



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS TERESINA ZONA SUL
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

SÉRGIO RODRIGUES DE MOURA NETO

**ASSÉDIO MORAL NA GASTRONOMIA: UMA ANÁLISE BIBLIOGRÁFICA SOBRE A
CONSTRUÇÃO DA HIERARQUIA NA COZINHA PROFISSIONAL E A INFLUÊNCIA
DA MÍDIA**

**TERESINA
2024**

SÉRGIO RODRIGUES DE MOURA NETO

ASSÉDIO MORAL NA GASTRONOMIA: UMA ANÁLISE BIBLIOGRÁFICA SOBRE A
CONSTRUÇÃO DA HIERARQUIA NA COZINHA PROFISSIONAL E A INFLUÊNCIA DA
MÍDIA

Trabalho de Conclusão de Curso (artigo científico) apresentado como exigência parcial para obtenção do diploma do curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí. Campus Teresina - Zona Sul.

Orientadora: Profa. Dra. Valdenia Pinto de Sampaio Araújo

TERESINA

2023

ASSÉDIO MORAL NA GASTRONOMIA: UMA ANÁLISE BIBLIOGRÁFICA SOBRE A CONSTRUÇÃO DA HIERARQUIA NA COZINHA PROFISSIONAL E A INFLUÊNCIA DA MÍDIA

Sérgio Rodrigues de Moura Neto¹
Valdênia Pinto de Sampaio Araújo²

RESUMO:

Este artigo propõe-se discutir sobre fatores que reforçam a cultura do assédio moral nas cozinhas profissionais, especificamente no contexto histórico e suas atribuições, no que diz respeito à sua estrutura de relacionamento e funcionamento operacional, além da influência da mídia audiovisual e seu impacto no conceito de cozinha e de ser cozinheiro. São analisadas pesquisas que levantam dados bibliográficos sobre a prática de assédio moral na cozinha profissional e em outros tipos de organizações, relacionando com a hierarquia de brigadas da cozinha instituído por Escoffier na gastronomia e seu impacto nas relações entre colaboradores de uma cozinha profissional, além da influência de programas televisivos como *Masterchef* e filmes que tratam sobre o entendimento da ocupação de cozinheiro, discutindo seu comportamento e postura no ambiente de trabalho e sua interação entre os demais colegas. Também buscar aprofundar a discussão sobre assédio moral nas cozinhas através do viés histórico da estrutura hierárquica institucionalizada como ferramenta de repressão juntamente com a investigação dos programas de *reality show*, que reforçam e naturalizam a prática de assédio moral. Neste artigo, os termos “cozinha comercial” e “cozinha profissional” são utilizados como semelhantes para definir um mesmo conceito.

Palavras-chave: Assédio moral; Hierarquia; Cozinha; Mídia; Cozinheiro.

ABSTRACT:

This article aims to discuss factors that reinforce the culture of moral harassment in professional kitchens, specifically in the historical context and its attributions, regarding its relationship structure and operational functioning, in addition to the influence of audiovisual media and its impact on the concept of kitchen and being a chef. It analyzes research that gathers bibliographic data on the practice of bullying in professional kitchens and other types of organizations, relating it to the kitchen brigade hierarchy established by Escoffier in gastronomy and its impact on the relationships between collaborators in a professional kitchen, as well as the influence of television programs such as *MasterChef* and movies that address the understanding of the chef's occupation, discussing their behavior and posture in the work environment and their interaction with colleagues. The article also seeks to deepen the discussion on bullying in kitchens through the historical perspective of the institutionalized hierarchical structure as a tool of repression, along with the investigation of reality shows that reinforce and naturalize the practice of bullying. In this article, the terms "commercial kitchen" and "professional kitchen" are used interchangeably to define the same concept.

Keywords: Moral harassment. Hierarchy. Kitchen. Media. Cook.

Data da aprovação: 10/01/2024

1. INTRODUÇÃO

A profissão de cozinheiro como alternativa de trabalho acumula diversas mudanças nas últimas décadas no que diz respeito ao perfil do/a profissional que atua nas cozinhas de restaurantes (Machado *et al.*, 2021, p.3). O gastrônomo também é informalmente conhecido como *chef* de cozinha pela mídia e pela sociedade, criando uma esfera de prestígio e glamour. Porém, nem sempre o ambiente de trabalho desses profissionais é tranquilo e atraente como o título de *chef* sugere (Machado *et al.*, 2021, p.4).

A cozinha profissional vem a algum tempo sendo percebida por seus próprios cozinheiros como um ambiente hostil e gerador de conflitos, ofensas e punições, que muitas vezes é naturalizado; uma possível consequência que pode ser relacionada à uma herança antiga, que remonta os primórdios da cozinha moderna francesa e suas brigadas num sistema hierarquizado, conceitos implantados desde a atuação de Auguste Escoffier na cozinha profissional.

Em alguns casos, o assédio se inicia de forma hierárquica, onde os chefes parecem ser seres intocáveis e inquestionáveis e logo, seus comportamentos inadequados não encontram limites, criando-se um ambiente em que vigora uma cultura e clima organizacional invasivo e estimula a convivência com o erro, o insulto e abuso intencional. (Silva, 2021, p.11).

Tendo em vista essa cultura problemática comum e normalizada nas cozinhas profissionais, este artigo busca uma melhor compreensão das situações que envolvem a prática de assédio moral dentro das cozinhas profissionais. A lacuna existente em estudos específicos voltados para a violência dentro do ambiente gastronômico, nos leva a uma falta de meios e informações para combater tais práticas e gerar mais ciência e conscientização sobre o tema (Silva, 2021 p. 7).

Este trabalho possui como objetivo geral: analisar quais fatores históricos estruturais da cozinha profissional e as influências da mídia que reforçam a prática de assédio moral em uma cozinha profissional, a fim de apontá-los como causas que fortalecem este tipo de assédio. Para auxiliar nas respostas do objetivo geral apresentamos como objetivos específicos: compreender como algumas características históricas da cozinha moderna contribuem para os quadros de assédio moral nas cozinhas profissionais, como o surgimento do sistema de hierarquias na cozinha profissional; discutir sobre como a mídia dissemina a cultura gastronômica e seu poder de distorcer o comportamento e a conduta de um cozinheiro, relacionando com a prática de assédio moral.

O tipo de pesquisa escolhido foi de abordagem qualitativa, baseada em trabalhos já existentes sobre o tema escolhido, de caráter descritivo quanto aos objetivos e do tipo bibliográfica em relação ao procedimento. Buscou-se reunir informações de diversas pesquisas relacionadas ao tema, a fim de reforçar a importância de discutir sobre o tema proposto e ampliar o conhecimento do mesmo.

Criar métodos para enfrentar o assédio moral e saber identificá-lo na cozinha profissional se torna indispensável, já que o ambiente de uma cozinha por si só demanda total devoção de seu colaborador, devido às altas demandas que tornam exaustivo o trabalho de um cozinheiro. A cozinha profissional ainda é, muitas vezes, um lugar insalubre que pode comprometer a saúde e desempenho do colaborador devido à prática de assédio moral naturalizada nesse tipo de ambiente. Dentro do meio gastronômico, destaca-se o alto índice de assédio moral e violência psicológica, porém, há uma baixa percepção do que é assédio moral e a aceitação de tal, como forma de trabalho normal do ambiente (Silva, 2021, p. 15).

2. REFERENCIAL TEÓRICO

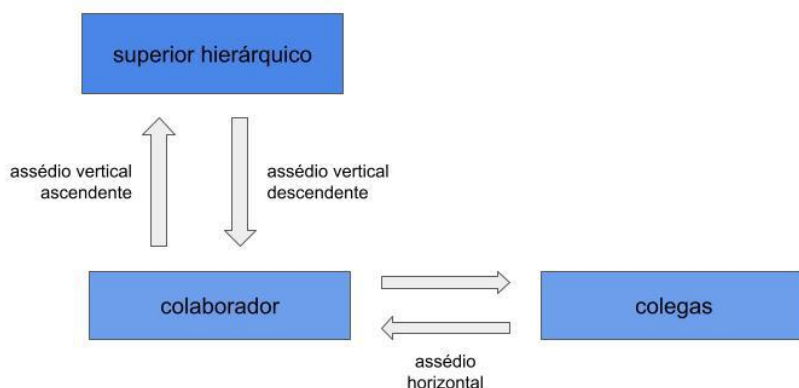
2.1 O QUE É ASSÉDIO MORAL

Segundo a Cartilha De Prevenção Ao Assédio Moral criada pelo Tribunal Superior do Trabalho – TST (2020), assédio moral é a exposição de pessoas a situações humilhantes e constrangedoras no ambiente de trabalho, de forma repetitiva e prolongada, no exercício de suas atividades, conduta que fere a dignidade do indivíduo e traz problemas à sua saúde e ao ambiente de trabalho. Essas condutas são incompatíveis com a Constituição da República e com diversas leis que tratam da dignidade da pessoa humana e do valor social do trabalho, como define o artigo 146 -A do Código Penal:

Intimidar sistematicamente, individualmente ou em grupo, mediante violência física ou psicológica, uma ou mais pessoas, de modo intencional e repetitivo, sem motivação evidente, por meio de atos de intimidação, de humilhação ou de discriminação ou de ações verbais, morais, sexuais, sociais, psicológicas, físicas, materiais ou virtuais” (CP, art. 146-A, *caput*).

A cartilha ainda classifica o assédio moral quanto ao tipo, sendo vertical (descendente e ascendente), horizontal e misto, sendo o vertical descendente caracterizado pela pressão dos/as chefes em relação aos subordinados (TST, 2020, p. 8) e o ascendente praticado por subordinado ou grupo de subordinados contra o chefe (TST, 2020, p. 9). Já o assédio moral horizontal ocorre entre pessoas que pertencem ao mesmo nível de hierarquia. É um comportamento instigado pelo clima de competição exagerado entre colegas de trabalho (TST, 2020, p. 10), e o assédio moral misto consiste na acumulação do assédio moral vertical e horizontal. A pessoa é assediada por superiores hierárquicos e também por colegas de trabalho (TST, 2020, p. 10). Segue um fluxograma representando os tipos de assédio:

Figura 1: Fluxograma de representação dos tipos de assédio moral



Fonte: Fluxograma criado por Sérgio Rodrigues de Moura Neto

Segundo os dados da pesquisa a nível nacional de Barreto (2005), intitulada *Assédio moral: a violência sutil - Análise epidemiológica e psicossocial do trabalho no Brasil*, a maior parte do assédio moral gerada nas empresas é causada pelo chefe, ou seja, de forma vertical descendente. Em nosso país, 90% dos casos de assédio moral são executados por um superior hierárquico, sendo uma ação descendente e verticalizada. É frequente o líder exigir, pressionar, gritar e ameaçar (Barreto, 2005, p.113).

2.2 IDENTIFICANDO O ASSÉDIO MORAL NA COZINHA A PARTIR DA HERANÇAS DA COZINHA EUROCÊNTRICA

Uma cozinha profissional, assim como vários outros ambientes de trabalho, é um espaço dinâmico, mutável e suscetível à falhas por ser composto e gerido por seres humanos; e quando tratamos de relações interpessoais em um mesmo ambiente, estas por sua vez podem incluir conflitos e desgastes nas interações entre seus colaboradores. Porém é possível fazer um recorte histórico que aponte características que reforçam o comportamento rígido e até mesmo abusivo entre os colaboradores de uma cozinha comercial, e a insistência de muitos *chefs* e líderes de cozinha até hoje adotarem um padrão de comportamento eurocêntrico que remonta ao sistemas de hierarquias da Cozinha Moderna Francesa difundida por Auguste Escoffier no final do século XIX. Schwan (2009) ressalta a hegemonia da cozinha europeia, especificamente a francesa. Usa-se como modelo de Gastronomia a cozinha francesa, que é respeitada universalmente e vista

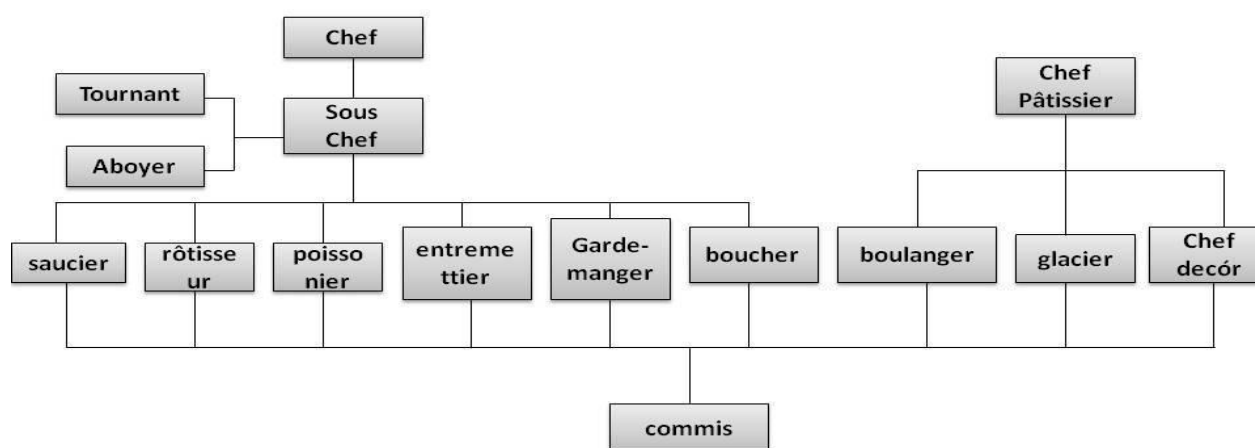
como grande referência para a culinária de outros países (Schwan, 2009, p. 19).

A hierarquia na cozinha está fortemente presente, havendo geralmente um cozinheiro chefe que pode ser o próprio dono do estabelecimento ou alguém contratado que atenda aos requisitos do cargo, juntamente dos seus auxiliares ou aprendizes. O responsável por introduzir um esquema de setorização na cozinha e criar níveis hierárquicos foi Georges Auguste Escoffier (1846-1935). Escoffier reorganizou a cozinha profissional, resultado de um processo de delimitação severa dos espaços de trabalho e dos cargos (Calado, 2015, p.1)”. Foi a partir dos estudos de Escoffier que a cozinha profissional começou ser um espaço onde se preza total disciplina e subordinação. Calado (2015, p. 2) ressalta:

Antes de Escoffier as cozinhas profissionais eram mantidas sob um sistema quase medieval, sem muito esmero quanto à ordenação. Ele foi o grande responsável por introduzir um alto rigor militar e seccionar as tarefas de cada funcionário, organizando setores pré-estabelecidos, conhecidos como praças, onde cada profissional exerce um papel na hierarquia instituída. (Calado, 2015, p. 2).

Segue abaixo um fluxograma representando a hierarquia da Cozinha Clássica instituída por Escoffier:

Figura 2: Fluxograma de representação das brigadas de Escoffier da Cozinha Clássica baseado em Calado (2015)



De acordo com a figura, as diversas brigadas que definem as praças de uma cozinha clássica estão sujeitas à uma hierarquia pré estabelecida, onde o *chef* está no nível mais alto e confia as obrigações aos demais.

Machado *et al.* faz um paralelo entre a política de funcionamento de uma cozinha profissional utilizando os estudos de Archer (1999), reforçando o conceito de padrão militar na cozinha:

As semelhanças entre o funcionamento de cozinhas comerciais e organizações que seguem padrões militares, como o serviço de bombeiros, podem ser encontradas no estudo de Archer (1999) sobre bullying e abuso de poder, realizado na Inglaterra e nos Estados Unidos. Por exemplo, são comuns a ambos os trabalhos a formação de equipes bem organizadas, pessoal uniformizado, um estilo de gestão autoritário e hierárquico, poder baseado em posturas rígidas, gritos e uso de ameaças que são aceitas em razão de uma forte dependência desses processos de socialização, normatização e hierarquia. (Machado *et al.* apud Archer, 2021, p. 162).

Na pesquisa de Archer em 1999 sobre a prática de bullying no corpo de bombeiros, David Archer constata que em organizações hierárquicas a gerência age conforme o esperado pela organização.

Nesta pesquisa, foi expressa a opinião de que as organizações não se incomodam com o comportamento dos gerentes definidos como "gerentes fortes" e, às vezes, o incentivam (Archer, 1999, p. 97). Porém, também foi observado outro ponto de vista dentro da corporação. Em contrapartida, alguns funcionários perceberam que esse incentivo tolerava comportamentos que, às vezes, seriam considerados inaceitáveis por outras organizações (Archer, 1999, p.97).

Essa afirmação vai totalmente de encontro com o ambiente da cozinha comercial e/ou profissional, onde também há o regime de hierarquia e o hábito de coerção do *chef* ou líder da cozinha com os demais. Ainda na mesma página, Archer cita um exemplo dito por um oficial, falando que quando se referem a um oficial "valentão" é tido como "uma pessoa que faz as coisas acontecerem". qualquer gerente que use técnicas de bullying faz, por definição, do bullying um processo influente para que as coisas sejam feitas (Archer, 1999, p.97). Archer conclui que tal postura pode influenciar o comportamento de pessoas não agressoras a se comportarem de forma desrespeitosa. Por exemplo, um oficial de igualdade de oportunidades da Brigada observou que "as pessoas podem aprender esse comportamento se acharem que isso lhes trará uma promoção" (Archer, 1999, p. 97).

É comum que em uma cozinha profissional se utilize desses mesmos artifícios para garantir a ordem e o cumprimento das tarefas designadas. A imagem perpetuada de um *chef* rude e autoritário ajuda a reforçar essa cultura.

A partir daí, se observa que toda a herança obtida de uma cultura de trabalho rígido e de subordinação através de uma hierarquia institucionalizada pode servir de justificativa para práticas abusivas. Silva (2022, p.7) enfatiza:

Na maioria das cozinhas profissionais, o cargo de *chef* segue uma lógica hierárquica: um jovem inicia sua carreira como auxiliar de cozinha, para assumir o cargo de cozinheiro e, eventualmente, chegar ao desejado patamar

de *chef* de cozinha [...] essa hierarquização dá vez a uma lógica de assédio moral, em que os cozinheiros são penalizados por pequenos erros e são constantemente pressionados em busca da perfeição. (Silva, 2022, p.7).

Com isso, devido ao sonho de se tornar um *chef* de cozinha, muitos cozinheiros e cozinheiras acabam se submetendo e aceitando situações que configuram violência verbal e psicológica.

2.3 A INFLUÊNCIA DA MUDIATIZAÇÃO DA COZINHA PROFISSIONAL NO COMPORTAMENTO DO/A COZINHEIRO/A

Nos últimos anos, a Gastronomia e o trabalho de quem cozinha vem se popularizando devido à grande movimentação desses temas através de conteúdos midiáticos como vídeos na internet e programas televisivos, sempre apresentando o trabalho do gastrônomo como algo glamuroso. Nos reality shows, como por exemplo, o *Masterchef Brasil*, que é dissecado na pesquisa de Maria Luiza Jansen e Silva chamada *Masterchef: reality show e a produção de narrativas sobre gastronomia* (2022), onde a autora tece críticas ao programa na modalidade amadora. É perfeitamente visível o quanto é reforçada a cultura de naturalizar práticas de assédio moral, através da relação dos *chefs* jurados para com seus competidores. Silva (2022, p. 5) discorre:

[...] é possível afirmar que o *Masterchef Brasil*, assim como outras adaptações do programa original, são encenações de uma cozinha profissional utilizadas para vender determinados elementos da Gastronomia, utilizando-a como um artifício para produzir entretenimento, que se estrutura no caráter competitivo e na presença de brigas, gritos e tensão por parte do corpo de jurados. (Silva, 2022, p. 5).

Através de um cenário onde se usa uma cozinha como plano de fundo para um ambiente onde se promove uma constante disputa em meio ao autoritarismo arquitetado dos jurados para fins de entretenimento, se questiona o verdadeiro papel de um cozinheiro e em qual tipo de ambiente ele deve estar corretamente inserido. Em determinados momentos, os espectadores acompanham uma série de gritos e xingamentos dos *chefs* para com os participantes. Toda a conduta é normalizada a partir do elemento da hierarquização da profissão de cozinheiro no Brasil (Silva, 2022, p. 7). Práticas abusivas como xingamentos, grosserias e gestão autoritária que, em outros contextos são considerados inadequados, nos restaurantes, são aceitos e até esperados entre os *chefs* (Machado *et al.*, 2021, p. 166).

É preciso repensar em cozinha para além de hierarquias e punições. Trazer ao conhecimento dos futuros profissionais informações sobre o assédio moral e seus prejuízos e buscar debater sobre alternativas para prevenção e enfrentamento do mesmo, visando a uma

maneira mais saudável de gerenciar e trabalhar na cozinha (Machado et al., 2021, p. 169)”.

Em uma matéria do jornalista Jay Rayner para o jornal *The Guardian*, “Ser chef faz mal à saúde mental?”, o jornalista conversa com alguns profissionais da cozinha sobre saúde mental e as dificuldades do ambiente de trabalho e faz um paralelo de como é apresentado a cozinha nos programas de TV:

Na televisão, a cozinha profissional é cenário de um filme de ação acessível. Panelas fazem barulho e as chamas saltam. *Chefs* furiosos gritam seus pedidos e aspirantes a heróis culinários saltam para eles, parando apenas para enxugar a testa e murmurar para a câmera sobre “sua paixão”. Mas a cozinha profissional não é um aparelho de TV. É um local de trabalho real e extraordinariamente difícil. (Rayner, 2017, s.p.)

Quem ocupa o cargo de *chef*, o mais alto na hierarquia de uma cozinha profissional, é responsável por liderar a equipe, designar e supervisionar o papel de todos os outros colaboradores, pode utilizar-se de sua posição para pressionar e fazer cobranças que podem ir além do alcance de seus cozinheiros, comportamento que comumente se materializa em forma de insultos, gritos e punições, quando deveria ser a figura mais importante à promover o bem estar nesses ambientes. Ainda na reportagem, Jay Rayner ressalta experiências negativas que aparentemente já aconteceu com todos os entrevistados e cita fala do *restaurateur* Jeremy King:

Todos os *chefs* com quem conversei, muitos sob condição de anonimato, foram capazes de descrever ambientes abusivos, administrados por agressores, reencenando as experiências violentas pelas quais passaram quando eram juniores. Eles falam de intimidação, de humilhações, de dor administrada por “pinças em brasa”. Como disse Jeremy King, da empresa por trás de restaurantes elegantes, incluindo o Wolseley, o Delauney e a Brasserie Zedel: “O sistema hierárquico, a dependência do medo em vez do encorajamento, fez com que, por muito tempo, fosse um ambiente incrivelmente difícil”. (Rayner, 2017, s.p.).

A terceira edição do reality *Masterchef Brasil* que ocorreu em 2016 na emissora de tv Band, ficou marcada pela agressividade dos jurados. Uma matéria feita pelo Estadão no mesmo ano, no dia 9 de maio com título “Agressividade dos jurados do 'MasterChef', da Band, é marca registrada da terceira temporada” discorre sobre o assunto. No texto é dado o exemplo do jurado Henrique Fogaça usando uma palavra de baixo calão em resposta ao prato escolhido pelo participante Pedro para ser executado. Renata Pallottini, dramaturga premiada, foi convidada a discutir sobre a postura dos jurados nesta edição, e que, segundo ela, existe exagero na reação dos jurados.

O chef de cozinha, o cara que manda mais, em geral, é muito duro com os assistentes. Essa parece ser uma espécie de tradição já espalhada, um costume conhecido por quem vive neste mundo “[...]” “Acredito que as pessoas se incomodem. Pessoalmente, me incomoda. Não tem cabimento. Não há uma boa explicação para isso. Talvez seja uma forma de imitar o que acontece na realidade, mas não deve ser tolerada. Essa agressão é desagradável. (Pallottini, 2016)

Pallottini também ressalta que essa postura entre os *chefs* também é fomentada no cinema, em filmes de ficção que retratam as realidades de uma cozinha profissional. Como exemplo temos o filme tailandês Fome de Sucesso (*Hunger*, como título original), lançado este ano, produção da famosa empresa de serviço de streaming *Netflix*. O longa mostra a vida de uma cozinheira humilde (Aoy) que trabalha em um restaurante de bairro e é convidada para atuar em um restaurante de alta gastronomia chamado *Hunger*, comandado por um *chef* cruel (Paul). Em pouco mais de vinte minutos de filme, surge a primeira cena onde a jovem cozinheira é constrangida e pressionada em frente aos seus colegas por não conseguir executar devidamente um corte em uma peça de carne nobre, que segundo o *chef* do restaurante estava sendo desperdiçada pela moça. Em seguida, ele pede para que ela frite os bifes e deixe-os no ponto certo. A cena segue mostrando as diversas tentativas de Aoy sob os comandos inflamados e gritos de Paul, onde a cozinheira chega a chorar. Fome de Sucesso chegou a ser um dos filmes mais assistidos na plataforma no mês de seu lançamento, em abril de 2023, de acordo com o top 10 oficial divulgado no site da *Netflix*, e chegou a alcançar o primeiro lugar no dia 10 de abril desse mesmo ano.

Fotografia 1: Imagem extraída do filme Fome de sucesso – 2023



Fonte: Imagem retirada do site A Odisséia, 2023.

Fotografia 2: Imagem extraída do filme Fome de sucesso – 2023



Fonte: imagem retirada do site Omelete, 2023

Dessa forma, percebe-se que a cultura da representação de líderes cruéis na cozinha na mídia cativa o público e interfere diretamente na audiência. A edição do Masterchef de 2016 registrou a maior audiência do programa até aquele momento, segundo outra reportagem do Estadão publicada dias depois da primeira matéria citada, em 11 de maio de 2016, atingindo o pico de 8,1 pontos.

O sucesso de audiência do programa, no entanto, trouxe consequências profundas para a percepção da gastronomia no imaginário coletivo brasileiro. O programa associa o exercício da gastronomia com a competição e com a distinção de determinados elementos gastronômicos, categorizados como “gourmet”, por exemplo, e podem transformar a relação do brasileiro com a gastronomia. (Silva, 2022 p.1).

Silva (2022) faz um paralelo entre os estudos de Baudrillard em sua obra *Simulacros e Simulação* de 1991 com a representação da cozinha profissional na mídia, onde a autora aponta uma distorção na tentativa da mídia televisiva de “comunicar” e de “produzir sentido” referente ao tema. Em seu conceito de simulacro, Baudrillard (1991, p. 105) aponta que “em vez de fazer comunicar, esgota-se na encenação da comunicação”. Em vez de produzir sentido, esgota-se na “encenação de sentido”. (Silva, 2022, p.5). A autora segue falando sobre o impacto que programas televisivos como *Masterchef Brasil* tem sobre o público e como isso pode afetar a visão do mundo gastronômico e das cozinhas profissionais:

O Masterchef Brasil, no entanto, se tornou o principal reality show culinário do país, e um dos únicos que fazem parte da grade da TV aberta. Nesse sentido,

esse simulacro é um dos únicos contatos de grande parte da população com a realidade de uma cozinha profissional. Portanto, o imaginário coletivo brasileiro em relação à gastronomia é atravessado pela ficção e pela espetacularização da cozinha promovidas pelo programa. (SILVA, 2022, p.5)

4. METODOLOGIA

O tipo de pesquisa escolhido foi de abordagem qualitativa, baseada em trabalhos já existentes sobre o tema escolhido, de caráter descritivo quanto aos objetivos e do tipo bibliográfica em relação ao procedimento. Buscou-se reunir informações de diversas pesquisas relacionadas ao tema, com autores da década de 90 até pesquisas atuais, como por exemplo Silva (2023) e seu debate sobre o assédio moral com trabalhadoras na área da gastronomia em Pernambuco.

A principal vantagem da pesquisa bibliográfica reside no fato de permitir ao investigador a cobertura de uma gama de fenômenos muito mais ampla do que aquela que poderia pesquisar diretamente. Esta vantagem se torna particularmente importante quando o problema de pesquisa requer dados muito dispersos pelo espaço. (Gil, 1991, p. 28).

Para aprimorar as buscas serão utilizados os seguintes critérios de inclusão: artigos completos; livros; trabalhos escritos em português e inglês, reportagens, filmes e entrevistas. Os critérios de exclusão serão: pesquisas que fogem à temática, trabalhos incompletos, estudos fora do recorte temático proposto e textos que não atendam às necessidades da pesquisa.

Após a leitura serão selecionados materiais para compor esta pesquisa a depender da contribuição para o tema pesquisado.

5. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Esta pesquisa consiste em ampliar o conhecimento e gerar contribuições para o entendimento do assédio moral dentro das cozinhas profissionais. O tema escolhido ainda é pouco discutido no meio acadêmico, porém de uma urgência que se faz presente. A cozinha ainda é um ambiente muitas vezes inóspito, repleto de julgamentos e insegurança, o que resulta em episódios de abuso de poder e desrespeito entre colaboradores configurando assédio. Partindo de uma perspectiva que busca identificar uma cultura do assédio moral através de recortes históricos e da representação da mídia, este artigo sugere que a prática deste tipo de assédio está atrelado a questões históricas implantadas na cozinha há mais de um século, juntamente com o reforço dos meios de comunicação, em especial o audiovisual, em disseminar a imagem de um cozinheiro, muitas vezes um líder, como um *chef* rude e intocável.

Os dados desta pesquisa foram obtidos através de outros artigos relacionados com o tema, que levantam informações através de entrevistas e coleta de dados, além de discutir teoricamente e

chegar à conclusões que culminam na solidez deste artigo. Outras fontes incluem matérias de portais com credibilidade e sites oficiais.

Visto a importância de colocar em pauta questões como o assédio moral na cozinha, esta pesquisa parte de dois principais pontos: o fator histórico com a organização da cozinha através da política hierárquica das brigadas de Escoffier, e o distanciamento da realidade do comportamento de um cozinheiro gerado pela mídia através de *reality shows* e no cinema, por exemplo.

No primeiro, acredita-se que um sistema de funções regido pela hierarquia de cargos contribui para a prática de assédio moral, pois grande parte do poder se concentra em um só indivíduo que está no topo dessa hierarquia, o chef de cozinha; ele que ordena, dita as funções de cada um estabelece metas. Estar numa posição vantajosa onde todos os outros colaboradores se encontram em situação de subserviência é uma condição favorável à prática de abuso de poder e, consequentemente, de assédio moral. Ser protegido pela sua posição no topo de uma hierarquia pode contribuir para tomar decisões inquestionáveis e de estar sempre com a razão, até mesmo em situações de desacato e violência. Isso também pode influenciar a postura dos outros colaboradores, e assim criar uma cultura de repressão normalizada pelos indivíduos.

O segundo ponto, onde é analisado o papel da mídia na construção da imagem e da conduta de um cozinheiro, também reforça a prática do assédio moral, que em sua vez apresenta repetidas vezes a figura do *chef* autoritário, que grita, humilha e que não deve ser questionado em suas ações. É possível então fazer uma relação entre esses dois pontos, e entender que o assédio moral na gastronomia não está apenas no comportamento em si de um indivíduo, ele também está enraizado na cultura de uma cozinha, seja no seu funcionamento ou na hierarquia institucionalizada.. E a mídia audiovisual entra nesse esquema, naturalizando e reforçando a prática de assédio moral, que deturpa a imagem do profissional de cozinha em prol do entretenimento massificado.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Chegamos em uma etapa na gastronomia onde não se acomoda mais uma estrutura rígida de funções. É importante levar em consideração que todos os colaboradores de uma cozinha profissional são valiosos e imprescindíveis para o funcionamento da mesma. Vale ressaltar que quem está no topo de uma hierarquia deve ser respeitado, assim como quem possui mais experiência, o que não lhes permite práticas abusivas com outros colegas. Compreender a origem de uma cultura de assédio moral e os veículos que alimentam essa prática é fundamental para que esse tipo de conduta seja enfrentada.

Em uma cozinha profissional é totalmente possível um tratamento mais igualitário, onde todos podem participar, dar sugestões e coexistir em harmonia, sem menosprezar a função do outro ou criar um ambiente desgastante e controverso. Buscar compreender as particularidades de cada

colaborador dentro de uma cozinha é de extrema importância para o respeito mútuo. Portanto, é necessário despertar o lado mais humano do cozinheiro, o respeito ao próximo e o verdadeiro amor pela cozinha, que deveria unir ao invés de segregar.

7. REFERÊNCIAS

ARCHER, D. **Exploring “bullying” cultura in the para-military organization.**

International Journal of Manpower, 20(1/2), p. 94-105, 1999.

BARRETO, Margarida. **Assédio moral: a violência sutil.** Análise epidemiológica e psicossocial no trabalho no Brasil. Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 236 p., 2005.

CALADO, Bruno. **O papel da brigada na setorização de uma cozinha profissional e suas influências na organização moderna dos restaurantes e na formação acadêmica.** V

Encontro de Práticas Docentes - Universidade Federal do Ceará. 9 p., 2015.

ESTADÃO. **Agressividade dos jurados do ‘Masterchef’, da Band, é marca registrada da terceira temporada.** Estadão, 2016. Disponível em:

<https://www.estadao.com.br/emails/tv/agressividade-dos-jurados-do-masterchef--da-band--e-marca-registrada-da-terceira-temporada/#:~:text=E%20levantou%20um%20questionamento%3A%20o,pesado%20demais%20com%20a%20grosseria%3F&text=A%20dramaturga%20e%20professora%20da,tornado%20cada%20vez%20mais%20abusivas>. Acesso em: 30 Nov 2023.

ESTADÃO. **Com grosseria de jurados em alta, Masterchef bate recorde de audiência.**

Estadão, 2016. Disponível em: <https://www.estadao.com.br/emails/tv/com-grosseria-de-jurados-em-alta--masterchef-bate-recorde-de-audiencia/>. Acesso em: 30 Nov 2023.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 3ª Edição. Editora

Atlas S.A., São Paulo, 1991, p. 28.

JUSBRASIL. **Artigo 146 do Decreto Lei nº 2.848 de 07 de Dezembro de 1940.** Disponível em:

<https://www.jusbrasil.com.br/topicos/10621886/artigo-146-do-decreto-lei-n-2848-de-07-de-dezembro-de-1940>. Acesso em: 30 de Nov 2023

MACHADO, Isabel *et al.* **Assédio moral na cozinha:** Prevalência em trabalhadores da gastronomia em restaurantes comerciais. SPAGESP - Sociedade de Psicoterapias Analíticas Grupais do Estado de São Paulo, p. 160-174, 2021.

MINGOTE, Bianca. **Projeto quer regulamentar o exercício das profissões de cozinheiro e**

gastrônomo. Rádio Senado, 29 de abril de 2022. Disponível em:

[https://www12.senado.leg.br/radio/1/noticia/2022/04/29/projeto-quer-regulamentar-o-exercicio-das-profissoes-de-cozinheiro-e-gastronomo#:~:text=Projeto%20apresentado%20no%20Senado%20\(PL,v%C3%A1rias%20escolas%20oferecendo%20cursos%20t%C3%A9cnicos](https://www12.senado.leg.br/radio/1/noticia/2022/04/29/projeto-quer-regulamentar-o-exercicio-das-profissoes-de-cozinheiro-e-gastronomo#:~:text=Projeto%20apresentado%20no%20Senado%20(PL,v%C3%A1rias%20escolas%20oferecendo%20cursos%20t%C3%A9cnicos). Acesso em: 07 Jul 2023.

NETFLIX. **Global Top 10**. Weekly Top 10 lists of the most-watched TV and films. Netflix, 2023. Disponível em: <https://www.netflix.com/tudum/top10/films-non-english?week=2023-04-16>. Acesso em: 28 Nov 2023

RAYNER, Jay. **Is being a chef bad for your mental health?**. The Guardian, 2017. Disponível em: <https://www.theguardian.com/society/2017/nov/26/chefs-mental-health-depression>. Acesso em: 05 Jul 2023.

SILVA, Emily. **A percepção do assédio moral por trabalhadoras na área da gastronomia em Pernambuco**. Universidade Federal Rural de Pernambuco. 32 p., 2021.

SILVA, Maria. **Masterchef**: reality show e a produção de narrativas sobre gastronomia. Faculdade Cásper Líbero. 12 p., 2022. Disponível em: https://static.casperlibero.edu.br/uploads/2022/12/Artigo_Maria-Luiza-Jansen-e-Silva.pdf. Acesso em: 05 Jun 2023.

SILVA, Cassandra. **Metodologia e organização do projeto de pesquisa**. Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará, 2004. Disponível em: https://sindipoldf.org.br/wp/wp-content/uploads/2021/09/Metodologia_e_Organizacao_do_projeto_de.pdf. Acesso em: 20 Nov 2022.

SCHWAN, Thaina. **As competências do chef de cozinha**. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembi Morumbi, 97p., 2009. Disponível em https://portal.anhembi.br/wp-content/uploads/2022/05/thaina_pacheco.pdf. Acesso em: 11 Jul 2023.

TST - Tribunal Superior do Trabalho. **Cartilha de prevenção ao assédio moral**. Pare e Repare – Por um Ambiente de Trabalho mais Positivo. Secretaria de Comunicação Social do TST [S. l.], 24 p., 2020. Disponível em: <https://www.tst.jus.br/documents/10157/55951/Cartilha+ass%C3%A9dio+moral/573490e3-a2dd-a598-d2a7-6d492e4b2457>. Acesso em: 06 Jun 2023.