontos (Avaliação de Conclusão de Curso)

DECORAÇÃO DE FRUTAS E LEGUMES PARA BUFFET

Escultura Pequeno Porte (Flores-Tomate, Cebola, Pimentão).

Escultura Pequeno e Médio Porte.

Escultura com Frutas e Legumes (Limão, laranja, cenoura, abobrinha, berinjela)

Flores montadas com Beterraba, Nabo, Cenoura, (Chuchu).

Escultura Grande Porte (abacaxi, mamão, melancia, Abóbora)

PREPARAÇÃO E APRESENTAÇÃO DE SALADAS

Legumes In natura (Todos os folhosos legumes e crus)

Obs; Montar os Buffet com elementos crus com molhos frios.

Preparação com elementos crus e cozidos com molhos frios

Apresentação de peças confeccionadas para o buffet (terrine,gelatine,mousses,aspic) com molhos frios.

Apresentação de saladas clássicas com molhos frios

MOLHOS COM PRATOS DA CULINÁRIA NTERNACIONAL

A Base de Carne (3 pratos)

Massa Italiana (4 massas - Massa Fresca- Rondeli, Caneloni,Talharim,Lasanha)

A Base de Peixe (3 pratos)

A Base de Frango (3 pratos)

Obs: Preparar molhos a minuta (Com tempo reduzido)

MASSAS

Confeção de Massas Simples(Biscoitos Champanhe, Broa, Amanteigado, biscoito de coco, paciência, pastel, banana real. Obs; Bater 5 massas (da massa de biscoito champanhe guarda todo e no dia seguinte monta uma torta Charlotte)

Montar 03 receitas a base de pão-de-ló (9 ovos, 250g de açúcar, 250g de farinha)

Confeção de 3 Sobremesas Internacional-

1 massa-> Buco de Aloska(recheada com sorvete e marshmallow)

1 massa-> Assa o recheio co massa

1 massa-> Composta(Elaborar a torta Floresta Negra)

Obs; Massa Básica, porem versátil.Especificar a cozinha Francesa.

Confeção de massas semi-folhadas e folhadas

Preparar Croissant Doces e Salgados,

Preparar Pão Trançado. **Obs; 2k de farinha para tudo.**

Preparação de cremes para Patissaria, Amendoim, chocolate (Base Patisier)

Preparação de; Vou lo vou, Troxinha, Fualet, Palmier, Folhados, Trouche.

Preparar massas diversas com fermento (Pizzas, Brioche e derivados ex; Pão borboleta, Dagues, Pão de coco)

Obs: 2k de farinha pra tudo

Preparar Salgados para coquetéis (coxinha, risole, camarão empanado, mini quiches)

Fonte: Conteúdo Programático elaborado pelo SENAC/DR

Na formação do profissional de Cozinheiro, é indispensável que, antes de iniciar a aula prática, seja feito o perfilamento. É o momento em que os professores e supervisores pedagógicos verificam a limpeza das roupas e sapatos dos alunos, se as unhas estão limpas e cortadas, cabelos presos e utilizando a touca. É nesse momento também que é realizada a chamada (frequência dos alunos), é necessário frequentar 75% em cada Bloco Integrador, ou seja, em cada disciplina teórica e também prática, ressaltando que o aluno deve possuir boas notas⁷ nas disciplinas teóricas e práticas, que é verificado através de avaliação escrita e prática. O aluno pode cursar pela manhã (08h às 12h) ou a noite (18h às 22h), segunda a sábado de acordo a escolha feita no ato da matrícula.

Nessa pesquisa, realizei entrevistas com os alunos do curso de cozinheiro, da primeira turma do semestre de 2012.1. Verifiquei que a maioria dos alunos

⁷ Notas entre seis e dez

entrevistados gosta da forma com que é ministrado e desenvolvido o curso, apesar de ser uma entrevista de funcionária com aluno (a), acredito que as respostas foram sinceras e verdadeiras, pois presencio essa satisfação dos alunos durante o desenvolvimento do curso, é claro que durante os três anos como funcionária, presenciei algumas insatisfações, como, por exemplo, a cobrança de pontualidade no horário de chegada, reclamações sobre alguns professores e outros problemas referentes a conciliação de trabalho e curso, porém essa entrevista especificamente relata uma satisfação dos entrevistados. Abaixo algumas falas⁸ dos alunos do curso de cozinheiro, no semestre 2012.1.

- “Gosto das aulas, mas estava ansiosa para chegar a hora da prática, agora que chegou estou adorando, pretendo montar um Buffet com a minha mãe.” (L.S. - 26 anos)
- “O momento da aula prática com certeza era o mais esperado, sou formado em administração, porém meu sonho é ser chefe de cozinha,esse será o próximo curso depois do curso de cozinheiro.” (P.F. - 34 anos)
- “Estou gostando muito das aulas práticas,aprendemos bastante,só não gosto muito da parte do trinchamento (limpeza dos frangos), mas as outras disciplinas tiro de letra,sempre gostei de cozinhar. O Senac proporciona o conhecimento impar dos alunos,os professores são ótimos.” (M.L - 29 anos)
- “Já trabalho na área há dez anos, na verdade a vontade de fazer o curso não foi minha, foi a pedido do meu chefe, mas depois comecei a gostar do curso,das aulas dos professores.” (A.S - 35 anos)

Verifiquei nas entrevistas que os alunos gostam da forma que os professores ensinam e transmitem os seus conhecimentos, a expectativa maior é com o momento das aulas práticas, é nesse instante que percebem a função do cozinheiro⁹ e a importância da sua formação.

A formação do profissional é importante para o SENAC. No curso de cozinheiro, os alunos recebem a preparação teórica e principalmente prática necessária, voltada para o cotidiano diário de um cozinheiro, essa formação é

⁸ Essa entrevista foi registrada através de documento escrito pelo próprio aluno.

⁹ Função do Cozinheiro: Preparar os alimentos, observando os métodos de cozimento e padrões de qualidade. Auxiliar na organização e supervisão dos serviços de cozinha.

essencial para que esse aluno se torne um profissional qualificado e capacitado¹⁰ para desenvolver suas funções.

Atualmente a procura de candidatos para essa formação está crescendo, pois muitos estão interessados em conseguir um emprego não somente agora, mas durante a Copa do Mundo que será realizada no Brasil em 2014.

Segundo o Regimento do SENAC, o profissional qualificado em Cozinheiro estará apto a execução do processo de produção de cozinha, desenvolvendo os recursos disponíveis (financeiros, humanos, materiais e tecnológicos), mantendo relações com os demais serviços de sua área de atuação, profissional, para a venda dos produtos e serviços, com segurança e qualidade.

Após essa qualificação e aprovação no curso (mediante as notas teóricas e práticas, já discutidas nesse estudo), o aluno recebe o certificado, que atesta que o mesmo está apto para o desenvolvimento da função de Cozinheiro. Existe no SENAC, o Banco de Oportunidades, que proporciona a interação desse concluinte do SENAC e o mercado de trabalho, tem como objeto encaminhar o ex-aluno para empresas em que o mesmo desenvolverá as funções do curso de cozinheiro. O Banco de Oportunidades funciona como um banco de dados, onde os alunos concluintes podem se cadastrar gratuitamente. Durante o cadastro é traçado um perfil do ex-aluno, para concorrer às vagas oferecidas. O Banco de Oportunidades é responsável por recrutar, pré-selecionar e encaminhar os ex-alunos com o perfil solicitado para as empresas parceiras do Banco de Oportunidade.

Por fim, além do que já foi explorado nesse estudo, o aluno poderá se matricular no curso de Chefe de Cozinha¹¹, para o aperfeiçoamento da sua formação profissional.

¹⁰ Qualificação profissional complementa a formação possuída pelo aluno, e a capacitação, habilita para o desenvolvimento de uma função determinada.

¹¹ É o profissional responsável por organizar a cozinha de hotéis e restaurantes, elaborar cardápios e supervisionar o trabalho dos cozinheiros.

5 CONCLUSÃO

A Formação profissional foi uma constante no desenvolvimento desse estudo monográfico, focado em analisar como ocorre a formação do profissional Cozinheiro. Como resultado da pesquisa, verificou-se a contribuição do SENAC para a formação do aluno/cozinheiro e a própria contribuição do aprendiz para a sua formação e desenvolvimento profissional. Pode-se dizer que a Formação Profissional dos alunos do curso de Cozinheiro torna-se possível através da interação entre professor, aluno e prática.

O objetivo desse estudo foi identificar que os norteadores dessa formação profissional foram alcançados, na medida em que foram analisados leis, regimentos, documentos normativos, entrevistas com os alunos do curso de Cozinheiro e a prática dos alunos, que contribuíram para atingir o objetivo proposto.

REFERÊNCIAS

- ALVES, Edgar (Org.). **Modernização produtiva e relações de trabalho: perspectivas de políticas públicas**. Petrópolis. RJ. Vozes, 1997.
- ANDRADE, Maria Margarida de. **Introdução à Metodologia do Trabalho Científico**. São Paulo: Atlas, 2007.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **Conheça a ABNT: normalização um fator para o desenvolvimento**. Rio de Janeiro, 2006.
- BRASIL. **Constituição Federativa do Brasil**, 1937. Disponível em <www.planalto.br>. Acesso em: 21 mar.2013.
- BRASIL. **Constituição Federativa do Brasil**, 1997. Disponível em <www.planalto.br>. Acesso em: 15 jan.2013.
- BRASIL. **Constituição Federativa do Brasil**, 2008. Disponível em <www.planalto.br>. Acesso em: 13 jan.2013.
- BRASIL. **Constituição Federativa do Brasil**, 2004. Disponível em <www.planalto.br>. Acesso em: 17 jan.2013.
- BRASIL. **Constituição Federativa do Brasil**, 1971. Disponível em <www.planalto.br>. Acesso em: 10 fev.2013.
- CUNHA, Sidney. Correio do SENAC. **SENAC**. Edição 687. p. 3. 2008. Disponível em: <www.ba.senac.br>. Acesso em: 18 fev. 2013.
- CUNHA, Luiz Antônio. p. 34. Educação e Trabalho no Brasil Colônia. . In: MANFREDI, Silvia Maria. **Educação Profissional no Brasil**. São Paulo. Cortez, 2012. p. 67.
- FAUSTO, A., GARCIA, C.; ACKERMANN, W. (Orgs.). **Planejando com foco na demanda de trabalho: apoio à elaboração dos planos estaduais de qualificação profissional/PEQs (1999-2002)**. MTE/SEFOR. Brasília, DF, 2001.
- FRIGOTTO, Gaudêncio; CIAVATTA, Maria; RAMOS, Marise. **Ensino médio integrado: concepção e contradições**. São Paulo: Cortez, 2005.
- GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2005.
- KUENZER, Acácia Zeneida (Org.). **Ensino Médio**. São Paulo: Cortez, 2002.
- LAKATOS, E. M. **Metodologia científica**. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2000.
- LIMA, Marcelo. **A História da Educação Profissional**. Espírito Santo: Vitória, 2007.

MANFREDI, Silvia Maria. **Educação Profissional no Brasil**. São Paulo. Cortez, 2012.

MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de Metodologia Científica**. São Paulo: Atlas, 2007.

MORAES, Francisco de. **Empresas-escola**: Educação para o trabalho versus educação pelo trabalho. São Paulo: SENAC, 2010.

MTB/SEFOR, (1995). **Educação profissional**: um projeto para o desenvolvimento sustentado. Brasília: SEFOR.