

SER MULHER NA COZINHA PROFISSIONAL: UMA ABORDAGEM TEÓRICA

Being a woman in the professional kitchen: a theoretical approach

Aline de Amorim Cordeiro Viana*

RESUMO

Nas cozinhas profissionais, a divisão sexual do trabalho se manifesta através da atribuição de tarefas específicas para homens e mulheres, de acordo com estereótipos de gênero. Essas tarefas são valorizadas de forma diferente, resultando em uma hierarquia e separação entre homens e mulheres. A associação de características consideradas “naturais” para homens e a valorização do que é visto como masculino nessas cozinhas criam um ambiente de trabalho que é predominantemente masculino e com uma atmosfera masculinizada, o que pode ser hostil para as mulheres. Este artigo tem como objetivo fornecer um embasamento teórico para analisar a divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais. Para isso, recorrerei à Sociologia do Trabalho utilizando importantes estudiosas francesas e brasileiras, especialmente Helena Hirata e Danièle Kergoat. A intenção é contribuir para a reflexão e compreensão sobre a divisão sexual do trabalho nas cozinhas profissionais e, conseqüentemente, fomentar a busca por soluções que promovam a igualdade de oportunidades e reconhecimento para as mulheres nesse campo.

Palavras-chave: Divisão sexual do trabalho; cozinha profissional; gênero; desigualdade.

ABSTRACT

In professional kitchens, the sexual division of labor manifests itself through the attribution of specific tasks to men and women, according to gender stereotypes. These tasks are valued differently, resulting in a hierarchy and separation between men and women. The association of characteristics considered “natural” for men and the appreciation of what is seen as masculine in these kitchens create a work environment that is predominantly masculine and with a masculinized atmosphere, which can be hostile for women. This article aims to provide a theoretical basis to analyze the sexual division of labor in professional kitchens. For this, I will resort to the Sociology of Work using important French and Brazilian scholars, especially Helena Hirata and Danièle Kergoat. The intention is to contribute to the reflection and understanding of the sexual division of labor in professional kitchens and, consequently, to encourage the search for solutions that promote equal opportunities and recognition for women in this field.

Keywords: Sexual division of labor; professional kitchen; gender; inequality.

* Mestranda em Sociologia (PPGS/UFPE); Graduanda Licenciatura em Ciências Sociais (Centro Universitário ETEP); Especialista em História Social e Contemporânea (FUNIP); Graduada em Gastronomia: Gestão e Operação - (UNIVERSO/Recife).

1. INTRODUÇÃO

No presente artigo, pretende-se discutir a questão da divisão sexual do trabalho no ambiente das cozinhas profissionais. Para embasar esta análise, utilizarei os estudos e teorias das intelectuais feministas Danièle Kergoat e Helena Hirata. Abordando a divisão sexual do trabalho como um conceito presente em todas as sociedades conhecidas, pretende-se examinar as atividades desempenhadas pelas trabalhadoras das cozinhas profissionais, com o intuito de compreender as relações de gênero e as dinâmicas sociais de sexo que se estabelecem nesse contexto profissional. Além disso, também iremos explorar as dificuldades enfrentadas pelas mulheres nesse campo de atuação.

Apresentarei o referencial teórico sobre a divisão sexual do trabalho e os contornos que ela assume nas cozinhas profissionais baseando-me na pesquisa doutoral realizada por Briguglio (2022), na qual a investigação se deu a partir de homens e mulheres que trabalham ou trabalharam em cozinhas ao descreverem suas experiências pessoais, de formação e profissionais durante entrevistas em profundidade, realizadas majoritariamente na cidade de São Paulo, tendo também como norte minha pesquisa de mestrado, que se encontra em etapa de conclusão, na qual investigo *chefs* de cozinha no exercício de sua ocupação a partir de suas trajetórias sócio-laborais, na cidade de Recife, Pernambuco.

Sucintamente, irei apresentar a metodologia utilizada nestas pesquisas, principalmente em relação à escolha do arcabouço teórico e metodológico que conduziu a investigação: o conceito de divisão sexual do trabalho. Em seguida, irei desenvolver uma discussão baseada nesse referencial teórico, que é o foco central deste artigo, ao explorar como a divisão sexual do trabalho fornece uma perspectiva específica para analisar o ambiente de trabalho nas cozinhas, revelando a presença de discriminação, exclusão e até violência. Por fim, concluirei o artigo retomando brevemente os principais pontos discutidos e propondo que aproveitemos este momento, em que *chefs* se tornam famosos e ganham cada vez mais destaque na mídia e no debate público, para chamar a atenção às desigualdades de gênero existentes nas cozinhas profissionais.

2. METODOLOGIA

A divisão sexual do trabalho é um conceito que descreve a alocação tradicional de homens na esfera da produção e mulheres na esfera da reprodução (HIRATA; KERGOAT, 2020). Ou seja, os homens são direcionados principalmente para o trabalho fora de casa, enquanto as mulheres são

encarregadas das tarefas domésticas e cuidado da família. Essa divisão também se manifesta no contexto da culinária, onde a cozinha doméstica é considerada principalmente uma responsabilidade feminina, enquanto a cozinha profissional é predominantemente masculina e é atribuída maior valor e prestígio social (BRIGUGLIO, 2022).

A organização do trabalho de acordo com a divisão sexual é guiada por dois princípios fundamentais: o princípio da separação e o princípio da hierarquização (HIRATA; KERGOAT, 2007, 2020; KERGOAT, 2002, 2009, 2010). O princípio da separação diz respeito à clara distinção entre os trabalhos atribuídos aos homens e às mulheres, que muitas vezes resultam na formação de guetos ocupacionais baseados em estereótipos de gênero. Já o princípio da hierarquização implica que os trabalhos realizados pelos homens são socialmente valorizados em maior medida do que aqueles tidos como “femininos”.

A aplicação dos princípios que sustentam essas ideias na sociedade é legitimada pela ideologia naturalista, que “associa o gênero ao sexo biológico e simplifica as práticas sociais como meros ‘papéis sociais’ baseados no destino natural da espécie” (KERGOAT, 2010, p. 68). No entanto, isso não significa que a divisão do trabalho entre os sexos seja uma característica imutável ao longo da história, nem que seu conteúdo seja igual em todas as sociedades. Na verdade, essa divisão é flexível e moldada pelos contextos históricos, políticos, econômicos e sociais em que se encontra.

Por volta dos anos 1970, surge um movimento de questionamento das categorias tradicionais da Sociologia do Trabalho por parte de pesquisadoras feministas de diferentes correntes teóricas e ideológicas. Segundo Briguglio (2020) esse movimento também questionou a teoria marxista em relação ao papel das mulheres nessa teoria, reivindicando uma ampliação do conceito de trabalho utilizado até então, que era baseado numa visão androcêntrica. Essa visão considerava apenas o trabalho produtivo, fabril, do trabalhador homem branco, tratando-o como algo “universal” para toda a classe trabalhadora. No entanto, essas pesquisadoras demonstraram que essa visão universal era falsa e escondia a heterogeneidade da classe trabalhadora, bem como diversos conflitos presentes nela (HIRATA; KERGOAT, 2007).

A transformação ocorre principalmente devido ao abandono de certas categorias marxistas e a adoção de uma abordagem sociológica para análise das relações sociais (BRIGUGLIO, 2022). Isso implica considerar outras formas de trabalho, como o trabalho informal e não remunerado, especialmente o trabalho doméstico e de cuidados. “Ao restringir a definição de trabalho apenas àqueles que são remunerados, excluímos uma parte significativa dos trabalhos que ocorrem na sociedade, como o trabalho doméstico e a participação ativa em organizações sem fins lucrativos”

(HIRATA; KERGOAT, 2007, p. 42).

As autoras destacam que o movimento feminista se sustenta na compreensão de uma opressão específica, revelando que as mulheres desempenham uma imensa quantidade de trabalho gratuito e invisível em prol de outros, em nome da natureza e do amor, como se fosse um dever automático. Dessa forma, a noção de “família” como uma entidade natural e biológica se dissolve, transformando-se em um espaço de trabalho. A esfera do trabalho assalariado, por sua vez, desmorona como um local de produção, reservado ao trabalhador masculino, branco e qualificado (HIRATA; KERGOAT, 2007, p. 69).

De acordo com Kergoat, homens e mulheres formam grupos sociais que estão envolvidos em uma forma específica de interação social, conhecida como relações sociais de gênero. Sua visão das relações sociais é fundamentada no conflito, “uma relação antagônica entre dois grupos sociais, centrada em uma disputa” (KERGOAT, 2010, p. 94). Essas relações sociais têm uma base material, que, neste caso, é o trabalho. Dessa forma, a divisão sexual do trabalho corresponde à divisão social do trabalho entre os sexos.

Devido à tradicional divisão sexual do trabalho, é atribuída às mulheres que trabalham fora a responsabilidade de elaborar estratégias, conciliar diferentes jornadas e criar redes de apoio para conseguir cuidar dos filhos, dos netos, de idosos ou de pessoas que necessitam de atenção especial, bem como garantir a alimentação da família e as tarefas domésticas (BRIGUGLIO, 2022). No entanto, conforme a autora, quando essa conciliação se torna impossível devido a fatores externos, é socialmente esperado que as mulheres se adaptem e encontrem soluções, mesmo que isso signifique buscar trabalho informal, trabalhos temporários ou “bicos”, pois essas atividades são mais facilmente conciliáveis com a carga de trabalho doméstico e de cuidados.

3. LUGAR DE MULHER É NA COZINHA? A divisão sexual do trabalho nas cozinhas profissionais

Ao abordar a presença das mulheres em cozinhas profissionais na França, Patrícia Marie (2018) destaca a necessidade de “camuflar” a feminilidade para que elas sejam integradas em uma brigada de cozinha. Neste contexto, as mulheres precisam controlar seus comportamentos e se assimilar aos homens. Por outro lado, a autora também menciona que *chefs* e cozinheiros reconhecem características consideradas femininas, como cuidado e meticulosidade, nas aprendizes mulheres (Marie, 2018).

Segundo Harris e Giuffre (2018), em suas pesquisas, foi observado que as mulheres *chefs*

precisavam cuidar de sua aparência para evitar parecerem excessivamente femininas. Para se mesclarem melhor com seus colegas, elas precisavam se vestir de forma mais andrógina, disfarçando seu corpo, como seus seios e cintura, a fim de evitar se destacar. Depoimentos coletados pelas pesquisadoras justificam esse esforço, pois uma mulher que não esconde seu corpo ou que não se esforça para “se misturar” pode perturbar o ambiente de trabalho ou a sensação de camaradagem entre os homens (FINE, 1987, *apud* HARRIS; GIUFFRÉ, 2018, p. 104). Essa visão de que as mulheres poderiam distrair os homens e prejudicar o trabalho em equipe explica porquê algumas mulheres são criticadas por serem excessivamente atraentes.

Nesse contexto, com o objetivo de conquistar o respeito de seus colegas e serem tratadas de forma justa, as mulheres encontravam maneiras de “desfeminilizar-se” para evitar críticas ou comentários sobre suas aparências. Durante uma conversa casual, uma pesquisadora que está acompanhando os cursos de Gastronomia do Senac em Curitiba relatou que, para ingressar na cozinha, além de ser obrigatório o uso de touca, também tinham a restrição de não usar brincos, maquiagem ou esmaltes (BRIGUGLIO, 2022).

Acker (1990, p. 139) levanta uma importante questão sobre a neutralidade de gênero nas organizações. Ela aponta que “muitas vezes a natureza física do trabalho é mascarada, fazendo com que o conteúdo das tarefas e as hierarquias pareçam abstratos”. No entanto, essa abstração assume um trabalhador “universal” que é sempre representado como um homem, ou seja, o corpo masculino, a sexualidade, as relações de procriação e o trabalho remunerado são subsumidos nessa imagem padronizada. Esse contexto promove a marginalização das mulheres e contribui para a segregação de gênero dentro das organizações.

Os diferentes níveis de habilidade, complexidade e responsabilidade são frequentemente utilizados para estabelecer uma hierarquia no trabalho. Conforme mencionado por Acker (1990) esses conceitos são considerados independentes de um trabalhador específico. Para a autora, a figura mais próxima de um trabalhador real desempenhando um trabalho abstrato seria um homem cuja vida gira em torno do trabalho em tempo integral, enquanto sua esposa ou outra mulher cuida de suas necessidades pessoais, do trabalho doméstico e dos filhos. Essa configuração não se aplica à mulher trabalhadora, que, presumivelmente, possui obrigações legítimas além das exigências do trabalho.

A neutralização do gênero implica na invisibilização das mulheres e do aspecto feminino em nome de uma suposta neutralidade que, na realidade, exclui as mulheres. Para Briguglio (2022) existem diversas formas de realizar tarefas, como preparar alimentos ou montar pratos. Muitas vezes, a dona de casa sabe executá-las de maneiras específicas, mas pode não conhecer o nome em francês

para essa técnica. Além disso, ela pode nem mesmo perceber que esses movimentos ou modos de preparo possuem um nome, simplesmente os realiza, ou seja,

retirar o gênero dessas técnicas é remover as mulheres dessas práticas. Dessa forma, essas técnicas são apresentadas de forma racionalizada e finalizada, como o método ideal e mais eficiente para realizar algo. Isso se contrapõe ao conhecimento empírico e doméstico, além de desvalorizar esse tipo de conhecimento feminino ao se valorizar como uma técnica racional “neutra” (BRIGUGLIO, 2022, p. 55).

Hirata e Kergoat (2009, p. 44) também abordam o “modelo assexuado de trabalho” defendido pelos pioneiros da sociologia do trabalho, que, erroneamente, foi considerado universal. Esta visão foi contestada a partir dos anos setenta, devido à problemática da divisão sexual do trabalho, tornando-se inegável a necessidade de considerar o gênero e o trabalho doméstico. Assim, a figura descorporificada e universal do trabalhador é colocada em questionamento.

A noção de um trabalhador universal, sem atributos específicos, sem corpo, neutro, refere-se a um indivíduo masculino branco e heterossexual, desprovido de responsabilidades familiares ou de tarefas domésticas, e que tem disponibilidade total para se dedicar exclusivamente ao trabalho profissional. Essa concepção, por sua vez, exclui as mulheres, tanto brancas quanto não brancas, todas as pessoas heterossexuais e homossexuais, bem como homens homossexuais, brancos e não brancos. Acker (1990) levanta questionamentos sobre a raça e a etnicidade desse suposto trabalhador universal, mas não aprofunda essa discussão.

Danièle Kergoat argumenta que as relações sociais são intrinsecamente interligadas, formando um emaranhado que não pode ser desfeito no nível das práticas sociais. Essa abordagem metafórica busca compreender essas relações de forma analítica. A autora ressalta que essa interligação só pode ser diferenciada através de uma análise sociológica, mas não pode ser aplicada de forma indiscriminada às práticas sociais concretas. Além disso, as relações sociais são coextensivas, ou seja, à medida que se desenvolvem, as relações de gênero, classe e raça se reproduzem e se influenciam mutuamente. “O paradoxo das relações sociais de gênero evidencia a sobreposição de diferentes relações sociais na própria origem da divisão sexual do trabalho produtivo e reprodutivo” (KERGOAT, 2010, p. 94).

Briguglio (2022) acredita que os conceitos de *consustancialidade* e *interseccionalidade* possuem uma sinergia considerável e podem trazer uma contribuição valiosa para a pesquisa social quando abordados de forma conjunta, ao invés de serem vistos como opostos. Assim como o movimento feminista negro nos Estados Unidos, Danièle Kergoat desenvolve um conceito que enfatiza a importância de não hierarquizar as relações entrelaçadas, que devem ser analisadas em conjunto, sem haver supremacia de uma sobre a outra.

A interseccionalidade, de acordo com a literatura estadunidense, inicialmente se refere à interdependência das relações de poder entre raça, sexo e classe. Embora seja creditada a Kimberlé Crenshaw, “sua origem remonta ao movimento *Black Feminism* dos anos 1970, que criticava de forma radical o feminismo branco, de classe média e heteronormativo” (HIRATA, 2014, p. 62). O conceito de ‘consustancialidade’, cunhado por Danièle Kergoat também nos anos 1970, aborda a articulação entre as relações de sexo e classe social, posteriormente desenvolvida em relação à imbricação entre classe, sexo e raça. Enquanto Crenshaw parte da intersecção entre sexo e raça, Kergoat parte da intersecção entre sexo e classe (idem, p. 63).

De acordo com um estudo realizado por pesquisadores turcos em Istambul, foi constatado que as mulheres que atuam como *chefs* de cozinha enfrentam uma realidade difícil, repleta de preconceito, discriminação e assédio (KURNAZ; SELÇUK KURTULUS; KILIÇ, 2018). Ao contrário dos homens, elas são constantemente alvo de piadas e humilhações, o que torna sua jornada profissional mais desafiadora. Diante dessas adversidades, os pesquisadores destacam a importância de as mulheres dedicarem-se de forma intensa e apaixonada ao trabalho, a fim de conquistarem seu espaço nesse setor predominantemente masculino. Mesmo alcançando sucesso em um campo dominado por homens, elas ainda se sentem pressionadas a buscar aprovação masculina.

Harris e Giuffre (2015, p. 102) levantam uma questão intrigante sobre como o comportamento de uma mulher é muitas vezes generalizado como representativo do comportamento de todas as mulheres: “era comum designar uma única mulher como a representante de todas as mulheres que trabalhavam em cozinhas profissionais”. Esse fenômeno coloca uma pressão adicional sobre o desempenho dessas mulheres, já que qualquer erro ou comportamento inadequado que elas demonstrem refletem em todas as colegas de profissão. As pesquisadoras também coletaram depoimentos que revelaram que as mulheres eram submetidas a uma carga de trabalho mais pesada, além de insultos e cobranças excessivas, como uma espécie de teste para avaliar se elas teriam a capacidade de suportar e executar o trabalho, ou se elas iriam sucumbir, o que seria interpretado como um sinal claro de que não eram boas o suficiente para estar ali (“você nem deveria estar aqui pra começar”)¹

4. SER MULHER NA COZINHA PROFISSIONAL: Desigualdades e luta postos à mesa

Nas cozinhas profissionais, existe uma divisão de tarefas que é definida pelo sexo, e isso resulta em uma hierarquia das atividades. Ser capaz de suportar a dureza do trabalho é visto como um

¹ Harris e Giuffre, (2018, p. 101) citando a entrevistada Karen: “*you’re really not supposed to be here in the first place*”.

sinal de valor entre os profissionais, sendo considerado um traço distintivo dos bons cozinheiros e cozinheiras. O trabalho nessas cozinhas é amplamente associado à força e resistência física, incluindo o carregamento de pesos e passar longos períodos em pé (BRIGUGLIO, 2022).

No espaço da cozinha profissional, certas tarefas realmente exigem força física e, infelizmente, são consideradas quase exclusivas para os homens. Estamos falando do transporte e manuseio de peças de carne gigantescas, que podem pesar até 20 ou 30kg, caixas repletas de vegetais e panelas gigantes e cheias. Como observado por Briguglio (2022) diante dessa realidade, as mulheres que ousarem encarar tal labor encontram-se frequentemente compelidas a pedir auxílio, já que as demandas físicas são demasiadamente opressivas. No entanto, ainda existem estereótipos arraigados sobre certas atividades serem exclusivamente "trabalho de homem", e não se limitam apenas às tarefas que exigem força física. Bianca Briguglio, em sua pesquisa de doutorado, observou que existe uma segregação das tarefas que são consideradas inapropriadas para as mulheres, fazendo com que elas sejam excluídas ou não se sintam convidadas a participar.

A grelha, o fogo e a carne são frequentemente associados aos homens, considerados os trabalhos mais valorizados nas cozinhas, enquanto a confeitaria e a cozinha fria são vistas como atividades femininas, que requerem habilidades delicadas, paciência, cuidado e atenção aos detalhes (BRIGUGLIO, 2022, p. 168).

A cozinha fria, onde são preparadas as entradas e saladas e a confeitaria (que pode ter um/a *chef* confeitoiro/a e um/a ou mais assistentes) são vistos como “trabalho de mulher”. Harris e Giuffre (2010) realizaram uma pesquisa nos Estados Unidos e constataram que a predominância masculina na cozinha quente é uma realidade persistente. Mesmo as cozinheiras mais experientes, que já atuaram como *chefs*, geralmente são redirecionadas para a cozinha fria ao iniciarem um novo emprego em um restaurante. De acordo com Briguglio (2022) a cozinha fria, especialmente a confeitaria, é frequentemente relacionada ao trabalho feminino, pois exige uma atenção minuciosa aos detalhes, uma disciplina rígida ao seguir instruções e receitas, bem como uma repetição constante que pode limitar a expressão criativa, de modo que essas áreas da cozinha costumam receber menos reconhecimento e admiração.

Com base em dados do *U.S. Bureau of Labor Statistics* de 2013, Harris e Giuffre (2015, p. 3) destacam que nos Estados Unidos embora haja uma presença majoritária de homens nos cargos de *chef* executivo e subchefe, as mulheres dominam a área da confeitaria. Essas autoras ainda observaram que são as ocupações de maior prestígio que estão majoritariamente ocupadas por homens. Um exemplo disso é uma entrevista realizada com uma mulher contratada para ser *chef* do

*garde manger*², que é destacado com ironia em um subtítulo chamado “Adivinha quem vai fazer as saladas?”. É evidente que as ocupações relacionadas à cozinha fria tendem a pagar menos e limitar as oportunidades para o trabalho criativo. Isso reforça o argumento de que as mulheres têm menos acesso à mobilidade profissional, pois não conseguem demonstrar plenamente suas habilidades na cozinha quente.

A categorização de “feminilidade” como sinônimo de trabalho delicado e monótono está, em última análise, ligada às necessidades da produtividade. Conforme Briguglio (2022) é neste contexto que a visão de que as mulheres são incapazes de executar trabalhos pesados e insalubres é completamente descartada, passando a serem consideradas aptas para essas tarefas apenas quando as necessidades dos setores produtivos assim o exigem. Elizabeth Souza-Lobo (2011) levanta um questionamento sobre os critérios que determinam a presença ou ausência de força na organização da divisão sexual do trabalho. Ela alega que quando se trata do trabalho de mulheres como cortadoras de cana no Brasil, a noção de delicadeza e trabalho leve simplesmente desaparece.

A entrevistada de Thaís de Souza Lapa (2020, p. 198) explica de forma perspicaz como as mulheres são designadas para funções nas fábricas da indústria metalúrgica que são consideradas “mais femininas”, resultando em menor remuneração. Isso é um aspecto central de sua análise, especialmente quando se observa que o argumento de que as características inerentes à feminilidade não são valorizadas nos trabalhos tidos como pesados ou desgastantes. A força física é compensada, mas não a habilidade manual fina, a precisão ou a resistência psicológica, uma vez que essas qualidades são consideradas inatas ao sexo feminino (KERGOAT, 2018). Em outras palavras, há uma maior valorização dos aspectos associados ao trabalho masculino e uma naturalização do que se considera “naturalmente” feminino, resultando em uma desvalorização desses atributos.

Abordando essas questões, Nora Bouazzoni (2019) levanta uma discussão intrigante sobre os estereótipos de força física e fragilidade corporal atribuídos às mulheres. Ela explora o exemplo das mulheres na agricultura, como as camponesas na África Subsaariana, que, de acordo com um relatório da ONU Mulheres, carregam uma impressionante quantidade de água, madeira e produtos agrícolas por quilômetro - oito vezes mais do que os homens na mesma região.

Elizabeth Souza-Lobo (2011, p. 63-64) aponta para uma conexão entre a natureza da tarefa e quem a realiza, indicando que “a divisão sexual do trabalho não está apenas relacionada ao que é feito, mas também às implicações sociais que surgem dessa dinâmica”. Essa hierarquia não é apenas

² *Garde Manger* é uma expressão em francês que se refere ao espaço ou ao profissional responsável pela preparação dos pratos servidos frios ou em temperatura ambiente – saladas, molhos, antepastos e conservas (BRIGUGLIO, 2022, p. 89).

uma consequência das diferenças entre os conceitos de “masculino” e “feminino”, mas também está enraizada nas relações sociais que os envolvem. Para ela, “essas representações tradicionais e hierárquicas estão enraizadas na cultura do trabalho, o que se assemelha ao que foi observado nos relatos sobre o trabalho em cozinhas profissionais”. A autora argumenta que a divisão sexual do trabalho é parte de uma estrutura maior: a divisão sexual da sociedade. Esta divisão cria expectativas e convenções em torno do que é considerado masculino e feminino. É importante notar que a relação de trabalho, por sua vez, também é influenciada por dinâmicas sociais de gênero. De fato, como afirma a autora, “a divisão do trabalho reflete uma relação sexual porque é uma relação social” (ibidem, p. 67). Dessa forma, “as representações do masculino e feminino não apenas reforçam diferenças, mas também contêm hierarquias: são imagens que refletem poder” (Souza-Lobo, [1991] 2011, p. 81-82).

De acordo com a pesquisa de Bourelly (2010), as mulheres que aspiram alcançar posições de liderança na cozinha enfrentam um dilema intrigante: o cozinhar, tradicionalmente associado ao feminino, revela-se como um ofício predominantemente masculino no âmbito profissional. Briguglio (2022) destaca que apesar de passarem por um treinamento profissional intenso, diversas mulheres optam por abandonar a carreira em restaurantes e seguem caminhos alternativos no universo da gastronomia, como a criação de *buffets* ou serviços de entrega, a organização de eventos particulares ou até mesmo a escrita sobre culinária. Essas escolhas são um reflexo das atitudes machistas e misóginas que infelizmente ainda persistem nas cozinhas, e que podem ser observadas nos programas de *reality shows* de hoje em dia, nos quais as mulheres são constantemente alvos de piadas e desmerecimento.

De acordo com uma pesquisa do Parabere Forum³, uma rede internacional de mulheres no setor de restaurantes, apenas 35% dos cargos de chefia e subchefia de cozinha no mundo são ocupados por mulheres. Além disso, há uma disparidade salarial em que, em média, os cozinheiros recebem 28% a mais que as cozinheiras. Esses dados sugerem que a submissão pode ser uma condição necessária para as mulheres avançarem em suas carreiras.

Roscoe (2012) aponta que as habilidades mais admiradas na cozinha de restaurante incluem a capacidade de trabalhar longas horas em pé, sacrificar o tempo pessoal, suportar dor física e competir com os demais colegas. Essas características são frequentemente associadas à masculinidade, o que leva as mulheres a se esforçarem para se fortalecerem e se adaptarem ao ambiente, correndo o risco de sofrer assédio, que é algo naturalizado dentro da cozinha e assume diversas formas.

³ Disponível em: <<https://www.instagram.com/parabereforum/>> Acesso em 15 jul. 2023.

4.1 Assédios: a cozinha é para os fortes?

Um outro ponto que precisa ser abordado, são as práticas abusivas e de assédio moral e sexual nas cozinhas profissionais. A pesquisa de doutorado conduzida por Bianca Briguglio revela uma realidade desconfortável: o assédio dentro das cozinhas é aceito e considerado uma parte normal do trabalho dos cozinheiros. Segundo a autora, esse comportamento é justificado e até mesmo idealizado como uma prova de força e determinação necessários para sobreviver na profissão. Ou seja, “admitir ter sido vítima de assédio ou violência e relatar situações em que se sentiram impotentes para reagir é extremamente difícil para esses profissionais” (BRIGUGLIO, 2022, p. 115).

Marques (2020) destaca que as agressões sofridas no ambiente de trabalho causam danos psicológicos à vítima, podendo desencadear quadros de depressão, estresse pós-traumático e síndrome do pânico. Contudo, não é somente a vítima quem sofre as consequências dessa terrível situação, pois a empresa também é afetada negativamente. Uma pesquisa realizada pela renomada empresa Vagas.com⁴, com uma amostra de quase 5 mil indivíduos no Brasil, revelou que 52% dos entrevistados já foram vítimas de algum tipo de abuso, e desses, 39,6% afirmaram que essa experiência prejudicou sua evolução profissional. É importante ressaltar que a maioria das vítimas é do sexo feminino: elas representam 51,9% dos casos de assédio moral, e impressionantes 79,9% dos casos de assédio sexual.

Bloisi e Hoel (2008) apontam que em nome de ter uma experiência no currículo ou em troca de aprender com um *chef* famoso, muitos/as cozinheiros/as ou “*chefs* em treinamento” estão dispostos a suportar abusos. Não obstante, muitos abusos acabam virando atrações em muitos *reality shows* de cozinha – um dos mais icônicos é o britânico *Hell's Kitchen*, no qual não faltam palavrões, críticas abusivas e muito temperamento excessivo por parte do *chef* britânico Gordon Ramsay. Nesse ambiente sob pressão, tanto física quanto psicológica, e militarizado – termos como “marchar” o prato e “brigada” da cozinha são exemplos – as mulheres são bem mais questionadas sobre sua capacidade profissional do que os homens.

Em meio a um ambiente tido como machista, onde a agressividade é encarada como uma qualidade apreciada, reconhecer a existência de um problema e admitir-se como uma “vítima” pode ser percebido como uma fraqueza. Essa percepção contribui para a baixa notificação de casos, a escassa identificação de agressores e a ampla aceitação desse comportamento, justificado pelo estresse inerente à profissão do agressor (BRIGUGLIO, 2022, p. 117).

⁴ Disponível em: <<https://www.vagas.com.br/profissoes/52-dos-profissionais-ja-sofreram-assedio/>>. Acesso em 15 jul. 2023.

5. CONCLUSÃO

A divisão sexual do trabalho é uma realidade que persiste em todas as sociedades, mas não deve ser considerada como uma característica fixa, de forma que essa divisão tem passado por transformações e apresentado particularidades em cada contexto.

Ao examinar a divisão do trabalho culinário, podemos observar duas questões: primeiro, as mulheres são sobrecarregadas de trabalho, mesmo quando têm uma carreira profissional, pois ainda são responsáveis pelas tarefas domésticas e cuidados com suas famílias. Segundo, a forma como as cozinhas de restaurantes são estruturadas reflete a divisão sexual do trabalho, dificultando que as mulheres alcancem posições mais altas na hierarquia e reforçando uma separação entre os chamados “trabalhos de homem” e “trabalhos de mulher”, sendo que estes últimos são menos valorizados.

Foi possível constatar também a relevância do padrão dominante de masculinidade nas relações sociais dentro da cozinha, onde os homens sentem a necessidade constante de provar sua masculinidade. Esse modelo de masculinidade, que permeia a cultura culinária, acaba permitindo certos comportamentos que apresentam diversos desafios para a vida das mulheres. Além disso, essa masculinidade também normaliza práticas de assédio nas cozinhas. Como resultado, juntamente com a criação dos *chefs* como figuras célebres, houve a normalização do uso de palavrões, violência e brincadeiras de teor sexual, que frequentemente acabam se transformando em assédios, especialmente nos *reality shows*.

É inegável que conquistamos avanços notáveis em relação às questões de gênero, mas ainda há muito por fazer. A discussão sobre a inclusão das mulheres nas cozinhas profissionais é urgente, mas infelizmente ainda nos deparamos com barreiras que impedem essa abertura tão necessária. No entanto, o momento atual pode ser favorável para questionar essas contradições e buscar a redução das desigualdades de gênero no trabalho. Com o aumento da visibilidade dos *chefs* e cozinheiros na mídia e no entretenimento, e a popularização da gastronomia entre o público em geral, é possível dar destaque ao trabalho das mulheres e construir oportunidades para uma maior igualdade no ambiente de trabalho.

REFERÊNCIAS

ACKER, Joan. Hierarchies, Jobs, Bodies: A Theory of Gendered Organizations. In: *Gender and Society*, Vol. 4, No. 2 (Jun., 1990), p. 139-158.

BLOISI, Wendy; HOEL, Helge. Abusive work practices and bullying among chefs: A review of the literature. *International Journal of Hospitality Management*, vol. 27, n. 4, pp. 649-656. 2008.

- BOUAZZOUNI, Nora. *Feminismo. Quando o machismo senta à mesa*. Belo Horizonte: Quintal Edições, 2019.
- BOURELLY, Martine. Cheffe de cuisine: le coût de la transgression. *Cahiers du Genre*. n.48, p.127-148, 2010. Disponível em: <www.cairn.info/revue-cahiers-du-genre-2010-1-page-127.html>. Acesso em 12 jul. de 2021.
- BRIGUGLIO, Bianca. *Cozinha é lugar de mulher? A divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais*. Marília: Ed. Lutas Anticapital, 2022.
- CRENSHAW, Kimberlé. Beyond Entrenchment: Race, Gender, and the New Frontiers of (Un)equal Protection. In: TSUJIMURA, M. (ed.) *International Perspectives on Gender Equality & Social Diversity*. Sendai: Tohoku University Press, 2010.
- HARRIS, Deborah. A., GIUFFRÉ, Patti. “The price you pay”: How female professional chefs negotiate work and family. In: *Gender Issues* (2010) 27, p.27-52. Published online: 12 May 2010.
- HARRIS, Deborah. A., GIUFFRÉ, Patti. *Taking the heat: women chefs and gender inequality in the professional kitchen*. New Brunswick, New Jersey, and London: Rutgers University Press, 2015.
- HIRATA, Helena. [et al.] (orgs.). *Dicionário Crítico do Feminismo*. São Paulo: Ed. Unesp, 2009.
- HIRATA, Helena. Gênero, classe e raça. Interseccionalidade e consubstancialidade das relações sociais. In: *Tempo Social, revista de sociologia da USP*, v.26, nº1, junho/2014.
- HIRATA, Helena; KERGOAT, Danièle. Novas configurações da divisão sexual do trabalho. In: *Cadernos de Pesquisa*, v.37, n.32. São Paulo: Cebrap, set./dez. 2007.
- HIRATA, Helena; KERGOAT, Danièle. A divisão sexual do trabalho revisitada. In: MARUANI, M. e HIRATA, H.(org.). *As novas fronteiras da desigualdade. Homens e mulheres no mercado de trabalho*. São Paulo: Editora Senac, 2003.
- KERGOAT, Danièle. A relação social de sexo: da reprodução das relações sociais à sua subversão. In *Pro-Posições* - vol.13, n.1 (37) - Jan/Abr 2002.
- KERGOAT, Danièle. Operários=operárias? Proposições para uma articulação teórica de duas variáveis: sexo e classe social. In: KERGOAT, D. *Lutar, dizem elas...* Recife: SOS Corpo, 2018. p. 23-58.
- KERGOAT, Danièle. Dinâmica e consubstancialidade das relações sociais. In: *Novos Estudos*, n. 86, março de 2010.
- KERGOAT, Danièle. Divisão sexual do trabalho e relações sociais de sexo. In: HIRATA, H. [et al.] (orgs.). *Dicionário Crítico do Feminismo*. São Paulo: Ed. Unesp, 2009.
- KERGOAT, Danièle. Em defesa de uma sociologia das relações sociais. Da análise crítica das categorias dominantes à elaboração de uma nova conceitualização. In: KARTTCHEVSKY, A. et. al. (org.) *O Sexo do Trabalho*. Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra, 1986.
- KURNAZ, Alper; SELÇUK KURTULUS, Sila; KILIÇ, Burhan. Evaluation of Women Chefs in Professional Kitchens. In: *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 6/3 (2018), p.119-132.
- LAPA, Taís S. *O gênero do trabalho operário*. Condições de trabalho, divisão sexual e práticas sociais em indústrias metalúrgicas dos segmentos automotivo e eletroeletrônico. Marília: Ed. Lutas Anticapital, 2020.
- MARIE, Patrícia. La cuisine professionnelle, un métier d'homme? In: STENGEL, K. (org.) *La cuisine a-t-elle un sexe? Femmes-hommes, mode d'emploi du genre en cuisine*. Paris: L'Harmattan, 2018.

MARQUES, Beatriz. Assédio na Cozinha. *Elástica Abril*, 23 Nov. 2020. Disponível em: <<https://elastica.abril.com.br/especiais/assedio-cozinha-mulheres-gastronomia-machismo/>>. Acesso em 14 jul. 2023.

ROSCOE, Elisabeth. Stirring the Pot: Women in a Male Dominated Kitchen. In: *Verstehen*, Volume IX, publicado anualmente pela *Sociology Students Association*. Disponível em: <<https://mcgillverstehen2012.weebly.com/stirring-the-pot-women-in-a-male-dominated-kitchen.html>>. Acesso em 15 jul. 2023.

SOUZA-LOBO, Elisabeth. *A Classe Operária tem Dois Sexos. Trabalho, dominação e resistência*. São Paulo: Editora Fundação Perseu Abramo, 2a edição, 2011 [1991].