

**O trabalho de cozinheiras, cozinheiros e chefs em
cozinhas profissionais: reflexões a partir da
perspectiva de gênero**

*The work of cooks, cooks and chefs in professional kitchens:
reflections from a gender perspective.*

Cecília Ulisses Frade dos Reis

Mestre em Turismo pela Universidade Federal do Paraná – UFPR, Curitiba/PR, Brasil
E-mail: ceciufreis@gmail.com

Marcia Shizue Massukado Nakatani

Professora Associada no Departamento de Turismo da Universidade Federal do Paraná–
UFPR, Curitiba/PR, Brasil
E-mail: marcia.nakatani@ufpr.br

*Artigo recebido em: 12-10-2021
Artigo aprovado em: 12-04-2022*

RESUMO

O objetivo do presente estudo é refletir sobre o trabalho em cozinhas profissionais a partir da perspectiva de gênero, com referencial teórico baseado nos estudos feministas. Esta pesquisa se justifica pela representatividade do setor de alimentação perante as demais Atividades Características do Turismo (ACTs), além da contribuição com o campo de estudos de gênero no Turismo. Foi utilizada metodologia qualitativa por meio da realização de entrevistas com cozinheiros, cozinheiras e chefs com experiência na alta gastronomia. A análise das entrevistas permitiu considerar a percepção dos entrevistados e entrevistadas quanto às diferenças entre cozinha doméstica e profissional. Além disso, demonstrou uma série de dificuldades comuns a homens e mulheres advindas da rotina de trabalho, como: longas jornadas laborais; dificuldade de conciliação da vida pessoal com a profissional; e demanda por disposição física e mental. Apesar desses pontos em comum, as concepções binárias de masculino e feminino repercutem de maneira mais desafiadora para as mulheres, como por exemplo, o frequente julgamento de serem incapazes de trabalhar na cozinha profissional, além da cultura de normalização do assédio associada ao arquétipo do chef de cozinha bad boy/rock star. Contudo, tais concepções de gênero não estão cristalizadas, mas em disputa, conforme relataram as entrevistadas ao apontarem os limites de sua profissão, mas, por outro lado, provarem ser, de fato, capazes de atuar nessa área. Conclui-se, portanto, que, em larga medida, as concepções tradicionais de masculinidade e feminilidade pautam as relações entre esses profissionais.

Palavras-chave: Trabalho. Divisão sexual do trabalho. Cozinha. Mulheres. Desigualdade de gênero.

ABSTRACT

This study aims to reflect on work in professional kitchens from a gender perspective, with a theoretical framework based on feminist studies. This research is justified by the representation of the food sector concerning the other Characteristic Activities of Tourism (ACTs in the Portuguese acronym), in addition to the contribution to the field of gender studies in Tourism. Qualitative methodology was used by conducting interviews with female and male cooks and chefs with experience in haute cuisine. The analysis of the interviews allowed considering the perception of the interviewees regarding the differences between domestic and professional cooking. In addition, it demonstrated a series of difficulties common to men and women arising from the work routine, such as: long working hours; difficulty in reconciling personal and professional life; and demand for physical and mental disposition. Despite these commonalities, the binary conceptions of masculinity and femininity reflect more challengingly on women, such as the frequent judgment of being unable to work in the professional kitchen, in addition to the culture of normalization of harassment associated with the chef's archetype as a bad boy/rock star. However, such conceptions of gender are not crystallized, but in dispute, as reported by the interviewees when they pointed out the limits of their profession, but, on the other hand, they proved to be, in fact, capable of acting in this area. Therefore, it is concluded that, to a large extent, the traditional conceptions of masculinity and femininity guide the relationships between these professionals.

Keywords: Work. Sexual division of labor. Kitchen. Women. Gender inequality.

1. INTRODUÇÃO

Historicamente, cozinhar é uma atividade associada às mulheres, devido a uma configuração tradicional da divisão sexual do trabalho, que lhes atribui o trabalho doméstico (Hirata, 2015). O dito popular “lugar de mulher é na cozinha” é ilustrativo desta questão. No entanto, nas listas dos “*grands chefs*”, bem como de restaurantes “estrelados” no Guia Michelin, predominam nomes masculinos (Previatti, 2019). Além disso, apesar de as mulheres serem a maioria dos cozinheiros profissionais, elas atuam principalmente em restaurantes associados às refeições cotidianas, enquanto os homens são predominantes entre os cozinheiros nos restaurantes associados a uma gastronomia distintiva, relacionada à alta cozinha (Collaço, 2008).

Nesse cenário, analisar e refletir sobre o trabalho de homens e mulheres enquanto cozinheiros, cozinheiras e chefs não pode prescindir da categoria de gênero, uma vez que, sob essa categoria, existe a possibilidade de ampliação da visão das diferenças entre homens e mulheres além do determinismo biológico. Nesse sentido, a perspectiva de gênero destaca o caráter histórico e social das diferenças entre homens e mulheres, frequentemente tornadas desigualdades. Dessa forma, essas diferenças variam entre as sociedades e no interior de uma mesma sociedade. Acima de tudo, sob essa perspectiva, rejeitam-se explicações simplistas, do senso comum, que enxergam as desigualdades entre homens e mulheres como fruto das diferenças biológicas e, portanto, de forma naturalizada (Louro, 1997).

Os modelos, padrões e códigos de gênero atravessam as cozinhas doméstica e profissional. A forma como isso afeta, na prática, a atuação de homens e mulheres cozinheiros, cozinheiras e chefs de cozinha é a principal problemática desta pesquisa. Para seu desenvolvimento, por sua vez, deve-se considerar a complexidade dos padrões de gênero e os diferentes contextos em que são mobilizados, conforme alerta Nicholson (2000, p. 34) ao postular que “[...] enquanto procuramos o que é socialmente compartilhado, precisamos ao mesmo tempo procurar os lugares onde esses padrões falham.”.

Esta é uma discussão cara para a pesquisa em Turismo, uma vez que restaurantes são espaços compartilhados por moradores e turistas e a gastronomia representa, muitas vezes, um fator de atração turística. Assim, esta pesquisa se justifica pela representatividade - em termos de quantidade de ocupações de trabalho - do setor de alimentação perante as demais Atividades Características do Turismo (ACTs). Segundo os dados do Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA) de 2019, 62,5% das ocupações no turismo corresponderam ao setor de

alimentação. Sobre esta atividade em específico, 42% dos empregos formais no Brasil foram ocupados há menos de um ano (indicativo da alta rotatividade do setor), com apenas 2,5% das ocupações de pessoas com nível superior completo (59% das quais eram mulheres). Contudo, não há, por meio desse estudo do IPEA, um aprofundamento sobre as questões que perpassam o dia a dia dos/as profissionais de cozinha e sobre as questões de gênero, como pretende este estudo.

Apesar da figura do/a trabalhador/a ser central para a concretização do turismo, as pesquisas brasileiras nas quais o foco está em compreendê-la, assim como aos aspectos decorrentes do seu trabalho representam pequena quantidade. Dessa forma, a maioria das análises que ressaltam o papel de profissionais da área o fazem vinculando suas análises ao objetivo de melhora do desempenho das empresas (Souza, 2016). Por outro lado, também as pesquisas sobre gênero são escassas no campo de estudos do Turismo. Em âmbito internacional, considerando os artigos publicados pela *Annals of Tourism Research*, *International Journal of Hospitality Management*, *Journal of Sustainable Tourism*, *Journal of Travel Research* e *Tourism Management*, entre 2005 e 2014, menos de 6% abordaram o tema (Small, Harris & Wilson, 2017). Portanto, esta pesquisa contribui para esse campo do conhecimento ao relacionar esses dois temas (trabalhadores/as e gênero) em uma área específica de interesse do Turismo: o trabalho no setor de alimentação.

Nesse sentido, o objetivo geral deste estudo é refletir sobre o trabalho em cozinhas profissionais a partir da perspectiva de gênero. Essa reflexão foi feita por meio da descrição do dia a dia do trabalho de cozinheiras, cozinheiros e chefs de cozinha, direcionando aos conteúdos de gênero inscritos no cotidiano das cozinhas profissionais. Os objetivos específicos são: analisar a relação entre cozinha doméstica e a de alta gastronomia; identificar se e como uma concepção binária de feminino e masculino afeta as relações de trabalho nas cozinhas profissionais; verificar os possíveis desafios que estas concepções possam colocar às mulheres e de que forma isso é reforçado ou superado; e, compreender como é, para as mulheres, trabalhar em cozinhas cuja equipe é predominantemente composta por homens.

Ao se adotar o feminismo como campo teórico de referência, a escolha deste tema de pesquisa não é neutra: ela é realizada com o intuito de contribuir para a melhoria das condições de trabalho em cozinhas profissionais, rumo à equidade. A metodologia utilizada foi de caráter qualitativo com a realização de 28 entrevistas, das quais 22 foram analisadas. O critério de escolha das entrevistas que compuseram o material de análise desta pesquisa foi a experiência dessas pessoas em cozinhas da chamada alta gastronomia, compondo assim o recorte desta

pesquisa. As entrevistas foram realizadas *online*, devido à pandemia de COVID-19. O processo das entrevistas será melhor descrito na seção da metodologia.

A pesquisa bibliográfica resultou na fundamentação teórica presente na seção seguinte e baseia-se em estudos sobre o trabalho a partir da perspectiva de gênero. De modo a identificar a relevância dessa abordagem nas pesquisas sobre trabalho no Turismo, a seção a seguir apresenta um levantamento bibliográfico realizado em 23 dos 25 periódicos mais bem avaliados conforme o *Scimago Journal & Country Rank* na categoria *Tourism, Leisure and Hospitality Management*, que resultou em 54 artigos, dos quais apenas dois tratavam do trabalho na área de alimentação.

Por fim, os resultados são apresentados e discutidos a partir da perspectiva de gênero, apontando para uma possível reflexão sobre o trabalho em cozinhas profissionais ao “questionar a naturalização biológica, essencialização e universalismos”, historicizando os sujeitos e tornando-os mais plurais (Matos, 2017, p. 57).

2. A RELAÇÃO DAS MULHERES COM O TRABALHO E AS COZINHAS PROFISSIONAIS

A partir do capitalismo industrial, no século XIX, a atuação da mulher como trabalhadora assalariada ganhou visibilidade e, conseqüentemente, a compatibilidade entre o trabalho e as tarefas domésticas e de criação dos filhos foi problematizada (Scott, 1991). Até a industrialização, era consensual que a produção e a reprodução eram complementares; complementariedade esta que foi contestada, tornando-se irreconciliável (Scott, 1991).

No entanto, o argumento que atribui à industrialização a iniciativa de empregar as mulheres na esfera produtiva ou de que, portanto, haveria uma separação entre casa e trabalho é desfeito por Scott (1991). A historiadora destaca que as mulheres já trabalhavam na esfera pública antes da industrialização e, além disso, após tal evento, muitas delas continuaram trabalhando nas manufaturas, no comércio, nos serviços, inclusive houve um grande deslocamento de mulheres do serviço doméstico para trabalharem como professoras e empregadas de escritório. A novidade da industrialização foi a empregabilidade como força produtiva das mulheres de classe média. Dessa forma, aparentemente, com base na realidade dessas mulheres, um grupo minoritário, afirmou existir incompatibilidade entre o trabalho assalariado e o doméstico e de cuidado com os filhos (Scott, 1991).

Entretanto, esse discurso reforçou a divisão sexual do trabalho, associando as mulheres a determinados empregos de salário mais baixo e de posições na base da hierarquia social –

formalizando a concepção das mulheres como mão de obra barata. Nessa perspectiva, construiu-se a visão do trabalho feminino como secundário e complementar ao do homem, considerado o responsável pelo sustento financeiro da família (Scott, 1991). O trabalho na esfera pública desempenhado pelas mulheres seria, sob esse entendimento, indicativo de dificuldade financeira na família. Concebe-se, assim, um modelo ideal de família em que a mulher não deve trabalhar fora de casa e, sim, dedicar-se apenas ao trabalho doméstico, ainda que, em muitos casos, isso não seja possível de ser concretizado (Scott, 1991).

Nesse sentido, Perrot (2019) ressalta a dificuldade no reconhecimento das mulheres como assalariadas integrais. Aliado a isso, elas ainda enfrentaram obstáculos como o acesso à qualificação e à formação. E, quando as acessavam, “não eram reconhecidas, e sim assimiladas a qualidades naturais, da ordem do inato e não do adquirido” (Perrot, 2019, p. 322-323), o que contribuía para a desvalorização na sua remuneração.

Esta questão fica evidente no modo como o crítico gastronômico Curnonsky se refere à habilidade de cozinhar das mulheres, afastando-a da ideia de um esforço profissional consciente, conforme citado por Drouard (2009, p. 284, grifos nossos):

Curnonsky sempre reservou altos elogios para **mulheres que cozinhavam por instinto**, sem nunca ter recebido instrução. A viúva Marie Chevalier Coutance foi *chef* da família Curnonsky por 41 anos: “Eu me lembro dela como uma grande camponesa francesa e uma das *cordons bleus* mais perfeitas que já conheci. Não aprendera a cozinhar em escolas nem por meio de livros. Sua **habilidade vinha de berço e ancestralmente; ela cozinhava como sua mãe, sua avó, sua bisavó e sua tataravó, como vinte gerações de boas governantas.** [...] Essa culinária feminina era “simples, honesta, transparente no sabor e nunca visava impressionar [...] uma culinária tranquila e bem preparada, uma culinária de *cordons bleus*”.

Desse modo, as mulheres eram educadas para o lar, tendo sido por muito tempo afastadas do saber formal. Quando tiveram acesso a esse saber, não ocorreu sem fronteiras, pois “as meninas seriam literárias e os meninos naturalmente científicos” (Perrot, 2019, p. 323). Essas barreiras, como mostra Perrot (2019), estendiam-se ao acesso às profissões consideradas de maior prestígio social, tanto na indústria quanto nos serviços. –Os homens recebem como uma ameaça o questionamento dessa diferenciação expresso na possibilidade de as mulheres adentrarem a uma “profissão de prestígio”, temendo “a ‘invasão’ das mulheres as quais, por sua própria feminidade, desvalorizam uma profissão que, passada para suas mãos, verá sua atração e suas remunerações baixarem” (Perrot, 2019, p. 324).

Essa ameaça de feminização é vista claramente nas profissões ligadas à cozinha (Harris & Giuffre, 2015). Como lembra Lobo (1991, p. 121), “os limites entre tarefas femininas e masculinas podem ser móveis – há tarefas que foram masculinas e se tornaram femininas”.

Entretanto, parece ter ocorrido o contrário na atividade de cozinhar: trata-se de uma tarefa considerada historicamente feminina que, em certo momento da história e no contexto da tradição francesa (referência gastronômica ocidental), masculinizou-se (Dória, 2012).

Nesse sentido, a sistematização da cozinha pelo *chef* Escoffier (1846-1935), tornando-a “atividade seriada e lucrativa, capaz de dar grande impulso à nascente indústria hoteleira de feitiço burguês”, é um marco para diferenciar o cozinhar como atividade feminina do cozinhar como atividade masculina, associando esta última à “difusão da boa cozinha” (Dória, 2012, p. 260). Dória (2012) ainda destaca que ao fazer isso Escoffier foi “bastante consciente sobre a cozinha como um centro de poder e, conseqüentemente, sobre o conflito de gêneros que se desenhava à sua sombra” (Dória, 2012, p. 258), tanto que, no final de sua carreira como *chef*, Escoffier ocupou-se de:

[...] estabelecer o que as donas de casa francesas deveriam fazer em suas cozinhas, escrevendo para elas o seu *Ma cuisine*, em 1934 (1997a). Antes disso, Escoffier estava ocupado em definir um ofício do qual não participariam as mulheres e, por isso, devia se ocupar do “lugar” da mulher na sociedade, reforçando a ideia de que a ela estava reservada a família, não a indústria hoteleira. Em síntese, não era por tradicionalmente “saber cozinhar” que ela deveria alçar novos voos. A sua ocupação deveria ser a “nutrição” dos homens. (Dória, 2012, p. 260).

Portanto, ocorreu um esforço consciente em afastar as mulheres das cozinhas prestigiosas, por meio, por exemplo, de sua exclusão de associações sindicais de *chefs* de cozinha na época, do seu impedimento tanto nas matrículas em escolas de culinária quanto na participação de competições em exposições culinárias (Harris & Giuffre, 2015). Além disso, foram coibidas de trabalhar em cozinhas profissionais nos centros urbanos, onde se desenvolvia uma cultura de restaurantes nessa época (século XIX), bem como a chamada “gastronomia francesa”. Foram, portanto, excluídas da vida culinária pública da cozinha profissional, ficando, assim, relegadas a cozinhas de pousadas em áreas rurais e estabelecimentos mais humildes (Harris & Giuffre, 2015).

Assim, para enfrentar a ameaça de feminização, constrói-se, por um lado, a figura do homem como *chef* ou cozinheiro profissional, cujo objetivo é a expressão de criatividade e, por outro, a da mulher como cozinheira amadora, com finalidade de nutrir a família, como parte do seu trabalho de cuidado. Dessa forma, a segunda figura é atribuída a uma culinária inferior à primeira, resultando em questões de desigualdade de gênero (Harris & Giuffre, 2015).

Atualmente são apresentadas diferentes configurações com relação ao acesso ao emprego e formação das mulheres, assim como em relação à divisão sexual do trabalho (Perrot, 2019; Hirata & Kergoat, 2008). No entanto, persistem as diferenças “nos salários [...], na precariedade, na preponderância do tempo parcial, na dominação hierárquica, nas formas de

assédio, nas ameaças constantes a empregos considerados pouco qualificados” (Perrot, 2019, p. 326). Daí resulta a importância de se refletir sobre as mudanças e permanências no trabalho em cozinhas profissionais, especialmente de alta gastronomia, para entender a situação das mulheres nesse espaço nos dias atuais.

3. TRABALHO E GÊNERO NA PESQUISA EM TURISMO

Nesta seção, considerando as diferentes implicações para homens e mulheres, especialmente através da perspectiva de gênero, analisa-se como se faz presente o tema do trabalho no campo do Turismo. Para isso, foi feita uma busca nos 25 periódicos de maior impacto da área, conforme o *ranking Scimago Journal & Country Rank* na categoria *Tourism, Leisure and Hospitality Management*, na área *Business, Management and Accounting*. Tais periódicos distribuem-se por três países, sendo 15 publicações do Reino Unido, sete dos Estados Unidos e três da Holanda.

A busca foi realizada com os descritores “*labor AND gender*”, “*labor AND women*”, “*work AND gender*” e “*work AND women*”, entre dezembro de 2019 e janeiro de 2020. A intenção, primeiramente, era realizar a busca somente no campo do resumo, porém alguns portais não permitiam esse tipo de pesquisa, de modo que a busca se adaptou à realidade da base que indexava o periódico. A partir de tais buscas, foi obtido um total de 155 artigos.

Após a leitura dos resumos, selecionaram-se os que tratavam do tema do trabalho no Turismo e abordavam a questão de gênero, chegando ao número de 54 artigos, publicados entre 1987 e 2019 (apenas seis publicados anteriormente aos anos 2000). Nem todos esses artigos tinham a perspectiva de gênero como algo central – em alguns deles, considerava-se as suas consequências, porém com outro tema como foco. É o caso da pesquisa de O’Neill e Davis (2011), acerca do *stress* no ambiente de trabalho em hotelaria, cujo um de seus objetivos foi identificar possíveis diferenças nos fatores causadores de *stress* entre homens e mulheres.

As análises compreenderam diferentes setores do trabalho, tendo como tema mais frequente o trabalho na hotelaria, presente em 25 artigos, ou seja, 46% do total, seguido pelos seguintes temas: turismo de modo geral (incluindo a hotelaria, porém considerando também outros setores como o de serviços de alimentação, agências de viagens, entre outros) (nove artigos, 17%); trabalho no setor de transportes (seis artigos); trabalho no turismo em fazendas (quatro artigos); trabalho no turismo de base comunitária associado ao ecoturismo (dois); trabalho em cassinos (dois); trabalho com venda de artesanato ou *souvenirs* (dois); e trabalho no setor de alimentação, com foco na figura do/a *chef* de cozinha (dois).

Em relação ao último tema, um dos artigos correspondentes, de Robinson e Beesley (2010), parte da literatura de recursos humanos e realiza uma pesquisa com *chefs* de cozinha na Austrália a respeito da relação entre a criatividade e a satisfação com o trabalho. Os autores mostram a variação dos resultados entre homens e mulheres, apontando, no entanto, que a explicação para isto demanda estudos futuros.

O segundo foi o artigo de Bartholomew e Garey (1996) com foco em mulheres *chefs* com carreiras bem sucedidas nos Estados Unidos. Para isso, as autoras entrevistaram três *chefs* de restaurantes de alta gastronomia, analisando como alcançaram e mantiveram sua posição. Elas destacaram não haverem encontrado na literatura, até então, nenhum outro estudo sobre mulheres *chefs* “de elite”. Além disso, apontaram a exclusão sistemática das mulheres enquanto *chefs* de cozinhas de restaurantes prestigiados até o último quarto do século XX. Assim, as mulheres entrevistadas foram consideradas pioneiras em cozinhas “estreladas”. A pesquisa, ainda avaliou a mentoria e outras atribuições, como determinação e talento, como fatores determinantes para o sucesso destas mulheres. Com relação às questões de gênero, a pesquisa destaca a dificuldade de conciliar a vida pessoal e profissional como um dos maiores obstáculos vividos por estas *chefs*. Por outro lado, para a *chef* dona do seu próprio restaurante esta questão representou menor empecilho (Bartholomew & Garey, 1996).

Ao se considerar a importância do setor de alimentação para o Turismo, a pouca quantidade de artigos dedicados ao tema do trabalho nas cozinhas profissionais ou no setor de alimentação, considerando a perspectiva de gênero, indica a importância de pesquisas sobre o assunto.

4. METODOLOGIA

Esta é uma pesquisa orientada por pressupostos teóricos feministas, que se expressam a partir do estudo de obras de teóricas feministas (Louro, 1997; Nicholson, 2000; Matos, 2017; Scott, 1991) que foram utilizadas para a concepção da pesquisa e são citadas ao longo do texto. A teoria feminista nasceu do movimento político, denominado segunda onda feminista, nas décadas de 1970 e 1980, quando se insere nas universidades (Adelman, 2009). Essa relação levanta questões sobre o comprometimento de sua suposta neutralidade enquanto ciência. A isso, as feministas respondem, por um lado, que a epistemologia feminista seria tão parcial quanto as demais, nas quais os interesses não são declarados (Longino & Lennon, 1997). Por outro lado, seria parcial, mas não no sentido de apresentar-se distorcida e, sim, por se direcionar

à construção de um conhecimento útil à comunidade alvo de seus objetivos políticos, as mulheres (Longino & Lennon, 1997).

Uma vez que esta investigação se preocupa com o modo como o gênero atravessa as questões do cotidiano de trabalhadores/as das cozinhas profissionais, justifica-se sua abordagem qualitativa, cuja competência é “o mundo da experiência vivida, pois é nele que a crença individual e a ação e a cultura entrecruzam-se” (Denzin & Lincoln, 2006, p. 22). Assim, uma série de práticas materiais e interpretativas podem ser utilizadas, uma vez que elas representam o mundo, contendo descrições de momentos da vida dos indivíduos pesquisados (Denzin & Lincoln, 2006).

Os procedimentos empregados na pesquisa foram o levantamento bibliográfico e entrevistas semiestruturadas. Estas foram realizadas com cozinheiros, cozinheiras e *chefs* de cozinha, totalizando 28, dentre as quais, 22 foram analisadas. O roteiro de entrevista é composto por uma pergunta disparadora para cada assunto e outras perguntas que foram sendo inseridas caso o/a entrevistado/a não abordasse o assunto por iniciativa própria.

Devido às medidas de isolamento adotadas em virtude da pandemia de COVID-19, as entrevistas precisaram ser *online*. O contato inicial com os entrevistados ocorreu por meio de indicações de estudantes e professores do Programa de Pós-Graduação em Turismo/UFPR, que forneceram o número de *WhatsApp*¹ de cozinheiros, cozinheiras, *chefs* e de outras pessoas que poderiam indicar esses profissionais, como um professor e uma jornalista da área de gastronomia.

Assim, o contato com as pessoas sugeridas foi feito por meio de uma mensagem de texto no *WhatsApp* na qual realizou-se a apresentação da pesquisadora e do foco da pesquisa. Ao final, realizou-se o convite para participação na investigação com a entrevista e, quando aceito, foram definidos seu dia e horário, assim como o envio do termo de consentimento para leitura prévia. Então, com as pessoas que se mostraram de acordo com o termo, foi realizada a entrevista pelo *site* da plataforma *Whereby*².

Em sequência, outros contatos foram adicionados como possíveis participantes por meio da indicação dos/as primeiros/as entrevistados/as pela abordagem denominada “bola de neve”. Ademais disso, a pesquisa foi divulgada nas redes sociais da pesquisadora, entre seus contatos de *WhatsApp*, assim como nas redes sociais do Programa de Pós-Graduação em

¹ WhatsApp é um aplicativo para smartphones que permite a troca de mensagens de texto e chamadas de voz instantaneamente.

² O site da plataforma Whereby permite a comunicação através de vídeo conferência, sem necessidade de download.

Turismo/UFPR. Assim, com todos os participantes definidos, as entrevistas foram realizadas entre 25 de março e 11 de maio de 2020.

Adotou-se como critério de seleção das entrevistas para análise a proximidade das dinâmicas internas nas cozinhas. Desta forma, os relatos das pessoas que trabalham em restaurantes e cozinhas de produção para eventos (*catering*) compuseram o material de análise. Essas cozinhas apresentam uma dinâmica similar pois passam por momentos de serviço e produção. Entretanto, nos restaurantes, lidar com o “serviço” é uma atividade diária, enquanto nas cozinhas de produção, não há eventos todos os dias, portanto nem todos os dias há serviço – alguns dias são dedicados apenas à produção. As entrevistas foram transcritas e, a partir de uma abordagem recursiva (Veal, 2011) ao material transcrito foram recuperados temas afetos a gênero e trabalho discutidos na literatura. Assim a análise do corpus foi organizada a partir dos temas: trabalho na cozinha doméstica vs. cozinha profissional, jornada de trabalho e vida pessoal, disposição física e mental de homens e mulheres na cozinha e, assédio e chefs “excêntricos”.

Do total de 22 entrevistados/as, 11 eram do sexo masculino e 11 do feminino. A média de idade foi de 34 anos. Seis eram casados/as e os outros 16, solteiros/as, divorciados/as ou viúvos/as. Oito tinham pelo menos um/a filho/a e, também, oito não possuíam Ensino Superior. No momento da pesquisa, um dos entrevistados estava desempregado, trabalhando informalmente em casa com encomendas (estava prestes a conseguir um emprego formal quando começou a pandemia). Um segundo também trabalhava com encomendas e eventos, se definindo como autônomo. Dentre os outros nove homens entrevistados, quatro estavam no cargo de *chef* de cozinha e cinco no de cozinheiro. Com relação às 11 mulheres, uma estava no cargo de cozinheira, uma no cargo de confeitadeira, uma de *subchef* e as oito restantes trabalhavam como *chefs* de cozinha.

Todos/as eram brasileiros/as, porém três estavam fora do país: um como *chef* em uma embaixada brasileira, uma como cozinheira na Espanha e uma como confeitadeira em um navio de cruzeiro. São utilizados nomes fictícios, para preservar a identidade dos entrevistados e entrevistadas, sendo este também o motivo de não ter sido indicado o país em que vive o *chef* que trabalha na embaixada brasileira. As questões abordadas nas entrevistas, que duraram em média 40 minutos, são apresentadas na seção seguinte.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A revisão de literatura evidenciou o esforço consciente na construção da cozinha profissional com a finalidade de apartá-la ao máximo da cozinha doméstica. Essa ideia transpareceu nos relatos dos entrevistados e entrevistadas, de modo que cozinhar no ambiente profissional e em casa foram descritos como diferentes: “uma coisa está longe de ser sinônimo da outra” (conforme fala de Paula). Em alguns momentos, até mesmo com um certo grau de superioridade, à la Escoffier, caracterizando a cozinha doméstica como “amadora” (Larissa) enquanto a cozinha profissional seria a “cozinha real” (Augusto).

Apesar das diferenças práticas existentes entre essas duas atividades, ressalta-se que a classificação da cozinha doméstica como inferior à profissional baseia-se na divisão sexual do trabalho. Ademais disso, além de separar as atividades em “trabalho de homem” e “trabalho de mulher” - correspondentes respectivamente à cozinha profissional e à cozinha doméstica - também há um princípio hierárquico, com a maior valorização das atividades realizadas pelos homens em detrimento das desenvolvidas pelas mulheres (Hirata & Kergoat, 2008).

Nesse sentido, alguns/algumas entrevistados/as destacaram a ironia de a cozinha profissional (ligada à alta gastronomia) ser um espaço predominantemente ocupado por homens, pontuando que “tudo” teria começado na cozinha de casa. Eles/as relacionaram isso ao machismo/preconceito com as mulheres, visível também no fato de os postos com maior destaque e reconhecimento serem, geralmente, atribuídos aos homens: “quando você procurar referências (...) muito triste você ver que onde estão essas mulheres, né?” (Elisa).

Outro tema bastante destacado pelos profissionais de ambos os sexos nas entrevistas refere-se às longas jornadas de trabalho e à dificuldade de conciliar vida profissional e pessoal, que caracteriza sua rotina. Eles/as falaram, inclusive, sobre a necessidade de abdicação, de “abrir mão”, “deixar de lado” o convívio com a família. Contudo, essa característica parece afetar sobretudo as mulheres. Nesse sentido, pode-se inferir que seja algo relacionado a uma concepção tradicional de gênero, conforme a qual habilidades maternas e de cuidado compõem a feminilidade, associando o cuidado a uma atribuição “natural” das mulheres (Araújo, 2018).

É nesse sentido que se entende a fala de Lucas, cozinheiro há quase cinco anos de um mesmo restaurante e que se preparava para assumir a vaga de *subchef*. Ele afirma que onde trabalha, evita-se “contratar pessoas que prenda ela em alguma coisa, que ela não se prenda ao trabalho. Tipo, filhos, por exemplo”. Isso, explica Lucas, devido ao fato de uma pessoa com filhos não ter a disponibilidade de trabalhar, como ele o faz frequentemente, de oito às 22 horas: “a pessoa que tem filhos, ela não consegue fazer isso”. Os dados mostram, no entanto, que não

é “a pessoa” e sim “a mulher” que, quando tem filhos, especialmente ainda crianças, não tem essa disponibilidade, o que denota um efeito negativo de uma concepção tradicional de gênero feminino na empregabilidade das mulheres.

No entanto, isso não é exclusivo do trabalho no setor de alimentação. Dados referentes a 2019 publicados em 2021 pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística indicam uma presença dos homens no mercado de trabalho que supera em 19,2% a das mulheres. Além disso, quando se considera homens e mulheres com crianças de até três anos vivendo no mesmo domicílio, a taxa de participação das mulheres cai de 67,2% para 54,6%. Por outro lado, a taxa de participação no mercado de trabalho de homens com crianças em casa é maior do que quando não há crianças, correspondendo, respectivamente a 89,2% e 83,4%.

Possivelmente as jornadas de trabalho, com expediente frequente aos finais de semana, feriados e/ou em período noturno, sejam um fator contribuinte para a recorrência de equipes predominantemente masculinas nas cozinhas profissionais, sobretudo de restaurantes mais requintados, que funcionam como espaços de lazer e têm essas características de horário, conforme explica Paula:

Nos outros restaurantes que eu trabalhei, a preferência era sempre por contratar homens por haver uma crença, mas não pela qualidade do trabalho, mas por haver uma crença que homem pode trabalhar no final de semana, homem pode ficar até mais tarde, homem não tem que socorrer filho. E não, né? Normalmente não tem mesmo. Então existia uma preferência por contratar homens por conta disso. (Paula)

Foi possível compreender que o gênero exerce uma influência nas relações sociais que perpassam o trabalho na cozinha profissional também em outros aspectos. Conforme destacaram entrevistados/as, o trabalho nas cozinhas profissionais é fisicamente cansativo, devido a uma série de características, como: a exigência da postura em pé durante toda a jornada de trabalho, com frequência, ultrapassando as oito horas diárias; a possibilidade de exposição a temperaturas elevadas; além do risco de acidentes, atrelado ao uso do fogo e de facas (ocasionando as “micro dores diárias”, conforme relata o *chef* Rafael).

Tudo isso afeta quem cozinha profissionalmente independente de ser homem ou mulher. No entanto, é possível notar uma consideração binária em relação ao gênero presente na fala de alguns entrevistados, ao descreverem as mulheres como mais frágeis, sensíveis, detalhistas e higiênicas, enquanto os homens seriam mais brutos, mais focados no trabalho, mais fortes e mais “relaxados” em relação a detalhes e higiene.

Um cozinheiro mais básico, ele não tem tanto cuidado quanto uma mulher. (...) Na hora da correria, a maioria das vezes que eu vejo mulher, ela vai rapidinho ali, mas ainda tem uma certa delicadeza para trabalhar com aquele insumo. Homem, não. O homem, ele vai e mete a faca do jeito que precisa fazer, faz às vezes um pouco, não digo relaxado, faz um pouco mais bruto, um serviço mais bruto. (Augusto).

Sobre esse aspecto, a *chef* Larissa destacou que “Tem que ser gente forte, raçuda mesmo, para aguentar ficar de segunda a sábado dentro da cozinha profissional. Porque depois que você acabou de fazer a comida, você tem que lavar panelão, lavar forno, lavar parede, lavar chão, (...) então é força física o tempo inteiro”. Na época da entrevista, sua equipe de cozinha era formada por sete mulheres e um homem. Isso mostra, portanto, que a prática contraria o discurso de supervalorização da força física enquanto atributo masculino para o trabalho na cozinha profissional. Ainda assim, em alguns momentos, esse discurso serviu para limitar o acesso das mulheres à cozinha:

O meu *chef* atual, ele antes ele só trabalhava com homens. Ele demorou muito tempo para perceber que as mulheres também conseguiam fazer coisa. Agora ele tem um discurso totalmente diferente, até porque a nossa equipe só tem um menino e o resto é tudo mulher. Mas demorou para ele entender que a gente também consegue fazer tão bem quanto ou até melhor do que o homem. E nos eventos, como a gente tem que, às vezes a gente tem que carregar o caminhão também, sabe? Fazer... então a preferência sempre foi por homens. (Eduarda).

Porque eu era mulher, eles tiravam sarro: “Ai, porque você não vai conseguir erguer tal coisa, você não vai conseguir fazer isso, você não pode fazer isso porque você é mulher”. Mas, tipo, de um jeito irônico, não foi de um jeito ajudando. Então acabei sofrendo. (Júlia).

Era um lugar que tinha mil funcionários [um *resort*], né, eu trabalhava numa cozinha que era a cozinha principal e só tinha eu de mulher. Então assim, além do ambiente muito grande, né, eles judiavam de mim, sim. Ainda é um ambiente masculino, a gente sabe que a mulher, ainda é um ambiente bem masculino, a gente luta todo dia, né, pelo reconhecimento dentro desse ambiente. Claro que porque ele é um ambiente que realmente precisa muito força física, né, é hostil nesse sentido, é calor, ele é, muito tempo de pé, as mulheres geralmente têm filho, às vezes né, então tudo isso é bastante complicado dentro de uma cozinha. Eles faziam questão de não me ajudar. Assim, se eu colocasse uma panela no fogo, ninguém olhava, se pegasse, tomara que exploda, entendeu? Foi bem difícil. Mas, não durou muito também. Quando tu começa [*sic*] a te colocar também, né? Quando tu começa [*sic*] a te colocar as coisas ficam mais fáceis também. No sentido que às vezes vão te testando, também para ver, né? Um dia eu disse “não, vamos parar com essa brincadeira, parar com essa putaria aí, chega!” Daí a coisa ficou um pouco melhor. Mas eu acho que isso também já está mudando bastante. (Ana).

As experiências compartilhadas pelos/as entrevistados/as demonstram que essas crenças sobre o gênero estão em disputa e, portanto, não fixas. Assim, embora tanto o *chef* da Eduarda quanto os colegas cozinheiros de Júlia e Ana mobilizassem o argumento da força para demonstrar que a cozinha não seria ambiente para as mulheres, o primeiro atualmente não só trabalha com mulheres, como passou a ter uma equipe de maioria feminina. Ao mesmo tempo, Ana destaca acreditar que esse tipo de situação está mudando. Certamente, o “te colocar” ao qual ela se refere representa uma forma de enfiamento e superação pelas mulheres às tentativas de limitação do espaço da cozinha profissional postas pelos colegas.

Ao mesmo tempo, mesmo que a “força física” seja valorizada para o trabalho de cozinheiro/a, nem sempre implica em uma concepção de que seria mais vantajoso ter um homem como cozinheiro ao invés de uma mulher. Isso porque, nesta mesma concepção de masculinidade, ao contrário das mulheres, os homens seriam mais desorganizados: “na questão de organização e limpeza, a maioria peca muito”, segundo Larissa. É interessante perceber a atribuição da *chef* da maior habilidade das mulheres para a limpeza ao treinamento feminino das tarefas domésticas no lar, ao invés de considerar algo simplesmente “natural”.

Para além dessas questões ligadas ao cansaço físico ocasionado pelo trabalho na cozinha, há também a demanda de disposição mental. A rotina na cozinha exige, conforme relatado pelos/as entrevistados/as, um ritmo de trabalho intenso, preparações feitas de forma rápida, tudo realizado em equipe. Isso, somado às anteriormente mencionadas demandas de energia física, ocasionou na caracterização do ambiente pela sua pressão e a sua descrição por muitos/as dos/as entrevistados/as como hostil.

Considerando esse contexto de tensão, alguns entrevistados homens afirmaram preferir trabalhar com colegas homens, por avaliarem como mais fácil, uma vez que, entre eles, seria possível agir com agressividade (inclusive física). Enquanto com as mulheres, por serem supostamente sensíveis, não seria possível se relacionar da mesma forma. Assim Marcos justifica sua opinião de que “trabalhar com mulher é um mal necessário”. Para Jorge, trabalhar com homens também seria mais vantajoso pois:

Se for para dar um esporro, se for... porque como é muito, é muito tenso, assim, você trabalhar, né, você vai acabar brigando. Porque vai ter alguém que “ah, cara, pega aquilo ali para mim” “porra, estou ocupado, estou não sei o que”, é mais fácil tu chegar assim para ele “cara, vai... [pausa] no seu... [pausa] e faz essa merda aí, cara!” do que eu chegar numa mulher e falar isso, entende? Uma mulher é muito _____ [inaudível] de trabalhar com ela. Uma coisa, se o cara te retrucar tu puxa ele [*sic*], dá uns tapas e pronto. Mulher não dá para fazer isso, né? E rola, isso rola dentro da cozinha, né?

A valorização por parte de alguns entrevistados da possibilidade de comunicar e agir com virilidade e resolver problemas à base da força parece se relacionar ao que Albuquerque Jr. (2019) explica sobre a masculinidade enquanto indicativo de poder que, nesse sentido, precisa ser sempre ostentada e reafirmada, denotando a fragilidade desta identidade. O autor também lembra que esse modelo nunca é apreendido em sua inteireza por cada homem. Assim, eles próprios encontram dificuldades para performar esta masculinidade, incompatível com a manifestação das emoções através do choro. Daí decorre o esforço do *chef* Tiago em manter, diante da equipe, a aparência de estabilidade:

Claro que tem aqueles momentos de ir para o vestiário, acabo chorando sozinho, acabo ficando um pouco estressado, mas eu tento não transparecer isso na cozinha (...). Às vezes é muita pressão, não sei se você vai entender, mas no restaurante é uma pressão

bem difícil assim, a gente serve 300 pratos por domingo. (...) Então eu espero tudo isso acabar, vou para o vestiário, acabo chorando um pouquinho, acabo enxugando as lágrimas, mas tudo passa, sabe? (Tiago).

Esta pressão à qual se refere Tiago parece se agravar com o sentimento de que, enquanto *chef*, ele tem a obrigação de não se abalar diante da equipe de cozinheiros/as que o está observando. Essa característica, vista por ele como necessária para o seu cargo, está ligada à masculinidade hegemônica, sobre a qual Albuquerque Jr. (2019) chama a atenção. De acordo com esse fator, os homens são convocados, o tempo todo, a reafirmar sua masculinidade perante outras pessoas (principalmente os próprios homens), mesmo que isso implique “omitir, mentir, esconder ou disfarçar modos e formas próprias de ser e pensar” (Albuquerque Jr., 2019, pp. 494-495).

A presença de concepções tradicionais de masculino e feminino, especialmente a masculinidade hegemônica na alta cozinha, impõe uma série de atribulações às mulheres, que além de se sentirem testadas pelos homens e precisarem provar sua capacidade de atuar ali, não raras vezes, sofrem assédio: “acaba surgindo uma brincadeira ou outra. Às vezes até não só de discriminação, mas de assédio mesmo, sabe, assim, você percebe um tratamento diferente” (Eduarda).

Segundo Harris e Giuffre (2020), há uma série de condições associadas à história, à organização do espaço de trabalho e às definições de sucesso na área que normalizaram condutas deste tipo no caso dos restaurantes. Nesse sentido, as autoras falam sobre o arquétipo do *chef* de cozinha, uma mistura de *bad boy* e *rock star*, formado nas últimas décadas do século XX, com a transformação de *chefs* de cozinha em celebridades midiáticas. As autoras ressaltam a importância de canais como o *Food Network* no sentido de lhes conferir visibilidade e transformar *chefs* em estrelas. Um desses *chefs* foi o britânico Marco Pierre White, que ganhou elogios e reputação por seu estilo administrativo bravo e pelo uso de muitos palavrões (Harris & Giuffre, 2020).

Esse tipo de *chef* tem muito em comum com o que a entrevistada Elisa chamou de “*chefs* excêntricos”. Um deles é descrito por ela como “muito machista, no sentido de que, por exemplo, ele era muito desses *chefs* excêntricos, assim que, joga a panela e faz tudo isso”.

Notam-se os relatos de todas as entrevistadas que passaram por equipes nas quais eram a única mulher, ou a minoria, ao descreverem, senão o assédio – que muitas vezes as mulheres relutam em classificar com esse nome, conforme destaca Alemany (2009) – situações de “preconceito” (Júlia), “um tratamento diferente, que você nota por você ser mulher” (Elisa) ou mesmo situações “assustadoras” (Bruna). Outras condutas desse tipo foram: “um elogiozinho

aqui, fazer uma brincadeirinha ali, sabe? E quase sempre com relação à aparência, ou alguma coisa que eu estava usando” (Eduarda), além de convites para sair, recebidos em meio ao trabalho e outras situações constrangedoras, como relatado por Lucas:

A gente estava no meio do serviço e a gente serve uma sobremesa que vai sorvete e tinha acabado e tinha saído muito. E a única pessoa que tinha a chave no momento para pegar o sorvete era o *chef*. A menina que trabalha na confeitaria falou “*chef*, acabou o sorvete de coco, você pode pegar um para a gente?”, Ele falou “a chave está no meu bolso. Pega aqui”. Ela foi inocente e pegou, colocou a mão no bolso, ele começou a gemer. A menina pegou a chave, ele sempre teve umas, ela estava vermelha, tipo assim, foi uma brincadeira estúpida, sem graça, idiota, essa é a palavra. Eu parei meu serviço, tentei ir atrás dela, eu vi que ela ficou vermelha, enfim. Ela voltou, serviu a sobremesa, olhou para mim, falou “eu estou saindo da cozinha nesse exato momento”, e eu falei “vai”. Porque não tinha... ela queria chorar, enfim. O ruim que ela era a única mulher lá dentro no restaurante, tipo assim, cozinhando. Todos os homens em volta, todos [ênfase], riram. Acharam engraçado. Então eu achei que foi muito desnecessário. (Lucas)

O fato dos demais cozinheiros que assistiram à cena, conforme relatado por Lucas, terem rido da situação de assédio causada pelo *chef*, certamente se relaciona à supracitada necessidade de reafirmação do modelo de masculinidade hegemônica. Lucas, por sua vez, apesar de ter “tentado ir atrás” da cozinheira assediada e ter relatado esse caso com o intuito de alertar sobre a existência de um problema nas cozinhas, não repreendeu o *chef*, nem mesmo os colegas, tendo se silenciado diante do ocorrido. Assim, ele exerceu o que Zanello (2018, p. 227) com base em Bersani (1995) chama de “silêncio compactador”, um aspecto observável “mesmo em homens que não se inserem na masculinidade hegemônica”. A autora afirma que “A cultura do silêncio é, portanto, a cultura da cumplicidade, a qual reforça os comportamentos e performances virilistas, mesmo que individualmente não se concorde com eles” (Zanello, 2018, p. 228).

Além das situações de violência simbólica, atitudes de violência física também foram relatadas. Cita-se, por exemplo, o caso do *chef* que pegou pelo braço uma cozinheira, amiga da entrevistada Eduarda e “jogou ela para fora da cozinha” e o relatado por Catarina, que levou uma colherada de um *chef* de cozinha.

6. CONCLUSÃO

A construção da separação entre cozinha doméstica e profissional, fazendo frente à ameaça de feminização das profissões ligadas à cozinha, foi algo presente no modo como entrevistados/as enxergam esses dois ambientes de trabalho. Alguns/Algumas, inclusive, apontaram a contradição da associação das mulheres à cozinha caseira, considerada precursora, perante a abundância de referências masculinas nas cozinhas profissionais mais prestigiadas.

A concepção binária de gênero, opondo as características masculinas e femininas, esteve presente ao impactar os discursos sobre quais profissionais teriam mais tempo disponível para se dedicar à cozinha profissional, as crenças sobre quem teria mais força sob a demanda de disposição física para o trabalho e as preferências, por parte homens, por trabalharem com outros homens. Tais concepções parecem colocar desafios a mais para as mulheres, os quais podem ser mais intensos quando elas são a minoria ou a única mulher na cozinha, podendo chegar, inclusive, ao assédio, normalizado pela cultura dos homens *chefs* “excêntricos”.

Tais situações representam o uso do gênero para dar sentido às relações de poder, demarcando quem pode e quem não pode trabalhar na cozinha profissional. Apesar de, recorrentemente, isso ocorrer no sentido de colocar este espaço como mais adequado aos homens, não ocorre sempre ou sem disputas, conforme mostraram as experiências das entrevistadas, que encontram formas de “se colocar”, demarcando limites aos abusos e de “provar” serem capazes, embora isso seja custoso.

Nesse sentido, este trabalho contribui para a área de estudos do Turismo ao conferir centralidade aos sujeitos que fazem esse fenômeno acontecer, ou seja, os trabalhadores e as trabalhadoras, nesse caso, do setor de alimentação, valorizando suas percepções e as condições em que realizam seu trabalho. Fortalece, ainda, o campo dos estudos de gênero no Turismo, por meio da análise qualitativa sobre questões que envolvem o cotidiano desses profissionais.

Além disso, esta pesquisa mostrou a necessidade de superação das concepções tradicionais de masculinidade e feminilidade e da atribuição exclusiva ou predominante do trabalho doméstico e de cuidados às mulheres. Esse deve ser um passo para que as interações nas cozinhas (e em todos os demais espaços) sejam pautadas pela justiça e para que a cultura do assédio seja extinta.

REFERÊNCIAS

- Adelman, M. (2009). *A voz e a escuta*. Encontros e desencontros entre a teoria feminista e a sociologia contemporânea. São Paulo: Blucher Acadêmico.
- Albuquerque Jr, D. M. de. (2019). Masculino/Masculinidade. In: A. M. Colling; A. Tedeschi. (Orgs.). *Dicionário crítico de gênero*. Dourados: UFGD.
- Aleman, C. (2009). Assédio sexual. In: H. Hirata, F. Laborie, H. L. Doaré & D. Senotier. (Orgs.). *Dicionário crítico do feminismo*. São Paulo: Editora UNESP.
- Araújo, S. M. C. de (2018). Cuidado, gênero e políticas públicas no Brasil: Essencializações e invisibilizações no trabalho de cuidadoras de pessoas com a enfermidade de Alzheimer. In:

M. Tamanini; F. G. Heidemann; E. P. Vargas & S. M. C. de Araújo (Orgs.). *O cuidado em cena*. Florianópolis: Editora UDESC.

Bartholomew, P. S., & Gare, J. G. (1996). An analysis of determinants of career success for elite female executive chefs. *Hospitality Research Journal Features*, 20(2), 125-135.

Collaço, J. H. L. (2008). Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. *Caderno Espaço Feminino*, 19(1), 143-171.

Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (2006). Introdução: a disciplina e a prática da pesquisa qualitativa. In: N. K. Denzin & Y. S. Lincoln (Orgs.). *O planejamento da pesquisa qualitativa: teorias e abordagens*. Porto Alegre: Artmed.

Dória, C. A. (2012). Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. *Cadernos Pagu*, 39, 251-271.

Drouard, A. (2009) Chefs, gourmets e gourmands. A cozinha francesa nos séculos XIX e XX. In: P. Freedman. *A história do sabor*. São Paulo: SENAC.

Harris, D. A., & Giuffre, P. (2020). Me too in the kitchen. *Contexts*, 19(2), 22-27.

Harris, D. A., & Giuffre, P. (2015). *Taking the heat: Women chefs and gender inequality in the professional kitchen*. New Brunswick, New Jersey, and London: Rutgers University Press.

Hirata, H., & Kergoat, D. (2008). Divisão sexual do trabalho profissional e doméstico: Brasil, França, Japão. In: A. de O. Costa, B. Sorj & C. Bruschini (Orgs.) *Mercado de trabalho e gênero. Comparações internacionais*. Rio de Janeiro: Editora FGV.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. (2021). Estatísticas de Gênero: Indicadores sociais das mulheres no Brasil. Estudos e Pesquisas. Informação Demográfica e Socioeconômica, n.38. [recurso eletrônico]. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Recuperado em 07 de abril de 2021 de <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=2101784>

Lobo, E. S. (1991) *A classe operária tem dois sexos. Trabalho, dominação e resistência*. São Paulo: Fundação Perseu Abramo.

Longino, H. E., & Lennon, K. (1997). Feminist epistemology as a local epistemology. *Proceedings of the Aristotelian Society*, Supplementary Volumes, 71, 19-54.

Louro, G. L. (1997). *Gênero, sexualidade e educação*. Petrópolis: Vozes.

Matos, M. I. S. de. (2017). Gênero: Categoria/perspectivas e constituição do campo historiográfico. In: M. Tamanini, R. Boschilia & S. F. Schwendler (Orgs.). *Teorias e políticas de gênero na contemporaneidade*. Curitiba: Editora UFPR.

Nicholson, L. (2000). Interpretando o gênero. *Revista Estudos Feministas*, 8(2), 9-41.

O'Neill, J. W., & Davis, K. (2011). Work stress and well-being in the hotel industry. *International Journal of Hospitality Management*, 30(2), 385-390.

- Perrot, M. Epílogo. (2019) Escrever a história do trabalho das mulheres. In: M. Maruani (Org.). *Trabalho, logo existo. Perspectivas feministas*. Rio de Janeiro: FGV Editora.
- Previatti, D. (2019). *Chefs à brasileira: o processo de formação de um campo gastronômico (1961-2018)*. Tese de Doutorado não-publicada, Programa de Pós-Graduação em Sociologia Política, Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, SC, Brasil.
- Robinson, R. N. S., & Beesley, L. G. (2010). Linkages between creativity and intention to quit: An occupational study of chefs. *Tourism Management*, 31(6), 765-776.
- Small, J., Harris, C., & Wilson, E. (2017). Gender on the agenda? The position of gender in tourism's high ranking journals. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 100(31), 114-117.
- Souza, D. (2016). O trabalho no turismo como temática nos periódicos científicos associados aos programas Stricto Sensu em Turismo no Brasil. *Turismo & Sociedade*, 9(1), 1-20.
- Scott, J. W. (1991). A mulher trabalhadora, In: G. Duby & M. Perrot (Orgs.). *História das Mulheres no Ocidente*, vol. 4: O Século XIX, Porto: Edições Afrontamento.
- Veal, A. J. (2011). *Metodologia da pesquisa em lazer e turismo*. São Paulo: Aleph.
- Zanello, V. (2018). *Saúde mental, gênero e dispositivos. Cultura e processos de subjetivação*. Curitiba: Appris.

FORMATO PARA CITAÇÃO DESTE ARTIGO

Reis, C. U. F., & Nakatani, M. S. M. (2022). O trabalho de cozinheiras, cozinheiros e chefs em cozinhas profissionais: reflexões a partir da perspectiva de gênero. *Revista de Turismo Contemporâneo*, 10(3), 417-436. <https://doi.org/10.21680/2357-8211.2022v10n3ID26902>
