

Educação Profissional em Cozinha e Serviços de Restaurante na França

Professional Education in the Culinary Arts and Services of Restaurant in France

Éducation Professionnelle en Cuisine et Services de Restaurant en France

Fernando Goulart Rocha (ROCHA, F. G.)^{*}

Fabiana Mortimer Amaral (AMARAL, F. M.)^{**}

Jean François Mathieu Bruneliere (BRUNELIERE, J. F. M.)^{***}

RESUMO - O artigo trata da organização e funcionamento da Educação Profissional em Cozinha e Serviços de Restaurante na França. Para tanto, ressalta a estrutura acadêmica e as políticas de formação para as atividades do turismo naquele país. *Metodologia:* Foram realizadas visitas a duas instituições francesas voltadas à Educação Profissional durante o mês de novembro de 2012. *Resultados:* Foi constatado forte vínculo entre as práticas pedagógicas das instituições de Educação Profissional francesas e a rotina de funcionamento do mercado de trabalho na referida área. Em outro sentido, foram avaliadas como positivas as políticas nacionais de orientação curricular e avaliação do ensino vigentes na França. *Conclusão:* A partir da experiência francesa, almeja-se que o estudo seja capaz de colaborar para qualificação profissional dos trabalhadores de Cozinha e Serviços de Restaurante e contribuir para o desenvolvimento das atividades do turismo no território brasileiro.

Palavras-chave: Educação Profissional, Restauração, França, Brasil.

ABSTRACT - This article examines the organisation and functioning of professional education in the culinary arts and services of restaurant in France. For this purpose it was presented the academic structures and educational policies oriented to the tourism industry in that country. *Methodology:* two lycées for professional education in tourism were visited in November 2012. *Results:* It was observed a close relationship between educational practice in the French institutions of professional education and the dynamic of the labour market in the restaurant sector. Also, it was assessed as positive

* Formação: Graduação e Doutorado em Geografia pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Bolsista de Pós-Doutorado da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES-Brasil, Proc. nº 17929-12-1) na Universidade Autônoma de Barcelona (UAB). Atividade profissional: Professor do Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC). Endereço físico para correspondência: Rua 14 de julho, 150, Enseada dos Marinheiros (Coqueiros). CEP: 88075-010 – Florianópolis (Santa Catarina) - Brasil. Telefone: (48) 3877-1400. E-mail: fernandogr@ifsc.edu.br

** Formação: Graduação em Farmácia e Doutorado em Análise de uvas e vinhos pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Atividade profissional: Professora de Cozinha e Produção de Alimentos do Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC). Endereço físico para correspondência: Rua 14 de julho, 150, Enseada dos Marinheiros (Coqueiros). CEP: 88075-010 – Florianópolis (Santa Catarina) - Brasil. Telefone: (48) 3877-1400. E-mail: fabiana@ifsc.edu.br

*** Formação: Graduação em Engenharia Civil e Transporte pela École Nationale des Travaux Publics de l'Etat (França) e Mestrado em Estudos da Tradução pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Endereço físico para correspondência: Rua 14 de julho, 150, Enseada dos Marinheiros (Coqueiros). CEP: 88075-010 – Florianópolis (Santa Catarina) - Brasil. Telefone: (48) 3877-1400. E-mail: jfbuneliere@gmail.com

France national policies for directing the curriculum and assessing the training carried out. *Conclusion*: Based on the French experience we hope that our research will contribute to the professional education of professionals in the Brazilian restaurant sector, with the aim of contributing to the development of the tourism industry in Brazil.

Key words: Professional Education, Services of Restaurant, France, Brazil.

RESUME - L'article traite de l'organisation du fonctionnement de l'éducation professionnelle dans le domaine de la cuisine et des services de restaurant en France. Il met en évidence la structure académique et les politiques de formation pour les activités de tourisme dans ce pays. *Méthodologie* : Deux institutions françaises tournées vers l'éducation professionnelle ont été visitées durant le mois de novembre 2012. *Résultats* : Il a été constaté un fort lien entre les pratiques pédagogiques des institutions d'éducation professionnelle et le fonctionnement pratique du marché du travail dans le domaine concerné. En d'autres termes, les politiques nationales d'orientation des contenus pédagogiques et l'évaluation de l'enseignement en vigueur en France ont été jugées positives. *Conclusion* : A partir de l'expérience française, l'objectif est que cette investigation contribue à la qualification professionnelle des travailleurs en cuisine et services de restaurant et plus largement au développement des activités de tourisme sur le territoire brésilien.

Mots-clé: Éducation Professionnelle, Services de Restaurant, France, Brésil.

1 INTRODUÇÃO

A França ocupa a posição de país mais visitado do mundo com a recepção, em 2012, de aproximadamente 83 milhões de pessoas (UNWTO, 2013). Não por menos, tornou-se referência para os demais países, inclusive para o Brasil, no que diz respeito aos mecanismos de promoção dos destinos e à gestão da atividade turística.

Na França, onde o ordenamento territorial possui bases sólidas, estabelecido como pressuposto central da escola do *aménagement du territoire* (MORAES, 2003), o turismo foi incorporado desde cedo aos planos de desenvolvimento regional. De acordo com Beni (2003), foi nesse país, nos anos finais da década de 1940, que se estruturou o primeiro plano governamental para o turismo chamando a atenção para a necessidade de planejamento do setor por parte do Estado. Nas décadas seguintes, ampliou-se o espaço ocupado pelo turismo nos programas franceses de desenvolvimento, sobretudo a partir da década de 1980, quando o país passou à liderança e se firmou como o que mais turistas recebe anualmente (SERAPHIN, 2012). No ano 2000, o plano nacional de gestão territorial apresentado para os vinte anos seguintes considerava investimentos em atividades ligadas ao turismo para todas as regiões de seu território (GUIGOU, 2000).

Nesses planos de desenvolvimento, a relação entre os diferentes arranjos produtivos, entre eles o turismo, e a formação escolar como meio de preparar os jovens para sustentar o crescimento econômico, passaram paulatinamente a ocupar lugar central (PROST, 1992; BRUCY e TROGER, 2000; VERLEY, 2003). Não por menos, uma educação para o trabalho, dirigida à consolidação das forças produtivas instaladas, foi aos poucos se contornando até firmar-se como uma modalidade própria de ensino, de caráter profissional (ALLAIRE e FRANK, 1995; PROST, 1992; TROGER, 1996; FALCIONI e AMORIM, 2009).

Segundo Day (1987), na França, a Educação Profissional, resultante da necessidade de qualificação da mão de obra para sustentar a reprodução do capital, mereceu atenção desde o século XIX, sendo marcas desse período a criação do sistema de liceus de nível médio, em 1802; da Escola Normal e Politécnica, em 1808; e da Universidade da França, em 1811. Todavia, conforme Meunier (2008) foi após a Segunda Guerra Mundial que a educação para o trabalho no país concretizou-se de maneira mais efetiva, quando a formação escolar foi estimulada com o propósito de

reduzir o desemprego entre os jovens e prepará-los para o mercado de trabalho cada vez mais competitivo. A fim de alcançar tais objetivos, o governo ampliou os itinerários e eixos formativos nos liceus, os quais passaram a oferecer cursos técnicos em diferentes áreas e níveis de ensino (MEUNIER, 2008).

Os resultados dos investimentos nesse tipo de formação puderam ser notados pelo crescimento em mais de 150% no total de matrículas na Educação Profissional entre as décadas de 1970 e 1990 (VERDIER, 1994). Nas décadas seguintes, a expansão dessa modalidade de ensino continuou importante, sendo que 40% dos que ingressaram no mercado de trabalho em 2004 procediam de liceus técnicos e tecnológicos (GRELET, 2005). Em 2011, dados do Ministério da Educação Nacional demonstravam que esse itinerário de formação era ainda o mais procurado como forma de acesso dos jovens ao emprego (FRANCE, 2012). Atualmente, a Educação Profissional na França é oferecida em 1602 liceus profissionais e 812 liceus polivalentes¹, públicos e privados, que somados representam em torno de 48% do total de liceus em funcionamento no país (FRANCE, 2013).

1.1 A VIA PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA NA FORMAÇÃO EM COZINHA E SERVIÇOS DE RESTAURANTE NOS LICEUS

Ao final do ciclo colegial, o estudante francês deve fazer uma escolha que é geralmente definitiva: manter-se na via de estudos propedêuticos (*la voie générale*) ou encaminhar-se a uma das vias de formação profissional (GRELET, 2005; KIRSCH, 2005; CHATEL, 2006). A diferença entre uma trajetória escolar e outra é que enquanto a via de estudos propedêuticos é o percurso que permite ao aluno alcançar de maneira mais convencional o ensino superior em uma área acadêmica, a via profissional o prepara fundamentalmente para o trabalho (FRANÇA, 2013a). Os estudantes que optam por essa última via devem eleger ainda acompanhar um dos seguintes itinerários formativos: a via profissional (*la voie professionnelle*) ou a tecnológica (*la voie technologique*). Ambas caracterizam-se pelo forte vínculo com o sistema produtivo e consideram uma parte da graduação na empresa (VERDIER, 1994).

¹ São liceus que oferecem a educação geral e profissional.

De maneira geral, a via profissional, com duração de dois a três anos a partir do ingresso do aluno no liceu, em torno dos 15 anos de idade, é o caminho mais rápido até o mercado de trabalho (FRANCE, 2013a). A via tecnológica, por sua vez, estende-se por três anos e visa ao prosseguimento dos estudos no nível superior tecnológico. Comparativamente, em 2012, dos alunos que ingressaram nos liceus, 15,6% dirigiram-se à via profissional e 17,7% à tecnológica (FRANCE, 2013).

O percurso formativo de cada uma das duas vias corresponde igualmente à maneira específica de preparo de um diploma profissional (FRANCE, 2012a). Assim, ao ingressar no liceu na via de formação pretendida, o estudante poderá seguir por um desses caminhos: pela via profissional acessar o CAP (para obtenção do *Certificat d'Aptitude Professionnelle*) ou um BAC-PRO (para a obtenção do *Baccalauréat Professionnel*). Caso opte pela via tecnológica, seguirá o itinerário de um BAC-TECHNO (*Baccalauréat Technologique*). (FRANCE, 2013b). A figura seguinte, considerando a formação nas áreas de Cozinha e Serviços de Restaurante, procura ilustrar tais diferenças:

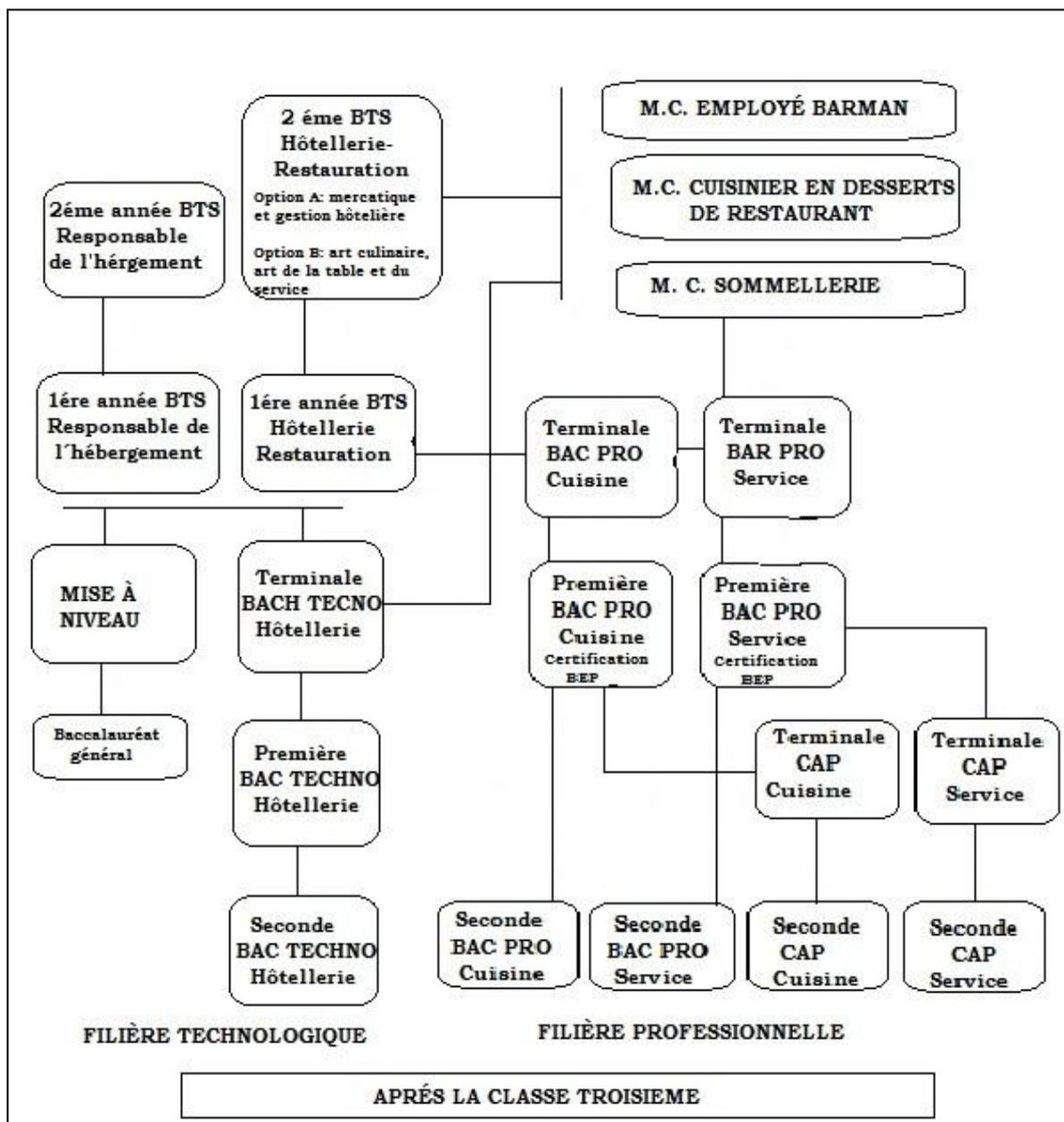


FIGURA 1 - FORMAÇÃO EM COZINHA E SERVIÇOS DE RESTAURANTE

Fonte: Lycée Hôtelier de la Rochelle, 2012.

De acordo com o esquema apresentado, percebe-se que pela via profissional na Hotelaria os alunos podem seguir o percurso para obtenção de um BAC-PRO ou de um CAP em Cozinha ou Serviços de Restaurante (FRANCE, 2013b). A orientação pelo CAP permite ao aluno ingressar ao final do curso no mercado de trabalho ou continuar, conforme sua habilitação de origem, os estudos em um curso BAC-PRO. A orientação pelo BAC-PRO, por sua vez, possibilita aos estudantes, além da inserção profissional, passar durante a formação de uma habilitação à outra entre as áreas de Cozinha e Serviços, avançar nos estudos superiores pela via tecnológica ou aperfeiçoar-se por meio das especializações profissionais (*Mentions Complementaires*).

Por outro lado, pela via tecnológica, os alunos ingressam em um BAC-TECHNO em Hotelaria, o qual abrange as áreas de Restauração e Hospedagem. Esse itinerário permite ao acadêmico ao final do terceiro ano ingressar no mercado de trabalho ou dar continuidade à formação por mais dois anos para obtenção de um BTS (*Brevet de Technicien Supérieur*) em Gestão de Meios de Hospedagem (*Responsable de l'hébergement*) ou Hotelaria-Restauração (*Hôtellerie-Restaurant*), ou ainda adquirir especializações profissionais (*Mentions Complémentaires*). Os alunos que pretendem seguir o itinerário formativo para obtenção de diploma superior tecnológico (BTS) podem ser egressos de um BAC-TECHNO, de um BAC-PRO em Cozinha ou em Serviços, de um programa de nivelamento (*mise à niveau*) ou de um BAC-Général (*Baccalauréat Général*). (FRANCE, 2012). Sobre os itinerários formativos mencionados, convém esclarecer que:

a) o Certificado de Aptidão Profissional (*Certificat d'Aptitude Professionnelle - CAP*) possui na França cerca de 200 especialidades, entre elas de ajudante polivalente de restauração (*agent polyvalent de restauration*), de cozinheiro (*cuisiner*), de cozinheiro especialista em pescados (*poissonnier*), de padeiro (*boulangier*), de confeitoiro (*pâtissier*), de garçom e de *maître* de restaurante (*services de restaurant*) (FRANCE, 2013c). Entre as disciplinas cursadas na preparação do CAP estão as do “tronco geral”: francês, história, geografia, matemática, química, física, educação física, cívica e ambiental; e as do “tronco específico”, que para as habilitações técnicas em Restauração incluem a língua estrangeira, a economia familiar e social, as ciências aplicadas à alimentação, as artes e a prática profissional supervisionada no campo de formação (FRANCE, 2013d);

b) as Menções Complementares (*Mentions Complémentaires*) somam 54 especialidades e estão divididas em dois níveis: as de nível V (pós CAP) e as de nível IV (pós BAC-PRO). Entre as menções complementares, pelo menos cinco estão dirigidas particularmente ao setor de restauração: *sommellerie*, *barman*, *traiteur*, *cuisinier en desserts de restaurant* e *art de la cuisine allégée* (FRANCE, 2013e). Essas especializações duram em torno de um ano e são caracterizadas pela relação direta com as demandas do mercado de trabalho regional. Pedagogicamente os programas de ensino desses cursos adotam a alternância empresa-escola, sendo que os alunos passam no mínimo 400 horas na instituição de ensino e de 12 a 18 semanas no meio profissional

(FRANCE, 2013f). Tal formação pode ser cursada por estudantes da via profissional ou tecnológica dos liceus, por aprendizes através dos centros de formação de aprendizagem (CFA), ou por adultos por meio da formação inicial e continuada (*GRETA*). (FRANCE, 2013f). Em termos curriculares, as especializações profissionais estão organizadas ainda segundo matrizes de competências e habilidades associadas ao perfil profissional e aos referenciais definidos para cada setor de atividade (FRANCE, 2013f);

c) o *Baccalauréat Professionnell* (BAC-PRO) possui cerca de 90 habilitações profissionais, entre as quais de padeiro-confeiteiro (*boulangier-pâtissier*), cozinha (*cuisine*) e comercialização e serviços em restauração (*commercialisation et services en restauration*). (FRANCE, 2013g). Um BAC-PRO está organizado curricularmente sob uma matriz de competências relacionada à área de habilitação específica e com disciplinas do “tronco comum”, tal como as do CAP, além de 22 semanas de estágio no meio profissional, parceladas durante os três anos de formação (FRANCE, 2013h). O preparo de um BAC-PRO pode ser encaminhado pela via profissional nos liceus, por aprendizes através dos centros de formação de aprendizagem (CFA) - desde que possuam contratos de pelo menos três anos no meio profissional² – ou por adultos através da formação continuada (FRANCE, 2013h);

d) o *Baccalauréat Technologique* (BAC-TECHNO) é o acesso “natural” a um curso BTS, sendo a formação mais procurada tendo em vista o acesso à educação superior. Na França há oito grandes áreas de formação BACH-TECHNO, sendo uma delas o itinerário da Hotelaria. Esse itinerário inclui as habilitações profissionais em Cozinha, em Serviços de Restaurante e em Hospedagem (FRANCE, 2013i). A matriz de competências de um BAC-TECHNO em Hotelaria prevê o desenvolvimento de habilidades técnicas para atuação no setor como base em conhecimentos gerais de áreas como a economia, a gestão, e as línguas estrangeiras e vernáculas, no primeiro e no último ano do curso (*Seconde* e *Terminale*). No segundo ano (*Première*) é adotado desde 2012 um modelo curricular único para todas as áreas do BAC-TECHNO, sendo oferecido o ensino de ciências da gestão baseado em quatro eixos: recursos humanos e comunicação, marketing, gestão e finanças, e sistemas de informação (FRANCE, 2013j). Em termos de inserção no mercado de trabalho, segundo Chatel (2006), os

² O período poderá ser reduzido para dois anos desde que o estudante possua um CAP ou um *Brevet d'Études Professionnelles* (BEP). Nesse caso, o aluno inicia os estudos diretamente no segundo ano (*Première BAC-PRO*).

egressos do BAC-TECHNO são absorvidos mais lentamente pelas empresas que os equivalentes do BAC-PRO, embora tenham maior possibilidade de permanência nos empreendimentos depois de contratados. Conforme o autor, em especial para alguns cargos que demandam conhecimentos de tecnologias de produção, comercialização e domínio de idiomas, os empregadores preferem contratar egressos que prepararam um BAC-TECHNO por considerarem essa formação mais abrangente;

e) o *Brevet de Technicien Supérieur* (BTS) é um programa de estudos de nível superior com duração de dois anos, itinerário da via tecnológica dos liceus, e que recebe principalmente egressos da formação BAC-TECHNO. (FRANCE, 2013k). Entretanto, é possível que um curso BTS seja acompanhado por estudantes que tenham concluído um BAC-PRO ou um BAC-GÉNÉRAL, por aprendizes nos centros de formação de aprendizes (CFA), ou por adultos que tenham assistido a um programa de formação continuada³ (FRANCE, 2013k). Atualmente, são ofertadas 88 especialidades de cursos BTS, excluindo as habilitações específicas de algumas delas (FRANCE, 2013l). Nesse programa de estudos, as áreas de cozinha e de restaurante estão incluídas na Hotelaria-Restauração (*Hôtellerie-Restaurant*), a qual sugere, no segundo ano do curso, uma das seguintes habilitações: Marketing e Gestão Hoteleira (*Mercatique et Gestion Hôtelière*) ou Arte Culinária, Arte da Mesa e do Serviço (*Art Culinaire, Art de la Table et du Service*). O perfil profissional do egresso de um BTS em Hotelaria-Restauração está baseado em três pilares: organizar, administrar, motivar e conceber um sistema de produção e distribuição de bens e serviços; elaborar, analisar e utilizar sistemas de informação; conceber, realizar e controlar a comunicação externa de uma empresa (FRANCE, 2001). Sobre a habilitação em Arte Culinária, Arte da Mesa e do Serviço, os conhecimentos associados à formação no primeiro ano envolvem estudos de marketing e das ferramentas de gestão aplicados ao setor de Hotelaria e da Restauração, tais como: variáveis de preço, comunicação empresarial, estratégias de comercialização e distribuição de produtos. No segundo ano, são tratados conhecimentos aplicados à habilitação específica: processos gerenciais, comercialização e prestação de serviços em cozinha e restaurante; apresentação, higiene e qualidade dos alimentos; ergonomia, qualidade e conforto no setor de produção culinária e no serviço de alimentos e bebidas;

³ Situações que prescindem, porém, de homologação especial.

psicossociologia da alimentação; pesquisa e desenvolvimento gastronômico; *lay-out* de equipamentos, de produção, de funções e de planejamento do setor (FRANCE, 2001);

f) por fim, o *Mise à Niveau* (MAN) é uma “classe passarela” que visa a desenvolver competências em alunos que desejam acompanhar estudos em um curso BTS provenientes de um BAC-GÉNÉRAL ou de um BAC-TECHNO de área diferente de sua formação inicial (FRANCE, 2013m). Nesses termos, um MAN em Hotelaria e Restauração, por exemplo, tem por princípio o nivelamento de alunos egressos de outra área e que optaram por ingressar no eixo profissional de hospitalidade e lazer durante o processo formativo. Essa classe tem duração de 16 semanas e está voltada ao aprimoramento de habilidades técnicas e ao conhecimento das rotinas de produção e de gestão do setor de alimentos e bebidas (FRANCE, 2013m). Para tanto, o currículo do programa envolve uma parte de estudos administrativos, econômicos, e de direitos relacionados aos serviços, à cozinha, e à hotelaria; e outra parte relacionada ao estudo das línguas estrangeiras e das ciências aplicadas, como a nutrição e a alimentação (FRANCE, 2013m).

Cabe ressaltar que em todos os níveis de formação a grade curricular dos cursos preveem 36 horas semanais de atividade. As disciplinas que objetivam desenvolver competências técnicas são estruturadas de modo a mimetizar um espaço real de trabalho, proporcionando ao aluno experimentar o contexto profissional da área. O quadro 1 apresenta um resumo das diferentes formações em Hotelaria-Restauração com a duração em tempo, a carga horária semanal e os postos de trabalho ocupado pelo egresso de cada curso:

QUADRO 1 - FORMAÇÕES EM HOTELARIA-RESTAURAÇÃO NA FRANÇA

DIPLOMA	TEMPO DE FORMAÇÃO E CARGA HORÁRIA SEMANAL	POSTO DE TRABALHO NA ÁREA DE HOTELARIA-RESTAURAÇÃO
CAP	2 anos (35h/semana)	Commis de Cozinha Commis de restaurante
BAC-PRO	3 anos (35h/semana)	Commis de Cozinha Commis da sala de restaurante Chefe de partida (Cozinha) Chef de Praça (sala) Auxiliar de <i>chef</i> de Cozinha Auxiliar de gerente Maître de d' Hôtel
BAC-TECHNO	3nos (35h/semana)	Profissional polivalente na área de restauração e hotelaria. Assume postos de produção e serviços com forte ligação com a gerência.
BTS • Marketing e gestão hoteleira Arte culinária arte da mesa e serviço • Responsável de alojamento (referencial europeu)	2 Anos (35h/semana)	Funcionário ou responsável da empresa de hotelaria e restauração (gerente, supervisor, diretor).

Fonte: Elaborado pelos autores.

2 METODOLOGIA

O estudo envolveu a visita técnica a duas instituições francesas voltadas à Educação Profissional no eixo hospitalidade e lazer: o Lycée Hôtelier de La Rochelle e o Lycée D' Hôtellerie et de Tourisme de Saint Quentin en Yvelines, durante o mês de novembro de 2012. A análise da estrutura organizacional e funcional dos liceus foi possível a partir da discussão de temas específicos (currículo, práticas pedagógicas,

estrutura administrativa, estágio e relação ensino-mercado de trabalho) entre professores e gestores das duas instituições francesas com os pesquisadores brasileiros das seguintes instituições e regiões do país: Instituto de Educação Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (Região Sul), Instituto de Educação Ciência e Tecnologia de Tocantins (Região Norte), Instituto de Educação Ciência e Tecnologia de Brasília (Região Centro-Oeste) e Instituto de Educação Ciência e Tecnologia de Cabo Frio (Região Sudeste). A eleição das quatro instituições de ensino profissional destacadas teve como parâmetro de escolha a representação da realidade nacional vivenciada pelo eixo profissional hospitalidade e lazer. Para a etapa de análise, recorreu-se à pesquisa bibliográfica, a visitas técnicas aos espaços pedagógicos das instituições francesas e a troca de informações entre os membros das instituições de ensino dos dois países.

3 RESULTADOS

La Rochelle está localizada na Região de Poitou-Charentes, no litoral Atlântico da França. Nessa região, os serviços portuários e o turismo destacam-se como importantes setores de atividade (LYCÉE HÔTELIER DE LA ROCHELLE, 2013). Entretanto, longe de ser recente, a importância do turismo para La Rochelle e seu entorno já eram apontados em estudos de comércio e aglomeração desde a década de 1970:

[...] cidade litorânea de passado prestigioso, La Rochelle é um dos grandes centros de turismo da costa atlântica da França. [...]. O centro antigo, onde estão estabelecidos os monumentos e os museus, de quarteirões pitorescos e marcado pelo porto fortificado, possui os equipamentos essenciais para acolher: hotéis, restaurantes e o comércio - especializado e luxuoso em algumas ruas. (SOU MAGNE, 1977, p. 61).

Em função da atividade turística regional, o Liceu Hôteliier de La Rochelle (figura 2), inaugurado em 2003, estabeleceu-se localmente a fim de suprir a demanda de mão de obra para o setor. Dessa forma, o liceu está dirigido integralmente à oferta do itinerário formativo de Hotelaria⁴. Esse itinerário inclui a qualificação técnica e

⁴ Informação de campo.

tecnológica para os diferentes postos de trabalho do setor nos níveis CAP, BAC-TECHNO, BAC-PRO e BTS.



FIGURA 2 - FACHADA DO PRÉDIO PRINCIPAL DO RESTAURANTE E HOTEL DE APLICAÇÃO DO LICEU DE LA ROCHELLE.

Foto dos autores. Data: 11/11/2012.

Em termos de infraestrutura física, o Liceu de La Rochelle dispõe de um hotel de aplicação com sete unidades habitacionais, seis restaurantes pedagógicos⁵ e um restaurante de aplicação⁶, os quais funcionam para o desenvolvimento de habilidades relacionadas à restauração e à hospedagem (LYCÉE HÔTELIER DE LA ROCHELLE, 2013).

⁵ Restaurante pedagógico: estrutura formada pelo conjunto de uma cozinha com posto de trabalho para 12 alunos e uma sala de restaurante que serve 40 pessoas e comporta, em atividade didática, 12 alunos. É utilizado para o desenvolvimento de habilidades básicas de Cozinha e Serviços de Restaurante em um ambiente de trabalho com a participação de público externo.

⁶ Restaurante de aplicação: estrutura formada pelo conjunto de uma cozinha profissional para 12 alunos e uma sala de restaurante, com estrutura profissional para 50 pessoas, utilizada pelos alunos da última fase do BAC-PROC, do BTS, da formação *sommellerie*, barman e confeitaria de restaurante. Objetiva a aquisição de competências e habilidades gerenciais e técnicas relacionadas à área de formação.

Por sua vez, o Lycée Hotellerie Restauration de Saint Quentin en Yvelines (figura 3), localizado a cerca de 40 quilômetros do centro de Paris⁷, funciona desde o ano de 1981 (LYCÉE HÔTELLERIE ET DE TOURISM SAINT QUENTIN EN YVELINES, 2014).



FIGURA 3 - PREDIO PRINCIPAL DO LYCEE DE HOTEELLERIE ET DE TOURISME DE SAINT QUENTIN EN YVELINES.

Foto dos autores. Data: 24/11/2012.

Sendo uma das cidades mais visitadas no mundo⁸, Paris apresenta um mercado turístico valoroso e solicitante de instituições de ensino voltadas à formação de mão de obra especializada para os postos de trabalho do setor. A fim de atender tal requisição, o liceu de Saint Quentin oferece cursos profissionalizantes em Hotelaria nos níveis CAP, BAC-TECHNO, BAC-PRO e BTS em Hotelaria e Restauração, BTS em

⁷ Informação de campo.

⁸ De acordo com a Organização Mundial do Turismo, a terceira em 2011, depois de Nova Iorque e Londres (UNWTO, 2012).

Responsabilidade em Meios de Hospedagem e BTS em Turismo, com as seguintes opções: Venda e Produtos Turísticos e Animação e Gestão Turística. Para a oferta de cursos do itinerário de formação em Hotelaria e Restauração, o liceu de Saint Quentin conta um hotel de aplicação, sete cozinhas e sete restaurantes⁹.

Sobre o funcionamento desses liceus, três pontos chamam a atenção: em primeiro lugar, diferente das escolas públicas brasileiras em que a maior parte dos custos é subsidiada pelo governo, as escolas francesas assumem o compromisso de financiar parte dos insumos que consomem. Para tanto, os restaurantes e os hotéis pedagógicos e de aplicação do Liceu de La Rochelle e de Saint Quentin são abertos durante o ano escolar¹⁰ para atendimento de alunos e clientes externos.

Os clientes externos sabem previamente sobre a dinâmica diferenciada que possuem esses espaços, como, por exemplo, a restrição no número de preparações dos *menus*, dos dias de e dos horários de atendimento. Além disso, são interados de que os serviços prestados serão realizados por estudantes em formação e que, portanto, poderão não receber um produto ou serviço com a mesma apresentação que receberiam em um restaurante ou hotel convencional. Os eventuais equívocos são compensados, porém, pelo preço de menor valor cobrado nesses estabelecimentos, tornando-se assim potencialmente vantajosa sua escolha.¹¹

No liceu de La Rochelle são seis os restaurantes didáticos, divididos em quatro de atendimento misto (alunos e clientes externos) e dois de alta gama (exclusivo para clientes externos). Os restaurantes de alta gama comercializam a produção das aulas práticas de estudantes dos anos finais da formação BTS. Em todos os restaurantes, o preço das refeições¹² é menor que a média encontrada no mercado local: para os clientes externos o valor oscila entre 10 e 15 euros; para os estudantes, nos restaurante pedagógicos, o valor é de 5 euros. No restaurante de aplicação, que apresenta um serviço e produção de cozinha de alta gama, o preço médio por cliente é de 25 euros.¹³

⁹ Informações de campo.

¹⁰ Informações de campo.

¹¹ Informações de campo.

¹² Inclui o prato principal, a sobremesa e a bebida.

¹³ Informações de campo.

Sobre essa primeira aproximação com a educação técnica francesa é possível considerar que a necessidade dos liceus em financiar parte dos insumos que utiliza pode parecer um problema. Contudo, essa condição, por exigir dos gestores melhor controle financeiro dos insumos para as aulas práticas, impõe a necessidade de incorporar na rotina da instituição um programa de gerenciamento de estoque, compras e custos similar aos encontrados no mercado da área. A presença de clientes externos corresponde a benefício didático semelhante, haja vista que implica na operação do restaurante e do hotel pelos professores e alunos, e em *feedbacks* do desempenho de suas funções.¹⁴ Diante disso, a percepção da comunidade escolar sobre tal dinâmica é positiva, sendo considerada fundamental para o desenvolvimento das competências profissionais associadas às aulas práticas e teóricas. A prática pedagógica em contato com um público real a ser atendido proporciona ao aluno uma visão ampla da gestão, da produção e dos serviços e inclui a recepção de mercadorias, o gerenciamento do estoque, a produção em cozinha, o atendimento ao cliente, o cálculo das porções, dos insumos, e o fechamento do caixa.

A relação entre o ensino técnico e propedêutico nos liceus é um segundo ponto relevante. Nessas instituições há grandes esforços para que ambos caminhem juntos, sendo empregadas em âmbito governamental pelo menos duas estratégias educacionais para atingir esse propósito: de início, um rol de diretrizes nacionais que determinam o que deve ser ensinado pelos professores em cada nível de ensino e tipo de formação, tanto na educação propedêutica quanto profissional. Essas diretrizes nacionais não apenas mencionam os temas gerais a serem tratados, como especificam a abordagem didática que deve ser empregada e a sequencia como devem ser desenvolvidos os conteúdos. As diretrizes nacionais, formuladas por especialistas de cada área, são organizadas de tal maneira que o desencontro entre o programa propedêutico e o profissionalizante pode inclusive comprometer o desempenho do aluno durante o curso.¹⁵

Atreladas às diretrizes nacionais estão os exames nacionais obrigatórios os quais são submetidos os egressos ao final do curso. Esse exame é o que avalia de fato o aproveitamento do aluno e define se ele está apto a receber a certificação profissional. O

¹⁴ Informações de campo.

¹⁵ Informações de campo.

exame nacional acontece em toda a França, sendo aplicado por professores da mesma área de formação do candidato, mas nunca por seus próprios professores. Disso resulta que o término de uma formação profissionalizante no liceu não garante a titulação do aluno, mas apenas o põe em condições de realizar o exame de certificação. As diretrizes curriculares nacionais e o exame de certificação cumprem, dessa maneira, função essencial à gestão da qualidade de ensino: o papel de avaliar a formação do aluno, além das escolas e dos professores, a fim de garantir a formação integral dos estudantes independente da região do país em que resida.

A avaliação das competências atitudinais é terceiro ponto importante. A estratégia para sua avaliação está baseada na postura dos alunos nas aulas práticas e teóricas, onde indistintamente se utiliza o uniforme profissional. A razão para isso é o princípio de que a postura profissional não deve estar restrita ao ambiente de trabalho e que, portanto, o uso do uniforme, associado à higiene pessoal e ao cumprimento das regras escolares, são indicadores da internalização das atitudes positivas pelos alunos. Nessa direção, segundo os professores dos liceus visitados, o desenvolvimento das competências atitudinais parte do princípio de que elas não podem ser vistas como mera imposição da formação profissional, mas como mecanismo de preparação do sujeito para a vida em sociedade indiferente do tipo de ofício ou do posto de emprego que ocupe¹⁶.

A importância dada aos estatutos de comportamento como instrumento de coesão social e de preparação do indivíduo para a vida coletiva parece fundamental para se compreender os pilares do modo de vida francês manifestados de diversas maneiras, entre elas a Gastronomia. Nessa direção, como apontaram Poulain (1997) e Debouzy (2006), aspectos como o tempo dispensado às refeições e o ritmo que impõem à alimentação cotidiana são fatores centrais para se compreender, por exemplo, os motivos pelos quais a população francesa ainda resiste aos restaurantes do tipo *fast-food*. O mesmo acontece em relação à cozinha regional. É relativamente fácil para um turista com olhar gastronômico descobrir em pouco tempo que longe de uma pretensa unificação, a Gastronomia nacional é fortemente marcada pelos contornos locais. Para uma apreensão mais sofisticada dessa identidade regional é preciso levar em conta, como apontou Pitte (1991), a formação territorial do país diante das disputas de

¹⁶ Informação de campo.

fronteiras, dos períodos de guerra, da posição ocupada como metrópole, e pela influência que recebeu pelo contato com os vizinhos imediatos (Itália, Bélgica, Alemanha, Luxemburgo, Suíça e Espanha). Não obstante, a formação profissional em Cozinha e nos Serviços de Restaurante na França, como constatado na visita aos liceus, está alicerçada no domínio da técnica e não no inventário de ingredientes ou de receitas, apesar deles serem inúmeros e muito bem aproveitados.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O interesse de uma parte da população brasileira pelas artes culinárias repercutiu na recente expansão da oferta de cursos de Gastronomia no país. Apenas na Educação Superior, segundo dados do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), o número de cursos presenciais de graduação na área passou de dois, em 2001, para 99 em 2011 (INEP, 2012). Nesse contexto, a experiência e a expoente posição ocupada pela França na Educação Profissional em Cozinha e Serviços de Restaurante podem ser consideradas como importantes referenciais para o aperfeiçoamento do ensino de Gastronomia no Brasil. Nessa direção, a partir da análise do funcionamento das instituições e das políticas públicas para a formação profissional na referida área naquele país, são elencados como medidas fundamentais para que tal meta seja atingida: a) a necessidade de uma aproximação entre as práticas pedagógicas das escolas/universidades brasileiras com o mercado de trabalho a fim de que se ampliem os períodos em que os estudantes tenham contato com sua área de formação; b) a elaboração de diretrizes nacionais para o ensino de Gastronomia de maneira a garantir o desenvolvimento de competências ao longo do curso; c) a formulação de instrumentos de avaliação que deem conta efetivamente de qualificar o desenvolvimento de habilidades, conhecimentos e atitudes durante a trajetória de formação dos alunos; d) a necessidade de um planejamento turístico integrado que considere os diferentes segmentos do setor de produção de alimentos como parte dos atrativos regionais.

Cabe esclarecer, todavia, que a construção histórica da Educação Profissional para as áreas de Cozinha e Serviços de Restauração na França, considerando a realidade social e econômica desse país, impede uma transposição direta de sua estrutura de

formação para a realidade brasileira na medida em que é um equívoco supor que as virtudes de um sistema educacional podem produzir os mesmos resultados quando transferidos de um país a outro. Além disso, convém salientar que assim como acontece no Brasil, a Educação Profissional francesa também tem seus problemas e se movimenta em prol de resolvê-los. Um desses problemas, similar ao presenciado no Brasil nos postos emprego de cozinha e serviços é, por exemplo, o reduzido índice de permanência dos trabalhadores tecnicamente qualificados no mercado de trabalho. Nesse contexto, apesar de a França graduar aproximadamente 9000 alunos por ano para atuar no setor de restauração, apenas cerca de 10% deles permanecem no mercado de trabalho após três anos (MEUNIER, 2008).¹⁷ Logo, tal como acontece no Brasil, o setor de restauração na França absorve parcialmente a mão de obra tecnicamente qualificada.

Em relação ao acesso à Educação Profissional, no ano de 2009, de acordo com dados do Ministério da Educação da França, 24% dos alunos dos anos finais do *collège* orientaram-se para o ingresso na via técnica ou tecnológica nos liceus, enquanto 76% dirigiram-se à via propedêutica (FRANCE, 2013). Conforme Charlot (1994), a supremacia de estudantes que elegem a via geral é explicada pelo fato de que os diplomas técnicos tornaram-se a terceira via escolar na França, aquela que acolhe os alunos não admitidos para os estudos científicos. Nessa direção, o estudo de Grelet (2005) mostrou que, especificamente para o setor de hotelaria-restauração, o desempenho escolar insatisfatório para o ingresso em outras carreiras e a necessidade de emprego eram variáveis influentes na orientação dos jovens à formação na área¹⁸.

Disso decorre que os estudos comparativos, antes de pretender eleger o melhor programa de formação, visam a se constituir em ferramenta de aperfeiçoamento dos programas vinculados aos sistemas educacionais próprios de cada país. Nesses termos, almeja-se que as experiências e os esquemas relatados nesse artigo sejam capazes de contribuir para as diretrizes nacionais de formação profissional em restauração e impulsionar as atividades do turismo no território brasileiro.

¹⁷ Proporção semelhante foi identificada em pesquisa realizada no Brasil por Rocha e Amaral (2012) no estudo sobre o perfil dos trabalhadores de alimentação fora do lar no Litoral Central do Estado de Santa Catarina.

¹⁸ Apesar de que nesse setor foi encontrado o maior número de estudantes satisfeitos com o programa de formação que acompanhava.

Agradecimentos

A pesquisa foi viabilizada por meio do Programa de Intercâmbio entre o Brasil e a França e contou com o apoio dos Ministérios da Educação dos dois países. Os autores agradecem à receptividade dos liceus com a comitiva brasileira durante a estada na França.

5 REFERÊNCIAS

ALLAIRE, M.; FRANK, M.T. **Les politiques de l'education en France, de la maternelle au baccalauréat**. Paris: La documentation française, 1995.

BENI, M. C. **Análise estrutural do turismo**. São Paulo: Senac, 2003.

BRUCY, G.; TROGER, V. Un siècle de formation professionnelle en France: la parenthèse scolaire? **Revue Française de Pédagogie**, Lyon, n.131, p. 9-21, 2000.

CHARLOT, B. **L'école et le Territoire: Nouveaux espaces, nouveaux enjeux**. Paris: Armand Colin, 1994.

CHATEL, E. Qu'est-ce qu'une éducation de qualité? Réflexion à partir de l'évaluation comparée de deux diplômes technologiques et professionnels tertiaires. **Éducation e Sociétés**, Paris, v.18, n. 2, p. 125-140, 2006.

DAY, C. **Education for the industrial world: the ecoles d'arts et metiers and the rise of french industrial engineering**. Cambridge: MIT Press, 1987.

DEBOUZY, M. Working for Mcdonald's, France: resistance to the americanization of work. **International Labor and Working-Class History**, Cambridge, n.70, p. 126-142, 2006.

FALCIONI, R. E.; AMORIM, M. L. O ensino profissionalizante na sociedade moderna industrial: um olhar histórico. **Tecnologia e Sociedade**, Curitiba, n. 8, p. 1-13, 2009.

FRANCE. **Brevet de technicien supérieur: hôtellerie restauration**. Centre National de Documentation Pédagogique. Ministère de l'Enseignement supérieur et de la recherche : Direction générale de l'enseignement scolaire, 2001. Disponível em: <https://www.sup.adc.education.fr/btslst/referentiel/BTS_hotellerie_restaurant.pdf>. Acesso em: 10/12/2013.

_____. **Insertion des jeunes sur le marché du travail:** évolution récente du chômage selon le niveau du diplôme. Note d'information. Direction de l'évaluation, de la prospective et de la performance. Paris : Ministère Éducation Nationale, 2012.

_____. **Diplômes professionnels et réglementation.** Éduscol : Portail national des professionnels de l'éducation. Ministère Éducation Nationale, 2012a. Disponível em: <<http://eduscol.education.fr/cid47646/reglementation-generale-et-contenus.html>> acesso em: 13/01/2013.

_____. **Repères et références statistiques sur les enseignements, la formation et la recherche.** Direction de l'évaluation : Ministère Éducation Nationale, 2013. Disponível em: <http://cache.media.education.gouv.fr/file/2013/49/9/DEPP-RERS-2013_266499.pdf>. Acesso em: 09/12/2013.

_____. **Lycée et formation professionnelle.** Éduscol : Portail national des professionnels de l'éducation. Ministère Éducation Nationale, 2013a. Disponível em: <<http://eduscol.education.fr/pid26017/programmes-du-lycee.html>>. Acesso em: 09/12/2013a.

_____. **Lycée: voies de formation et diplômes.** Éduscol : Portail national des professionnels de l'éducation. Ministère Éducation Nationale, 2013b. Disponível em: <<http://www.education.gouv.fr/cid2604/la-voie-technologique-au-lycee.html>>. Acesso em: 09/12/2013b.

_____. **Liste des spécialités de CAP.** Éduscol : Portail national des professionnels de l'éducation. Ministère Éducation Nationale, 2013c. Disponível em: <<http://eduscol.education.fr/pid23236-cid47637/le-certificat-d-aptitude-professionnelle-cap.html#lien5>>. Acesso em: 09/12/2013c.

_____. **Le Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP).** Éduscol : Portail national des professionnels de l'éducation. Ministère Éducation Nationale, 2013d. Disponível em: <<http://eduscol.education.fr/pid23236-cid47637/le-certificat-d-aptitude-professionnelle-cap.html#lien5>>. Acesso em: 09/12/2013d.

_____. **Liste des spécialités de mentions complémentaires** Éduscol : Portail national des professionnels de l'éducation. Ministère Éducation Nationale, 2013e. Disponível em: <<http://eduscol.education.fr/cid47639/la-mention-complementaire.html>>. Acesso em: 09/12/2013e.

_____. **La mention complémentaire.** Éduscol : Portail national des professionnels de l'éducation. Ministère Éducation Nationale, 2013f. Disponível em: <<http://eduscol.education.fr/cid47639/la-mention-complementaire.html>>. Acesso em: 09/12/2013f.

_____. **Liste des spécialités de baccalauréat professionnel.** Éduscol : Portail national des professionnels de l'éducation. Ministère Éducation Nationale, 2013g. Disponível em: <<http://eduscol.education.fr/cid47640/le-baccalaureat-professionnel.html#lien2>>. Acesso em: 09/12/2013g.

_____. **Le baccalauréat professionnel.** Éduscol : Portail national des professionnels de l'éducation. Ministère Éducation Nationale, 2013h. Disponível em : <<http://eduscol.education.fr/cid47640/le-baccalaureat-professionnel.html#lien2>>. Acesso em: 09/12/2013h.

_____. **Le baccalauréat technologique.** Éduscol : Portail national des professionnels de l'éducation. Ministère Éducation Nationale, 2013i. Disponível em: <<http://www.education.gouv.fr/cid147/le-baccalaureat-technologique.html>>. Acesso em: 09/12/2013i.

_____. **Série Sciences et Technologies du Management et de la Gestion (STMG).** Éduscol : Portail national des professionnels de l'éducation. Ministère Éducation Nationale, 2013j. Disponível em: <<http://eduscol.education.fr/pid23171-cid58769/serie-stmg.html>>. Acesso em: 09/12/2013j.

_____. **Brevet de Technicien Supérieur (BTS).** Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, 2013k. Disponível em: <<http://www.enseignementsup-recherche.gouv.fr/cid20183/brevet-de-technicien-superieur-b.t.s.html#quelles-voies-de-formation->>>. Acesso em: 10/12/2013k.

_____. **Liste des spécialités BTS.** Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, 2013l. Disponível em: <<https://www.sup.adc.education.fr/btslst/>>. Acesso em: 10/12/2013l.

_____. **Mise à niveau: Formation.** Ministère Éducation Nationale : Lycée Hôtelier La Rochelle, 2013m. Disponível em: <<http://www.lycee-hotelier.fr/formations/mise-%C3%A0-niveau>>. Acesso em: 10/12/2013m.

GRELET, Y. Enseignement professionnel, spécialité de formation et reproduction sociale. **Éducation & Formations**, Paris, n. 72, p. 125-136, set. 2005.

GUIGOU, J. L. **Aménager la France de 2020: mettre les territoires en mouvement.** Délégation interministérielle à l'aménagement du territoire et à l'attractivité régionale. Ministère de l'Aménagement du Territoire et de l'Environnement. Paris: La documentation française, 2000.

INEP. INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA. **Sinopse estatística do ensino superior - Graduação.** Brasília, 2012. Disponível em: <<http://portal.inep.gov.br/superior-censosuperior-sinopse>>. Acesso em: 12/11/2013.

KIRSCH, J. L. Formation Générale – Formation Professionnelle : question et nouveaux débats. **Net.doc.**, Marseille, n.14, p.1-17, mar. 2005.

LYCÉE HÔTELIER DE LA ROCHELLE. **Filières de l'hôtellerie.** Folder de divulgação impresso. La Rochelle: França, 2012.

LYCÉE HÔTELIER DE LA ROCHELLE. **Lycée, formations et actualités**. Disponível em: <<http://www.lycee-hotelier.fr>>. Acesso em: 13/12/2013.

LYCÉE HÔTELLERIE ET DE TOURISM SAINT QUENTIN EN YVELINES. **Le lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme**. Disponível em: <<http://www.lyc-hotellerie-guyancourt.ac-versailles.fr/spip.php?article71>>. Acesso em: 20/03/2014.

MEUNIER, O. **Orientação escolar e inserção profissional: abordagens sociológicas**. Les dossiers de la veille. Lyon: INRP, 2008.

MORAES, A. C. R. Ordenamento territorial: uma conceituação para o planejamento estratégico. In: OFICINA SOBRE A POLÍTICA NACIONAL DE ORDENAMENTO TERRITORIAL, 2003, Brasília. **Anais...** Brasília : MIT, 2003. p. 43-47.

PITTE, J. R. **Gastronomie française: histoire et géographie d'une passion**. Paris: Fayard, 1991.

POULAIN, J. P. Mutation et modes alimentaires. In: PILLAT, M. **Le mangeur et l'animal: mutations de l'élevage et de la consommation**. Paris; Mutations Mangeurs, 1997. p. 103-120

PROST, A. **Éducation, société et politiques: une histoire de l'enseignement en France, de 1945 à nos jours**. Paris: Seuil, 1992.

ROCHA, F. G.; AMARAL, F. M. Qualificação para as atividades do turismo: perfil dos trabalhadores, proprietários e gestores de empresas de alimentação fora do lar na Região Litorânea Central do Estado de Santa Catarina, Brasil. **Turismo e Sociedade**, Curitiba, v. 5, n. 1, p. 124-143, abr. 2012.

SERAPHIN, H. **L'enseignement du tourisme en France et au Royaume-Uni: histoire, comparaisons, analyses y perspectives**. Collection touristique nouvelle. Paris : Université, 2012.

SOUMAGNE, J. Le commerce de détail de l'agglomération de La Rochelle. Première parte. **Norois**, Nantes, v.1, n. 93, p. 53-82, jan.-mar. 1977.

TROGER, V. Du centre d'apprentissage au lycée professionnel: enjeux et tensions de la scolarisation de la formation professionnelle depuis 1945. **Carrefours de l'éducation**, Amiens, n.2, p. 1-18, jul.- déc. 1996.

UNWTO. UNITED NATIONS WORLD TOURISM ORGANIZATION. **Tourism highlights: 2013 edition**. Disponível em: <<http://mkt.unwto.org/publication/unwto-tourism-highlights-2013-edition>>. Acesso em: 09/12/2013.

_____. **Global report on city tourism**. Madri, v. 6, p.1-53, 2012. Disponível em: <http://dtxqtq4w60xqpw.cloudfront.net/sites/all/files/pdf/am6_city_platma.pdf>. Acesso em: 09/12/2013.

VERDIER, E. A formação profissional dos jovens em França: um recurso dificilmente valorizável. **Revista Europeia de Formação Profissional**. CEDEFOP, n. 2, p. 39-49, mai.-ago. 1994.

VERLEY, P. **Nouvelle histoire économique de la France contemporaine: L'industrialisation 1830-1914**. Paris: La Découvert, 2003.

Recebido em: 09-05-2013.

Aprovado em: 08-06-2013.