

Caminhos da formação em gastronomia no exterior: uma revisão de literatura sobre o ensino superior em quatro países

Paths of training in gastronomy abroad: a literature review on higher education in four countries

Caminos de la formación en gastronomía en el extranjero: una revisión de la literatura sobre la educación superior en cuatro países

Filipe Pessoa dos Santos | filipe.pzs@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-9130-0118>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Paula Ramos | paularamos.ufrj@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-8231-1237>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Juliana Dias Rovari Cordeiro | julianadiasrc@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-3285-4409>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Recebimento do artigo: 28-fevereiro-2021

Aceite: 30-junho-2021



SANTOS, F. P.; RAMOS, P.; CORDEIRO, J. D. R. Caminhos da formação em gastronomia no exterior: uma revisão de literatura sobre o ensino superior em quatro países. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 101-123, jun. 2021.

RESUMO

A Gastronomia ganhou espaço na sociedade atual se delineando como um campo transdisciplinar capaz de se tornar uma lente para compreender culturas. Porém, sua ascensão social se baseou em relações de luxo e sofisticação, praticadas e disseminadas por elites, tendo como maior referência a cultura francesa. Portanto, a presente pesquisa busca compreender o desenvolvimento de estruturas de formação profissional dos atores envolvidos nesse processo. Com abordagem qualitativa e natureza descritiva-exploratória, o trabalho se delineia como uma Pesquisa Bibliográfica que apresenta o desenvolvimento dessas formações em 4 países: França, por ser uma potência hegemônica na gastronomia, e Turquia, EUA e Irlanda, como os países que apresentaram maior relevância na produção científica sobre educação em gastronomia. Ao final, percebeu-se que essa formação se originou na prática, em relações de trabalho, e que posteriormente foi fortemente fomentada pelo mercado a fim de garantir mão-de-obra qualificada de forma mais eficiente, além disso também ficou clara a predominância das formações técnicas, assim como a criação de formações mais complexas, como bacharelados e cursos de pós-graduação, em tempos atuais.

Palavras-chaves: Gastronomia; Artes culinárias; Educação; Ensino superior; Formação.

ABSTRACT

Gastronomy has gained space in today's society, delineating itself as a transdisciplinary field capable of becoming a lens for understanding cultures. However, its social ascension was based on relationships of luxury and sophistication, practiced and disseminated by elites, having as a major reference the French culture. Therefore, this research seeks to understand the development of professional training structures for the actors involved in this process. With a qualitative approach and a descriptive-exploratory nature, the work is outlined as a Bibliographic Research that presents the development of these formations in 4 countries: France, for being a hegemonic power in gastronomy, and Turkey, USA and Ireland, as the countries that presented greater relevance in scientific production on gastronomy education. In the end, it was noticed that this training originated in practice, in labor relations, and that later it was strongly promoted by the market in order to guarantee qualified labor in a more efficient way, in addition it was also clear the predominance of technical training, as well as the creation of more complex training, such as bachelor's and postgraduate courses, in current times.

Keywords: Gastronomy; Culinary arts; Education; Higher education; Training.

RESUMEN

La gastronomía ha ganado espacio en la sociedad actual, delineándose como un campo transdisciplinar capaz de convertirse en un lente de comprensión de las culturas. Sin embargo, su ascenso social se basó en relaciones de lujo y sofisticación, practicadas y difundidas por las élites, teniendo como principal referente la cultura francesa. Por tanto, esta investigación busca comprender el desarrollo de estructuras de formación profesional para los actores involucrados en este proceso. Con un enfoque cualitativo y de carácter descriptivo-exploratorio, el trabajo se perfila como una Investigación Bibliográfica que presenta el desarrollo de estas formaciones en 4 países: Francia, por ser una potencia hegemónica en gastronomía, y Turquía, Estados Unidos

e Irlanda, como países. que presentó mayor relevancia en la producción científica sobre educación gastronómica. Al final, se notó que esta formación se originó en la práctica, en las relaciones laborales, y que luego fue fuertemente impulsada por el mercado con el fin de garantizar mano de obra calificada de una manera más eficiente, además también se evidenció el predominio de la técnica. formación, así como la creación de formaciones más complejas, como los cursos de licenciatura y posgrado, en los tiempos actuales.

Palabras claves: Gastronomía; Artes culinarias; Educación; Enseñanza superior; Capacitación.

INTRODUÇÃO

A Gastronomia vem ganhando cada vez mais espaço na sociedade atual, permeando diferentes discursos e assumindo variados significados. Dessa forma, compreendemos a gastronomia como um campo de conhecimento que sintetiza uma relação transdisciplinar com diversos outros, os quais envolvem as diversas dimensões da existência humana (BRILLAT-SAVARIN, 1995; SANTICH, 2004), potencializando relações com diferentes assuntos, profissões, ofícios e campos científicos, como uma janela para o mundo, uma maneira de compreender as culturas (GILLESPIE, COUSINS, 2001).

Dito isso, quando compreendemos a Gastronomia como associada a relação do ser humano com o alimento e suas transformações, visão essa recente, seria bem remoto o entendimento sobre sua origem – já que desde que existe, a raça humana se alimenta. Contudo, em uma perspectiva histórica, a concepção de Gastronomia – tendo por base a visão europeia – muito se associa a valorização do alimento nas relações sociais, sendo um notável marcador de status social (a exemplo dos banquetes e da valorização de comportamentos refinados à mesa). Se, durante muito tempo as atividades de cozinhar, em diferentes povos era reservada a escravos, com a valorização da Gastronomia europeia, observa-se a escalada do status de *chefs* de cozinha e a criação de um mercado voltado para a capacidade de diferenciação social que a comida pôde proporcionar (FREIXAS; CHAVES, 2008).

Foi com a consolidação da França como centro cultural do mundo, durante o fim do século XIX, que a Gastronomia francesa se firmou de forma hegemônica como uma base para a construção dos alicerces da gastronomia, tanto com relação às técnicas, quanto às estruturas para validação do que é ou não gastronomia a partir deste ponto de vista. Esse contexto foi reflexo de diversos fatos dados ao longo da história, como a lógica do viver à moda francesa como um padrão a ser seguido, o surgimento de atores sociais que praticavam a gastronomia francesa e fortaleciam o seu rigor, como os *gourmads*, o surgimento dos registros escritos que marcaram um período de documentação e registro das bases da gastronomia francesa, e também do forte incentivo governamental em promover essa cultura gastronômica como um projeto de nação (FERGUSON, 1998; FRANCO, 2001; POULAIN, 2004; POULAIN, NEIRINCK, 2004; DROUARD, 2007; FREIXA; CHAVES, 2008).

A partir deste contexto, reconhecemos que os aspectos hegemônicos da gastronomia atual estão pautados em pressupostos elitistas, de apreciação do belo, de valorização de status e de diferenciação social, e reduzidos às experiências da cultura europeia. Dessa forma, descrevemos este cenário como uma forte influência para as estruturas atuais, o que nos leva a

pensar como se sucedeu o processo de construção de estruturas de formação profissional em gastronomia no mundo.

Nessa perspectiva, descrevemos a prior que a formação de profissionais da área da gastronomia historicamente se constituía no desenvolvimento da prática, pautada na dedicação laboral e em uma relação de aprendiz e mestre, na qual o *chef* de cozinha exercia o papel de mentor enquanto os aspirantes a cozinheiros se expunham a intensas jornadas de trabalho, que por vezes sequer eram remuneradas, e que duravam anos até que os aprendizes adquirissem reconhecimento suficiente para ascenderem como *chefs* de cozinha (TSCHUMI, 1994; DANAHER, 2012; BROWN, 2013).

Esse modelo não formal, sem conexões com instituições de educação, perdurou por muitos anos, partindo da ascensão da gastronomia na sociedade europeia do século XVI e XVII, até o surgimento das primeiras instituições de ensino voltadas para a formação profissional na gastronomia no final do século XIX. Porém, ainda assim com características técnicas, voltadas para a prática, só que de forma mais estruturada e eficiente, ou seja, formava mais rapidamente (DANAHER, 2012; BROWN, 2013).

Deste modo, salientamos que esta pesquisa se estabelece como parte de uma dissertação de mestrado, a qual se dedica a estudar a formação superior em gastronomia no Brasil. Assim, ao compreender a existência de estruturas influenciadoras previamente estabelecidas em contextos externos ao país, se fez necessário aprofundar a compreensão desse cenário de formação em gastronomia no âmbito exterior ao Brasil. Portanto, este trabalho tem o objetivo de apresentar um panorama dessa formação internacional, ao descrever a estrutura de formação superior em gastronomia nos quatro países selecionados, França, Turquia, EUA e Irlanda.

METODOLOGIA

Como já abordado, o presente trabalho faz parte de uma pesquisa de dissertação de mestrado e é fruto de esforços direcionados para construir uma contextualização sobre o tema aqui abordado. A pesquisa tem abordagem qualitativa (MINAYO *et al*, 2009), e seu método se delinea como uma pesquisa bibliográfica descritiva, pois é uma investigação da literatura publicada sobre determinado tema estudado, por meio de fonte secundária de pesquisa, com a intenção de expor as características do fenômeno (MARCONI, LAKATOS, 2017; GIL, 2017). Acrescenta-se que, para além de descritiva, sua natureza também se define como exploratória. Gil (2017), aponta que é comum que algumas investigações descritivas se aproximem dos objetivos das exploratórias, pois acabam por proporcionar novas visões a respeito dos problemas abordados, fato que é uma característica da pesquisa exploratória, que busca familiarizar o problema para conduzir a novas hipóteses. Cabe destacar, também, que a esta pesquisa não se estabelece como uma revisão sistemática, já que não se delinea pelos rigores da mesma, mas sim como uma pesquisa bibliográfica com já explicitado.

Dito isso, o trabalho se iniciou com a definição de quais países seriam escolhidos para serem abordados, visto a inviabilidade de ampliar de forma global esse alcance. Para a definição deste recorte foi elaborado um levantamento sistemático de artigos nas bases de periódicos *Science Direct* e *Web of Science*, utilizando os marcadores *gastronomy AND education* e *culinary arts AND education*, afim de encontrar pesquisas que abordassem o tema da educação em gastronomia e identificar os países de origem das mesmas, para que assim fosse possível

escolher aqueles países que mais se destacam neste cenário, estabelecendo essa ocorrência como uma categoria de inclusão para a pesquisa. Dessa forma, três países foram selecionados a partir dessa etapa, Turquia, Irlanda e Estados Unidos, os quais foram os que mais se destacaram em número de publicações na temática de educação em gastronomia. Além destes três países, a França também foi inserida na pesquisa. A justificativa para a inserção da França se dá pela consolidação deste país como uma referência hegemônica no contexto da gastronomia, fatos apontados na introdução do presente trabalho.

Após a definição dos países foram iniciadas mais buscas, agora direcionadas a cada um dos países selecionados, considerando fontes como livros, dissertações, teses e artigos científicos. E para a obtenção dos dados quantitativos dos números de cursos e instituições, foram exploradas as páginas governamentais de bases de dados sobre educação superior referente a cada um dos países estudados.

Portanto, a partir da metodologia descrita, seguiremos aos achados da pesquisa abordando cada um dos países selecionados, de modo a descrever o processo histórico de desenvolvimento das formações em gastronomia, destacando as principais forças que sustentaram esses caminhos, e por conseguinte apresentar a atual estrutura formativa destes locais por meio dos dados referentes aos quantitativos de instituições e cursos que se dedicam à formação em gastronomia em cada um dos países.

O CONTEXTO FRANCÊS

Iniciamos esse tópico destacando que é possível compreender como os movimentos sociais ocorridos na Europa delinearão os caminhos que a gastronomia, muito associada a uma ideia elitizada e culta, percorreu para atingir seu status perante a sociedade. Assim, ela exerceu influências sobre outras partindo da lógica do capital cultural francês como uma referência de refinamento e desenvolvimento a ser seguido por outras elites no mundo.

Para falar sobre a formação do profissional da gastronomia na França, começamos por destacar a figura de Auguste Escoffier, uma importante personalidade na história da gastronomia francesa que, conseqüentemente, exerceu muita influência no contexto mundial. Ele ficou conhecido como “Embaixador das cozinhas do mundo” devido ao seu trabalho com César Ritz, que juntos desenvolveram a indústria hoteleira europeia durante o final do século XIX e início do XX, promovendo o desenvolvimento do setor de serviços e das atividades ligadas a então área de alimentos e bebidas (FRANCO, 2001; FREIXA & CHAVES, 2008).

Escoffier foi o responsável pelo desenvolvimento do sistema de brigada de cozinha, ao criar uma hierarquia dentro deste ambiente, separando os trabalhadores por funções, as quais são reproduzidas ainda nos dias atuais. Uma dessas funções era o cargo de *chef* - responsável pelas brigadas e pela manutenção da ordem dentro da cozinha (FRANCO, 2001; FREIXA & CHAVES, 2008). Embora o cargo de *chef* existisse antes disso, foi Escoffier que sistematizou esta estrutura quase militar de organização do trabalho na cozinha, que perpetua até hoje devido a influência hegemônica francesa na gastronomia

Partindo dessa lógica, e da valorização dos *chef* de cozinha como nobres e artistas, o hábito de ter uma cozinha ou um restaurante comandado por um *chef*, era um ideal almejado por muitos, como forma de status não só por tê-los em suas residências, mas também de frequentar restaurantes e hotéis que apresentassem essa estrutura, considerada refinada, na

hora de comer. Esse contexto era muito valorizado pelos grupos abastados que fomentaram o crescimento desse dito "mercado" (FRANCO, 2001; BROWN, 2013; FREIXA; CHAVES, 2008). De acordo com Pitte (1998), antes da Revolução, Paris contava com cem restaurantes, passando para seiscentos durante o período do Império de Napoleão, e cerca de três mil durante a Restauração Francesa.

Diante disso, a necessidade de cozinheiros que pudessem atender a essa demanda proporcionou o estabelecimento de uma estrutura de formação que pudesse garantir a existência de novas gerações de cozinheiros. Esse aprendizado era focado nas técnicas de cozinha, e baseado numa relação de aprendiz e mestre, sem uma estrutura formal para formação profissional. Nesse sistema, os aprendizes trabalhavam para os *chefs*, que em contrapartida lhe ensinavam tudo que sabiam. O perfil desses aprendizes eram homens bem jovens, que galgavam dentro da cozinha melhores posições e respeito afim de validar sua capacidade. Além disso, vale ressaltar que essa lógica de formação, considerada tradicional, perdurou por gerações (SMITH & KEATING, 1997; SYMONS, 2004; MILES, 2007; DANAHER, 2012).

Como dito, o perfil desses aprendizes era de jovens que almejavam o status de *chef* de cozinha, e dentro dessa dinâmica eles eram os menos remunerados, por vezes trabalhavam apenas por alimentação e alojamento. Esse perfil de formação europeia costumava durar cerca de seis anos de trabalho na cozinha, cuja estrutura era extremamente hierarquizada, pendendo ao militarismo e a monarquias. O chef era considerado como o rei daquela organização, submetendo os aprendizes a uma disciplina rigorosa, beirando a brutalidade (TSCHUMI, 1994; BROWN, 2013).

Essa realidade, que Brown (2013) denomina de treinamento "*Hands-on*", se tornou o modelo de referência para a formação em gastronomia. O autor estabelece ainda a imponência dos *chefs* europeus, principalmente os franceses, que eram aqueles considerados capazes de promover essa formação por terem a experiência e o domínio da técnica considerada válida.

Foi só no final do século XIX, que as escolas de culinária começaram a surgir e propor uma estrutura mais formal de aprendizagem. Olhando para o contexto francês, destacam-se a "*L'École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires*", inaugurado na Paris de 1883 (DANAHER, 2012) e na mesma cidade, no ano de 1895, foi criada "*Le Cordon Bleu*".

O surgimento da "*L'École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires*" foi fruto da criação e mobilização de duas organizações na França do século XIX, a primeira foi a "*Société des Culiniers Français*", que buscava a promoção e valorização do que eles denominavam alta cozinha, e também o treinamento de novos cozinheiros; e a segunda foi a "*Société Universelle pour le Progress de L'art Culinaire*", uma organização composta por grupos de *chefs* franceses e que tinha como maior objetivo a criação de uma escola de culinária. A escola, que era subsidiada pelo governo, reuniu os nomes mais respeitados da gastronomia francesa da época em torno do objetivo de formar novos profissionais, porém após 12 anos de funcionamento ela foi fechada por não ser considerada lucrativa (DANAHER, 2012).

Já a "*Le Cordon Bleu*" teve um outro desfecho, pois mesmo tendo sua criação estabelecida no mesmo cenário que a "*L'École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires*", a "*Le Cordon Bleu*" foi concebida de forma diferente.

A famosa escola de gastronomia, que hoje é presente em diversos países pelo mundo, originalmente se tratava de uma publicação (*La Cuisinière Cordon Bleu*) feita pela jornalista

francesa Marthe Distel, que escrevia para mulheres da época a fim de treiná-las para administrar as cozinhas de seus lares. A escola recebeu esse nome em referência a uma honraria atribuída aos membros da Ordem dos Cavaleiros do Santo Espírito, criada por Henrique III, um nome que era reconhecido como um sinônimo de excelência. Com o sucesso da publicação, a jornalista se viu, pouco tempo depois, ministrando cursos para essas mulheres e assim dando início às atividades educativas da “*Le Cordon Bleu*”. As atividades da escola ganharam notoriedade na comunidade de cozinheiros franceses, o que proporcionou seu desenvolvimento, e após sua ascensão no contexto europeu, e de se tornar referência entre os pares da área, a escola passou a receber diversos estudantes estrangeiros. Por fim, a partir do ano de 1984 iniciou seu processo de expansão para o mundo, com a criação de filiais, incluindo, atualmente, uma sede no Brasil (LE CORDON BLEU PARIS, 2020).

Durante esse processo de construção das formações para a gastronomia na França, destaca-se a atuação do Governo e das instituições ligadas ao mercado como, por exemplo, o ateliê escola criado em Paris, na década de 1930, para treinar profissionais em serviços de alimentação - a “*L'école Française de Gastronomie et de Management Hôtelier*”, mais conhecida como Escola Ferrandi. Essa escola foi concebida pela Câmara de Comercio e Indústria de Paris e existe até hoje, (DANAHER, 2012).

Já no final do século XX, destaca-se uma importante instituição para a formação em gastronomia na França, o Instituto Paul Bocuse. Criado pela iniciativa do ministério da cultura francês, em 1990, inicialmente era chamado de “*l'Ecole des Arts Culinaires et d'Hôtellerie d'Ecully*” e tinha o objetivo de promover a gastronomia francesa em todo o mundo. Após nove anos de funcionamento, a escola, com o apoio da Universidade Jean Moulin Lyon 3, se torna a primeira a promover a hospitalidade e culinária ao patamar universitário com nível de graduação profissional. Em 2008, o Instituto Paul Bocuse inaugura o primeiro Centro de Pesquisa em Alimentos e Hotelaria da Europa, que proporciona um espaço dedicado a pesquisas na área da alimentação e hospitalidade em contextos diversos como ciências sócias, economia, ciências cognitivas e nutrição (INSTITUTO PAUL BOCUSE, 2020).

Atualmente, o Instituto conta com programas de especialização, mestrado e doutorado, além de restaurantes e hotéis escola, e foi a primeira instituição a oferecer uma formação de bacharelado em artes culinárias e administração de restaurantes na França (INSTITUTO PAUL BOCUSE, 2020). Por fim, cabe ressaltar que diversos outros chefs franceses como Alain Ducasse e Anne Sophie Pic, também criaram escolas de culinárias seja para amadores seja para profissionais.

O sistema educacional francês e as formações em gastronomia

A entrada no ensino superior francês se inicia com um exame de avaliação, chamado de *baccalauréat*, que é feito pelos estudantes ao final da formação secundária, equivalente ao ensino médio brasileiro. A partir desse exame, os estudantes optam por algumas variações de formação, que irão se diferir pelo tempo de duração e objetivos (MAGAZINER, 2020). Dito isso, de acordo com Magaziner (2020), Campus France (2020) e Campus France Brasil (2020a, 2020b) foi elaborado um quadro (Quadro 1) descritivo da tipologia dessas formações.

Uma característica do sistema educacional francês é a nomenclatura atribuída a cada ano de formação no ensino superior – L1, L2, L3, M1 e M2 –, marcando os estágios dos principais ciclos de formação. Sendo assim, o “L” refere-se ao *Licence/Licence Professionnelle* e o “M” ao *Master*, primeiro e segundo ciclo do ensino superior francês, cabe destacar que é possível

Quadro 1. Descrição das formações existentes no sistema de educação superior francês

Titulação	Tempo	Descrição	Equivalente no Brasil
Brevet de Technicien Supérieur (BTS)	2 anos	O BTS é um diploma de ensino superior profissional de nível técnico concedido por Liceus e Escolas especializadas. Formação direcionada ao mercado de trabalho, e possibilita a progressão dentro do ensino superior.	Tecnólogo
Diplôme Universitaire de Technologie (DUT)	2 anos	O DUT é um diploma concedido por <i>Institut Universitaires de Technologie (IUT)</i> , que são instituições de formação técnica afiliadas a Universidades. Diploma técnico e destinado ao mercado de trabalho.	Tecnólogo
License	3 anos	A <i>License</i> é a titulação dos programas de bacharelado, são concedidas somente pelas Universidades. São formações tradicionais mais destinadas a área acadêmica.	Licenciatura e Bacharelado
License Professionnelle	3 anos	Diploma de Bacharelado profissional concedido por diversos tipos de instituições ou com acréscimo de mais um ano ao BTS ou DUT. Foco na formação por experiências de estágios obrigatórios. Formação mais popular na França pela sua grande aceitabilidade no mercado de trabalho.	Bacharelado
Master de Recherche e Master Professionnel	2 anos	Formação permitida àqueles que possuem um <i>License</i> ou <i>License Professionnelle</i> . O primeiro ano da formação é uma etapa comum. No segundo ano, o aluno opta pela formação em pesquisa (<i>Recherche</i>), ou então pela formação profissional (<i>Professionnel</i>). Ambos conduzem ao doutorado.	Mestrado
Mastère Spécialisé	1 ano	Essa é uma titulação de pós-mestrado oferecida pelas <i>Grandes Écoles</i> . Possuem duração de um ano, o que completa seis anos de estudos superiores, e com caráter de especialização.	Não se aplica

Fonte: (MAGAZINER, 2020; CAMPUS FRANCE, 2020a; CAMPUS FRANCE BRASIL, 2020a, 2020b)

receber uma titulação para cada ano de formação concluído sem que seja necessário concluir todo o ciclo para receber um diploma (CAMPUS FRANCE, 2020a; CAMPUS FRANCE BRASIL, 2020a, 2020b).

Então, basicamente L1, L2 e L3 referem-se aos três anos do primeiro ciclo, que quando concluído – no L3 – atribui-se a uma *License* ou *License Professionnelle*. O L1 é uma formação inicial, chamada de Classe de *Mise à Niveau*, que proporciona o acesso a esse ciclo, cujo também é certificado no L2 pelos diplomas de BTS e DUT. Já os M1 e M2 correspondem aos dois anos de formação do segundo ciclo. Ao final dos dois anos, os estudantes obtêm os diplomas de *Masters*, porém existem algumas formações a nível M1, que não são *Masters*, mas sim

formações de bacharelados com um ano adicional obrigatório como um nível de especialização. (CAMPUS FRANCE, 2020a; CAMPUS FRANCE BRASIL, 2020a, 2020b).

Portanto, após essa descrição pode-se estabelecer os paralelos necessários para dissertar sobre os aspectos relacionados à gastronomia. De acordo com a página do Campus France Brasil¹, a área de formação em gastronomia na França é chamada de *Restauration*, a qual abarca os cursos de gastronomia, artes culinárias (nesse caso um sinônimo de gastronomia), gestão de serviços e alimentos, dentre outros (CAMPUS FRANCE BRASIL, 2020c).

Em relação à formação na área de *Restauration*, os quadros 2 e 3 apresentam a quantidade de cursos distribuídos por nível:

Quadro 2. Quantitativo de formações a nível de graduação na França

Total de cursos de formação – 1º Ciclo	342
L1 - Classe de mise à niveau	69
L2 - BTS	250
L3 - License Professionnelle/Bachelor	17

Fonte: (CAMPUS FRANCE, 2020b)

Quadro 3. Quantitativo de formações a nível de pós-graduação (mestrado) na França

Total de cursos de formação – 2º Ciclo	7
M1	1
M2 - Masters	4
PostM - Mastère Spécialisé	2

Fonte:(CAMPUS FRANCE, 2020c)

Observa-se que predomina no cenário francês as formações mais técnicas, demonstrado pela predominância das formações BTS, que é uma formação de ensino superior, porém com um viés mais técnico, com maior foco nas demandas do mercado de Trabalho. Porém, é necessário destacar a existência de bacharelados, o que demonstra uma complexização desse sistema, assim como os mestrados pertencentes a área de restauração descritos no quadro 3.

O CONTEXTO ESTADUNIDENSE

Para entender as fundações da educação em gastronomia nos Estados Unidos da América, é importante compreender a forte influência europeia nesse processo. Partindo principalmente do cenário francês, destaca-se a chegada das influências do continente europeu para as elites da América do Norte, em especial dos EUA. As inspirações francesas fomentaram a gastronomia estadunidense proporcionando o crescimento da demanda por chefs de cozinha para atender as classes mais abastadas que desejavam tê-los lhes servindo, além do intenso crescimento da movimentação na indústria hoteleira e de restaurantes. Portanto, nesse começo, o reconhecimento da mão-de-obra vinda da Europa era marcante e todas as

¹ Página do governo francês que disponibiliza o acesso a uma base de dados, na qual pode-se encontrar informações sobre os quantitativos de cursos de formação para cada área de conhecimento.

referências de chefs de cozinha nos EUA vinham de lá, inclusive, com o objetivo de garantir a formação de profissionais para atender a demanda do mercado (BROWN, 2013).

Nos EUA, durante esse período começaram a surgir muitas associações e conglomerados de profissionais de cozinha que propunham uma discussão sobre a formação de mão-de-obra. Visto o prestígio do modelo europeu de formar, que era focado na experiência de trabalho, numa relação entre mestre e aprendiz e que durava cerca de seis anos para formar um aspirante a chef de cozinha, muitos chefs dos EUA começaram a perceber que já não mais era viável sustentar esse tipo de formação, visto que o mercado ansiava por novos profissionais (BROWN, 2013).

A criação de um dos primeiros cursos de culinária ocorreu no final do século XIX com o surgimento do *The Boston Cooking School*. Posterior a isso, partindo para o contexto pós-guerra, a gastronomia estadunidense se torna um produto explorado pelas mídias da época, no caso a televisão, galgando nas décadas seguintes um imponente prestígio com programas conhecidos até hoje, como os apresentados por Julia Child (BROWN, 2013).

Durante o início do século XX, em 1929, outra instituição de extrema importância para o cenário da gastronomia nos EUA foi fundada em Nova York a *American Culinary Federation* (ACF). Essa instituição tinha como princípio promover a gastronomia estadunidense e se tornou, ao longo dos anos, a mais importante instituição dos EUA quando se trata de gastronomia (AMERICAN CULINARY FEDERATION, 2020).

De acordo com Vanlandingham (1995), em 1976, o *United States Department of Labor*, reconheceu cozinheiros e *chefs* como profissões, quando antes eram descritas como atividades domésticas. E, segundo o autor, o forte *lobby* exercido pela ACF foi essencial para essa conquista, já que esta associação alcançou uma grande notoriedade e promoveu um intenso crescimento da indústria culinária nos EUA.

Atualmente, a ACF é a maior organização de *chefs* profissionais da América do Norte, com mais de 15.000 membros. Além disso, é a principal fornecedora de treinamentos, programas de aprendizado e competições, sendo reconhecida pelo *Council on Higher Education Accreditation* (CHEA) como instituição certificadora de cursos de formação culinária. A ACF também tem uma das mais complexas estruturas de certificações, fornecendo certificados de qualidade para profissionais que desejam melhorar seus currículos, a partir de validação de experiências e aprovação em exames (AMERICAN CULINARY FEDERATION, 2020).

Citado como uma das frentes de atuação da ACF, os programas de aprendizados (*Apprenticeships*) foram muito importantes no início das estruturas de formação profissional para a gastronomia nos EUA. Foram consolidados, via legislação, pela primeira vez, em 1911, no estado de Wisconsin e, em 1937, foram reconhecidos em nível nacional. Esses programas de aprendizagem consistiam em formações extremamente práticas, moldadas sob as atividades de trabalho e algumas poucas horas de estudos teóricos. Nesse sentido, foi a ACF que modulou o primeiro programa de aprendizado em culinária reconhecido nos EUA que, basicamente, se organizava a partir de uma estrutura de 6.000 horas de trabalho. Porém, esse modelo de formação deixou de ser tão atrativo pois era considerado limitante por fixar os alunos em uma única cozinha com o mesmo *chef*, enquanto as formações técnicas e universitárias proporcionavam uma variedade maior de experiências. Apesar das críticas, o modelo ainda existe e é descrito como ideal para aqueles que não se adequam a estudos teóricos e querem o foco na prática (BROWN, 2013).

Retomando ao contexto inicial deste tópico, que destaca a hegemonia europeia na gastronomia, foi após visitarem as escolas que ascendiam na Europa, que um grupo de chefs estadunidenses, unidos por meio de associações, promoveram, em 1946, a criação do *Restaurant Institute of Connecticut*, que, após algum tempo, passou a se chamar *Culinary Institute of America* (CIA). Originalmente localizado no campus da Universidade de Yale, foi transferida para a sua atual localização no Hyde Park em Nova York, e sustenta o prestígio de ser uma das mais importantes escolas de gastronomia do mundo atual (HERTZMAN; ACKERMAN, 2010; BROWN, 2013).

Hertzman e Ackerman (2010) descrevem, em sua pesquisa, que nos anos de 1980 a educação culinária ainda caminhava em ritmo lento, mas que a partir do início do século XXI essas estruturas começam a se multiplicar e se consolidar pelo país. De acordo com os autores, as formações de grau de associado – que ainda serão abordadas aqui – são as mais abundantes, contando com aproximadamente 261 escolas oferecendo esses diplomas em 2010. Os autores apontam, contudo, que a extrema variabilidade nos tipos das instituições que oferecem essas formações, produz uma intensa inconsistência nas estruturas desses cursos, que sofrem variações por conta dessa diversidade de instituições.

Sistema educacional Estadunidense e as formações em gastronomia.

O sistema educacional estadunidense conta com mais de 4.500 instituições de ensino superior credenciadas por todo o país. A pluralidade de modelos de instituições é bem grande, talvez por não haver uma padronização nacional com relação a essas questões. Dessa forma, não existem definições padrões que classifiquem o que são universidades ou faculdades, já que por vezes nem os nomes das instituições apresentam essa sinalização.

Dito isso, se faz necessário entender agora as modalidades de formação que essas instituições apresentam. De acordo com o *U.S. Network for Education Information* (USNEI, 2020), o ensino superior ou pós-secundário dos EUA é muito semelhante à maioria dos países e inclui como formações principais os graus de Certificado, *Associate Degree* (Grau de associado), Bacharelado, Mestrado e Doutorado. Portanto, a partir de algumas referências, e destacando a variabilidade destas definições devido à independência administrativa dos estados dos EUA, apresentamos uma caracterização destas no quadro a seguir (INTERNATIONAL QUALIFICATIONS ASSESSMENT SERVICE, 2016; USNEI, 2020; LOO, 2020).

Portanto, após essa descrição pode-se estabelecer os paralelos necessários para dissertar sobre aspectos relacionados à formação em gastronomia. Os estudos destinados à gastronomia, nos EUA, estão incluídos na área de Serviços Pessoais e Culinários, que também abarcam formações da área da estética e serviços funerários. Dessa forma, a partir da base de dados *College Navigator* administrada pelo *National Center for Education Statistics* (NCES), foi possível fazer um levantamento sobre a quantidade de instituições que oferecem formações na área da gastronomia (denominada de Artes Culinária). Como a base de dados não disponibiliza o quantitativo de cursos que oferecem essa formação, apresentamos o quantitativo de instituições que possuem a formação organizadas por grau de formação e perfil institucional.

Quadro 4. Descrição das principais formações existentes no sistema de educação superior estadunidense

Titulação	Tempo	Descrição	Equivalente no Brasil
<i>Certificate Program</i>	1 ano	Formações focadas, normalmente relacionadas com áreas específicas de trabalho. A forma de acesso é variável, em alguns casos, é exigido uma formação profissional anterior, em outros exigem-se somente o ensino médio. Com curta duração, e as vezes com caráter de complementação de uma formação anterior. Não é uma formação a nível de graduação.	Técnico
<i>Associate Degrees</i>	2 anos	Os diplomas de grau de associado são destinados aos estudantes formados no ensino médio, com um caráter de técnico e vocacional. Oferece uma certificação que possibilita a entrada no mercado de trabalho e a possibilidade de progressão para as formações de bacharelado em áreas afins com aproveitamento dos créditos.	Tecnólogo
<i>Bachelor's Degrees</i>	4 anos	O diploma de bacharel envolve uma formação de quatro anos de dedicação integral, que pode ser iniciada logo após o ensino médio. Esse diploma dá acesso ao mercado de trabalho e é a única formação que permite a progressão para os níveis de pós-graduação de mestrado e doutorado. Acresce ainda que existem algumas instituições que oferecem formações destinadas a quem possui o bacharelado, sendo denominadas de pós-bacharelado.	Bacharelado

Fonte: (INTERNATIONAL QUALIFICATIONS ASSESSMENT SERVICE, 2016; USNEI, 2020; LOO, 2020)

Quadro 5. Quantitativo de instituições que oferecem formação na modalidade Certificado para Artes Culinárias

Modalidade de <i>Certificate Program</i>	Total: 540 instituições
Instituições públicas	471 Instituições
Instituições privadas s/ fins lucrativos	22 Instituições
Instituições privadas c/ fins lucrativos	47 Instituições

Fonte: (NCES, 2020)

Quadro 6 Quantitativo de instituições que oferecem formação na modalidade de Grau Associado para Artes Culinárias

Modalidade de <i>Associate Degree</i>	Total: 423 instituições
Instituições públicas	366 Instituições
Instituições privadas s/ fins lucrativos	28 Instituições
Instituições privadas c/ fins lucrativos	29 Instituições

Fonte: (NCES, 2020)

Quadro 7. Quantitativo de instituições que oferecem formação na modalidade de Bacharelado para Artes Culinárias

Modalidade de <i>Bachelor's Degree</i>	Total: 39 instituições
Instituições públicas	12 Instituições
Instituições privadas s/ fins lucrativos	17 Instituições
Instituições privadas c/ fins lucrativos	10 Instituições

Fonte: (NCES, 2020)

A partir desse cenário, observa-se uma grande predominância das instituições que oferecem cursos de formação técnica e vocacional em gastronomia, representadas pelas certificações para os *Certificate Program* e *Associate Degrees*. Porém, também existem instituições que oferecem bacharelado e demonstram uma crescente complexidade das formações para a gastronomia nos EUA.

O CONTEXTO IRLANDÊS

De acordo com Danaher (2012), o início da educação para a gastronomia no país data do final do século XIX, quando, em 1880, alguns cursos noturnos básicos de culinária começaram a ser oferecidos pela *Kevin Street Technical School*.

Em Dublin, a ação do *City of Dublin Vocational Education Committee* foi importante para o desenvolvimento dos profissionais de cozinha da cidade, a partir do momento em que passaram a organizar cursos para as áreas de culinária e serviços de restaurantes, com base na culinária francesa. Em 1926, a *Parnell Square Vocational School*, em conjunto com os principais *chef* de cozinha de Dublin da época promoveram a construção e implementação de cursos de Culinária Francesa Clássica (MAC CON IOMAIRE, 2011). Um outro marco foi a criação da *St Mary's College of Domestic Science*, inaugurada em 1941 e, posteriormente, renomeada para *Dublin College of Catering* na década seguinte (DANAHER, 2012).

A partir da articulação de estudos – realizados nos anos de 1964 e 1966 – conduzidos pela Organização para Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE) e pelo *Department of Education* irlandês sobre a educação técnica na Irlanda e os investimentos em educação, chegou-se à conclusão de que existia a necessidade do desenvolvimento de cursos de ensino superior para a formação de mão-de-obra especializada, de forma que esses estudos previram uma carência no futuro de profissionais qualificados com formações técnicas caso algo não fosse feito. Logo, isso levou à criação do *The Council for Education, Recruitment and Training for the Hotel Industry* (CERT) na década de 1960. O CERT passou a ser responsável pela coordenação das atividades educativas, de recrutamento e treinamento de pessoas para a formação de profissionais qualificados para atuar na indústria hoteleira, turismo e restauração (COOLAHAN, 1981; DANAHER, 2012).

Inicialmente, as atividades do CERT eram muito direcionadas à indústria hoteleira, devido, principalmente, a influências políticas na gestão do órgão. Foi somente em 1974, que esse foco deixou de existir e as atividades de promoção de profissionalização se estenderam democraticamente para as outras áreas de restauração e *catering*. Já em 1982, foi criado o *National Craft Curriculum Certification Board* (NCCCB) que permitiu que a indústria de restauração irlandesa estabelecesse seus próprios sistemas de padronização, definindo critérios que formulasse suas próprias certificações (CORR, 1987 apud DANAHER, 2012).

No mesmo ano de criação do NCCCB, os programas de formação em culinária coordenados pela associação *Citt & Guild of London* foram considerados importantes para o contexto de formação em culinária na Irlanda, contribuindo com o desenvolvimento da história gastronômica Irlandesa, que, posteriormente, foram substituídos pelos programas do CERT (MAC CON IOMAIRE, 2011).

Em 2003, foi criada a *National Tourism Development Act*, uma legislação que aposentou as atividades do CERT e fomentou a criação do Fáilte Ireland, que é a autoridade nacional de

desenvolvimento do turismo e foi a responsável pela expansão das formações em artes culinárias na Irlanda com a ajuda dos Institutos de Tecnologia irlandeses, oferecendo cursos de certificação e diplomação de bacharelado (HOUSES OF THE OIREACHTAS, 2020). Desta forma, a história da formação em gastronomia na Irlanda é claramente marcada pelo acompanhamento do desenvolvimento do setor de turismo e hotelaria.

Sistema educacional irlandês e as formações em gastronomia

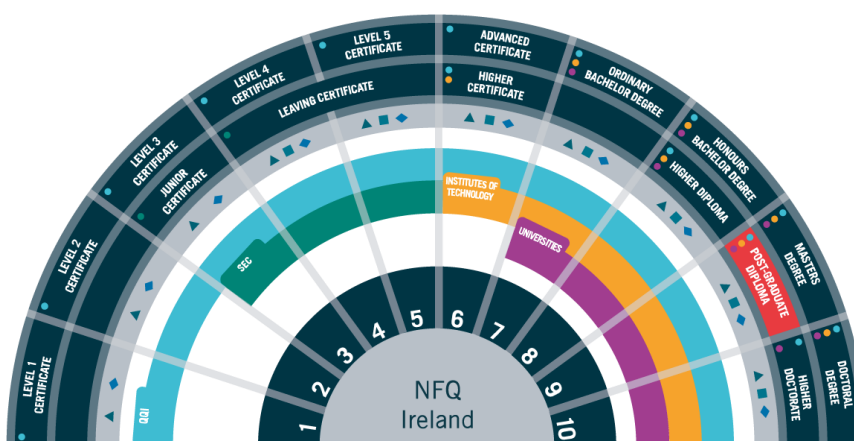
O sistema educacional irlandês é classificado por níveis, dessa forma o nível referente ao ensino superior é o terceiro nível. A formação nesse nível é oferecida por três principais grupos financiados pelo governo, as Universidades, o Setor Tecnológico e as Faculdades de Educação, além de existirem também as instituições particulares (DEPARTMENT OF EDUCATION AND SCIENCE, 2004).

Dona de um território pequeno se comparado com o Brasil, a Irlanda possui no total sete Universidades, que são controladas pelo estado, autônomas e autogovernáveis. As Universidades são instituições capazes de oferecer as formações em nível de bacharelado, mestrado e doutorado, constituindo a mais completa estrutura de formação do ensino superior (DEPARTMENT OF EDUCATION AND SCIENCE, 2004).

No setor tecnológico, atuam as Universidades Tecnológicas e os Institutos Tecnológicos, regidos pelas premissas do Departamento de Educação e Ciência da Irlanda. Essas instituições oferecem treinamento em áreas diversas e, desde 2018 após a Lei das Universidades Tecnológicas, é possível que os Institutos Tecnológicos possam se inscrever para progredir ao status de Universidade Tecnológica (DEPARTMENT OF EDUCATION AND SCIENCE, 2004).

Dito isso, se faz necessário agora a compreensão dos graus de qualificação do ensino superior irlandês. Para isso, é importante explicitar o que é o *National Framework of Qualifications* (NFQ). O NFQ é um sistema dividido em dez níveis utilizados para descrever a estrutura de qualificação da Irlanda. Partindo desde a educação de primeiro nível até os programas de doutoramento, tudo é definido pelo NFQ, de maneira que toda formação terá uma atribuição de nível NFQ, que trará informações sobre o tipo de formação do estudante, como observado na Figura 1, que é o quadro utilizado pelo órgão para sistematizar essas informações (NATIONAL FRAMEWORK OF QUALIFICATIONS, 2020).

Figura 1 O Quadro Nacional de Qualificações Irlandês



Fonte: (NATIONAL FRAMEWORK OF QUALIFICATIONS, 2020)

A partir da imagem, podemos observar que os níveis de ensino superior se iniciam no nível 6, que coincidem com o início das atividades dos Institutos de Tecnologia e continuam a partir do nível 7, com as Universidades.

Com base em referências do departamento de educação Irlandês, podemos expor aqui as principais titulações do sistema de ensino superior irlandês, que são:

Quadro 8. Descrição das formações existentes no sistema de educação superior irlandês

Titulação	Tempo	Descrição	Equivalente no Brasil
Advanced Certificate (NFQ Nível 6)	1 ou 2 anos	Formação vocacionalmente mais específica. Os módulos incluem habilidades vocacionais que permite que os formados trabalhem independentemente ou avancem para o ensino superior e o treinamento. Se caracteriza como uma formação mais técnica.	Tecnólogo
Higher Certificate (NFQ Nível 6)	2 anos	Formação focada nos egressos do segundo ciclo que é o equivalente ao ensino médio brasileiro. O certificado nesse nível habilita o profissional a atuar no mercado de trabalho e/ou se transferir para um programa de nível superior. Caráter mais técnico.	Tecnólogo
Ordinary Bachelor Degree (NFQ Nível 7)	3 anos	Formação mais popular no sistema de ensino superior irlandês. Também destinado aos estudantes formados no segundo ciclo.	Bacharelado
Honours Bachelor Degree (NFQ Nível 8)	4 anos	Título entregue àqueles que cursaram formações de bacharelado com duração de quatro anos ou, então, os que fizeram mais um ano de estudos após concluírem o bacharelado de três anos.	Bacharelado
Masters Degree (NFQ Nível 9)	2 anos	Destinado aos estudantes que possuem diploma de bacharelado. Pode se dividir em dois tipos <i>Taught Masters Degrees</i> e <i>Research Masters Degrees</i> . O primeiro tende a ter duração mais curta com menor foco na pesquisa; já o <i>Research</i> , segue o caminho contrário, isto é, com foco total na pesquisa.	Mestrado

Fonte: (DEPARTMENT OF EDUCATION AND SCIENCE, 2004; NATIONAL FRAMEWORK OF QUALIFICATIONS, 2020)

Em relação à formação em gastronomia, a partir de um levantamento realizado no site *Qualifax - The National Learners databax*, base de dados sobre educação na Irlanda, foi possível observar o quantitativo de cursos da área de gastronomia, diferenciando-os pelas classificações de níveis da NFQ.

Diferente dos contextos vistos até agora, a Irlanda tem uma estrutura de formação menos técnica, tendo como maioria dos cursos aqueles de modalidade de bacharelado.

Quadro 9. Quantitativo de curso de formação em Artes Culinárias/Gastronomia

Nível NFO	Titulação	Total: 36 cursos
Nível 6	Advanced Certificate	2 cursos
Nível 6	Higher Certificate	9 cursos
Nível 7	Ordinary Bachelor Degree	10 cursos
Nível 8	Honours Bachelor Degree	11 cursos
Nível 9	Masters Degree	4 cursos

Fonte: (QUALIFAX, 2020)

O CONTEXTO TURCO

Assim como os outros países aqui abordados, a Turquia também construiu uma estrutura inicial de formação baseada na relação mestre-aprendiz, fruto da disseminação do modelo francês de gastronomia, e que as estruturas formais só surgiram em meados do século XX, quando instituições ao estilo ocidental de influência francesa começaram a ser abertas (GÖRKEM; SEVIM, 2016).

Na década de 1950, quando a formação ainda era baseada na relação mestre-aprendiz, foi muito marcante a atuação das instituições públicas locais para com a formação desses profissionais, como por exemplo as Câmaras Profissionais das cidades de Istambul, Izmir e Ancara, que promoviam cursos de curta duração, principalmente após a criação do Ministério da Cultura e Turismo da Turquia (YILMAZ, 2019).

De acordo com Seyitoğlu (2019), a *Ankara Hotel Management School*, foi a primeira instituição a oferecer uma formação culinária na Turquia no ano de 1961, a qual era da modalidade técnica, oferecida em um curso secundário. Görkem e Sevim (2016) relatam que esse início da educação para a gastronomia na Turquia foi muito marcado pelos cursos secundários de formação técnica – equivalente ao ensino médio técnico que temos no Brasil – e que isso é característico de formações mais baseadas na prática com direcionamento para o mercado de trabalho. Yilmaz (2019) complementa ao descrever que a formação secundária em gastronomia na Turquia foi fortemente influenciada e fomentada pela indústria turística e hoteleira do país.

A *Abant Izzet Baysal University*, criada no ano de 1960, marcou o início da gastronomia no contexto da graduação a partir da criação do Departamento de Culinária em 1997 que oferecia uma formação a nível de grau associado. Esse movimento da *Abant Izzet Baysal* promoveu o surgimento de outras formações para a gastronomia em outras universidades como a *Afyon Kocatepe University* em 2001, *Anadolu University* em 2002 e a *Gaziantep University* em 2003, todas universidades públicas. No âmbito da iniciativa privada, a Escola Profissional da Capadócia foi a primeira faculdade profissional a abrir um programa na área da gastronomia no ano de 2006 (GÖRKEM; SEVIM, 2016).

O desenvolvimento dos bacharelados na Turquia se iniciou em 2003 com a criação do Departamento de Gastronomia e Artes Culinárias da Faculdade de Belas Artes da Universidade de Yeditepe, uma universidade privada, e posteriormente foram abertos os departamentos de gastronomia na *Izmir University of Economics* em 2008 e na *Okan University* em 2009. No âmbito das universidades estaduais (públicas), afirma-se que as formações em gastronomia começaram em 2010 com os cursos de gastronomia e artes culinárias abertos na *Ankara Haci*

Bayram Veli University e na *Nevşehir Hacı Bektaş Veli University* (Görkem, 2011; Görkem & Sevim, 2016).

Görkem e Sevim (2016) fazem um levantamento do número de cursos de formação para gastronomia na Turquia até o ano de 2015, e fazem um paralelo com um estudo de Görkem (2011) que fez a mesma análise até 2010. A partir dessa comparação, os autores observam um intenso aumento de 642% no número de cursos de formação para a gastronomia, sejam em universidades ou escolas profissionais.

Sistema educacional turco e as formações em gastronomia

Com um sistema de ensino superior muito semelhante ao dos EUA, a Turquia sustenta uma estrutura simples de três níveis, os bacharelados, mestrados e doutorados. Além dessas titulações, o país também disponibiliza formações de grau de associado como uma vertente mais técnica de formação superior (KAMAL, 2020).

Seu sistema de ensino superior registrava, no ano de 2014, a existência de 104 universidades públicas e 72 privadas, além de institutos técnicos e vocacionais de formação secundária. O ensino médio é dividido em dois tipos que se diferem pelo objetivo: o acadêmico para aqueles que desejam ingressar nas universidades e o técnico que direciona os estudantes para o mercado de trabalho com uma formação profissional (formação secundária), mas também possibilitam a progressão ao ensino superior nos institutos técnicos (KAMAL, 2020).

As principais instituições de formação superior na Turquia são as Universidades e os Institutos de Tecnologia. Os institutos de tecnologias são organizações voltadas para formações na área da tecnologia, com atuação mais específica. Já as Universidades são instituições regidas pela lei do estado para terem a função principal de promover o ensino e a pesquisa. Elas têm autonomia na gestão acadêmica e realizam a educação de nível avançado do país, promovendo o ensino, pesquisa acadêmica, produção de conhecimento e consultorias. Além disso, cabe destacar que muitas delas administram Escolas Superiores de Educação Profissional, uma vertente de atuação mais técnica da universidade (MIZIKACI, 2006).

Logo, a partir desse panorama, e com base em algumas referências (MIZIKACI, 2006; KAMAL, 2020), será feita, no Quadro 10, a exposição das definições das principais modalidades de certificação que existem na Turquia, as quais já foram citadas anteriormente.

A formação profissional em gastronomia na Turquia é estabelecida de duas maneiras: educação formal e não formal. A educação não formal é constituída por cursos de curta e longa duração, a partir dos quais são obtidos certificados oferecidos pelo setor privado ou público, ou seja, equivalente aos cursos profissionalizantes existentes no Brasil. Já a educação formal é atribuída aos programas diplomados, os quais são oferecidos pelo ensino secundário (técnico) e pelo ensino superior (grau associado, bacharelado e pós-graduação) (YILMAZ, 2019).

Embora as estatísticas sobre o ensino superior turco estivessem disponíveis no Conselho de Ensino Superior Turco, a *Yükseköğretim Kurulu*, não foi possível extrair os dados do mesmo, devido a barreira do idioma. E para não comprometer a pesquisa com uma análise equivocada, será a partir da pesquisa de Gökhan Yilmaz (2019) que descreveremos o cenário quantitativo da formação em gastronomia na Turquia. Portanto, a partir dos dados da pesquisa de Yilmaz, foi elaborado o quadro 11.

Quadro 10. Descrição das formações existentes no sistema de educação superior Turca

Titulação	Tempo	Descrição	Equivalente no Brasil
Grau de Associado (<i>Önlisans Diploması</i>)	2 anos	Formação técnica. Ela é oferecida por universidades por meio das Escolas Superiores de Educação Profissional que as universidades possuem. Programa com forte apelo prático por ser direcionado ao mercado de trabalho. Possibilita a progressão para o bacharelado.	Tecnólogo
Bacharelado (<i>Lisans Diploması</i>)	4 anos	Característico por ter duração de quatro anos, e não três que é o padrão europeu. É a principal formação superior na Turquia e a que fornece acesso aos cursos de mestrado e, por conseguinte, doutorado.	Bacharelado
Mestrados (<i>Yüksek Lisans Diploması</i>)	1,5 a 2 anos	Primeira etapa do ensino de pós-graduação. Varia em dois tipos: os mestrados, que podem ser dedicados à pesquisa, com duração de dois anos e produção de tese ao final do curso; ou sem foco na pesquisa, que levam um ano e meio sem a obrigação de produzir uma tese.	Mestrado
Doutorado (<i>Doktora Diploması</i>)	4 anos	Os doutorados, assim como no Brasil, constituem formação com defesa pública de tese, que oferecem diplomas de pesquisa para os estudantes que concluíram o mestrado, em geral, os da modalidade com tese.	Doutorado

Fonte: (MIZIKACI, 2006; KAMAL, 2020)

Quadro 11. Quantitativo de instituições que oferecem formação em Artes Culinárias/ Gastronomia na Turquia

Titulação	Número de cursos
Grau associado (<i>Önlisans Diploması</i>)	110
Bacharelado (<i>Lisans Diploması</i>)	66
Mestrado com dissertação (<i>Yüksek Lisans Diploması</i>)	15
Mestrado sem dissertação (<i>Yüksek Lisans Diploması</i>)	4
Doutorado (<i>Doktora Diploması</i>)	4

Fonte: (YILMAZ, 2019)

A formação secundária em gastronomia é oferecida sob a titulação de Serviços de Alimentos e Bebidas, mas que pode variar dentro das instituições com direcionamentos diferentes focados em nichos específicos, como cozinha, pâtisserie, processamento de alimentos e bar. Com forte atuação, a formação secundária em gastronomia é oferecida por 566 escolas secundárias, as quais estão espalhadas por 79 das 81 províncias turcas (YILMAZ, 2019).

Já a formação superior em gastronomia turca, se divide em três níveis, grau associado, bacharelado e pós-graduação. As formações de grau associado estão sob a demanda de Programas de Culinária dentro das Escolas profissionais, as quais integram variadas tipologias, como: Escolas profissionais de ciências sócias, de ciências técnicas, de turismo e hotelaria, e de turismo e artes culinárias. O número de cursos descritos no Quadro 11 estão distribuídos em 80

Escolas profissionais alocadas em 68 Universidades diferentes, e cabe destacar que deste total de Escolas Profissionais 55 são instituições públicas (YILMAZ, 2019).

Os bacharelados se caracterizam por se dividirem em três nomenclaturas, Gastronomia, Artes Culinárias, e Ates Culinárias e Gestão e Negócios de Alimentos e Bebidas (TEMIZKAN, CANKÜL, KIZILTAŞ, 2018). De acordo com Yilmaz (2019), os departamentos que oferecem cursos de bacharelado em gastronomia estão diversamente divididos em diferentes centros, como: Faculdade de Turismo, Faculdade de Belas Artes, Faculdade de Arte e Design, Faculdade de Desenho e Arquitetura de Belas Artes e Faculdade de Ciências Aplicadas. Além disso, o autor descreve que a maioria destes cursos estão localizadas em instituições públicas.

Quanto a pós-graduação, Yilmaz (2019) descreve que o desenvolvimento desse setor se dá pela demanda de gestores mais habilidosos, e também para o desenvolvimento científico da gastronomia turca. Neste cenário, é importante destacar a atuação das instituições públicas, pois são elas as únicas que oferecem os doutorados e os mestrados com tese, de modo que as instituições privadas disponibilizam apenas a modalidade mais rápida sem foco na pesquisa.

Por fim, observamos aqui uma incrível complexidade do sistema de educação em gastronomia da Turquia, que apresenta uma forte estrutura de formação técnica, mas também uma admirável dedicação a formações mais complexas como os bacharelados e os cursos de pós-graduação.

ALGUMAS CONSIDERAÇÕES

O levantamento aqui proposto teve o objetivo de construir uma narrativa que nos desse a possibilidade de compreender melhor o surgimento e desenvolvimento de aspectos referentes à formação em gastronomia em algumas partes do mundo, e obviamente sem o intuito de propor generalizações.

Ao analisarmos o contexto no qual os países aqui retratados desenvolveram suas formações em gastronomia, pudemos perceber algumas características semelhantes a esse desenvolvimento. Uma delas, que se destaca como a mais marcante, é a influência da cultura francesa, visto que nos três países (além da França) observou-se de alguma forma a atuação da gastronomia francesa como norma culta a ser seguida, e atuando principalmente como uma referência para uma formação de qualidade, e como base para o planejamento e criação de algum curso/escola.

Além disso, destaca-se também a estreita relação entre o mercado de trabalho com o desenvolvimento de estruturas de formação nos quatro países abordados. Chegamos a essa conclusão visto a intensa participação de organizações comerciais nesse processo, como as câmaras de comércio, as associações de chefs e o lobby hoteleiro por exemplo. Os interesses daqueles que careciam de mão-de-obra qualificada se mostraram como um dos principais marcos de influência no desenvolvimento dos cursos aqui relatados, visto que era necessário superar o modelo hands-on que demorava para formar novos cozinheiros e não atendia à demanda da forma eficiente que o mercado exigia.

Pensando a respeito dessa relação entre as expectativas do mercado de trabalho e o desenvolvimento dos cursos de formação, percebemos que a abundância de formações com caráter técnico é predominante nos contextos aqui descritos. Podemos inferir que essa realidade se dá devido à intensa participação do mercado nas articulações que originaram esses

cursos, e na trajetória da educação em gastronomia, a qual nasce nas relações de trabalho, no aprendizado pela experiência, para que, só depois de alguns anos, comece a se adequar às estruturas formais de ensino. No entanto, foi possível perceber que atualmente a gastronomia ganhou espaço nas instituições de maior rigor, como as Universidades, de forma que foi possível encontrar registros dessas formações, que a princípio extrapolam os limites técnicos, em cada um dos países aqui estudado.

Cabe ressaltar também algumas limitações da pesquisa. A dependência de análises de bases de dados governamentais como forma de contabilizar os cursos, estabeleceu uma desarmonia da apresentação dos dados de cada país, visto que cada fonte apresentava suas informações de uma forma. Além disso, destaca-se também o fato de que nem todas as bases oferecerem dados de formações em pós-graduação, como no caso do EUA. E nesse contexto, é importante exaltar o cenário turco, que foi possível de ser detalhadamente descrito devido a pesquisas já publicadas sobre a temática, caso o qual não ocorreu com os demais países.

Portanto, a partir do estudo proposto, foi possível compreender o desenvolvimento de bases da formação em gastronomia pautadas nas relações de aprendizagem pela experiência, que se formaliza com a expansão do ensino técnico e que hoje avança em direção às Universidades com as formações de bacharelados e as pós-graduações, criando novas possibilidades para a Gastronomia. Desta maneira, concluímos que, as informações aqui expostas direcionam novos caminhos para aqueles que desejam aprofundar discussões a respeito do tema, tanto no âmbito internacional como no âmbito brasileiro, pois, a partir desta investigação inicial, foi possível apropriar-se de informações importantes a respeito do desenvolvimento de estruturas formativas para a educação na gastronomia, o que, por conseguinte, oportuniza a relativização de outros contextos.

REFERÊNCIAS

AMERICAN CULINARY FEDERATION. **Who we are: The Standard of Excellence for Chefs**. 2020. Disponível em: <https://www.acfchefs.org/ACF/About/Overview/ACF/About/Overview> . Acesso em: 07 jun. 2020.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A Fisiologia do Gosto**. Trad.: Paulo Neves. 5ª reimp. São Paulo: Cia das Letras, 1995.

BROWN, J. N. A brief history of culinary arts education in America. **Journal of Hospitality & Tourism Education**, v. 17, n. 4, p. 47-54, 2005.

CAMPUS FRANCE BRASIL. **Conheça os diferentes tipos de instituições de ensino superior**. Disponível em: <https://www.brasil.campusfrance.org/instituicoes-de-ensino-superior-na-franca> . Acesso em: 03 jun. 2020a.

CAMPUS FRANCE BRASIL. **Diplomas, créditos e equivalências**. Disponível em: <https://www.brasil.campusfrance.org/diplomas-creditos-equivalencias> . Acesso em: 03 jun. 2020b.

CAMPUS FRANCE BRASIL. **Estude gastronomia na França**. Disponível em: <https://www.brasil.campusfrance.org/estude-gastronomia-franca> . Acesso em: 03 jun. 2020c.

CAMPUS FRANCE. **How can you evaluate the quality of a degree or institute?**. Disponível em: <https://www.campusfrance.org/en/certification-labels-institutes-France> . Acesso em: 03 jun. 2020a.

CAMPUS FRANCE. **License's Degrees Catalog**. Disponível em: <https://cataloguem.campusfrance.org/licence/#/catalog?lang=en> . Acesso em: 03 jun. 2020b.

CAMPUS FRANCE. **Master's Degrees Catalog**. Disponível em: <https://cataloguem.campusfrance.org/master/#/catalog?lang=en> . Acesso em: 03 jun. 2020c.

COOLAHAN, J. **Irish education: Its history and structure**. Institute of Public Administration, 1981.

DANAHER, P. **An Investigation of the Current Course Content on the BA (Hons.) in Culinary Arts Hot Kitchen Modules in the Dublin Institute of Technology to Ascertain whether the Content is Adequate in Meeting the Needs of the Stakeholders**. Orientador: Dr Máirtín Mac Con Iomaire. 2012. 227 p. Dissertação (Mestrado) - School of Culinary Arts and Food Technology, Dublin, Irlanda, 2012.

DEPARTMENT OF EDUCATION AND SCIENCE. **A Brief Description of the Irish Education System**. 2004. Disponível em: <http://www.educacionyfp.gob.es/irlanda/dam/jcr:2b116fca-4e62-4b8b-b622-a01b0051c11c/des-education-system.pdf> . Acesso em: 07 jun. 2020.

DROUARD, A. **Histoire des cuisiniers en France: XIX-XX siècle**. Paris: CNRS éditions, 2007.

FERGUSON, P. P. A cultural field in the making: Gastronomy in 19th-century France. **American journal of sociology**, v. 104, n. 3, p. 597-641, 1998.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Editora SENAC, 2001.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Senac, 2008.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

GILLESPIE, C.; COUSINS, J. A. **European Gastronomy into the 21st Century**. Butterworth-Heinemann, Oxford. 2001.

GÖRKEM, O. **Ulusal aşçılık meslek standardı çerçevesinde mutfak eğitimi yeterliği: Anadolu otelcilik ve turizm meslek liselerinde bir uygulama**. Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara, 2011.

GÖRKEM, O.; SEVİM, B. GASTRONOMİ EĞİTİMİNDE GEÇ Mİ KALINDI ACELE Mİ EDİLİYOR?. **Electronic Journal of Social Sciences**, v. 15, n. 58, 2016.

HERTZMAN, J. ACKERMAN, R. **Evaluating quality in associate degree culinary arts programs**. *Quality assurance in education*, 2010.

HOUSES OF THE OIREACTHAS. **National Tourism Development Authority Act 2003**. Disponível em: <https://www.oireachtas.ie/en/bills/bill/2002/40/> . Acesso em: 07 jun. 2020.

INSTITUTO PAUL BUCOSE. **Notre histoire**. Disponível em: <https://www.institutpaulbocuse.com/institut-paul-bocuse/histoire/> . Acesso em: 07 de jun. 2020.

INTERNATIONAL QUALIFICATIONS ASSESSMENT SERVICE (org.). **International Education Guide: for the assessment of education from the united states of america**. Alberta: Zero, 2016. Disponível em: <https://www.alberta.ca/documents/IQAS/usa-international-education-guide.pdf> . Acesso em: 07 jun. 2020.

KAMAL, K. **Perfis do sistema educacional: educação na turquia**. Educação na Turquia. Disponível em: <https://wenr.wes.org/2017/04/education-in-turkey> . Acesso em: 07 jun. 2020.

LE CORDON BLEU. **A 120-year history in teaching the french culinary arts**. Disponível em: <https://www.cordonbleu.edu/news/paris-school-opening/en> . Acesso em: 07 de jun. 2020.

LOO, B. Perfis do sistema educacional: Educação nos Estados Unidos da América. Disponível em: <https://wenr.wes.org/2018/06/education-in-the-united-states-of-america> . Acesso em: 07 jun. 2020.

MAC CON IOMAIRE, M. The Changing Geography and Fortunes of Dublin's Haute Cuisine Restaurants, 1958–2008. **Food, Culture & Society**, v. 14, n. 4, p. 525-545, 2011.

MAGAZINER, J. Perfis do sistema educacional: Educação na França. Disponível em: <https://wenr.wes.org/2015/09/education-france> . Acesso em: 07 jun. 2020.

MARCONI, M. A., LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 8 ed. São Paulo: Atlas; 2017.

MILES, R.. Culinary education: Past, present practice and future direction. In: **Proceedings of 2007 International CHRIE Annual Conference**. 2007. p. 266.

MINAYO, M. C. S.; DESLANDES, S. F.; GOMES, R. **Pesquisa Social – Teoria, método e criatividade**. 28ª ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009.

MIYAZAKI, M. H. **Ensinando e aprendendo gastronomia: percursos de formação de professores**. Programa de Pós-Graduação (Mestrado) em Educação. Universidade Metodista de Piracicaba, Piracicaba. 115p, 2006.

NATIONAL FRAMEWORK OF QUALIFICATIONS (NFQ). **Irish national framework of qualifications (nfq): what is the irish national framework of qualifications (nfq)?**. **What is the Irish National Framework of Qualifications (NFQ)?**. Disponível em: <https://nfq.qqi.ie/> . Acesso em: 07 jun. 2020.

NCES. **National Center for Education Statistics. College Navigator**. Disponível em: <https://nces.ed.gov/collegenavigator/> . Acesso em: 7 jun. 2020.

PITTE, J. Nascimento e expansão dos restaurantes. FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

POULAIN, J. P. **Sociologia da alimentação**. Florianópolis: UFSC, 2004.

POULAIN, J. P.; NEIRINCK, E. **Histoire de la cuisine et des cuisiniers: Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen Âge à nos jours**. Paris, France: Éditions LT Jacques Lanore, 2004. 175 p.

QUALIFAX. **The national learner's database**. Disponível em: https://www.qualifax.ie/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=16 . Acesso em: 8 ju. 2020.

SANTICH, B. The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. **International journal of hospitality management**, v. 23, n. 1, p. 15-24, 2004.

SEYITOĞLU, F. Defining the Current Position of the Gastronomy Field in Turkey. **Journal of Culinary Science & Technology**. p. 1-20, 2019.

SMITH, E.; KEATING, J. **Making sense of training reform and competency-based training**. Wentworth Falls: Social Science Press, 1997.

SYMONS, M. **A history of cooks and cooking**. University of Illinois Press, 2004.

TEMİZKAN, R.; CANKÜL, D.; KIZILTAŞ, M. Ç.. Food And Beverage Education and Scholars' In Turkey. **Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel**, v. 1, n. 2, p. 18-25, 2018.

TSCHUMI, G.. Domestic Servants. In. BURNETT, John (Ed.). **Useful Toil: Autobiographies of Working People from the 1820s to the 1920s**. London: Penguin Press. 1994

USNEI. **Estrutura da educação nos EUA**. Disponível em: <https://www2.ed.gov/about/offices/list/ous/international/usnei/us/edlite-structure-us.html> . Acesso em: 07 jun. 2020.

VANLANDINGHAM, P. G. **How Has Vocational Culinary Arts Changed as a Result of a Redesign of the Education System**. 1995.

YILMAZ, G.. Gastronomi Eğitiminin Ortaöğretim ve Yükseköğretim Düzeyinde Değerlendirilmesi. **Turizm Akademik Dergisi**, v. 6, n. 1, p. 229-248, 2019.