

JOVENS, MERCADO DE TRABALHO E GASTRONOMIA: UM ESTUDO COM ESTUDANTES DE GASTRONOMIA EM RECIFE-PE E CARUARU-PE

DIOGO HENRIQUE HELAL ¹
TAHNEE MILFONT FONG ²
KELY CÉSAR MARTINS DE PAIVA ³

Recebido em 23.04.2020

Aprovado em 31.05.2020

Resumo

O artigo analisa a inserção no mercado de trabalho e expectativas de carreira de estudantes de gastronomia em Recife-PE e Caruaru-PE. Realizou-se um estudo descritivo e quantitativo, por meio da aplicação de questionários com alunos de Graduação Tecnológica em Gastronomia, de dois Centros Universitários, nas cidades pesquisadas. Os resultados indicaram haver diferenças no perfil dos alunos. Os estudantes de Recife recebem renda mensal superior e trabalham mais em Gastronomia. Contudo, são os estudantes de Caruaru que apresentam melhores expectativas em relação ao mercado de trabalho. Por fim, buscou-se explorar as diferenças entre estudantes iniciantes e concluintes quanto às expectativas em relação ao mercado de trabalho. Em média, a renda esperada é maior para o grupo dos estudantes iniciantes em comparação com o dos concluintes. Estes também apresentaram menor expectativa quanto a trabalhar em gastronomia, e principalmente, quanto a abrir um negócio próprio em gastronomia, após a formatura. Conclui-se que, no começo do curso, o contato com a profissão ainda está por se construir e os alunos esperam uma realidade mais positiva após a formatura. Com o passar dos semestres, os estudantes entram em contato com a realidade da profissão, o que leva a uma redução das expectativas em relação ao mercado de trabalho.

Palavras-chave: Gastronomia. Formação Superior. Jovens. Mercado de Trabalho.

¹ Centro Universitário FBV (UNIFBV). Mestrado Profissional em Gestão Empresarial (MPGE). Fundação Joaquim Nabuco (FUNDAJ). diogohh@yahoo.com.br

² Centro Universitário FBV (UNIFBV). Mestrado Profissional em Gestão Empresarial (MPGE). tahnfong@gmail.com

³ Universidade Federal de Minas Gerais, Departamento de Ciências Administrativas, Centro de Pós-graduação e Pesquisa em Administração (UFMG-CAD-CEPEAD). Núcleo de Estudos sobre Comportamento, Pessoas e Organizações (NECOP). kelypaiva@face.ufmg.br

YOUTH, LABOR MARKET AND GASTRONOMY: A STUDY WITH GASTRONOMY STUDENTS IN RECIFE-PE AND CARUARU-PE

Abstract

The article analyzes the insertion in the job market and career expectations of gastronomy students in Recife-PE and Caruaru-PE. A descriptive and quantitative study was conducted, through the application of questionnaires with students of Technological Graduation in Gastronomy from two university centers in the cities surveyed. The results indicated that there were differences in the students' profile. Recife students receive higher monthly income and work more in Gastronomy. However, it is the students from Caruaru who have the best expectations in relation to the job market. Finally, we sought to explore the differences between beginning and finishing students in terms of expectations regarding the job market. On average, the expected income is higher for the group of beginning students compared to that of graduates. They also had lower expectations about working in gastronomy, and especially, about opening their own gastronomy business, after graduation. It is concluded that, at the beginning of the course, contact with the profession is yet to be built and students expect a more positive reality after graduation. As semesters pass, students come into contact with the reality of the profession, which leads to a reduction in expectations regarding the job market.

Keywords: Gastronomy. Undergraduate Education. Youth. Labor Market.

1. INTRODUÇÃO

A inserção dos jovens no mercado formal de trabalho é, certamente, um dos principais passos para a vida adulta. O emprego geralmente permite ao jovem a independência financeira (ou menor dependência) assim como contribui com o processo de independência social e emocional dele. Trata-se de um importante momento para o indivíduo, crucial para o desenvolvimento de papéis adultos a serem desempenhados.

Sabe-se, contudo, que as elevadas taxas de desemprego, no Brasil e em diversos países têm transformado tal inserção em um grande desafio a ser enfrentado, especialmente para os jovens. Em 2019, o desemprego de jovens no Brasil ficou em 23,8%, mais que o dobro da média geral (HOMERO, 2020).

Cumprido destacar que a inclusão de jovens brasileiros no mercado de trabalho, no geral, e em trabalhos decentes, de modo particular, configura-se, assim, como uma das grandes preocupações da Organização Internacional do Trabalho (OIT) na medida em que a inserção de uma porcentagem significativa de jovens brasileiros de ambos os sexos no mercado de trabalho é precária, e se caracteriza, entre outros aspectos, por elevadas taxas de desemprego e informalidade, bem como por baixos níveis de rendimento e de proteção social.

Neste contexto, o problema dos jovens em relação ao trabalho atinge uma real magnitude, trazendo impactos significativos para essa geração cuja faixa etária é crítica no tocante a decisões de cunho profissional (inserção e manutenção no mundo do trabalho) e pessoal (consolidação da própria identidade, possibilidade de formação de família), decisões essas que trarão consequências para o resto de suas vidas (OIT, 2006). Importante mencionar que se entende jovem de maneira ampliada, com base no debate acerca da tendência de prolongamento do status juvenil até o final da terceira década de vida (ARNETT, 2000).

Outro ponto que merece atenção refere-se às expectativas dos jovens sobre carreira. Acerca deste assunto, observa-se que a literatura não é unânime sobre diferenças geracionais no debate sobre carreira. Veloso, Dutra e Nakata (2008) consideram haver diferenças significativas entre as gerações, no que se refere a percepção sobre carreiras. Sobre a geração Y (jovens nascidos entre 1980 e 1995), é possível dizer que os jovens desta geração são aparentemente "puladores de emprego" (BUDD, 2008), com restrita e limitada lealdade a um único empregador e obstinada em sua busca de progressão na carreira e maiores direitos (AMBLE, 2003).

Pesquisa nacional sobre a mesma questão, desenvolvida por Cavazotte, Lemos e Viana (2012), encontrou resultados parecidos. Para as autoras, apesar das diferenças entre as gerações apontadas em trabalhos jornalísticos, a análise das entrevistas sugere que há mais em comum entre os nossos Yrs e seus antecessores do que essa literatura nos faria crer. Acredita-se, assim, que estudar as expectativas de jovens sobre carreira mostra-se uma tarefa pertinente e necessária. Das várias opções de carreira para os jovens, este estudo busca explorar a gastronomia e seu mercado de trabalho no Brasil.

De início, cumpre destacar que os cursos superiores de gastronomia, no Brasil, somente surgiram em 1990, especificamente em 1999, em São Paulo (RUBIM; REJOWSKI, 2013). Há registros também de cursos criados no Paraná no final da década de 1990, como os cursos superiores em Gastronomia da PUC – Paraná e da Universidade Positivo. Antes do aparecimento destes cursos, no ano de 1994 o Senac Águas de São Pedro abre o curso de cozinheiro chef internacional (CCI), com a finalidade de uma formação acadêmica, e contava, como docentes, com professores americanos e chefs brasileiros de renome, é quando a profissão de chef começa a ser valorizada no Brasil (RUBIM; REJOWSKI, 2013; ANJOS; CABRAL; HOSTINS, 2017).

Nos dias atuais, observa-se uma concentração dos cursos presenciais em Gastronomia na região Sudeste, com 97 cursos. Gimenes-Minasse (2019) indica que, no Estado de São Paulo, entre 1999 e 2017 foram criados 47 cursos, especialmente cursos de graduação tecnológica.

Atualmente, o Nordeste, aparece em segundo lugar, com 72 cursos. Os dados do Ministério da Educação indicam que em anos recentes tem havido um crescimento na oferta destes cursos na região, com destaque para aos estados da Bahia (23 cursos), Pernambuco (20 cursos) e Ceará (12 cursos) (MEC, 2019).

Dados do MEC, para o Estado de Pernambuco indicam que esses 20 cursos presenciais de Gastronomia somam uma quantidade de 4320 vagas ofertadas anualmente. Dos 20 cursos, apenas 1 é bacharelado, sendo os outros 19, cursos superiores de tecnologia em gastronomia; e 16 estão em funcionamento e outros 4 foram autorizados e ainda não iniciaram as atividades. Essa prevalência de cursos de gastronomia, na modalidade de graduação tecnológica havia sido identificada por Anjos, Cabral e Hostins (2017). Os autores indicaram que, em 2017, dos 151 cursos superiores em Gastronomia existentes no país, 142 eram cursos de graduação tecnológica.

Tratando-se ainda dos dados para o Estado de Pernambuco, apenas 2 dos 20 cursos são oferecidos por uma Instituição pública de ensino superior, sendo os demais oferecidos por faculdades e centro universitários privados. Importante mencionar que, deste volume de vagas, 53% se concentram em dois grupos universitários, e que dos 20 cursos, 11 foram autorizados nos últimos 6 anos. Entende-se que o aumento de cursos e vagas em cursos

de gastronomia tem ocorrido em função da popularização e valorização atual da profissão de Chef (RUBIM; REJOWSKI, 2013).

Diante deste debate, pretende-se responder a seguinte pergunta: Como se configuram a inserção no mercado de trabalho e expectativas de carreira de estudantes de gastronomia em Recife-PE e Caruaru-PE?

Em especial, o objetivo do artigo é analisar a inserção no mercado de trabalho e expectativas de carreira de estudantes de gastronomia em Recife-PE e Caruaru-PE. Especificamente, este estudo busca i) identificar o perfil atual dos cursos de gastronomia em Pernambuco; ii) investigar o perfil dos alunos dos cursos de gastronomia em Pernambuco; e iii) analisar a inserção dos estudantes de gastronomia no mercado de trabalho, considerando aspectos objetivos (tipo de emprego, salários) e subjetivos (expectativas e aspirações).

As cidades para esta pesquisa (Recife e Caruaru-PE) foram escolhidas como modo de se observar se a inserção profissional possui características regionais e diferenças entre capital e interior, como sugerem Cavalcanti, Campos e Silveira Neto (2010).

Considera-se que esta pesquisa é importante, em função do crescente espaço que a gastronomia tem ocupado no país, para o seu desenvolvimento turístico, cultural e econômico. Em muitas cidades, por exemplo, essa atividade tem destaque como atrativo principal ou parte de uma oferta turística. Diante dessa grande expansão, nota-se uma necessidade da evolução de pesquisas e de produção de conhecimento na área, bem como uma análise do perfil de profissional que vem sendo formado dentro das universidades de Gastronomia em contraste com o perfil que atenda a necessidade do mercado de trabalho (ANJOS; CABRAL; HOSTINS, 2017; GIMENES-MINASSE, 2019).

2. MERCADO DE TRABALHO NO BRASIL

Nos anos 1990, o país passou a vivenciar a terceirização de algumas atividades de sua economia. Esse processo está baseado na concentração de esforços em atividades do chamado core business, delegando a terceiros aquelas outras não ligadas ao objetivo principal do negócio.

Esse contexto, de terceirização e a flexibilização da economia, bem presente nos dias atuais no Brasil, tem causado fortes impactos no mercado de trabalho, levando a um acelerado processo de informalização e precarização do trabalho. Tal contexto tem gerado uma profunda modificação na qualidade da ocupação desenvolvida no país, que tem se caracterizado, por degradação e precariedade das condições de trabalho, baixos salários, expansão do desemprego e maior instabilidade ocupacional. Tal flexibilização é caracterizada por ocupações informais, sem carteira assinada, temporárias ou com prazos de curta duração, ausentes de tutela formativa e contratual, autônomas, com horários indefinidos e irregulares, baixos salários ou sem remuneração, etc.

Pochmann (2012; 2015) também acrescenta que nesta nova sociedade pós industrial, a inserção no mercado de trabalho está gradualmente sendo postergada mais e mais, possivelmente para o ingresso na atividade laboral para somente após a conclusão do ensino superior, com idade acima dos 24 anos de idade, e saída sincronizada do mercado de trabalho a partir dos 70 anos.

Vale lembrar que o Brasil atualmente vive uma forte crise econômica, com impactos relevantes no mercado de trabalho, em termos de aumento do desemprego, redução do número de trabalhadores formais e estabilidade do rendimento médio da população. Os dados mostram que, já no trimestre encerrado em março de 2017, segundo a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua - Mensal do IBGE, o desemprego atingiu 13,7% (maior taxa registrada pela série histórica do indicador), somando 14,2 milhões de pessoas desocupadas. O número de empregados com carteira de trabalho assinada (33,4 milhões de pessoas) recuou, sendo o menor contingente de trabalhadores com carteira assinada já observado. O rendimento médio real habitual recebido pelos trabalhadores manteve estabilidade nas comparações.

É sabido que, dos afetados pelo desemprego, os jovens são os que mais sentem impacto. Cumpre também registrar que a geração e distribuição das ocupações (e da falta delas) possuem claro recorte regional.

Retornando aos anos 1990 no Brasil, destaca-se outro fenômeno importante para o debate: o início da forte expansão da educação superior. O crescimento do número de faculdades, cursos e vagas de ensino superior, objetivamente veio suprir o déficit nesta

área, no país. Àquela época, as opções para um jovem ingressar em um curso superior se restringiam, na maior parte dos estados brasileiros, às vagas ofertadas por universidades públicas. De acordo com os dados da Sinopse Estatística da Educação Superior do INEP, em 1995, no país, havia apenas 894 Instituições de Ensino Superior (IES); em 2015, por exemplo, este número cresceu 164%, saltando para 2.364 IES.

Outro aspecto importante das políticas educacionais recentes no Brasil está na interiorização do Ensino Superior, por via pública e privada, em um claro esforço de diminuir as diferenças regionais de acesso ao ensino. É inegável que a expansão no ensino superior nacional permitiu a inúmeros jovens a possibilidade do ingresso no ensino superior. Há, contudo, de se ressaltar que tal ingresso veio acompanhado da expectativa de se obter retornos ocupacionais e salariais no mercado de trabalho.

Tal contexto, de flexibilização do trabalho, de um lado, e da massificação do ensino superior (sem o devido investimento na criação de postos de trabalho correspondentes à formação superior obtida), de outro, tem levado a uma inserção precária dos jovens no mercado de trabalho nacional.

Neste sentido, uma análise a partir dos dados do Censo 2010 mostra que “a maior parte dos postos de trabalho gerados pelo crescimento da economia brasileira na última década foi preenchida por trabalhadores de baixa renda e com pouca qualificação” (SCHREIBER; FRAGA, 2011, p.1). Observou-se ainda que 63% das vagas criadas entre 2000 e 2010 pagam até 2 salários mínimos. Em geral, nota-se que os governos têm atentado apenas para uma parcela do problema, concentrando esforços nos investimentos em educação.

O caso brasileiro mostra que a estrutura ocupacional não tem acompanhado a ampliação educacional dos trabalhadores ocorrida nos últimos anos – não foram criados cargos suficientes que equivalessem ao ganho de escolaridade. A educação, neste contexto, tem se tornado uma necessidade defensiva. Observa-se que em diversos cursos superiores, a obtenção do diploma não tem garantido uma oportunidade ocupacional equivalente.

Esse fenômeno – de não correspondência entre o nível e grau educacional, de um lado, e ocupação no mercado de trabalho, de outro, é conhecido na literatura internacional por “mismatch”. Dito de outro modo, o mismatch reflete um hiato entre as necessidades das empresas (demanda) e a formação disponibilizada aos indivíduos pelo sistema educacional (oferta), e sua ocorrência pode ser considerada um fenômeno de precarização no mercado de trabalho.

Internacionalmente, o estudo de Duncan e Hoffman (1981) foi um dos primeiros a estudar o fenômeno. Nele, os autores se preocuparam em estudar os retornos salariais para os indivíduos sobre qualificados (overeducation - ORU). O objetivo dos autores era verificar a incidência de prêmios salariais sobre incompatibilidades entre escolaridade obtida pelos trabalhadores e educação requerida de suas ocupações. Há na literatura (e.g. GROOT; VAN DEN BRINK, 2000; HARTOG; 2000) vasta evidência de que os retornos sobre ORU são significativos – o que implica dizer que trabalhadores sobre educados e subeducados percebem, respectivamente, prêmios salariais e penalidades, por exercerem uma ocupação com educação requerida distinta aos seus níveis educacionais.

Nacionalmente, a tradição de estudos sobre o mismatch é também da economia e demografia. Destacam-se os estudos de Santos (2002) e Machado, Oliveira e Carvalho (2003). Neste último, as autoras, com base nos dados da PNAD no período de 1981 a 2001, constataram a sobre qualificação (sobre educação) em muitas ocupações no país.

Mais recente, Cavalcanti, Campos e Silveira Neto (2010), utilizando micro dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios de 2007, investigam os determinantes do mismatch, identificando os fatores que explicam a posição mais desfavorável do Nordeste, principalmente no que se refere à condição de subescolarizados (undereducated).

As evidências do estudo indicam que fatores de oferta de trabalho (níveis de escolaridade, por exemplo), e de demanda (ramos de atividade, entre outros) afetam os níveis de mismatch dos mercados regionais de trabalho. Para os autores (2010), ambos conjuntos de fatores explicam os maiores níveis de desajustamento presentes na região NE em comparação com a região Sudeste.

Se o objetivo é elevar o bem-estar da população, as políticas de desenvolvimento regional do Brasil devem, pois, considerar não apenas a formação generalizada de capital humano no NE, mas também considerar o grau de ajustamento da mão-de-obra local às condições de demanda presente e futura (CAVALCANTI; CAMPOS; SILVEIRA NETO, 2010, p.29). Medeiros, Barbosa e Carvalhaes (2020) chegam em conclusão semelhante. Para os autores, a educação superior não pode ser vista como uma panaceia para a redução da pobreza e desigualdade no Brasil, uma vez que há de se considerar a correspondência entre habilidades profissionais e os retornos dos investimentos da educação, que, no Brasil, têm sido declinantes.

Claramente, tem-se que o processo de mismatch no Brasil é um fenômeno que merece ser mais bem explorado e estudado. Em particular, este estudo visa compreender esse fenômeno, na área de Gastronomia. A gastronomia é uma das profissões que mais ganhou espaço no Brasil, recentemente. O número de cursos técnicos e superiores tem aumentado e a profissão tem se revestido de um “glamour”, muito em função dos inúmeros programas de programas de culinária na TV, da presença de chefs internacionais no Brasil e de reality shows na área (ANDRADE; RAMOS, 2015). Sabe-se, contudo, que a prática profissional na área é bem mais ampla (e não tão glamourizada como se preconiza).

Especificamente sobre as expectativas de estudantes de gastronomia no mercado de trabalho, Werdini, Rejowsk e Stefanini (2014), em pesquisa em um curso de Tecnologia em Gastronomia na cidade de São Paulo, identificaram que ingressantes indicaram maior glamorização da profissão quanto à sua futura atuação no mercado de trabalho. A comparação entre os níveis de expectativa dos ingressantes e de satisfação dos concluintes comprovam a hipótese de que os níveis dos primeiros são superiores aos segundos.

3. A FORMAÇÃO E MERCADO DE TRABALHO EM GASTRONOMIA NO BRASIL

A culinária sempre foi fruto de uma expressão cultural passada entre gerações de família, normalmente sendo uma tarefa de competência feminina. No ano de 1895, a primeira escola profissionalizante de gastronomia no mundo (Le Cordon Bleu) é inaugurada

em Paris, exclusiva para os homens, faz com que essa competência passe a ser masculina dentro do mercado de trabalho e feminina dentro das casas (ALMEIDA; SALAZAR; LEITE, 2015).

O aumento da competitividade, bem como o refinamento do setor tem resultado na substituição dos cozinheiros com formação empírica pelos que tem formação superior, o que aos poucos tem criado novos hábitos e uma nova linguagem do cotidiano (WERDINI, 2013).

A complexidade das habilidades e competências necessárias e fundamentais para a formação desses profissionais está descrita no Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, editado em 2010, que descreve o perfil do egresso deste curso da seguinte forma:

O tecnólogo em gastronomia concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais. O domínio da história dos alimentos, da cultura de diversos países e da ciência dos ingredientes e atenção a qualidade são essenciais nesta profissão em que o alimento é uma arte (MEC, 2010, p. 44)

Para a Classificação Brasileira de Ocupação (CBO), a ocupação de tecnólogo em Gastronomia (gastrólogo) descreve os profissionais como aqueles que criam e elaboram pratos e cardápios, atuando direta ou indiretamente na preparação dos alimentos. Gerenciam brigadas de cozinha e planejam as rotinas de trabalho. Podem gerenciar, ainda, os estoques e atuar na capacitação de funcionários. Já o termo gastrônomo é utilizado tanto para o profissional da área de gastronomia tanto para aqueles egressos dos cursos superiores das IES (MTB, 2020).

No Brasil, é importante registrar que, em São Paulo, o SENAC tornou-se referência nos cursos voltados para hospitalidade e gastronomia. Em 1994, o SENAC lança o primeiro curso de cozinheiro Chef, no SENAC de Águas de São Pedro, espelhado na escola de Paris, com a formação desses profissionais voltados para a prática. Em 1999, é lançado o primeiro curso com nível superior, o curso de Turismo com habilitação em gastronomia, na Universidade do Sul de Santa Catarina, e, posteriormente, o curso superior em

Gastronomia na Anhembi Morumbi/SP e na Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI) em Balneário Camboriú/SC (ANJOS; CABRAL; HOSTINS, 2017).

De um lado, vários estudos têm se dedicado a compreender a formação em gastronomia no Brasil (e.g. RUBIM; REJOWSKI, 2013; ABREU; SALLES, 2015; ALMEIDA; SALAZAR; LEITE, 2015; GIMENES-MINASSE, 2015; ROCHA, 2016; ANJOS; CABRAL; HOSTINS, 2017). Rubim e Rejowski (2013), por exemplo, em levantamento de cursos superiores de gastronomia no Brasil, identificaram que o perfil geral dos cursos no país está voltado para a gestão e a operação de cozinha.

Acredita-se, contudo, que a inserção no mercado de trabalho desse profissional precisa ser mais bem compreendida, e que, diante do expressivo crescimento de cursos superiores na área, já há uma inserção precária dos profissionais de gastronomia no mercado de trabalho.

De outra parte, porém, em menor quantidade, há estudos que analisam o mercado de trabalho em Gastronomia no país (e.g. LAMONATO; PRESSER, 2015; ANDRADE; RAMOS, 2015). Importante destacar os resultados da pesquisa que Andrade e Ramos (2015), que indicaram haver uma inserção precária dos egressos dos cursos de Gastronomia no Brasil: “ainda não se constata, no mercado de trabalho, a atuação de profissionais oriundos de academias que exercem funções de liderança formal à frente de restaurantes” (ANDRADE; RAMOS, 2015, p.97).

Neste debate, o presente artigo busca analisar a formação superior em Gastronomia e seus retornos ocupacionais, observando as particularidades do Nordeste e em especial de Pernambuco. Cumpre destacar que já há estudos exploratórios que indicam um desequilíbrio entre a formação em gastronomia e a inserção no mercado de trabalho na área. Como já destacado, Andrade e Ramos (2015) identificaram que os chefs de cozinha com formação acadêmica ainda não chegaram à frente de restaurantes de luxo.

4. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS:

Trata-se de um estudo descritivo, baseado em uma abordagem quantitativa (RICHARDSON, 1999), por meio do levantamento de dados primários, obtidos a partir da

aplicação de questionários com alunos de Graduação Tecnológica em Gastronomia em Recife e Caruaru (PE). As cidades foram escolhidas em função de sua representatividade no Estado (Recife é a capital, e Caruaru é a cidade mais populosa do interior do Estado), por se objetivar comparar as realidades da capital e do interior de Pernambuco, no tocante ao objetivo deste estudo, e em função de diferenças no perfil gastronômico de cada cidade. Segundo a Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes), Recife é terceiro polo gastronômico do Brasil, com cerca de 10 mil estabelecimentos, perdendo apenas para Rio de Janeiro e São Paulo. Caruaru, por sua vez, tem perfil gastronômico distinto, fortemente marcado por restaurantes regionais e familiares, de menor porte em comparação aos de Recife.

Em cada cidade, foi pesquisada uma amostra de alunos, em cada IES. Em cada cidade, foi escolhida uma IES particular, que possua curso de Gastronomia. As IES escolhidas pertencem ao mesmo grupo educacional privado e possuem o curso superior de tecnologia em gastronomia. Optou-se por escolher a graduação tecnológica em Gastronomia (e não o bacharelado), por ser esse o tipo de curso superior prevalente no país, e as IES particulares, por estas serem as responsáveis por mais de 90% das matrículas nos cursos de Gastronomia no país (do total de 27.818 matrículas, 26.072 são em IES particulares) (MEC, 2019).

A IES 1, localizada na cidade de Recife-PE, oferece o curso superior de tecnologia em gastronomia desde junho de 2013. O curso recebeu o conceito 5 após visita de reconhecimento, pelo INEP/MEC.

A IES 2, localizada na cidade de Caruaru-PE, oferece o curso superior de tecnologia em gastronomia desde novembro de 2013. O curso recebeu o conceito 5 após visita de reconhecimento, pelo INEP/MEC.

Os questionários contêm perguntas sobre a origem socioeconômica do jovem, seu contexto familiar, suas aspirações e expectativas em relação ao mercado de trabalho, sua atual inserção neste mercado (ocupação e renda).

Nesta etapa quantitativa, os questionários foram aplicados pela internet, via google forms, com todos os 190 alunos matriculados no curso, nas respectivas IES pesquisadas,

no segundo semestre de 2019. Após 3 rodadas de aplicação, foram obtidas 74 respostas válidas, de uma população de 190 indivíduos, perfazendo uma amostra de 38% de alunos matriculados.

Os dados quantitativos foram analisados no software SPSS, versão 24, por meio de estatística univariada (frequência, medidas de posição e dispersão).

5. RESULTADOS:

Dos respondentes, 23% estudam na IES 1, em Recife, e 77%, na IES 2, em Caruaru. A idade dos respondentes varia de 17 a 53 anos, e sua média ficou em 24,83 anos, indicando que se trata de um curso buscado por jovens, em geral.

Analisando a média de idade em cada IES estudada, encontrou-se que os estudantes de Recife têm média de idade equivalente a 27,65 anos, enquanto os estudantes de Caruaru, 23,96 anos. Isso indica que o perfil dos estudantes difere considerando as IES estudadas. Tal diferença é melhor observada na tabela 1 a seguir:

TABELA 1 – PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO DOS RESPONDENTES

Dados sociodemográficos	Categoria	Respondentes Geral (%)	Respondentes IES Recife (%)	Respondentes IES Caruaru (%)
Gênero	Feminino	58,9%	47,1%	62,5%
	Masculino	41,1%	52,9%	37,5%
Estado civil	Solteiro	79,7%	76,5%	80,7%
	Casado ou união estável	16,3%	17,6%	15,8%
	Divorciado	4,0%	5,9%	3,5%
Escola em que concluiu o ensino médio	Todo em escola particular	36,5%	52,9%	31,6%
	A maior parte em escola particular	1,4%	0,0%	1,8%
	Todo em escola pública	58,1%	41,2%	63,2%
	A maior parte em escola pública	4,1%	5,9%	3,5%
Cor da pele	Branco	52,7%	52,9%	52,6%
	Amarelo	2,7%	0,0%	3,5%
	Pardo	36,5%	29,4%	36,8%
	Preto	8,1%	17,6%	5,3%

Fonte: Dados da pesquisa (2020).

O perfil predominante dos estudantes em Recife é homens, brancos, solteiros, que cursaram o ensino médio em escola particular. Já dentre os estudantes de Caruaru, observou-se maior percentual de mulheres, brancas, solteiras, que cursaram o ensino médio em escola pública.

TABELA 2 – PERFIL DOS RESPONDENTES

Variável	Categoria	Respondentes Geral (%)	Respondentes IES Recife (%)	Respondentes IES Caruaru (%)
Antes de ingressar no curso fez outra graduação	Sim	31,1%	41,2%	28,1%
	Não	68,9%	58,8%	71,9%
Possui alguma bolsa ou financiamento estudantil?	Não	48,6%	41,1%	50,9%
	Sim, PROUNI	36,5%	47,1%	33,3%
	Sim, FIES	12,2%	11,8%	12,3%
	Sim, outra	2,7%	0,0%	3,5%
Motivação para escolher o curso	Duração do curso	4,1%	5,9%	3,5%
	Identificação com o curso	70,3%	58,8%	73,7%
	Influência familiar	9,5%	11,8%	8,8%
	Trabalhava na área	12,2%	11,8%	12,3%
	Preço do curso	1,4%	0,0%	1,8%
	Outra	2,7%	11,8%	0,0%

Fonte: Dados da pesquisa (2020).

A diferença entre os perfis dos estudantes da IES de Recife e a de Caruaru é confirmada na tabela 2. O percentual de estudantes que cursam Gastronomia como segunda graduação é maior na IES de Recife. Por sua vez, os estudantes da IES de Caruaru, majoritariamente, possuem algum tipo de bolsa ou financiamento estudantil e são os que apresentaram maior identificação com o curso, como motivação principal para a sua escolha.

TABELA 3 – ESTUDANTE E O MERCADO DE TRABALHO

Variável	Categoria	Respondentes Geral (%)	Respondentes IES Recife (%)	Respondentes IES Caruaru (%)
Trabalha?	Sim	45,9%	47,1%	45,6%
	Não	54,1%	52,9%	54,4%
Trabalha em Gastronomia?	Sim	31,1%	52,9%	24,6%
	Não	68,9%	47,1%	75,4%
Renda mensal individual	Não possui renda	48,6%	29,4%	54,4%
	Até R\$1.000,00	21,6%	35,3%	17,5%
	De R\$1.000,01 a R\$1.500,00	9,5%	5,9%	10,5%
	De R\$1.500,01 a R\$2.500,00	9,5%	23,5%	5,3%
	De R\$2.500,01 a R\$3.500,00	4,1%	0,0%	5,3%
	De R\$3.500,01 a R\$4.500,00	2,7%	0,0%	3,5%
Curso prepara para o mercado de trabalho?	Acima de R\$4.500,00	4,1%	5,9%	3,5%
	Sim	78,7%	83,3%	77,6%
	Não	21,3%	16,7%	22,4%

Fonte: Dados da pesquisa (2020).

Quando se trata de questões ligadas ao mercado de trabalho, os resultados indicaram percentual equivalente de empregabilidade dos estudantes, em torno de 45% deles estavam trabalhando quando da realização da pesquisa. Contudo, dos que estavam trabalhando, parcela significativa não estava laborando na área de Gastronomia, indicando haver um desequilíbrio (mismatch) entre a formação e o emprego (SANTOS, 2002; MACHADO; OLIVEIRA; CARVALHO, 2003).

Cumprido destacar que o percentual para tal questão foi maior dentre os estudantes da IES de Caruaru – 75,4% dos estudantes que trabalham, não o fazem em gastronomia. Os resultados referentes à renda mensal individual também são mais desfavoráveis para os estudantes de Caruaru, que apresentou uma parcela maior de respondentes recebendo até R\$1.500,00 por mês, em comparação aos estudantes de Recife. Tais resultados derivam, seguramente, do fato de Recife ser capital do Estado, e, portanto, apresentar maiores e melhores oportunidades de emprego em comparação à Caruaru.

TABELA 4 – EXPECTATIVAS SOBRE A CARREIRA E O MERCADO DE TRABALHO

Variável	Categoria	Respondentes Geral (%)	Respondentes IES Recife (%)	Respondentes IES Caruaru (%)
Trabalhará em Gastronomia, 5 anos após formado?	Sim	93,4%	83,3%	95,9%
	Não	6,6%	16,7%	4,1%
Pretende abrir negócio próprio em Gastronomia, após formado?	Sim	78,7%	75,0%	79,6%
	Não	21,3%	25,0%	20,4%

Fonte: Dados da pesquisa (2020).

Contudo, apesar de os resultados imediatos quanto à inserção no mercado de trabalho serem mais favoráveis aos estudantes de Recife (conforme indica a tabela 3), são os estudantes de Caruaru que apresentam melhores expectativas em relação ao mercado de trabalho: enquanto 95,9% destes acreditam que trabalharão em gastronomia, 5 anos após formados, o percentual acerca desta questão para os estudantes de Recife foi menor (83,3%). Tal diferença nas respostas entre os dois grupos de estudantes entrevistados, apesar de menor, foi também observada ao se perguntar sobre a pretensão de abrir negócio próprio em gastronomia após formado.

Cumprir registrar que, apesar das diferenças observadas acima, em linhas gerais, as expectativas em relação ao mercado de trabalho, por parte dos estudantes de gastronomia entrevistados, são elevadas. Acerca de tais expectativas, Gimenes-Minasse (2019) destaca, na opinião de profissionais de Gastronomia em relação aos egressos recém-chegados ao mercado de trabalho, que alguns apresentam postura pouco profissional, além de falsas expectativas dos alunos em relação à remuneração e rápida ascensão na carreira.

Analisando a média da renda mensal que o estudante acredita que irá receber, 5 anos após a sua formatura, encontrou-se, em geral, que os estudantes esperam receber R\$3.953,87.

Ao se analisar cada IES em separado, observou-se que os estudantes de Recife esperam receber, em média, R\$3.909,09, enquanto os estudantes de Caruaru esperam

receber R\$3.965,88. A tabela 5, a seguir, mostra as estatísticas descritivas para esta variável:

TABELA 5 – RENDA MENSAL ESPERADA 5 ANOS APÓS A FORMATURA

IES	Média	d.p.	Mínimo	Máximo
IES 1 (Recife)	R\$3.909,09	728,69	R\$1.500,00	R\$10.000,00
IES 2 (Caruaru)	R\$3.965,88	553,91	R\$1.100,00	R\$20.000,00

Fonte: Dados da pesquisa (2020).

Os resultados indicam que praticamente não há diferenças entre os estudantes de Recife e de Caruaru, quanto a renda mensal que eles esperam receber 5 anos após a formatura. Chama a atenção, entretanto, o valor encontrado (R\$3.953,87), que é baixo, considerando as particularidades e desafios da profissão. Seguramente, tal resultado decorre de características do próprio mercado de trabalho em gastronomia em Pernambuco, indicando que os estudantes já percebem haver poucas oportunidades, e as que existem, pagam um valor relativamente baixo, em comparação com o observado em grandes capitais do Sudeste do país, por exemplo.

Com vistas a explorar mais esse resultado, acerca da renda esperada, buscamos analisar se há diferenças, nesta variável, entre estudantes iniciantes e concluintes. A tabela 6, a seguir, apresenta os resultados:

TABELA 6 – RENDA MENSAL ESPERADA 5 ANOS APÓS A FORMATURA

Período	Média	d.p.	Mínimo	Máximo
Iniciante	R\$4.143,75	1095,94	R\$1.500,00	R\$20.000,00
Concluinte	R\$3.869,47	465,06	R\$1.100,00	R\$15.000,00

Fonte: Dados da pesquisa (2020).

A tabela 6 mostra que há diferenças entre estudantes iniciantes e concluintes quanto à renda mensal esperada 5 anos após a formatura. Em média, a renda esperada é maior para o grupo dos estudantes iniciantes em comparação com o dos concluintes. Isso se deve, seguramente, à glamourização pela qual a profissão tem passado, com os realities shows em gastronomia, como bem apontam Andrade e Ramos (2015). No começo do curso, o contato com a profissão ainda está por se construir e os alunos esperam uma realidade mais positiva após a formatura. Com o passar dos semestres, e a partir das experiências no campo profissional, os estudantes entram em contato com a realidade da profissão, o que levou a uma redução das expectativas em relação ao mercado de trabalho.

Os resultados aqui encontrados confirmam o já observado por Werdini, Rejowsk e Stefanini (2014). Os autores (2014), em pesquisa em um curso de Tecnologia em Gastronomia na cidade de São Paulo, identificaram que ingressantes indicaram maior glamorização da profissão quanto à sua futura atuação no mercado de trabalho. A comparação entre os níveis de expectativa dos ingressantes e de satisfação dos concluintes comprovam a hipótese de que os níveis dos primeiros são superiores aos segundos (WERDINI, REJOWSK e STEFANINI, 2014).

Cumprir destacar que há uma importante diferença no desvio padrão observado na tabela 6. O desvio padrão da renda média esperada é bem menor para o grupo dos concluintes, o que mostra uma menor dispersão das respostas. Isso indica que, além de esperarem receber uma renda média menor, em comparação com os alunos iniciantes, as respostas são mais agrupadas em relação à média. A maior renda esperada para o grupo dos concluintes (R\$15.000,00) também foi menor em comparação àquela observada para o grupo dos iniciantes (R\$20.000,00). A tabela 7, a seguir, compara outras duas questões referentes às expectativas dos estudantes iniciantes e concluintes em relação ao mercado de trabalho:

TABELA 7 – EXPECTATIVAS SOBRE A CARREIRA E O MERCADO DE TRABALHO
(INICIANTES X CONCLUINTES)

Variável	Categoria	Iniciantes (%)	Concluintes (%)
----------	-----------	----------------	-----------------

Trabalhará em Gastronomia, 5 anos após formado?	Sim	94,7%	92,9%
	Não	5,3%	7,1%
Pretende abrir negócio próprio em Gastronomia, após formado?	Sim	94,7%	71,4%
	Não	5,3%	28,6%

Fonte: Dados da pesquisa (2020).

Esses resultados indicam claramente uma redução nas expectativas dos estudantes, com o passar dos períodos. Em relação aos estudantes iniciantes, os concluintes apresentaram menor expectativa quanto a trabalhar em gastronomia, 5 anos após formado, e principalmente, quanto a abrir um negócio próprio em gastronomia, após a formatura. Nesta questão, em particular, 71,4% dos alunos concluintes responderam que pretendem abrir negócio próprio em gastronomia, após formado, em comparação a 94,7% dos iniciantes.

Em pesquisa com coordenadores de curso de Gastronomia, e profissionais da área em São Paulo, Gimenes-Minasse (2019, p.132) indica que, na visão dos coordenadores de curso, “há absorção dos egressos, mas as discrepâncias entre as expectativas dos alunos e a realidade do mercado (...) dificultam a sobrevivência no mercado de trabalho”.

Os comentários dos profissionais de gastronomia, na pesquisa de Gimenes-Minasse (2019, p.137), vão mais além, destacando outros aspectos que tem dificultado o ingresso no mercado de trabalho, de estudantes e egressos de cursos superiores em gastronomia:

Os baixos salários levam à desistência da carreira (...). Também foi observado que, com o aumento do número de formados em Gastronomia, ter um diploma não seria mais um diferencial.

Os resultados referentes aos estudantes pernambucanos entrevistados neste artigo apontam redução nas expectativas em relação ao mercado de trabalho, conforme o observado em Gimenes-Minasse (2019), considerando os egressos. Acredita-se que cenário semelhante ao observado em SP deva ocorrer em PE, onde também há competição dos egressos de cursos de nível superior com pessoas com formação técnica apenas, mas com boa atuação em organizações da área.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O artigo analisa a inserção no mercado de trabalho e expectativas de carreira de estudantes de gastronomia em Recife-PE e Caruaru-PE. Especificamente, este estudo busca i) identificar o perfil atual dos cursos de gastronomia em Pernambuco; ii) investigar o perfil dos alunos dos cursos de gastronomia em Pernambuco; e iii) analisar a inserção dos estudantes de gastronomia no mercado de trabalho, considerando aspectos objetivos e subjetivos.

Para atingir estes objetivos, realizou-se um estudo descritivo, baseado em uma abordagem quantitativa, por meio do levantamento de dados primários, obtidos a partir da aplicação de questionários com alunos de Graduação Tecnológica em Gastronomia em Recife e Caruaru (PE). As cidades para esta pesquisa foram escolhidas como modo de se observar se a inserção profissional possui características regionais.

Os resultados indicaram haver uma prevalência de cursos de gastronomia, na modalidade de graduação tecnológica, em Pernambuco, e que se trata de cursos, na sua maioria, abertos nos últimos 6 anos, oferecidos por instituições privadas de ensino superior.

Identificou-se também que há diferenças no perfil dos alunos, considerando as duas instituições pesquisadas. Os estudantes do interior, em comparação aos da capital, são mais novos, em sua maior parte, mulheres e egressos de escola pública. As diferenças entre os perfis também foram observadas quando se analisa a inserção no mercado de trabalho e suas expectativas em relação a ele. Os estudantes de Recife recebem renda mensal superior e trabalham mais em Gastronomia, em comparação com o percentual observado dentre os estudantes de Caruaru.

Contudo, apesar de os resultados quanto à inserção no mercado de trabalho serem mais favoráveis aos estudantes de Recife, são os estudantes de Caruaru que apresentam melhores expectativas em relação ao mercado de trabalho. Por fim, buscou-se explorar as diferenças entre estudantes iniciantes e concluintes quanto às expectativas em relação ao mercado de trabalho, após a formatura. Em média, a renda esperada é maior para o grupo dos estudantes iniciantes em comparação com o dos concluintes. Estes também

apresentaram menor expectativa quanto a trabalhar em gastronomia, e principalmente, quanto a abrir um negócio próprio em gastronomia, após a formatura.

Conclui-se que, no começo do curso, o contato com a profissão ainda está por se construir e os alunos esperam uma realidade mais positiva após a formatura. Com o passar dos semestres, e a partir das experiências no campo profissional, os estudantes entram em contato com a realidade da profissão, o que leva a uma redução das expectativas em relação ao mercado de trabalho.

Por fim, acredita-se que os resultados deste estudo podem contribuir para o mercado, para as empresas, para os estudantes, ao apontar o hiato entre as expectativas sobre o mercado de trabalho em Gastronomia nas cidades estudadas, e a realidade da profissão, levando, por exemplo, a reformulações na estrutura curricular dos cursos, aproximando-os do dia a dia profissional.

REFERÊNCIAS

ABREU, Luciana; SALLES, Maria. O Ensino Superior Tecnológico em Gastronomia em São Paulo: um estudo sobre formação, perfil do egresso e áreas de atuação. Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade, v. 7, n. 1, p. 4-19, 2015.

ALMEIDA, Isabele; SALAZAR, Viviane; LEITE, Yákara. Processo de ensino e aprendizagem do profissional de cozinha: didática do saber técnico e o restaurante-escola. Revista Acadêmica do Observatório de Inovação do Turismo, v. 9, n. 1, p. 28-51, 2015.

AMBLE, B. Motivating generation Y. Management-Issues, November 10, 2003.

ANDRADE, Diego; RAMOS, Heidy. Cursos de Gastronomia, profissionais com formação acadêmica e mercado de trabalho. Revista Acadêmica do Observatório de Inovação do Turismo, v. 9, n. 2, p. 85-100, 2015.

ANJOS, Francisco; CABRAL, Sílvia; HOSTINS, Regina. O Cenário da Formação Superior em Gastronomia no Brasil: uma reflexão da oferta. *Revista Hospitalidade*, v. 14, n. 1, p. 1-21, 2017.

ARNETT, J. Emerging adulthood: A theory of development from the late teens through the twenties. *American Psychologist*, v. 55, p. 469-480, 2000.

BUDD, H. Taming Generation Y. *Daily Telegraph*. February 5, 2008.

CAVALCANTI, Moisés; CAMPOS, Felipe; SILVEIRA NETO, Raul. Mismatch nos Mercados de Trabalhos Regionais: o que explica as diferenças. XV Encontro ANPEC Nordeste, 2010, Fortaleza. *Anais...* Fortaleza: Banco do Nordeste, 2010.

CAVAZOTTE, Flávia; LEMOS, Ana Heloísa; VIANA, Mila. Novas gerações no mercado de trabalho: expectativas renovadas ou antigos ideais? *Cadernos EBAPE.BR*, v. 10, n. 1, p. 162-180, 2012.

CRESWELL, John. *Projeto de Pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto*. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

DUNCAN, Greg; HOFFMAN, Saul. The Incidence and Wage Effects of Overeducation. *Economics of Education Review*, v. 1, p. 75-86, 1981.

GIMENES-MINASSE, Maria H. S. G. A formação superior em gastronomia: análise descritiva das dissertações de mestrado produzidas no Brasil. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, v. 9, n. 1, p. 156-173, 2015.

GIMENES-MINASSE, Maria H. S. G. A Formação Superior em Gastronomia e a Realidade do Mercado de Trabalho no Estado de São Paulo: Percepções de Coordenadores e Empregadores. *Turismo: Visão e Ação*, v. 21, n. 1, p. 121-143, 2019.

GROOT, Wim; VAN DEN BRINK, Henriëtte M. Overeducation in Labor Market: A Meta-Analysis. *Economics of Education Review*, v. 19, p. 149-158, 2000.

HARTOG, Joop. Over-education and earnings: where are we, where should we go. *Economics of Education Review*, v. 19, p. 131-147, 2000.

HOMERO, Valquíria. Desemprego de jovens fica em 23,8% em 2019, mais que o dobro da média geral. Poder 360. Disponível em: <https://www.poder360.com.br/economia/desemprego-de-jovens-fica-em-238-em-2019-mais-que-o-dobro-da-media-geral/>. Acesso em 08.04.2020.

INEP - Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. Sinopse Estatística da Educação Superior. Disponível em <http://portal.inep.gov.br/web/guest/sinopses-estatisticas-da-educacao-superior>. Acesso em 30 de abril de 2017.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua trimestral. Disponível em http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/trabalhoerendimento/pnad_continua/default.shtm. Acesso em 30 de abril de 2017.

LAMONATO, Creici; PRESSER, Nadi H. Competências Profissionais e Classe de Comportamentos Requeridos no Mercado de Trabalho nos Meios de Hospedagem. Turismo em Análise, v. 26, n. 4, p. 774-794, 2015.

MACHADO, Ana Flávia; OLIVEIRA, Ana Maria H. C.; CARVALHO, Nayara. Tipologia da qualificação da força de trabalho: uma proposta a partir da noção de incompatibilidade entre ocupação e escolaridade. Textos para discussão, Belo Horizonte, nº 218, CEDEPLAR/FACE/UFMG, 2003.

MEDEIROS, Marcelo; BARBOSA, Rogério; CARVALHAES, Flávio. Educational expansion, inequality and poverty reduction in Brazil: a simulation study. Research in Social Stratification and Mobility, v. 66, April, 2020.

MEC - Ministério da Educação. Catálogo nacional dos cursos superiores de tecnologia. Disponível em: <http://portaldoprofessor.mec.gov.br/storage/materiais/0000009402.PDF> . Acesso em: 16/04/2010.

MEC - Ministério da Educação. Cadastro e-MEC de Instituições e Cursos de Educação Superior. Disponível em: <http://emec.mec.gov.br>. Acesso em 28.05.2019.

MTB - Ministério do Trabalho. Cadastro Brasileiro de Ocupações. 2020. Disponível em: <http://www.mtecbo.gov.br/cbsite/pages/home.jsf>. Recuperado em: 16.abr.2020.

OIT - Organização Internacional do Trabalho. Trabalho decente nas Américas: uma agenda hemisférica, 2006-2015. Brasília: OIT, 2006.

POCHMANN, Márcio. Trabalho e Formação. Educação e Realidade, v. 37, 2012.

POCHMANN, Márcio. Ajuste econômico e desemprego recente no Brasil metropolitano. Estudos Avançados, v. 29, p. 7-19, 2015.

RICHARDSON, Roberto J. Pesquisa social: métodos e técnicas. São Paulo: Atlas, 1999.

ROCHA, Keli. A evolução do curso de gastronomia no Brasil. Contextos da Alimentação, v. 4, n. 2, p. 11-27, 2016.

RUBIM, Rebeca; REJOWSKI, Miriam. O ensino superior da gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). Turismo: Visão e Ação, v. 15, n. 2, p. 185-195, 2013.

SANTOS, Admilson. Overeducation no Mercado de Trabalho Brasileiro. Revista Brasileira de Economia de Empresas, v. 2, n. 2, 2002.

SCHREIBER, M.; FRAGA, E. 63% das vagas pagam até 2 salários mínimos. Poder. Folha de São Paulo. 27 de dezembro de 2011.

VELOSO, Elza; DUTRA, Joel; NAKATA, Lina Percepção sobre carreiras inteligentes: diferenças entre as gerações Y, X e baby boomers. XXXII EnANPAD – 2008. Anais... Rio de Janeiro: ANPAD, 2008.

WERDINI, Marcelo. Formação superior em Gastronomia na cidade de São Paulo: expectativa e satisfação de alunos de uma instituição privada. Programa de Pós-Graduação (Mestrado) em Hospitalidade. 113p. Universidade Anhembi-Morumbi, São Paulo, 2013.

WERDINI, Marcelo; REJOWSK, Miriam; STEFANINI, Claudio. Formação superior em gastronomia na cidade de São Paulo: expectativas e satisfação de alunos de uma instituição privada. CULTUR – Revista de Cultura e Turismo, v.8, n.1, p.35-58, 2014.