

## **LUGAR DE MULHER É NA COZINHA? uma análise com Chefs mulheres sob a lógica da dominação masculina**

**Aline Marcelina Resende** (FNH) - aline.resende11@gmail.com

**Marlene Catarina Melo** (UNIHORIZONTES) - lenemelo@unihorizontes.br

### **Resumo:**

*O objetivo geral do estudo é identificar como são produzida e reproduzida possíveis práticas de dominação masculina, em relação à atuação da mulher na cozinha profissional, na perspectiva de chefs mulheres. Para tanto será utilizada como âncora teórica Bourdieu (2007). Trata-se de uma pesquisa qualitativa e descritiva. Os dados foram coletados por meio de entrevistas semi estruturadas. Foram entrevistadas nove Chefs de alguns restaurantes da cidade de Belo Horizonte. Os dados foram analisados a partir da técnica de análise de conteúdo. Foi identificado a partir das falas das entrevistadas que a cozinha profissional ainda é dominada pela figura masculina, o que ocorre por que existe uma (re)significação da atuação do homem nesse ambiente. Percebeu-se por meio da literatura que apesar dos avanços em termos de igualdade de gênero no ambiente social e organizacional, de acordo com a percepção das chefs ainda prevalecem na cozinha profissional resquícios significativos da dominação masculina e da hegemonia da figura masculina do chef em relação à figura feminina de chef, uma vez que essa função remete a idéia de autoridade. Identificou-se também que apesar das entrevistadas ressaltarem as dificuldades e discriminações enfrentadas para se tornarem chef, foi possível perceber que em suas falas está inculcido, a realização pessoal e profissional, além do orgulho que sentem em relação à atividade de cozinhar e da função que ocupam e que apesar das barreiras impostas a elas, tiveram determinação para obter um posto de autoridade.*

**Palavras-chave:** *Dominação masculina; Gênero; Cozinha profissional.*

**Área temática:** *GT-04 Sobre Desigualdades e Interseccionalidades: Discutindo Raça, Gênero, Sexualidade e Classe Social nos Estudos Organizacionais*

# LUGAR DE MULHER É NA COZINHA? uma análise com *Chefs* mulheres sob a lógica da dominação masculina

## RESUMO

O objetivo geral do estudo é identificar como são produzida e reproduzida possíveis práticas de dominação masculina, em relação à atuação da mulher na cozinha profissional, na perspectiva de *chefs* mulheres. Para tanto será utilizada como âncora teórica Bourdieu (2007). Trata-se de uma pesquisa qualitativa e descritiva. Os dados foram coletados por meio de entrevistas semi estruturadas. Foram entrevistadas nove *Chefs* de alguns restaurantes da cidade de Belo Horizonte. Os dados foram analisados a partir da técnica de análise de conteúdo. Foi identificado a partir das falas das entrevistadas que a cozinha profissional ainda é dominada pela figura masculina, o que ocorre por que existe uma (re)significação da atuação do homem nesse ambiente. Percebeu-se por meio da literatura que apesar dos avanços em termos de igualdade de gênero no ambiente social e organizacional, de acordo com a percepção das *chefs* ainda prevalecem na cozinha profissional resquícios significativos da dominação masculina e da hegemonia da figura masculina do *chef* em relação à figura feminina de *chef*, uma vez que essa função remete a idéia de autoridade. Identificou-se também que apesar das entrevistadas ressaltarem as dificuldades e discriminações enfrentadas para se tornarem *chef*, foi possível perceber que em suas falas está incutido, a realização pessoal e profissional, além do orgulho que sentem em relação à atividade de cozinhar e da função que ocupam e que apesar das barreiras impostas a elas, tiveram determinação para obter um posto de autoridade.

**Palavras-chave:** Dominação masculina; Gênero; Cozinha profissional.

## 1 INTRODUÇÃO

As discussões acerca de gênero emergiram nas décadas de 1960 e 1970 com as feministas americanas que discutiam o caráter fundamentalmente social das distinções baseadas no sexo (SCOTT, 1989). Assim, gênero é entendido como o elemento constitutivo das relações sociais, fundamentado nas diferenças perceptíveis entre os sexos, mas, diferentemente do sexo, gênero é um produto socialmente construído e representado (SCOTT, 1989; BYERS; DELL, 1992).

Nessa direção há uma construção de papéis de homens e de mulheres na sociedade, e que se insere em um campo de relações de poder. O espaço público é destinado ao homem considerado responsável pela provisão da família, e às atividades no domínio público, que refletem a sua virilidade, força, coragem, autonomia e superioridade; e o privado destinado à mulher, que são designadas às atividades realizadas no espaço doméstico e em atividades consideradas inferiores socialmente (FACINA; SOIHET, 2004, DEVREUX, 2005, CROMPTON; LYONETTE, 2011). Consequentemente essa distinção e separação de papéis de homens e de mulheres no espaço social acabam influenciando a divisão sexual do trabalho.

De acordo com Hirata e Kergoat (2007) a divisão sexual do trabalho é a forma de divisão do trabalho social decorrente das relações sociais entre os sexos, essa forma é moldada histórica

e socialmente e tem como características a atribuição prioritária dos homens à esfera produtiva e das mulheres à esfera reprodutiva. Portanto as autoras defendem que o princípio de separação das atividades profissionais é pautado na existência de trabalhos de “homens” e de “mulheres”.

Segundo Bourdieu (2007) a condição feminina sempre obedece à lógica tradicional da divisão entre o masculino e o feminino, onde perpetua a lógica da economia de bens simbólicos, ou a extensão das atividades desenvolvidas no espaço privado, portanto as funções que convêm às mulheres se situam no prolongamento das funções domésticas.

Sobre isso Bourdieu (2007) esclarece que se as estruturas antigas de divisão sexual parecem ainda determinar a direção de trabalhos de homens e trabalho de mulheres, é porque, além de estarem objetivadas nos níveis, nas carreiras, nos cargos profundamente sexuados, elas atuam por meio de três princípios práticos, que as mulheres e seu ambiente, colocam em ação como devem ser suas escolhas profissionais. Assim:

Conforme o primeiro princípio: as funções que convêm às mulheres se situam no prolongamento das funções domésticas: ensino, cuidados, serviços; segundo, que uma mulher não pode ter autoridade sobre homens (...) terceiro confere ao homem o monopólio da manutenção dos objetos técnicos e das máquinas (BOURDIEU, 2007, p. 112-113).

Baseado na lógica dos princípios práticos descritos por Bourdieu (2007) é coerente concluir a partir do primeiro princípio que cozinhar é uma tarefa culturalmente associada às mulheres, sendo possível até mesmo argumentar que é um papel biológico e socialmente atribuído às mulheres.

Logo, parece coerente considerar que cozinhar é uma tarefa culturalmente associada às mulheres, sendo possível até mesmo argumentar que é um papel biológico e socialmente atribuído a elas, assim sendo, é possível supor que o domínio da mulher na cozinha das casas refletiria nas cozinhas profissionais. Porém não é o que ocorre, cozinhas profissionais são dominadas pelos homens é o que aponta alguns estudos (COLLAÇO, 2008, DEMOZZI, 2011, PLATZER, 2011, BARBOSA, 2012, CASTRO; MAFFIA, 2012).

Sobre a presença de mulheres na cozinha profissional, Barbosa (2012) argumenta que, homens e mulheres, sempre estiveram envolvidos na preparação de alimentos nas cozinhas. Mas, em cozinhas diferentes. As mulheres estiveram e estão envolvidas nas cozinhas das casas, e os homens nas cozinhas da rua. Os homens sempre foram vistos como *chefs*, as mulheres como cozinheiras (BARBOSA, 2012).

O *chef*, na visão de Schwan e Paula (2010) é a pessoa que tem a direção da cozinha. Para Chon e Sparrowe (2003), a definição de um *chef* está concentrada na administração da cozinha. Assim, *Chefs* são profissionais que criam e elaboram pratos e cardápios, atuando direta ou indiretamente na preparação de alimentos, gerenciam a brigada de cozinha, hierarquicamente, estão no topo da pirâmide organizacional da cozinha (BRASIL, 2012).

Segundo Castro e Maffia (2012), os homens encontram vantagens em relação às mulheres no âmbito da cozinha profissional, em decorrência da cultura brasileira, abalizada na ideologia patriarcal, assim como, na tradicional associação da alta gastronomia e da profissão de *chef* com a figura masculina.

Deste modo, surge uma pergunta norteadora desse estudo: Como as práticas de dominação masculina descrita por Bourdieu (2007) se reproduzem dentro da cozinha profissional em relação à atuação da mulher nesse ambiente? Portanto objetivo geral do estudo foi identificar como são produzida e reproduzida possíveis práticas de dominação masculina, em relação à atuação da mulher na cozinha profissional, na perspectiva de *chefs* mulheres.

Este estudo mostra-se relevante, pois, estudos sobre feminização e masculinização de profissões, assim como da inserção de mulheres em profissões compreendidas como masculinas, contribuem para aprofundar a reflexão sobre a divisão sexual do trabalho e sobre as desigualdades de gênero no mercado de trabalho. O tema escolhido é nesse sentido, de grande importância, uma vez que articula, em uma mesma atividade, duas representações sociais. Que as mulheres respondem pela cozinha o âmbito doméstico, e os homens, pela cozinha profissional. Portanto investigar como essa contradição se articula na realidade é de grande importância para contribuição de estudos correlatos a esta temática.

## 2 REFERENCIAL TEÓRICO

### 2.1 Violência simbólica e dominação masculina

O termo violência simbólica é utilizado por Bourdieu (2007) para definir um tipo particular de violência, que está fundamentado na legitimação da dominação masculina na sociedade. Não é uma violência física, contudo traz consequências para as suas vítimas, pois segundo o autor, determina a mulher o papel de “dominada” e por isso as limita em muitas esferas sociais.

A violência simbólica é uma forma de reafirmar e consolidar a dominação masculina na sociedade, caracterizando-se através do poder que o dominante exerce sobre o dominado, sem que o dominante precise exercer nenhuma forma de coerção física sobre o dominado, porque a “força ou poder simbólico” tem essa “magia”, de coagir o dominado, esse poder é carregado de pressupostos, conceitos e valores que foram introjetados no dominado pelas estruturas que fundamentam essa dominação (BOURDIEU, 2007).

[...] violência suave, insensível, invisível, as suas próprias vítimas, que se exerce essencialmente pelas vias puramente simbólicas da comunicação e do conhecimento, do reconhecimento ou, mais precisamente, do desconhecimento, do reconhecimento, ou em última instância, do sentimento (BOURDIEU, 2007, p.7).

Tal violência simbólica reside no fato de que a dominação masculina dispensa justificção, é resquício da construção histórica dos papéis sociais do homem e da mulher fundamentadas pela visão androcêntrica, constituindo-se em práticas da socialização fazendo com que essa dominação seja vista como natural (BOURDIEU, 2007).

Para Bourdieu (2011, p. 7) “o poder simbólico é um poder de construção da realidade que tende a estabelecer uma ordem gnoseológica: o sentido imediato do mundo”. Assim a violência simbólica se camufla por detrás de esquemas inconscientes de percepção. Portanto as vítimas não reconhecem ou percebem tal violência.

Os princípios da dominação masculina legitimam a condição do homem como sexo dominante, privilegiando-o na ocupação de posições de poder nas esferas social, política e

econômica (BOURDIEU, 2007). O que pode dificultar o acesso das mulheres a esses ambientes e a determinadas posições.

A dominação masculina encontra-se reunidas em divisões constitutivas da configuração social, mas especificamente, as relações sociais de dominação e de exploração que são estabelecidas entre os gêneros, que se inscrevem assim, progressivamente em duas classes de *habitus*, diferentes sob a forma de *hexis* corporais, distintos e complementares, que levam a classificar todas as coisas desse mundo, levando em consideração as distinções que são demarcadas entre o masculino e o feminino (BOURDIEU, 2007). Ainda de acordo com o autor todo campo social caracteriza-se por agentes dotados em traços gerais de um mesmo "*habitus*" assim as disposições para ação são incorporadas num corpo socializado, um corpo estruturado, um corpo que incorporou as estruturas de um mundo, de um campo, e que estrutura tanto a percepção desse mundo como a ação nesse mundo.

Dubar (2005) pondera que Bourdieu dá uma definição mais complexa e mais dialética para definição do "*habitus*". De acordo com Bourdieu (1980, p.88)<sup>1</sup> citado por Dubar (2005) o *hábitus* é "sistema de disposições duradouras e transponíveis, estruturas estruturadas predispostas a funcionar como estruturas estruturantes, isto é, como princípios geradores e organizadores de práticas e representações". Desde a primeira infância, os efeitos do *habitus* se inscrevem de maneira duradora no corpo e nas crenças (BOURDIEU, 1980).

As relações de poder também são influenciadas pelo *habitus*, ou seja, pelas estruturas mentais incorporadas nos indivíduos por meio da socialização no decorrer de sua vida (BOURDIEU, 2011). Para Vasconcelos (2002, p. 79) "O *habitus* traduz, dessa forma, estilos de vida, julgamentos políticos, morais, estéticos. Ele é também um meio de ação que permite criar ou desenvolver estratégias individuais ou coletivas".

Bourdieu (2011) afirma que há um poder simbólico, que por meio das classes dominantes (ou campos dominantes), são beneficiárias de um capital simbólico, difundido e reproduzido por instituições e práticas sociais que lhes dão a possibilidade de exercer o poder.

Um campo é um espaço social estruturado, um campo de forças - há dominantes e dominados, há relações constantes, permanentes de desigualdade, que se exercem no interior desse espaço que é também um campo de lutas para transformar ou conservar esse campo de forças. Cada um, no interior desse universo, empenha em sua concorrência com os outros a força (relativa) que detém e que define sua posição no campo (Bourdieu, 1997, p.57).

O campo estrutura o "*habitus*" à medida que o "*habitus*" também constitui e estrutura o campo. Ou seja, o campo é estruturante e estruturado (ARAÚJO; ALVES; CRUZ, 2009, SALVINI; MARCHI; JUNIOR, 2012).

Segundo Bourdieu (2007, p. 75):

(...) o homem não pode, sem derrogação, rebaixar-se a realizar certas tarefas socialmente designadas como inferiores (...), no entanto, as mesmas tarefas podem ser nobres e difíceis quando são realizadas por homens, ou insignificantes e imperceptíveis, fáceis e fúteis, quando são realizadas por mulheres, é o caso da cozinheira, e o cozinheiro entre o costureiro e a costureira, basta que os homens

---

<sup>1</sup> Bourdieu, P. **Le sens pratique**, Paris, Minuit. 1980.

assumam tarefas reputadas femininas e as realizem fora da esfera privada para que elas se vejam com isso enobrecidas e transfiguradas.

Entende-se, portanto que o “campo” da cozinha profissional também se constitui como um lócus de disputa, ou seja, um campo com arranjo, normas, e especificidades com *habitus* marcado pelas posições sociais que homens e mulheres devem ocupar uma vez que o cozinhar profissionalmente se projeta na sociedade como função masculina. Não é tanto o tipo e as características do trabalho que a qualificam ou não, e sim o gênero do ocupante da mesma (BOURDIEU, 2007).

## 2.2 Divisão sexual do trabalho

O conceito teórico de divisão sexual do trabalho foi inicialmente estabelecido na década de 1970, na França, nesse período, desenvolveram-se duas formas de pensar a divisão sexual do trabalho: a partir da distribuição diferenciada entre homens e mulheres no mercado de trabalho; e em relação à distinta divisão do trabalho doméstico (HIRATA; KERGOAT, 2008). Posteriormente, o conceito ampliou-se, de modo a abarcar as relações de poder entre os sexos que extrapolam o trabalho doméstico e fundamentam “relações sociais e representações culturais, em estratégias patronais do Estado e em práticas de resistências de mulheres e homens” (LOBO, 1991, p. 148). Cacouault (2003) explica que a conceituação de divisão de atividades, dos ofícios e, ultimamente, das profissões, originária do antagonismo entre o domínio feminino e o masculino, compõe uma característica permanente das sociedades que só foi questionada nos últimos vinte anos.

[...] uma atividade pode ser definida como “feminina” ou “masculina” em diferentes momentos de sua história, porque o tipo de qualificação e de ideologia profissional que a caracterizam assim como as funções próprias a essa profissão... sofreram modificações. É, portanto, a atenção dada à evolução das taxas de feminização ou masculinização de uma profissão que permite formular a hipótese de que transformações estão em curso, envolvendo simultaneamente o futuro da profissão e as modalidades das relações sociais entre os sexos (CACOUAULT, 2003, p. 33).

Na esfera produtiva, as profissões que demandam força e trabalhos pesados, realizados em ambientes inóspitos, sujos e insalubres e em revezamento de turnos, geralmente são associadas a estereótipos masculinos, os quais requerem coragem e determinação, enquanto que a feminilidade é associada ao trabalho leve, fácil, limpo, que exige paciência e minúcia (HIRATA; KERGOAT, 2008).

Bourdieu (2007) corrobora ao ponderar que as desigualdades nas relações de gênero são organizadas social e historicamente. Elas ocorrem sob duas maneiras: a primeira refere-se à restrição das mulheres a atividades consideradas femininas, usualmente ligadas às funções de reprodução social e biológicas ou a características como paciência e docilidade, imputadas e aprendidas pelas meninas desde a primeira infância, o que diminui substancialmente o escopo das atividades remuneradas “permitidas” e possíveis às mulheres. A segunda configura as desvantagens vividas pelas mulheres, que não alcançam os mesmos salários, cargos e valorização e estão em condições de trabalho inferiores.

Logo, as profissões tidas como qualificadas são ocupadas por homens, enquanto os trabalhos sem qualificação são atribuídos às mulheres. A origem desse descompasso é decorrente do

simples fato de que ao ser realizada por homens, toda e qualquer profissão já é tida como qualificada. Nesse contexto, o processo social e histórico firma-se sobre a idéia de soberania do masculino, reafirmando a construção social hegemônica assentada sobre a instituição de um dominador (homem) e do dominado (mulher), sendo que a ordem patriarcal perpetua-se nas esferas da organização (BAHIA; FERRAZ, 2000). Ainda segundo as autoras na sociedade cada um dos sexos vivencia de forma diferenciada a relação com o trabalho no âmbito externo. Sendo essa uma relação social, que traz embutida relações de poder entre os sexos que é distribuída de forma desigual, cabendo a mulher uma posição subalterna na organização social e organizacional.

### **2.3 A cozinha como espaço simbólico**

Para Demozzi (2011) a culinária pode ser definida como uma atividade diferente da gastronomia por dois aspectos: o primeiro é em relação ao espaço de produção e ao ambiente doméstico e o segundo está ligado ao conhecimento prático e teórico voltados ao aspecto profissional dessa atividade, e ao ato de comer como algo além de suprir a necessidade de comer. A gastronomia é compreendida como um tipo de alimentação preparada e consumida não somente com o objetivo de alimentar, mas também para encantar ou transformar o momento da refeição em prazer.

Bourelly (2010) aponta que, a criação da chamada cozinha “gourmet” no século XIX, enobreceu a atividade de cozinhar, assim essa atividade passa a ser também vista como uma arte. Arte de tecer um delicado manto sagrado de aromas, cores, sabores, texturas, um manto que se repousará sobre o paladar dos apreciadores dessa arte.

Por isso todo o sistema de trabalho de cozinhar configura-se um universo onde tudo precisa estar alinhado, requintado, estruturado e organizado com códigos e simbologias próprias (DEMOZZI, 2011).

Bourelly (2010) diz que originalmente, a cozinha francesa é uma cozinha controlada pelos homens. O que não é diferente aqui no Brasil, como pondera Castro e Maffia (2012) quando diz que a inserção no mercado da cozinha profissional por mulheres ainda é limitada, especialmente em relação à alta gastronomia. Barbosa (2012) completa que no Brasil tradicionalmente a cozinha sempre foi um espaço desvalorizado, ocupado por escravas, empregadas e mulheres. No entanto como alega Bourdieu (2007) quando o homem realiza certas tarefas socialmente vistas como inferiores estas são enobrecidas quando são realizadas por eles fora da esfera privada.

A cozinha “masculinizada”, ou seja, predominantemente ocupada pelos homens, apresenta alguns símbolos para Barbosa (2012), nesse campo da cozinha profissional, há uma resignificação da atuação do homem e da mulher. Uma vez que nesse ambiente, sua organização obedece e reflete uma estrutura social de dominação masculina.

Nessa direção, Collaço (2008) aponta a questão da desigualdade observada na divisão das tarefas entre homens e mulheres na cozinha profissional, assim como no reconhecimento da contribuição de cada um nesse espaço. A autora afirma que ao contrário do que é frequentemente promulgado, a presença feminina nos restaurantes e cozinhas coletivas é bastante expressiva, no entanto, na cozinha requintada, a posição ocupada por essas mulheres evidencia as desigualdades de papéis, de acessos e de oportunidades existentes, onde a

maioria dos *chefs* são homens, e as mulheres ainda são associadas a cozinha doméstica, ou aquela em que são servidas comidas coletivas.

Demozzi (2011) justifica essa disparidade por que a construção social do imaginário do trabalhador da cozinha faz menção da mulher como cozinheira no espaço doméstico e o homem como profissional, o homem na cozinha é um trabalhador reconhecido culturalmente porque o faz por escolha, enquanto a mulher e o faz (dentro do lar) porque assim lhe é “determinado”.

### 3 METODOLOGIA

O estudo é de abordagem qualitativa. Na pesquisa qualitativa, os resultados são demonstrados na forma da experimentação empírica, a partir de análise realizada de forma detalhada, abrangente, consistente e coerente, com argumentação lógica das ideias é um método mais subjetivo e envolve analisar e refletir, as posições e percepções dos sujeitos (COLLIS; HUSSEY, 2005).

É de caráter descritivo. De acordo com Gil (2008) pesquisa descritiva tem como objetivo principal a descrição de características de uma determinada população ou fenômeno. Para Michel (2005), a pesquisa descritiva tem o propósito de analisar com a maior precisão possível, fatos e fenômenos em sua natureza e características.

A intenção é descrever como são produzida e reproduzida possíveis práticas de dominação masculina, em relação à atuação da mulher na cozinha profissional, na perspectiva de *chefs* mulheres. Para tanto recorreu-se uma análise de representação social que Bourdieu (2007) propõem, assim articular o pensamento de referido autor às práticas de divisão sexual do trabalho, para tecer a análise dos dados, considerando o fundamento da divisão entre trabalho “de” e “para” e ou” próprios” de mulheres, assim como trabalho “de” e “para” e ou” próprios” de homens.

Quanto aos meios é um estudo de caso, para Collis e Hussey (2005) estudo de caso é uma avaliação, um exame extensivo de um fenômeno, tencionando entender a dinâmica presente em um ambiente.

O caso estudado foram às cozinhas de restaurantes de Belo Horizonte, a escolha de tais estabelecimentos se deu por meio do site Tripadvisor Brasil, o qual concede aos melhores restaurantes um Certificado de Excelência<sup>2</sup>, assim os restaurantes escolhidos deveriam possuir tal certificado e ter como *chef* uma mulher. A escolha do referido site, foi devido a possibilidade de avaliação de clientes de diversas nacionalidades. Não foi especificado o tipo de comida a se servido, ou seja, foram visitados vários restaurantes que servem desde comida francesa à comida mineira “*gourmetizada*”.

Foram realizadas entrevistas semi-estruturadas com nove (9) *chefs* mulheres, que foram identificadas da seguinte forma E1, E2, até e E9. A escolha das entrevistadas se deu considerando a formação acadêmica em gastronomia e vivência na cozinha profissional.

---

2 O TripAdvisor concede um Certificado de Excelência às acomodações, atrações e restaurantes que recebem avaliações excelentes dos clientes.



Conforme Godoy (2006), a entrevista semi-estruturada tem por objetivo principal entender os significados que os entrevistados dão às questões e situações referentes ao tema de uma pesquisa. Quanto à técnica de análise dos dados foi utilizado o método de análise de conteúdo proposto por Bardin (2006). Para a autora, a análise de conteúdo é um conjunto de técnicas de análise das comunicações, visando, obter informações dos conteúdos das mensagens dos sujeitos.

Para tanto relacionou-se às falas das entrevistadas à duas categorias de análise: a dominação masculina e a divisão sexual do trabalho. Ao logo da análise surgiram subcategorias, a saber: violência simbólica, discriminação de gênero, barreiras impostas às mulheres nesse setor e divisão de tarefas na cozinha.

## **4 APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DOS RESULTADOS**

### **4.1 Caracterização dos sujeitos pesquisados**

Participaram desta pesquisa, nove mulheres que ocupam o cargo de *Chef* de cozinha em restaurantes na região de Belo Horizonte. As entrevistadas possuem idade entre 25 a 67 anos. Quanto ao estado civil, três são casadas e seis solteiras. A maior parte (5) não possui filhos. Quanto à escolaridade, (5) possuem Pós graduação (MBA em Gastronomia), (3) possuem curso superior completo em Gastronomia e uma possui Mestrado. Das *Chefs* (5) possuem seu próprio empreendimento, sendo que (3) tem seu próprio restaurante e duas dão aula e consultoria, as demais (4) trabalham em cozinhas de restaurantes. A maioria (5) *Chefs* possuem experiências internacionais em restaurantes e estudaram gastronomia em países como França e EUA, além de terem atuado em diversas cidades brasileiras. Quanto à renda mensal, as pesquisadas possuem renda entre R\$6.000,00 a R\$15.000,00.

### **4.2 Dominação masculina na cozinha profissional**

Todas as entrevistadas afirmaram que a cozinha profissional é um ambiente ocupado predominantemente por homens. Isso segundo elas, devido a alguns fatores, tais como ser um trabalho pesado o que demanda força física além de ser um ambiente de muita pressão.

É um ambiente predominantemente masculino! até hoje (...) porque é um trabalho muito pesado. A tecnologia ajuda os equipamentos ajudam muito (...) mas, você ainda vai ter que continuar empregando homem, ai, eu não estou falando só de *chef*, to falando de cozinheiro, fisicamente é um trabalho muito duro. Precisa de braço! (...) por isso que a cozinha da casa continua sendo da mulher e a cozinha profissional dos homens, uma cozinha de casa é diferente de uma cozinha de restaurante (...) porque é uma função que demanda força em todos os sentidos, e em casa não (E1).

Eu acho assim, como quase em todas as profissões os homens são sempre mais valorizados (...). Assim, os de liderança principalmente. As mulheres sempre ficam com cargos piores ou ganhando menos. (...) na cozinha especialmente existe uma cultura bem machista (...) há mais homens nesse cargo porque é bem pesado e por ser de liderança, só por isso (E2).

É um ambiente de muita pressão eu acho que homem aguenta mais. (...) as mulheres elas são mais sentimentais, então, não são todas que aguentam um ambiente de pressão é mais perfil masculino, as mulheres juntas na cozinha dá muito problema. Tem “fofoquinha”, intrigas, TPM, engravida... (E5).

Sim. Eu acho que a sociedade reflete dentro do ambiente né, o próprio machismo mesmo, atribuído com força, por que o *chef* é o cara que manda então, vem dessa coisa da força né, não só dessa força física, do poder também, é força e poder! (E9)

De acordo com Bourdieu (2007), a origem da dominação masculina está firmada na construção social dos corpos do homem e da mulher. Como foi identificado nos depoimentos das entrevistadas. Essa construção social corresponde a um sistema de estruturas permanentes que são reproduzidas tanto concreta como subjetivamente, uma vez que estão inscritas nas coisas, nos corpos, nas mentes, nas atividades e nas posições sociais.

Assim, tais estruturas organizam se (re)organizam não apenas a realidade social, mas também as percepções e as representações que os sujeitos fazem desta realidade, de si e dos outros. Ao alegarem que é cultural e que é uma profissão pesada, portanto “masculina”, o que corrobora com afirmações de Hirta; Kergoat (2008) e principalmente por estar na esfera externa, inconscientemente, essas mulheres reproduzem a matriz androcêntrica presente na forma de perceber, de pensar e de agir das práticas cotidianas, vistas como senso comum, pois já incorporaram as relações de poder e de dominação (BOURDIEU, 2007).

É a “magia” de lubrificar o dominado, pela violência simbólica pelas estruturas que fundamentam essa dominação, portanto natural (BOURDIEU, 2007). Como exige força física, o espaço é dominado por homens na visão das entrevistadas. É a violência simbólica (BOURDIEU, 2007) reproduzida pela própria mulher.

É importante ressaltar que de acordo com a fala das entrevistadas E1 e E5, identificou-se que a questão preconceituosa de que à mulher destina-se o mundo da emoção e do privado (BOURDIEU, 2007). Pode-se entender que estas mulheres ainda estão “aprimadas” em tais (pré)conceitos, reproduzindo inconscientemente as representações dos papéis do homem e da mulher na sociedade (MENEZES, 2012).

No entanto ao afirmarem que se trata de um ambiente com predominância masculina, que é um de pressão e que exige força, foi possível perceber que há um orgulho e uma postura de empoderamento por estarem na cozinha profissional, já que tiveram que enfrentar as adversidades para ocupar a função de *Chef*.

Na visão de mundo androcêntrica, em que o homem se constitui em símbolo de virilidade e superioridade, e a mulher em símbolo de fragilidade, inferioridade, reclusão. Os homens ainda resistem em “inverter” tais “papéis”, o que pode ser visto nas falas das entrevistadas.

E eu tive problema com dois rapazes, um pediu demissão por não aceitar ser comandado por uma mulher (...) tudo bem, tchau..., dentro da minha cozinha quem manda sou eu! (E3).

É uma postura mesmo de domínio, tudo é o homem, tudo que é resolvido dentro de uma casa é o homem, nos é ensinado respeitar o homem (pai) claro a mãe também, mas, mais o homem (...) por que mulher é mais delicada, homem não, é bruto, grita, então tem que ter respeito entende... (E6).

(...) umas coisas são ditas outras que não, mas a gente escuta muito isso: isso é coisa pra “macho (...) essa filosofia machista então falam “ah... mas eu vou ser mandado por uma mulher?”(E9).

O processo social e histórico firma-se sobre a ideia de soberania do masculino, reafirmando a construção social hegemônica assentada sobre a instituição de um dominador (homem) e dominado (mulher) (BORDIEU, 2007). Sendo que a ordem patriarcal perpetua-se nas esferas da organização (BAHIA; FERRAZ, 2000) e da divisão sexual do trabalho (HIRATA; KERGOAT, 2008) identificado na fala da entrevistada E3, há uma ordem social estabelecida, seu subordinado deixou claro que não seria “mandado” por uma mulher.

Portanto o campo da cozinha profissional também se constitui como um lócus de disputa, a qual não se encaixa com atividades remuneradas “permitidas” e possíveis às mulheres. Ou seja, um campo e seu arranjo, normas, e especificidades com *habitus* marcado pelas posições sociais que homens e mulheres devem ocupar, (BOURDIEU, 2011). Quando essa ordem é invertida, os dominantes não aceitam.

É válido ressaltar que a força física masculina e a questão cultural foi algo muito citado pelas entrevistadas ao longo de toda a entrevista, o que identifica-se conforme Castro e Maffia (2012), que isso provém, tanto da cultura brasileira, abalizada em uma ideologia patriarcal.

Não tem diferença, entende a única diferença é a força física, pois é um trabalho braçal. E a questão cultural, e de poder (que o homem acha que tem que ser poderoso liderar) o caso é, que homens sempre são *chefs* e as mulheres cozinheira... (de casa, que fique claro) (E6).

Isso acontece quase que no mundo todo é uma questão de cultura, né o homem se especializou na questão profissional da cozinha e a mulher no lado doméstico (E1).

Das entrevistadas oito acreditam que a sociedade privilegia mais o *chef* homem. O que corrobora com o que Bourdieu (2007) afirma, que não é tanto o tipo e as características do trabalho que a qualificam ou não, e sim o gênero do ocupante da mesma. Como a cozinha profissional é vista pelas entrevistadas como um local com predominância de ocupação dos homens, logo, se torna uma profissão um ambiente com maior valor atribuído pela sociedade.

Hoje a sociedade privilegia o homem de uma maneira geral(...), eu passei por isso aqui no restaurante, todo mundo parabenizava o meu marido, (pelas comidas) por que ele é homem e é francês, (mas ele era o administrador e eu a *chef*) então eu não existia(...), eu era invisível (E1).

Sempre! A maioria deles são sempre mais vistos respeitados e reconhecidos. Contratei um *freelance* uma noite para lavar copos, e todo mundo no final da noite estava dando parabéns pra ele! “Ele falava não, não... eu não sou o *chef*, eu sou o copeiro” (risos) (E2).

Hoje eu não acho isso não por que nós estamos bem misturados, as mulheres estão nesse meio e tem muitas mulheres reconhecidas, teve um festival em Tiradentes que era só tinha *chefs* mulher (E5).

A maioria das *chefs* acredita que o homem saber cozinhar os privilegia e reconhecem que a sociedade também tem essa predileção pelo homem pelo simples fato de serem homem, a sociedade reproduz o *status quo*, ou seja, o estado atual das coisas, em que apesar de avanços, das mulheres nesse setor, assim como na sociedade, conforme Cacouault (2003) estão reproduzindo as ideias da sociedade patriarcal promovido pela ideologia dominante. Pois persiste a constituição da “mulher invisível”.

(...) no começo (antes de me tornar *chef*) querem que a gente só faça o serviço mais leve, e tipo assim, não deixam a gente fazer o que tem que fazer o que todo mundo faz, parece que existe um tratamento diferenciado se tem aquela mulher ali eu vou tratar ela tipo “carta branca”. Então ficam te excluindo, por simplesmente achar que você não é capaz (E8).

Hirata e Kergoat (2008) afirmam que a separação das atividades profissionais é regulada na existência de trabalhos de “homens” e de “mulheres”. E também pelo princípio hierárquico que estabelece que o trabalho do homem tem mais valor do que o da mulher.

No entanto para as entrevistadas atualmente não existe trabalhos de “homens e de mulheres”. Todas as entrevistadas disseram que o homem não está realizando um trabalho “feminino”. Apenas uma diz que as mulheres é que estão numa ambiente masculino.

Não, eu não acho não. Eu acho que a cozinha é um lugar que acolhe os dois gêneros sem problema nenhum (E1).

Eu acho que não tem isso, se as mulheres sempre cozinham (...), quem ocuparia tradicionalmente mais os cargos de cozinha deveriam ser as mulheres e são muitas vezes elas, mas com cargos mais inferiores, os cargos de destaque muitas vezes ficam com os homens, (E2).

Não, de jeito nenhum. É diferente da cozinha de uma casa, ai sim é um lugar feminino, não dá pra comparar (E4).

Ah... não existe mas acredito que nós é que estamos em um local masculino (...) (E7)

Identifica-se pelas falas das entrevistadas que o pensamento dicotômico que tradicionalmente define papéis e comportamentos e consequentemente trabalhos para homens e mulheres está superado. Portanto ao admitir que não existam profissões de homem e mulher, é um indício de que é possível romper e transformar a visão sexista de mundo partindo das próprias mulheres.

Ainda que uma entrevistada reconheça que geralmente os homens ainda ocupam cargos de destaque e outra destaca que a cozinha de casa que é um local feminino. Acredita-se que essas duas colocações sejam os efeitos do *habitus* das *chefs* que e inscrevem de maneira douradora no corpo e nas crenças destas (BOURDIEU, 1980).

Para Bourdieu (2011) todo campo se caracteriza por agentes dotados em traços gerais de um mesmo "*habitus*". No campo “cozinha profissional” há uma crença por parte das entrevistadas que mulher é mais sensível e o homem não. Portanto elas fazem parte de um corpo socializado, um corpo estruturado, um corpo que incorporou as estruturas de um mundo (ou de um setor particular) desse mundo.

Foi identificado novamente a reprodução dos papéis do homem e da mulher na sociedade, ou seja, mulheres associadas às características emocionais e homens á características racionais (BORDIEU, 2007), segundo relatos abaixo.

Mulheres são mais sensíveis, o homem tem aquela questão do orgulho, ele tem que ser durão, ele não vai chorar ali, se falhar... Digamos que a única diferença é essa e

força, mas na cozinha não é só força, é liderança, talento, aptidão, uma série de coisas (E1).

A diferença que notei é que os funcionários respeitam mais um *chef* homem (...) dentro da cozinha eu tenho que adotar uma postura masculina, pra ter respeito...por causa do meu jeito calmo, e por ser mulher (E3).

O homem ele é mais objetivo mais seco, forte... é mesmo da cultura dele. Agora, eu acho que a mulher *chef* ela tem mais dificuldade em gerir do que um homem (...) Pela questão mesmo de sensibilidade. (...) Ela tem que adotar uma postura masculina entende (E4)

*Chef* mulher, por exemplo, pela característica feminina as vezes eu acho que ela é mais sensível. E é uma área que as vezes ela tem que ser dura, exige dela uma postura mais firme você tem que engrossar um pouco (...) Sim, uma postura masculina (E9)

De acordo com Devreux (2005), o indivíduo já faz parte de determinada classificação social desde o nascimento, fundamentada em seu sexo e em suas representações sociais. Logo representações sociais são levadas para o ambiente de trabalho.

Identificou-se que a representação social organizada acerca da função de *chef* está relacionada às características supostamente masculinas, como a capacidade de liderança, autoridade, força, objetividade e tolerância à pressão. Percebeu-se o destaque de aspectos emocionais da mulher em desvantagem à racionalidade do homem.

Portanto para o bom desempenho da função de *chef*, é preciso adotar posturas masculinizadas e não deixar transparecer a característica emocional da mulher; o que contribui para reforçar a construção dos papéis do homem e da mulher em uma sociedade “ainda” patriarcal.

Assim, a mulher que deseja ocupar uma posição de destaque e de autoridade, precisa adotar características comportamentais masculinizadas que é o esperado para tal função e para as quais os homens são treinados e direcionados a vida inteira (BORDIEU, 2007).

Todas as entrevistadas assumem que é preciso um esforço maior por parte das mulheres para serem reconhecidas na cozinha. Replicando características consideradas supostamente masculinas como falar menos e com objetividade, articular menos e até adotar uma postura firme, sem remeter à fragilidade a elas associada (HENDERSON; FERREIRA, 2012).

Sim, eu acho que sim. Que é isso na nossa cultura a mulher é cozinheira, então para ela se destacar, ou seja, tornar *chef* reconhecida ela tem que vencer todo um mundo machista (E2).

Sim, tem sim. Como é um ambiente masculino, elas tem que mostrar serviço, não que os homens não tenham, mas a mulher precisa se impor muito mais, muito mesmo! (E4).

Muito! Muito! É preciso muito, né a mulher ainda tem que mostrar que ela é competente que ela tem força física que as vezes ela não tem, muitas vezes é necessário né, quantas vezes eu peguei uma panela que estava super pesada e eu pensava eu dou conta! (E9).

Segundo as entrevistadas, no ambiente organizacional a mulher precisa dedicar mais tempo e trabalho para alcançar o mesmo espaço e legitimidade que os homens que ocupam a mesma

função. E o que diz Czarniawska (2008) que as mulheres enfrentam maiores barreiras para sua ascensão profissional e também dificuldades para se manter no cargo e conquistar respeito pelos outros. Pois mesmo ocupando a mesma posição que o homem a mulher precisa de mais tempo e trabalho, portanto de um esforço maior para obter o mesmo espaço que um homem consegue quase que naturalmente.

Faz se necessário ressaltar que esse esforço se dá, também dentro da cozinha, pois existem separações de funções na cozinha como “funções de homens” e “funções de mulheres”. Ou seja, dentro da cozinha há funções que são destinadas aos homens e funções destinadas às mulheres. Um exemplo de como o poder simbólico estabelece uma ordem gnoseológica (BOURDIEU, 2007), conseqüentemente essa ordem reflete dentro da cozinha

Sim, Por que o homem ele está sempre pegando mais no pesado, por exemplo no setor de carnes, ele é mais pesado, geralmente é homem que fica lá, agora de saladas é mulher por que é mais fácil e mais tranquilo (E5)

Tem! Existe assim infelizmente, a carne, por exemplo, sempre no setor de carne você tem homem, gelados homens, molhos, homens... saladas, mulher... confeitaria, há... isso é coisa de mulher, é taxado assim, tem essa discriminação essa divisão é latente. Picar saladinha, lavar, verduras e frutas é coisa de mulher, o mais leve fica pra mulher (E9).

Sendo possível inferir que os homens tentam limitar as atividades das mulheres nesse setor, sempre se colocando como o forte, viril, e detentor de poder. Como aponta Collaço (2008) que questão da desigualdade observada na divisão das tarefas entre homens e mulheres na cozinha profissional, justifica-se, pois as mulheres ainda são associadas à cozinha doméstica ou aquela em que são servidas comidas coletivas, caseiras do dia a dia.

Das entrevistadas cinco acreditam que cozinhar é algo natural da mulher, e quatro julgam não ser. Ao dizerem que é natural recorre-se a fala de Demozzi (2011) que justifica que essa “naturalidade” é uma construção social do imaginário trabalhador da cozinha que faz menção da mulher como cozinheira no espaço doméstico, como é percebido na fala da *chef* E4.

Eu acho que sim, a mulher é criada já na cozinha né pra cuidar de marido pra já é ensinado né, menino vai brincar na rua, menina não, vai pra cozinha, ganha panelinha de brinquedo (E4)

Das que disseram não ser natural, uma possibilidade surge, baseado nas considerações de Dubar (2005, p 79- 80)

Pode-se, com efeito, interpretar as “condições de produção” do *habitus* de duas maneiras diferentes, situando-se antes no nível individual. É possível traduzir a expressão “estruturas objetivas que produzem o *habitus*” pela configuração das situações sociais em que transcorreu a infância do indivíduo. Tudo depende, então, das relações entre essa configuração de origem e as situações sociais vividas na idade adulta(...).

Ou seja, um indivíduo ou grupo pode preservar seu ser social, e assumir formas diferentes em situações diversas (DUBAR, 2005), portanto não considerar natural da mulher cozinhar indica que tais mulheres se posicionaram de forma diferente à construção social das funções

delegadas às mulheres, o *habitus* destas, se reformulou na idade adulta, possivelmente devido a situações vividas no decorrer de sua vida.

Ai que pergunta difícil (risos) eu acho que é, mas ultimamente tem tanta mulher que não cozinha nada eu acho que sim! (...) mas eu não estou dizendo que isso tem que ser um dever entendeu? (...) (E1).

Não, não acho não. E hoje principalmente não é (E6)

Não. Eu acho que a pessoa tem que fazer o que gosta. Se homem gosta de cozinhar não tem isso não (E3).

Somente duas *chefs* alegam que não sofreram discriminação no início da carreira por serem mulher, as demais (7) relatam situações de discriminação de gênero dentro da cozinha, sabotagem e assédio sexual. Identifica-se que todas as falas estão relacionadas a preconceitos de gênero e a existência da violência simbólica.

Sim, demais. (...) ai tem a parte do assédio que é horrível. Todas nós, não conheço nenhuma que não viveu assédio sexual e moral na cozinha (E2).

Sim...como eu falei, um rapaz pediu demissão por não aceitar ser mandado por uma mulher. Ele estragou um prato meu de propósito só para me prejudicar (E3).

Sim! muito, muito. No começo tinha um *chef*, e eu era auxiliar, ele me fazia chorar todo dia, ele me humilhava muito! Muito mesmo! (E8).

Não, graças a Deus não sofri discriminação. (E7).

Identificou-se resquícios da violência simbólica, e do poder simbólico, que por meio das classes dominantes (BOURDIEU, 2007).

Três *chefs* apontam como dificuldade nesse setor, questões inerentes à mulher e não vêem pouca facilidade em ingressar nesse setor, quatro delas novamente remeteram à sensibilidade da mulher, e três viram como facilidade a memória afetiva do ato de cozinhar

Um dificultador é ser mulher! (risos) é parir é ter TPM essas coisas. O dificultador é ser mulher e questões inerentes a isso (E1).

Dificultador é pegar no pesado. E vezes também a mulher ela está de TPM, engravida tem filhos, o filho tem que ir ao médico é ela que leva... é complicado (E5).

Sinceramente não vejo facilitador...(E6).

Eu acho que o facilitador é a gente ter uma história com a cozinha e a, memória afetiva. Eu quando eu entrei pra cozinha, qualquer tipo de curso eu que eu fazia já sabia fazer várias coisas, tinha lembranças maravilhosas, de comidas maravilhosas que minha avó me ensinava (E2).

Então o facilitador da mulher a paciência a tolerância essa capacidade de flexibilidade que a mulher paciência de contornar situações de administrar conflitos (E9).

De acordo com Menezes (2012) as próprias mulheres, afirmam por meio de atitudes e pensamentos sua condição de “dominada” isso acontece tendo como justificativa a fragilidade

da mulher. Isso por que a divisão de gênero no trabalho segundo Connell (2004) faz com que o mundo do trabalho seja culturalmente definido como um domínio dos homens. De acordo com Barbosa (2012), na cozinha profissional, há uma (re) significação da atuação do homem e da mulher. Nesse ambiente, a organização obedece e reflete uma estrutura social de dominação masculina tal qual propôs Bourdieu (2007). Por isso as entrevistadas percebem a dificuldade da ascensão da mulher nesse setor.

No entanto todas se sentem realizadas, empoderadas, amam o que fazem, superaram as barreiras que lhes foram impostas.

Me sinto muito bem, cheguei onde eu queria, venci! Venci as dificuldades todas! Tirei as pedras que estavam no meu caminho (E3).

Me sinto super feliz! Como *chef* eu me encontrei, sou muito realizada, muito gratificante, muito feliz! Até hoje tenho contato no restaurante que eu trabalhei nos EUA, eu tenho orgulho disso, por que até hoje falam que eu fui uma das melhores funcionárias, e eu que abri o caminho para as outras mulheres, eu sirvo de exemplo (E4).

Me sinto muito feliz! Realizada! Amo o que eu faço (E6).

Sinto paixão! me sinto realizada, graças a Deus, venci todos os empecilhos (E9).

Segundo as *Chefs* apesar das dificuldades e discriminação enfrentada durante a carreira, sentem-se valorizadas, realizadas, para Melo e Lopes (2011) a valorização é fundamental para a progressão profissional da mulher, por isso é válido entender que apesar das dificuldades impostas a elas, e, da idéia, que algumas *chefs* ainda têm de que a cozinha profissional é um espaço predominantemente ocupado por homens, e não necessariamente um setor “masculinizado”, sentir-se valorizadas foi fundamental para conseguirem ocupar tal cargo.

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O objetivo deste estudo foi identificar como são produzida e reproduzida possíveis práticas de dominação masculina, em relação à atuação da mulher na cozinha profissional, na perspectiva de *chefs* mulheres. Identificou-se a que as entrevistadas têm conhecimento das dificuldades que precisam romper com preconceitos da sociedade e até mesmo seus próprios preconceitos, uma vez que durante toda a entrevista todas consideraram a força, poder e a cultura como única diferenciação dos homens em relações a elas dentro da cozinha profissional.

Ficou evidenciado que as estruturas de dominação masculina foram incorporadas tornando as *chefs* um corpo socializado, um corpo estruturado, um corpo que incorporou as estruturas de um setor particular, em forma de *habitus*. A dominação masculina fica explícita nesse setor quando às próprias mulheres aderem ao discurso constitutivo da configuração social.

Ao reproduzirem o discurso da violência simbólica, quando afirmam que a cozinha é um setor que requer força, e que devido à sensibilidade e limitações físicas do corpo feminino é a maior barreira para as mulheres nesse setor. Elas remetem exatamente a *hexis* corporais, que as levam a considerar que as práticas existentes nesse setor são devido às distinções que são demarcadas entre o masculino e o feminino, que o mundo social desenha e inscreve-se em uma natureza biológica determinista, uma “lei social” incorporada, uma vez que dentro da cozinha há também divisão de tarefas “para mulheres e tarefas para homens”, sendo que as



tarefas vistas como leves e que requerem minúcia são destinadas às mulheres e as que requerem força aos homens.

Algumas vezes as mulheres inconscientemente justificaram a violência e o poder simbólico, quando, por exemplo, alegaram que a história/cultura que a mulher pertence à cozinha doméstica. Mas quando se trata do cozinheiro profissional, é a figura do homem, que remete no imaginário social, isto porque a mulher sempre cozinhou sem ganhar por isso. E justificam a predominância do homem nesse setor em decorrência de sua força física.

Identificou-se que por meio do discurso referente às dificuldades para se tornar uma *chef*, está imbuído o orgulho e a demonstração de que apesar das dificuldades elas estão na cozinha profissional; como *chefs* como figura de autoridade, um discurso dicotômico, porém coerente.

O que ficou claro é que ao enfatizarem as dificuldades, elas queriam deixar explícito que; as dificuldades existem e que estão havendo mudanças, que elas são, portanto, tão capazes quanto os homens, já que mesmo não possuindo os “atributos” considerados essenciais para permanecer em uma cozinha se tornaram *chefs*. E que acima da hegemonia masculina nesse setor, está havendo uma notoriedade das mulheres nessa área, que ainda caminha a passos lentos.

No entanto, para um efetivo rompimento das diferenciações de gênero, os facilitadores em ser mulher em setores com predominância masculina não podem ficar restrito às características ligadas às emoções e sensibilidade. Pois isso só reproduz ideias da sociedade patriarcal. No que se refere ao termo “empoderamento” utilizado no estudo, pode-se dizer que por se tratar de uma questão ampla e complexa não foi possível analisar de maneira profunda o empoderamento das *chefs*, mas todas as entrevistadas têm a consciência de que alcançaram uma função privilegiada, pois enfrentaram obstáculos, e ultrapassaram dificuldades.

Logo, visando responder ao objetivo proposto identificar como são produzida e reproduzida possíveis práticas de dominação masculina, em relação à atuação da mulher na cozinha profissional, são os discursos e posturas de dominado *versus* dominante. E a visão e valorização da sociedade ao homem que esta em uma posição hierárquica superior a da mulher. E que apesar das entrevistadas perceberem os avanços em termos de igualdade de gênero no ambiente social e organizacional, ainda prevalecem na cozinha profissional resquícios da dominação masculina e da superioridade do *chef* em relação à *chef*. Uma vez que pontuaram as dificuldades que enfrentam ao comandar um homem, e as discriminações ao serem comandadas por eles.

A limitação deste estudo foi conseguir um número considerável de *chefs*, uma vez que são poucas as mulheres a ocuparem essa função nos estabelecimentos delineados para esse estudo. Porém, isso em nada prejudicou a análise proposta. Sugere-se para futuras pesquisas estudos comparativos entre a percepção dos *chefs* homens de modo identificar a percepção deles em relação às *chefs* e ao ambiente de cozinha profissional.

## REFERÊNCIAS

- ARAÚJO, F. M.; ALVES, E. M.; CRUZ, M. P. Algumas reflexões em torno dos conceitos de campo e de habitus na obra de Pierre Bourdieu. **Revista Eletrônica Perspectivas da Ciência e Tecnologia**. v. 1, n. 1, p. 31-40, 2009. Disponível em <<http://revistascientificas.ifrj.edu.br:8080/revista/index.php/revistapct/article/view/14>>. Acesso em 15 dez.2015.
- BAHIA, M.C. dos A.; FERRAZ, M. A. V. Entre a exceção e a regras a construção do feminino na polícia civil baiana. **Organizações & Sociedade**., Salvador , v. 7, n. 18, p. 25-40. 2000.
- BARBOSA, L. Os donos e as donas da cozinha. In: FREITAS, Maria Ester, DANTAS, Marcelo (Org.). **Diversidade sexual e trabalho**. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 379 p.
- BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 2006. 223p.
- BOURDIEU, P. **Sobre a televisão** . Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1997.
- BOURDIEU, P. **O poder simbólico**. Tradução de Fernando Tomaz. 15 ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011. 311p.
- BOURDIEU, P. **A dominação masculina**. Tradução Maria Helena Kühner .12. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007. 159 p.
- BOURELLY, M. Cheffe de cuisine : le coût de la transgression. **Cahiers du Genre**. 2010 n. 48, p. 127-148. Disponível em: <[www.cairn.info/revue-cahiers-du-genre-2010-1-page-127.htm](http://www.cairn.info/revue-cahiers-du-genre-2010-1-page-127.htm). > Acesso em 13 jul. 2015
- BRASIL. CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE. Resolução nº 466\2012: Aprova as seguintes diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos. 2012. Disponível em:< <http://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2012/Reso466.pdf>>. Acesso em 31 mar. 2016.
- BYERS, J; DELL, C. Big differences on the small screen: Race, class, gender, feminine beauty, and the characters at “Frank’s Place.” In Lana F. Rakow (Ed.), **Women making meaning: New feminist directions in communication** (pp. 191–209). New York: Routledge. 1992.
- CACOUAULT, M. **Variações nos ofícios femininos e masculinos**. In: MARUANI, M.; HIRATA, Helena (Org.). As novas fronteiras da desigualdade: homens e mulheres no mercado de trabalho. São Paulo: Senac, 2003.
- CASTRO, M. R.; MAFFIA, L.N. Gênero na Cozinha Profissional. In: XXXVI Encontro da Encontro Nacional dos Pós Graduados em Administração. Rio de Janeiro. **Anais...**Rio de Janeiro, ANPAD, 2012.

COLLIS, J.; HUSSEY, R. **Pesquisa em administração**: um guia prático para alunos de graduação e pós-graduação. Tradução: Lúcia Simonini. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2005. 349p

COLLAÇO, J. H. L. COZINHA DOMÉSTICA E COZINHA PROFISSIONAL: do discurso às práticas. **Revista Caderno Espaço Feminino**. V. 19, n. 1. 2008.

CONNELL, R. W.. Globalization, imperialism, and masculinities. In M. S. Kimmel, J. Hearn; R. W. Connell (Eds.), **Handbook of studies on men e masculinities**. California: Sage Publications. 2004. p. 71-89

CHON, K. S.; SPARROWE, R.T. **Hospitalidade**: conceitos e aplicações. São Paulo: Afiliada, 2003.

CROMPTON, R.; LYONETTE, C. Women's career success and work–life adaptations in the accountancy and medical professions in Britain. **Gender, Work & Organization**, v. 18, n. 2, p. 231-254, 2011.

CZARNIAWSKA, B. **A theory of organizing**. Cheltenham, UK; Northampton, USA: Edward Elgar, 2008.

DEMOZZI S. F. Cozinha do cotidiano e cozinha profissional: representações, significados e possibilidades de entrelaçamentos. **Revista História: Questões & Debates**. Editora UFPR. Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.

DEVREUX, Anne-Marie. A teoria das relações sociais de sexo: um quadro de análise sobre a dominação masculina. **Sociedade e Estado**, v. 20, n. 3, p. 561-584, 2005.

DUBAR, C. **A socialização**: construção das identidades sociais e profissionais. Tradução: Andréa Stahel M. da Silva. São Paulo: Martins Fontes, 2005. 343p.

FACINA, A; SOIHET, R. Gênero e Memória: algumas reflexões. **Revista Gênero**, v. 5, n. 1, 2012, p. 9-19. 2004.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008. 220 p.

GODOY, A.S. Estudo de caso qualitativo In: GODOI, C.K.; BANDEIRA-DE-MELLO, R.; BARBOSA DA SILVA, A. (Org.). **Pesquisa qualitativa em estudos organizacionais**. São Paulo: Saraiva, 2006

HENDERSON, P. A.; FERREIRA, M. A. de A. As Barreiras para a Ascensão da Mulher a Posições Hierárquicas: um Estudo sob a Óptica da Gestão da Diversidade no Brasil. In: Encontro da ANPAD, 36., 2012, Rio de Janeiro. **Anais...**Rio de Janeiro: Anpad, 2012.

HIRATA, H.; KERGOAT, D. Divisão sexual do trabalho profissional e doméstico: Brasil, França, Japão. In: COSTA, A. O.; SORJ, B.; B. Cristina; H. Helena (Orgs.). **Mercado de trabalho e gênero**: comparações internacionais. Rio de Janeiro: FGV. 2008. 420 p.

LOBO, Elizabeth Souza. **A Classe Operária tem dois sexos: trabalho, dominação e resistência.** (Tradução: Marco Aurélio Santana). São Paulo: Editora Brasiliense, 1991.

MELO, M. C. O. L.; LOPES, A. L. M. **Empowerment de Mulheres Gerentes: Construção de um Modelo Teórico para Análise.** XXXV EnANPAD. XXXV Encontro da ANPAD. Rio de Janeiro/RJ, 2011.

MENEZES, N. Feminino e Masculino: a presença das mulheres no poder judiciário de Rondônia. **MÉTIS: história & cultura**, v. 11, n. 21, p. 359-368, jan./jun. 2012.

MICHEL, M. H. **Metodologia e pesquisa científica em ciências sociais.** São Paulo: Atlas, 2005.

PLATZER, R. **Women Not in the Kitchen: A Look at Gender Equality in the Restaurant Industry.** Tese de Doutorado. California Polytechnic State University, San Luis Obispo. Mar. 2011. Disponível em : <<http://digitalcommons.calpoly.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1017&context=histsp>> Acesso em 8 jul. 2015.

SALVINI, L.; SOUZA, J.; JUNIOR, W. M.. A violência simbólica e a dominação masculina no campo esportivo: algumas notas e digressões teóricas. **Revista Brasileira de Educação Física e Esporte, São Paulo**, v. 26, n. 3, p. 401-410, 2012.

SCAVONE, N. O super chefe e a menina prodígio: as posições ocupadas pelo gênero na gastronomia profissional. **Revista Fazendo Gênero 8: Corpo, Violência e Poder**, Florianópolis, 2008.

SCHWAN, T. P.; PAULA, N. M.. Novas Profissões Novos Desafios: Estudo das Competências do Chef de Cozinha. In XXXIV Encontro da ANPAD, 2010, Rio de Janeiro. **Anais...**Rio de Janeiro: EnANPAD, 25 a 29 set. 2010. Disponível em: <<http://www.anpad.org.br/admin/pdf/gpr1602.pdf>>. Acesso em 20 out. 2015.

SCOTT, J. **Gender: a useful category of historical analyses.** Gender and the politics of history. New York, Columbia University Press. 1989. TRADUÇÃO: Christine Rufino Dabat Maria Betânia Ávila.

SWAIN, T. N. Feminismo e recortes do tempo presente – mulheres em revistas “femininas”. **São Paulo em Perspectiva**, São Paulo, v. 15, n. 3, p. 67-81, 2001.

VASCONCELOS, M. D. Pierre Bourdieu: A herança sociológica. **Educação e Sociedade.** Campinas , v. 23, n. 78, p. 77-87. 2002.