

# REVISTA TÓPICOS

---

## A CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL DOS ALUNOS DO CURSO TÉCNICO DE COZINHA NO RESTAURANTE ESCOLA DO SENAC - MA

DOI: 10.5281/zenodo.10990306

*Elioenay da Costa Morais<sup>1</sup>*

*Jonilson Costa Correia<sup>2</sup>*

### RESUMO

Esta pesquisa foi desenvolvida no âmbito Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) e teve como objetivo caracterizar o perfil dos estudantes do Curso Técnico de Cozinha do Restaurante Escola do SENAC – MA, e para atingir este objetivo foram considerados dados sociodemográficos dos participantes e suas expectativas e perspectivas em relação ao curso. O estudo foi dividido em duas etapas: levantamento bibliográfico e trabalho de campo realizado no Restaurante Escola do SENAC – MA. A pesquisa foi desenvolvida a partir da aplicação de um questionário socioeconômico com perguntas abertas e fechadas para doze alunos do curso Técnico de Cozinha o que gerou resultados quantitativos e qualitativos. Também foram feitas análises sobre o Projeto Político Pedagógico do curso como forma de conhecer a sua proposta curricular. A análise dos dados revelou um perfil, predominantemente, de mulheres, de homens e mulheres com idade entre 24 de 29 anos e tem curso superior ou

**REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672**

# REVISTA TÓPICOS

---

até ensino médio. Também de pessoas que buscam investir em uma carreira e pretendem dar continuidade aos estudos no ensino superior de gastronomia, além disso, empreender o próprio negócio e aprender novas formas de cozinhar viajando para outros lugares. Os achados desta pesquisa podem incentivar outras pesquisas sobre o perfil de estudantes em hotelaria, gastronomia e turismo no Maranhão, e em particular dos cursos do Restaurante Escola do SENAC-MA.

**Palavras-chave:** Perfil. Restaurante Escola. SENAC. Maranhão.

## **ABSTRACT**

This research was developed within the scope of the Institutional Scientific Initiation Scholarship Program (PIBIC) and aimed to characterize the profile of students in the Technical Kitchen Course at the Restaurante Escola do SENAC – MA, and to achieve this objective sociodemographic data of the participants and their expectations and perspectives regarding the course. The study was divided into two stages: bibliographical survey and fieldwork carried out at the Restaurante Escola do SENAC – MA. The research was developed by applying a socioeconomic questionnaire with open and closed questions to twelve students of the Kitchen Technician course, which generated quantitative and qualitative results. Analyzes were also carried out on the course's Pedagogical Political Project as a way of understanding its curricular proposal. Data analysis revealed a profile, predominantly, of women, men and women aged between 24 and 29 years old and have a higher education degree or even secondary education. Also from people who seek to invest in a career and intend to continue their studies in higher education in gastronomy, in addition, to start their own

# REVISTA TÓPICOS

---

business and learn new ways of cooking by traveling to other places. The findings of this research can encourage further research on the profile of students in hospitality, gastronomy and tourism in Maranhão, and in particular the courses at the SENAC-MA Restaurant School.

**Keywords:** Profile. School Restaurant. SENAC. Maranhão.

## 1 INTRODUÇÃO

O setor de alimentos e bebidas é uma das atividades mais importantes do mercado hoteleiro, e para atender às demandas desse mercado, existe uma exigência crescente da qualificação dos profissionais para atuar nesta área, dentre eles os cozinheiros. O desenvolvimento profissional contínuo é crucial no mercado de trabalho hoteleiro. A partir deste pressuposto Castelli (2007) destaca a importância da qualificação profissional na hotelaria e no turismo, uma vez que empresas prestadoras de serviços, para serem competitivas e garantirem sua sobrevivência, necessitam do capital humano, considerando que a excelência dos bens e serviços depende da qualidade dos processos e estes da qualidade das pessoas que os executam.

De acordo com Rubim e Rejowski (2013, p. 168), o interesse no ensino profissional da gastronomia (Alimentos e Bebidas) surge com o estabelecimento dos primeiros restaurantes de alta gastronomia instalados no Brasil. Com a valorização dos profissionais que iam trabalhar nestes restaurantes, desponta uma maior busca pela formação de mão de obra especializada.

# REVISTA TÓPICOS

---

Assim, o SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial) foi pioneiro, no Brasil, na formação técnica profissional para cozinheiros e outros profissionais envolvidos no funcionamento de um restaurante. Desde 1964 o SENAC é referência no cenário brasileiro, pois

passou a oferecer cursos que tem como objetivo capacitar garçons, cozinheiros, barman, porteiros, recepcionistas e secretários de administração de hotéis e restaurantes.

Em 1992 o SENAC – MA inaugurou na região do centro histórico de São Luís um Restaurante Escola que vinha atender às demandas do setor de alimentos e bebidas na capital maranhense e no estado do Maranhão tanto na oferta de um espaço gastronômico para a comunidade local e também para os turistas como na oferta de cursos técnicos de formação de garçons e cozinheiros. Essa iniciativa reflete a diversificada estrutura econômica de São Luís, tornando-a um pólo potencial de serviços e comércio (SENAC, 2012).

O curso de técnico em cozinha do Restaurante Escola do SENAC – MA tem como objetivo formar Técnicos em Cozinha com competências em serviços de hospitalidade – Alimentos e Bebidas - que contribuam para o desenvolvimento do turismo no Estado, a partir da sua atuação social e profissional (SENAC, 2012).

De acordo com Projeto Político Pedagógico do curso Técnico em Cozinha, o egresso deve ser capaz de planejar, executar, controlar e avaliar o processo de produção dos serviços de cozinha, restaurante e *room-service*

# REVISTA TÓPICOS

---

(serviços de quarto) e bar, orientado por critérios da qualidade na prestação de serviços, otimizando recursos disponíveis (financeiros, humanos, materiais e tecnológicos), articulando-se com os demais serviços de sua área profissional para a comercialização dos serviços de modo a atingir a satisfação do cliente.

Além disso deve ser capaz, ainda, de selecionar, higienizar, condicionar e preparar alimentos, da cozinha regional, nacional e internacional utilizando os princípios de boas práticas de higiene durante a manipulação. O profissional de cozinha, poderá trabalhar em empreendimentos do setor gastronômico como restaurantes comerciais, padarias, confeitarias, resorts, cozinhas, navios e empresas que prestam serviços de fornecimento de refeições. Esses profissionais também podem trabalhar como auxiliares de cozinha, cozinheiros, chefes de cozinha e gerente do setor de alimentos e bebidas.

Esta pesquisa que foi desenvolvida no âmbito Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC), portanto, teve como objetivo caracterizar o perfil dos estudantes do Curso Técnico de Cozinha do Restaurante Escola do SENAC – MA, e para atingir este objetivo foram considerados dados sociodemográficos dos participantes e suas expectativas e perspectivas em relação ao curso.

## **2 EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E APRENDIZAGEM POR COMPETÊNCIAS**

# REVISTA TÓPICOS

---

A Educação Profissional para Moraes (2010) tem como característica a integração entre escola e trabalho, com vistas a resultados de aprendizagem com alguma equivalência em

resultados econômicos e que visa atender às necessidades e demandas do mercado, proporcionando um conhecimento especializado em métodos e técnicas de produção. Isso se reflete na eficiência dos processos por meio do desenvolvimento de qualificações e habilidades essenciais para o desempenho no trabalho.

Em um mercado de trabalho cada vez mais competitivo, o desenvolvimento profissional contínuo e a aprendizagem constante são essenciais para alcançar os objetivos de carreira. Gracietti (2024, n.p.) sinaliza que “os empregadores procuram profissionais com habilidades, técnicas avançadas, conhecimento em tecnologia e capacidade de aprender continuamente, bem como *soft skills*, liderança, resolução de problemas e comunicação eficaz”.

Devido a isso, é preciso cada vez mais que os trabalhadores, tanto os novos no mercado de trabalho, quanto os mais experientes, encontrem formas de se atualizarem ou se aperfeiçoarem seja através de cursos, formação no ambiente de trabalho, estudos autodirigidos, participação em projetos e programas de liderança, entre outros.

A preocupação com a formação de trabalhadores é objeto de várias instituições desde a Educação Profissional até o Ensino Superior. Dentre elas o SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial) merece destaque, pois em sua proposta pedagógica declara a educação profissional

# REVISTA TÓPICOS

---

para além da relação com o mercado de trabalho e afirma a preocupação com a formação cidadão dos sujeitos. Ou seja, educar o trabalhador, no sentido de atuar de modo participativo, ativo dentro e fora do mundo do trabalho, como profissional e, na condição de cidadão consciente dos seus direitos e responsabilidades e dos valores humanos que regem a vida em sociedade (SENAC/DN, 2005).

O SENAC assume, nesse contexto, uma aprendizagem profissional baseada em competências e segundo o Parecer do Conselho Nacional de Educação e Câmara de Educação Básica (CNE/CEB, 1999), que trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico e regulamenta a Lei de Diretrizes e Bases da Educação 9394/1996, a competência é entendida como “a capacidade de mobilizar, articular e colocar em ação valores, conhecimentos e habilidades necessárias ao desempenho eficiente e eficaz de atividades requeridas pela natureza do trabalho”.

O ensino baseado em uma abordagem pedagógica por competências visa conduzir os discentes a construir conhecimentos que possam ser mobilizados, no momento certo, para o enfrentamento de uma situação-problema com desempenho eficiente e eficaz, o que significa, conforme esclarecem Zabala; Arnau (2010):

*[...] utilizar formas de ensino consistentes para responder a situações, conflitos e problemas*

**REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672**

# REVISTA TÓPICOS

---

*próximos da realidade, em um complexo processo de construção pessoal com exercitações de progressiva dificuldade e ajudas contingentes conforme as características diferenciais dos alunos. ZABALA; ARNAU, 2010, p. 109).*

Desde o início dos anos 2000, o Senac tem estado ativamente envolvido na promoção da aprendizagem para o desenvolvimento de competências em seus cursos de educação profissional, oferecidos em todo o país. A implementação do Modelo Pedagógico Senac marcou um avanço significativo ao concentrar-se em definir diretrizes para como ensinar, seguindo as regras nacionais de ensino profissional (SENAC, 2015).

Neste modelo de ensino, o foco principal é aprender habilidades específicas necessárias para o trabalho. Isso significa que a definição de competência reflete o desejo da instituição de garantir que todos entendam o mesmo conceito, facilitando o ensino prático focado no desenvolvimento dessas habilidades em cada região onde os cursos são oferecidos. Portanto, o Senac propõe a seguinte definição de competência: "Ação/fazer profissional observável, potencialmente criativo, que articula conhecimentos, habilidades, atitudes e valores e permite desenvolvimento contínuo" (SENAC, 2015).



# REVISTA TÓPICOS

---

Portanto, o conceito proposto pelo Senac estabelece que uma ação profissional só é considerada uma competência se satisfizer quatro condições fundamentais. Primeiramente, deve ser observável, ou seja, tangível e mensurável, possibilitando a avaliação do desempenho do aluno em situações reais e verificando sua capacidade de mobilizar conhecimentos, habilidades, atitudes e valores durante a execução da tarefa. Além disso, deve ser potencialmente criativa, permitindo diferentes abordagens e soluções criativas, não se limitando a procedimentos pré-estabelecidos.

Por outro lado, a competência requer a integração e interação dos conhecimentos, habilidades, atitudes e valores, indo além da mera soma deles, e deve ser passível de aprimoramento contínuo, refletindo tanto a necessidade de atualização diante das mudanças no mundo do trabalho e na sociedade, quanto a capacidade de impulsionar o desenvolvimento humano integral do indivíduo (SENAC, 2015). O ensino baseado em uma abordagem pedagógica por competências visa conduzir os discentes a construir conhecimentos que possam ser mobilizados, no momento certo, para o enfrentamento de uma situação-problema com desempenho eficiente e eficaz, o que significa, conforme esclarecem Zabala; Arnau (2010):

No Projeto Político Pedagógico do Curso Técnico de Cozinha do Restaurante Escola do SENAC – MA, encontra-se uma extensa lista das competências profissionais fundamentais que o Técnico em Cozinha deve

# REVISTA TÓPICOS

---

possuir e que norteará os assuntos abordados nos módulos e matérias ao longo do curso.

## Quadro 01: Competências Profissionais do Técnico em Cozinha

Conhecer princípios e normas da ética no exercício da profissão.

Conhecer e aplicar a legislação específica, comercial e trabalhista referentes ao setor.

Administrar, conduzir e coordenar todos os setores da cozinha observando o controle dos custos e a lucratividade da área.

Coordenar a organização logística da aquisição de mercadorias e o armazenamento de artigos de sua competência, supervisionando a quantidade e qualidade dos produtos finais e evitando desperdícios e perdas desnecessárias.

Conhecer instalações, equipamentos, mobiliários e utensílios da cozinha.

# REVISTA TÓPICOS

---

Conhecer as técnicas de preparo, montagem e apresentação de pratos diversificados.

Conhecer as técnicas de elaboração de cardápios e menus.

Conceber e programar produtos e serviços a serem oferecidos ao turista, ao participante do evento, ao hóspede e ao cliente de alimentos e bebidas.

Conhecer o básico em administração de pessoal, financeira, do estoque e controle de consumo

Identificar a estrutura organizacional e a política comercial de restaurantes, bares e similares.

Criar, promover e comercializar produtos e serviços de alimentos e bebidas, visando à captação dos diversos segmentos de clientes individuais e comerciais.

Avaliar a satisfação dos clientes quanto à qualidade do

**REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672**

# REVISTA TÓPICOS

---

atendimento, produtos e serviços oferecidos.

Reconhecer na matéria prima utilizada a possibilidade do uso para decoração e ornamentação de pratos.

Fonte: Projeto Político Pedagógico do Curso Técnico de Cozinha do SENAC (2012)

Observa-se a partir do exposto que o quadro de competências proposto no Projeto Político Pedagógico do Curso Técnico de Cozinha do Restaurante Escola do SENAC – MA é extenso e variado, porém diz respeito apenas a competências técnicas e comportamentais, ou seja, as primeiras que estão ligadas ao conhecimento e à habilidade para realizar tarefas, enquanto as competências comportamentais são as atitudes que impactam nos resultados do desempenho de cada indivíduo no ambiente laboral.

Portanto, é importante destacar que, hoje, o mundo do trabalho tem exigido habilidades e aprendizagens mais humanizadas e que de certa forma são influenciadas pelos quatro pilares da educação para o século XXI, também conhecidas como habilidades socioemocionais. Aprender a conhecer, aprender a ser, aprender a fazer e aprender a conviver (DELORS, 2001). Então o quadro do SENAC proposto pelo SENAC –MA desperta para uma reflexão crítica, no sentido de acrescentar a ele as aprendizagens socioemocionais. Conhecer, fazer, conviver e ser são aspectos inerentes ao ser humano. Por isso é importante resgatar esses quatro elementos para o

**REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672**

# REVISTA TÓPICOS

---

desenvolvimento pleno dos indivíduos e, por conseguinte, de melhores trabalhadores e de negócios de sucesso.

## 3 METODOLOGIA

Trata-se de estudo com resultados quantitativos e qualitativos realizado no segundo semestre de 2023 com a totalidade de doze estudantes do Curso Técnico de Cozinha do Restaurante Escola do SENAC - MA. Segundo Michel (2005) a pesquisa quantitativa utiliza a quantificação na coleta de informações e no seu tratamento, mediante técnicas estatísticas, tais como percentual. A análise qualitativa dos achados da pesquisa busca o que está latente, o sentido do que está por trás das falas dos sujeitos. “A pesquisa qualitativa não procura enumerar e/ou medir os eventos estudados, mas procura compreender os fenômenos sendo as perspectivas dos sujeitos, ou seja, dos participantes da situação em estudo” (GODOY, 1995, p. 58).

Para dar suporte às análises dos dados coletados na pesquisa busca-se o apoio da técnica análise de conteúdo que segundo Bardin (1977) configura um conjunto de técnicas de análise das comunicações, que utiliza procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens.

Em contínuo a esta ideia de Bardin (1977) pose-se descrever o conteúdo de uma comunicação como a fala humana, tão rica e apresenta uma visão polissêmica e valiosa, que notadamente permite ao pesquisador qualitativo uma variedade de interpretações, como diz Campos (2004). Essa riqueza das falas que permite uma diversidade de interpretação é que se pretende

# REVISTA TÓPICOS

---

apresentar a partir desta pesquisa realizada com os alunos do Curso Técnico de Cozinha.

A pesquisa aconteceu em duas etapas: a primeira foi o levantamento de material bibliográfico que constitui o corpo teórico-metodológico do estudo. A segunda etapa compreendeu o trabalho de campo realizado no Restaurante Escola do SENAC – MA.

A fase da coleta de dados se deu a partir da aplicação de um questionário socioeconômico com perguntas fechadas aos alunos do curso Técnico de Cozinha o que gerou resultados quantitativos. Também foram feitas análises sobre o Projeto Político Pedagógico do curso como forma de conhecer a sua proposta curricular aconteceu com a aplicação de questionário semiestruturado para os estudantes do Curso Técnico de Cozinha. O questionário foi aplicado para a turma de ensino prático no laboratório.

## **4 RESULTADOS E DISCUSSÕES SOBRE OS ACHADOS DA PESQUISA**

A partir do trabalho de campo, ou seja, da coleta dos dados obteve-se resultados que ajudaram a caracterizar o perfil dos estudantes do Curso Técnico de Cozinha do Restaurante Escola do SENAC – MA. É importante dizer que os achados da pesquisa são apresentados através de variáveis quantitativas discretas e contínuas, como idade, moradia, emprego e renda por exemplo, e através de variáveis qualitativas nominais e ordinais (escolaridade e gênero). Feito um corte intergênero observa-se que 58% da

# REVISTA TÓPICOS

---

turma é formada, em sua maioria, por mulheres. Com relação ao corte intergeracional percebe-se que os alunos têm em sua maioria idade entre 24 e 29 anos, fazendo um total de 41%. Além disso, os resultados mostram que metade dos alunos possuíam moradia financiada. Todos eles moram na área urbana da cidade de São Luís, Maranhão, e 66% destes utilizam o transporte público como principal meio de locomoção até o curso.

Segundo dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (Pnad) divulgada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), as mulheres estudam mais do que os homens. As mulheres com mais de dez anos de idade estudam em média durante 7,5, número superior ao desempenho dos homens, que é de 7,1 anos de estudo. A média geral no país é de 7,3 anos de estudo (IBGE, 2021).

Também foi questionado acerca da renda familiar dos participantes da pesquisa, quando 25% deles afirmaram que recebem até meio salário mínimo, enquanto outros 25% afirmaram que recebem de meio a 1 salário mínimo e os demais 50% possuem uma renda superior a 1 salário mínimo. Outro dado interessante colhido pelo questionário, é a escolaridade dos estudantes, onde 41% dos alunos possuíam superior completo, enquanto outra parte também de 41% somente o ensino médio completo e os outros 18% tem apenas o ensino fundamental completo.

Em resumo, os resultados preliminares desta pesquisa revelam, ainda, que os cursos profissionalizantes podem oferecer oportunidades e possibilidades de crescimento pessoal e profissional aos estudantes, à medida que começam a vislumbrar outras perspectivas. Silveira (2014)

**REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672**

# REVISTA TÓPICOS

---

aponta que esse fato é importante para estes sujeitos que são das classes menos favorecidas economicamente e carregam em suas vidas percursos escolares de fracassos continuados, realimentando sentimentos de incapacidade, desvalorização e culpabilização naturalizada pelo seu fracasso e desinteresse pela escola. Isto vai de encontro ao texto do Projeto Político pedagógico do Curso Técnico de Cozinha do Restaurante Escola do SENAC quando em sua justificativa diz que a implantação deste curso é uma resposta às necessidades educacionais decorrentes das novas formas de organização e gestão que provocam mudanças estruturais no mundo do trabalho e, por conseguinte no eixo tecnológico Hospitalidade Lazer.

A primeira pergunta que motivou os resultados qualitativos foi esta: Por que escolheu estudar o curso de cozinha no Restaurante Escola do SENAC? As respostas foram sistematizadas da seguinte forma, como mostra a tabela 01.

**Quadro 02 – Respostas à questão: Por que escolheu estudar o curso de cozinha no Restaurante Escola do SENAC?**

<b>A l u n o s</b>	<b>Respostas</b>
--	------------------

**REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672**



# REVISTA TÓPICOS

0 1	<i>Ter bons conhecimentos na área da cozinha</i>
0 2	<i>Pretendo me profissionalizar e trabalhar na área no mercado de trabalho, iniciar e concluir uma graduação na área de gastronomia e agregar conhecimento de todas as formas possíveis com pós, cursos e etc.</i>
0 3	<i>Empreender na confeitaria</i>
0 4	<i>Viajar para fora do país</i>
0 5	<i>Trabalhar como cozinheira e no futuro próximo empreender com o meu próprio Buffet</i>
0 6	<i>Montar meu próprio negócio, ou quem sabe trabalhar na mesma (SENAC)</i>

**REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672**

# REVISTA TÓPICOS

0 7	<i>Pretendo ingressar cada dia mais nesta área, fazer gastronomia no ensino superior</i>
0 8	<i>Trabalhar como cozinheiro / chefe de cozinha, estudar gastronomia</i>
0 9	<i>Abrir um negócio Gastronômico</i>
1 0	<i>Exercer o que tenho aprendido e ser um profissional com as marcas formativas do SENAC.</i>
1 1	<i>Ter estabilidade financeira e oportunidade de conhecer novos lugares e formas de cozinhar</i>
1 2	<i>Trabalhar</i>

Fonte: Trabalho de campo, 2023.

**REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672**

# REVISTA TÓPICOS

---

Conhecidas as respostas das estudantes, estas passaram a se constituir em indicadores para a formulação de categorias de análise que foram distribuídas em outras tabelas, são elas: motivos relacionados às expectativas profissionais e inserção no mercado de trabalho; projetos de empreendedorismo; aspirações de viajar para conhecer novos métodos de cozinha. Essas categorias emergem das falas dos alunos (participantes da pesquisa) o que tornou a análise mais rica e relevante.

A primeira categoria tem como objetivo apresentar respostas relacionadas às expectativas profissionais e inserção no mercado de trabalho, ou seja, o que pretendem realizar após a conclusão do curso.

## **Quadro 03 – Respostas das expectativas profissionais e inserção no mercado de trabalho**

<b>Motivos explicitados</b>	<b>A l u n o s n o</b>
<i>Pretendo me profissionalizar e trabalhar na área, no</i>	0

# REVISTA TÓPICOS

<p><i>mercado de trabalho, iniciar e concluir uma graduação na área de gastronomia e agregar conhecimento de todas as formas possíveis com pós, cursos e etc.</i></p> <p><i>Ter bons conhecimentos na área da cozinha.</i></p> <p><i>Pretendo ingressar cada dia mais nesta área e fazer gastronomia no ensino superior</i></p> <p><i>Exercer o que tenho aprendido e ser um profissional com as marcas formativas do SENAC.</i></p> <p><i>Trabalhar como cozinheiro/chefe de cozinha, estudar gastronomia</i></p>	5
--	---

Fonte: trabalho de campo, 2023.

À primeira vista estas falas refletem um pouco sobre o que está prescrito nas competências profissionais do técnico em cozinha, tais como: Conhecer princípios e normas da ética no exercício da profissão; conhecer as técnicas de preparo, montagem e apresentação de pratos diversificados; conhecer instalações, equipamentos, mobiliários e utensílios da cozinha e outras que são subjacentes nas falas dos sujeitos da pesquisa quando dizem “*agregar conhecimento de todas as formas possíveis*”, “*ter bons conhecimentos na área da cozinha*”; “*ser um profissional com as marcas formativas do SENAC.*”

# REVISTA TÓPICOS

---

Eles/elas estão falando de competências técnicas que pretendem ter para trabalhar no setor de cozinha. Essas competências técnicas são relacionadas a métodos, processos, técnicas desenhadas para conduzir uma atividade específica e habilidades de utilizar ferramentas e operar equipamentos relacionados a uma atividade. (MIRANDA, 2004).

Conforme Campos (2010), as competências técnicas são adquiridas através da aprendizagem educacional e pela aplicação prática. Elas são as habilidades de mais simples aprendizagem, treino e, tipicamente, mais fáceis de observar, medir e quantificar de um profissional.

Outro aspecto que chama atenção nestas primeiras falas é a vontade de dar continuação aos estudos, ou seja, fazer um curso superior no campo da gastronomia, por exemplo, como revelam: *“iniciar e concluir uma graduação na área de gastronomia”*; *“fazer gastronomia no ensino superior”*; *“estudar gastronomia”*. A formação continuada de trabalhadores é uma exigência cada vez maior do mercado de trabalho em busca de pessoas mais qualificadas para atingir melhores níveis de produtividade, e além disso, que consigam atender às novas demandas como flexibilidade, capacidade de adaptação aos novos modelos de tecnologia, de relações no trabalho, gestão de conflitos e outros.

Quando estes sujeitos participantes da pesquisa revelam sua vontade de continuar estudando, talvez estejam pensando nessas novas formas de trabalho que serão exigidas deles/delas, e também entendem que apenas concluindo um curso técnico eles/elas não consigam dar conta de tarefas mais complexas no ambiente de trabalho, como gestão, planejamento,

# REVISTA TÓPICOS

---

avaliação de resultados, entre outros. Nesse contexto é que se torna fundamental o desenvolvimento de novas competências, valores e habilidades para lidar com as mudanças na sociedade; a formação passou a ser vista como um processo de adaptação constante às mudanças nos conhecimentos e tecnologias (PEREIRA; FIDALGO, 2014).

No quadro 04 apresenta-se um outro ponto de vista das falas dos entrevistados: o desejo de empreender um negócio próprio.

## Quadro 04 – Repostas sobre empreender o próprio negócio

Motivos explicitados	Nº de alunos
<i>Empreender na confeitaria</i> <i>Trabalhar como cozinheira e no futuro próximo empreender com o meu próprio Buffet</i> <i>Montar meu próprio negócio, ou quem sabe trabalhar na mesma (SENAC)</i> <i>Abrir um negócio Gastronômico</i>	04

Fonte: Trabalho de campo, 2023.

# REVISTA TÓPICOS

---

Empreender um negócio próprio é ousado e desafiador. Aqui percebe-se que desde a proposta educacional do SENAC, a aprendizagem por competências já traz um viés de empreendedorismo aos egressos do Curso Técnico de Cozinha, quando aponta que o cozinheiro precisa dentre tantas atribuições saber: criar, promover e comercializar produtos e serviços de alimentos e bebidas, visando à captação dos diversos segmentos de clientes individuais e comerciais e conceber e programar produtos e serviços a serem oferecidos ao turista, ao participante do evento, ao hóspede e ao cliente de alimentos e bebidas.

Criar, conceber e comercializar novas ideias, produtos e serviços são características inerentes dos sujeitos empreendedores. Para Drucker (2012, p. 26), “empreendedorismo é um processo que pode ser aprendido e, portanto, ensinado”. O ensino e a prática de empreendedorismo vão dar subsídios e ajudar os egressos a enfrentarem esses desafios. As pessoas que, através da educação, adquiriram essas características – aprenderam a ser empreendedores –, melhor se adaptam às novas situações. O profissional deve possuir as habilidades necessárias para a superação e adaptação às novas formas de inserção no mercado de trabalho, cujas competências demandadas dificilmente serão adquiridas longe da escola.

Por fim no quadro 05 apresentam-se outros temas explicitados nas falas dos participantes desta pesquisa.

## **Quadro 05 – Respostas que revelam outros temas**

--	--

**REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672**

# REVISTA TÓPICOS

Motivos explicitados	Nº de alunos
<i>Ter estabilidade financeira e oportunidade de conhecer novos lugares e formas de cozinhar</i>	03
<i>Trabalhar</i>	
<i>Viajar para fora do país</i>	

Estas três falas revelaram que as pessoas agregam aos seus sonhos profissionais as realizações pessoais, como: “*oportunidade de conhecer novos lugares e formas de cozinhar*”; “*viajar para fora do país*”. Isso é o que se pode chamar de intersecções entre trabalho e vida pessoal. Segundo Moura e Silva (2019) no contexto socioeconômico atual, o trabalho tem sido visto cada vez mais como um ambiente de desenvolvimento humano, no qual uma atividade executada de forma motivadora e eficiente reflete o alcance dos potenciais do indivíduo.

Também falar de trabalho e viagem como uma estratégia de aprendizagem é de certo modo trazer aspectos da relação entre trabalho e lazer. Sobre este tema Padovan (2021) diz que o lazer tem papel importante na vida do trabalhador[...] é sabido que o trabalhador ao dedicar parte do tempo ao descanso, à execução de atividades desinteressadas, ele/ela tem um avanço na saúde física e mental, assim o lazer tem relação direta com a qualidade



# REVISTA TÓPICOS

---

de saúde do indivíduo, não o tratando como trabalhador, mas, de maneira mais ampla, como ser humano.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As discussões sobre o perfil de ingressantes em cursos técnicos nas áreas de turismo e hotelaria têm sido amplamente debatidas recentemente como uma forma de conhecer as percepções que os/as estudantes têm do (s) curso (s), é também um modo de pensar e analisar as origens dos/das estudantes dentro de um contexto social, econômico, político e cultural.

É relevante ressaltar que, apesar dos diversos debates, ainda há muito a ser realizado sobre pesquisas como esta que teve o de objetivo caracterizar o perfil dos estudantes do Curso Técnico de Cozinha do Restaurante Escola do SENAC – MA, e para atingir este objetivo foram considerados dados sociodemográficos dos participantes e suas expectativas e perspectivas em relação ao curso.

Barreto e Barreto (2011), afirma que é essencial compreender a dimensão humana dos indivíduos envolvidos no cenário da pesquisa. Isso implica perceber seus valores, desafios, atitudes, queixas, relações interpessoais e perspectivas e, portanto, ao apreender esses aspectos do cotidiano individual e coletivo buscar formas de superar os problemas através de políticas de educação, emprego e renda.

É importante destacar que o objetivo geral proposto desde o início conseguiu dar conta do estudo, principalmente com a aplicação do

# REVISTA TÓPICOS

---

instrumento questionário semiestruturado e da técnica de análise qualitativa (análise de conteúdo) com a qual se pode construir as categorias de análise das falas dos sujeitos participantes da pesquisa.

Portanto, o modelo de análise das falas conseguiu materializar no texto o pensamento, às perspectivas e expectativas do coletivo e também de cada indivíduo participante do estudo.

Este trabalho não encerra as pesquisas sobre o perfil de estudantes em hotelaria, gastronomia e turismo no Maranhão, e em particular dos cursos do Restaurante Escola do SENAC-MA, é apenas um incentivo a novos estudos sobre esta temática.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, I. O.; SALAZAR, V. S.; LEITE, Y. V. P. Processo de ensino e aprendizagem do profissional de cozinha: didática do saber técnico e o restaurante-escola. **Revista Acadêmica Observatório de Inovação do Turismo**, [S. l.], Vol. IX, No. 1, jul. 2015. Disponível em: <<https://periodicos.fgv.br/oit/article/view/52888>>. Acessado em: mar. 2024.

BARRETO, J. C. BARRETO, V. A formação dos alfabetizadores. In: GADOTTI, M.; ROMÃO, J. E. (Orgs.). **Educação de Jovens e Adultos: Teoria Prática e Proposta**. 3ed. São Paulo: Cortez, 2011.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios: síntese dos indicadores de 2021**. Brasília: IBGE, 2021. Disponível em:

**REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672**

# REVISTA TÓPICOS

---

<https://ww2.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/indicadores.shtml>. Acesso em: mar. 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Parecer CNE/CEB nº 16/99, aprovado em 05 de outubro de 1999b. Assunto: Diretrizes curriculares nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/PCNE\\_CEB16\\_99.pdf](http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/PCNE_CEB16_99.pdf)>. Acesso em: mar. 2024.

CAMPOS, Ricardo Luiz B. L. Qual o Perfil do Profissional da Área de Tecnologia da Informação? O mercado e o perfil do profissional de TI. **Sbc Horizontes**, Brasília, v. 3, n. 3, 64p. 31-34, dez. 2010. Disponível em: <http://horizontes.sbc.org.br/old/edicoes/v03n03/v03n03-31.pdf>. Acesso em: 30 mar. 2024.

CASTELLI, G. **Administração hoteleira**. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

DELORS, J. **Educação um tesouro a descobrir**. Relatório para a Unesco da Comissão Internacional sobre a Educação para o Século XXI. 6. ed. São Paulo: Cortez, 2001.

DE LUCCA, D. M.; FIALHO, F. A. P.; VITORINO, E. V. Competência em informação e aprendizagem ao longo da vida nas organizações que aprendem. **Revista Ibero-Americana de Ciência da Informação**, [S. l.], v. 11, n. 3, jul. 2018. Disponível em:

**REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672**

# REVISTA TÓPICOS

---

<<https://periodicos.unb.br/index.php/RICI/article/view/10373>>. Acesso em: mar. 2024.

DRUCKER, P. F. **Inovação e espírito empreendedor: prática e princípios**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

GRACIETTI, L. Desenvolvimento profissional: o que é, importância e papel da empresa. **Feedz**, 05, mar. 2024. Disponível em: <<https://www.feedz.com.br/blog/desenvolvimento-profissional/>>. Acessado em: mar. 2024.

PEREIRA, A. G.; FIDALGO, F. S. A formação continuada como fator de intensificação do trabalho. **Olh@res**, Guarulhos, v. 2, n. 2, p. 135-153. Dezembro, 2014.

MICHEL, M. H. **Metodologia e Pesquisa Científica: um guia prático para acompanhamento da disciplina e elaboração de trabalhos monográficos**. São Paulo: Atlas, 2005.

MIRANDA, Silvânia Vieira. Identificando competências informacionais. **Ciência da Informação**, [S.L.], v. 33, n. 2, p. 112-122, ago. 2004. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s0100-19652004000200012>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ci/a/Tbx3GhXh96kbDCJZYwYnbh/?lang=pt&format=pdf>. Acesso em: 08 fev. 2024.

MORAES, F. **Empresas-escola: educação para o trabalho versus educação pelo trabalho**. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

**REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672**

# REVISTA TÓPICOS

---

MOURA, Aléxia O. R.; SILVA, Ligia C. Oliveira. Centralidade do trabalho, metas e realização profissional: intersecções entre trabalho e carreira. **RAM**, São Paulo, 20(1), 2019.

PADOVAN, Erick. Lazer e trabalho contemporâneos: uma perspectiva Crítica. **Licere - Revista do Programa de Pós-graduação Interdisciplinar em Estudos do Lazer – UFMG**. Belo Horizonte, v.25, n.1, mar/2021.

RUBIM, R. E.; REJOWSKI, M., O ensino superior da gastronomia no Brasil: análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012). **Revista Turismo: Visão e Ação**, Itajaí, v. 15, n.2, p. 166–184, jun. 2013. Disponível em: <<https://periodicos.univali.br/index.php/rtva/article/view/3781>>. Acessado em: Mar. 2024.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL (SENAC). **Competências**. Rio de Janeiro, 2015.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – DIRETORIA REGIONAL MARANHÃO (SENAC – MA). **Projeto Político Pedagógico do Curso Técnico de Cozinha**. São Luís – MA, 2012.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL (SENAC/DN). **Itinerário formativo: metodologia de construção**. REAL, Elizabeth Maria Mendonça; et al. Rio de Janeiro: SENAC//DEP/CPA, 2005

SILVEIRA, O. Permanecer na escola: um estudo com jovens egressos do Projovem. Salvador: EDUFBA, 2014.

**REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672**

# REVISTA TÓPICOS

---

VIEIRA, A. M. D. P.; JUNIOR, A. de S. A educação profissional no Brasil. **Revista Interações**, [S. l.], v. 12, n. 40, 2017. Disponível em: <<https://revistas.rcaap.pt/interaccoes/article/view/10691>>. Acesso em: Mar. 2024.

ZABALA, Antoni; ARNAU, Laia. **Como aprender e ensinar competências**. Artmed: Porto Alegre, 2010.

<sup>1</sup> Discente do Curso Superior de Turismo da Universidade Federal do Maranhão *Campus* São Luís. E-mail: [elioenay.morais@discente.ufma.br](mailto:elioenay.morais@discente.ufma.br)

<sup>2</sup> Docente do Curso Superior do Departamento de Turismo e Hotelaria da Universidade Federal do Maranhão *Campus* São Luís. Doutor em Educação (PPGE/UFGM). E-mail: [jonilson.costa@ufma.br](mailto:jonilson.costa@ufma.br)