

FORNO LONGE DO GLAMOUR DOS PROGRAMAS DE TELEVISÃO, A JORNADA E OS DESAFIOS DE UM COZINHEIRO SÃO MAIORES DO QUE SE PENSA

Expectativa vs. realidade na cozinha profissional

Altas temperaturas, cortes e faxinas fazem parte do dia a dia; conhecer e respeitar o alimento e o ambiente é o diferencial

SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

Se cozinhar pode ser prazeroso, comprometimento é a palavra de ordem. Longe do glamour que a televisão exibe, ser cozinheiro é uma profissão que poucos dão conta na vida real.

Muito além do “Masterchef” (Band), um dos programas de maior audiência na área, um profissional da cozinha têm uma série de possibilidades de atuação, como a cozinha de um navio, um hotel, um hospital, pode empreender, ser consultor, desenvolvedor de produtos, gestor de negócios ou profissional do setor de serviços e bebidas.

“O ato de preparar e servir um bom alimento sempre é muito gratificante. Os programas de televisão hoje em dia estão em alta, porém existe a realidade do trabalho que nem

sempre é transmitida”, afirmou o chef Vitor Rabelo, professor do Centro Universitário Senac, de Campos do Jordão.

Mas, para que um entusiasta escolha a sua área, é essencial que ele invista em sua educação profissional.

“Para se tornar um chef, por exemplo, são necessários anos de dedicação aos estudos, formação em uma instituição qualificada, com professores capacitados, além de constante atualização. Na profissão existem várias etapas que não podem ser puladas para que o ciclo se complete e o indivíduo se torne um profissional diferenciado e competente”, continuou Rabelo.

Segundo Andreia Matias, coordenadora do IGA (Instituto Gastronômico das Américas), de São José, são grandes as diferenças entre os programas de TV e a realidade.

“Geralmente conseguimos

ajudar o aluno questionando qual é o seu objetivo e o que ele busca nesta profissão que se tornou tão procurada nos dias atuais”, disse ela.

“Explicamos a ele que precisa estudar muito, conhecer novas técnicas, se dedicar, treinar e trabalhar em equipe, entre outros. Não é fácil, mas com comprometimento e amor ele pode atingir qualquer objetivo que tenha”, completou.

DESAFIOS.

No ambiente de trabalho, as altas temperaturas e o calor estão sempre presentes por conta dos equipamentos industriais (fogão, forno, chapa ou grelha e fritadeira).

“Muitas vezes, lidamos com o recebimento de cargas de mercadorias e insumos, por isso, o bem-estar físico é um fator relevante”, contou o professor. “Também é preciso estar ciente de que os cortes fazem parte da nossa rotina, pois utilizamos facas a todo momento. Mas a técnica existe justamente para lidarmos com propriedade com essa e outras situações adversas da profissão”.



Divulgação

Há ainda atividades que complementam a rotina, como a limpeza de utensílios e do ambiente de trabalho.

‘LUXO’.

Em meio a tantos cardápios, preparos e ingredientes novos, a comida por vezes parece ter virado artigo para poucos e endinheirados. Mas, uma vez que o ato de se alimentar é um direito de todos, o que é ou não luxo quando o assunto é culinária?

“Luxo é comer o bom, o limpo e o justo”, cravou Rabelo. “É poder ir à feira e comprar o alimento mais fresco possí-

vel; consumir o peixe pescado no dia; respeitar a natureza; cozinhar em família, compartilhar o alimento, as histórias e as culturas das nossas avós”.

“Há toda uma cadeia envolvida - de quem planta ou produz para quem colhe e distribui até chegar ao consumidor final. Luxo é conhecer o alimento: saber de onde veio, quem está por trás, se tem agrotóxicos ou é orgânico”, continuou. “Cozinhar aquilo que você conhece a fundo é o diferencial. E é prazeroso ouvir um elogio. Por isso, quando cozinhamos com amor, deixamos a dor de lado”.

VITRINE

Sempre à mão!

Confira alguns utensílios que não podem faltar na sua cozinha



Materiais. 1. Conjunto Utensílios de Nylon Tramontina (5 peças Preto), R\$ 49,99 (www.havan.com.br); 2. Moedor de sal e pimenta elétrico Uny Gift, R\$ 59,90 (multicoisas.com.br); 3. Jogo de Panelas Paris Tramontina (7 Peças Cobre), R\$ 279,90 (www.havan.com.br); 4. Folha de silicone para assadeira Duraflex, R\$ 39,90 (multicoisas.com.br); 5. Espátula de Silicone Solecasa - Mix Colors, R\$ 9,99 (www.havan.com.br); 6. Vaporeira de madeira Bambu (25 cm), R\$ 80,90 (www.sodimac.com.br); 7. Conjunto de taças Barcelona Happy Hour (400 ml, 6 peças), R\$ 59,90 (www.sodimac.com.br)