

Atribuições do chefe de cozinha e o perfil profissional necessário¹

Saiba o que faz um chefe de cozinha, qual o perfil indicado para poder atuar nessa profissão, e quais os requisitos acadêmicos e profissionais!

por Camila Bueno (5 de novembro de 2019)

Muitas vezes, no imaginário popular, ser chefe de cozinha é comandar um local de trabalho cheio de aromas e sabores, e, após a entrega de um belo prato, ser reconhecido pelos clientes por seu trabalho.

Embora isso possa até se concretizar, a verdade é que os deveres de um chefe de cozinha vão muito além da gastronomia, e concentra funções de cozinheiro, administrador, gestor de pessoas, inspetor sanitário etc.

Muito mais que exímios cozinheiros, os chefes de cozinha possuem uma série de atribuições essenciais para o bom funcionamento de um estabelecimento de comidas e bebidas.

Em uma área atualmente mais profissionalizada, essa é uma ocupação que exige uma mescla de estudos e experiência e que, por isso, vem sendo mais valorizada em um mercado a cada dia mais exigente.

Chefe X Chef: qual a forma correta?

¹ Fonte: <https://www.lojabrazil.com.br/blog/chefe-de-cozinha/>. Acesso em 17/06/2024.

Antes de nos aprofundarmos nas funções de um chefe de cozinha, vamos solucionar uma dúvida muito comum no meio e que, quem deseja iniciar nessa carreira, precisa saber: afinal, o termo correto é chefe ou chef?

Como a prática surgiu na França, e lá o termo para descrever esse profissional era “chef de cuisine”, a forma “chef de cozinha” acabou sendo dicionarizada no Brasil, e seu uso é bastante frequente e aceito.

Contudo, alguns gramáticos da língua portuguesa defendem que deve-se usar “chefe de cozinha”, já que a palavra correspondente a chef, chefe, existe no português, e não compromete o significado da expressão.

Em suma, ambas as expressões podem ser usadas, e a escolha vai depender da intenção e prioridade de quem emprega: enquanto a expressão “chef de cozinha” pode passar uma impressão mais requintada e clássica, o termo “chefe de cozinha” remete a mais brasiliade, inovação e modernidade.

Quais as funções de um chefe de cozinha?

Afinal, o que faz um chefe de cozinha?

O chefe é a autoridade máxima e quem gerencia todos os afazeres dentro de uma cozinha, supervisionando os diferentes profissionais que ali atuam e todos os processos do dia a dia, da compra dos insumos ao prato finalizado que será servido ao cliente.

Dentre as principais atribuições do chefe de cozinha, podemos destacar:

- elaboração do cardápio;
- criação dos pratos e elaboração de fichas técnicas;
- administração do estoque (compra e saída de insumos e estocagem);

- coordenação da equipe de cozinha;
- verificação da qualidade de execução e apresentação dos pratos;
- supervisão das boas práticas de higiene, segurança e apresentação pessoal, entre outros.

Como podemos observar, do bom chefe é exigido muito mais do que saber cozinhar. Ele é a figura em torno de quem todos os processos do cotidiano da cozinha vão girar.

Nesse contexto, é primordial que o profissional seja bem qualificado e mantenha-se em constante atualização e aprimoramento, realizando cursos e especializações que possam aprofundar seus conhecimentos, não apenas em Gastronomia, como também em áreas como Administração e Gestão de Pessoas.

A diferença entre chefe e cozinheiro

Como vimos, a diferença entre chefe e cozinheiro é que será responsável por organizar a cozinha de um restaurante; já o cozinheiro é quem efetivamente faz as preparações. Enquanto os chefes planejam o prato, o pré-preparo, o preparo, a finalização, a qualidade dos alimentos e os métodos de cozimento, são os cozinheiros que executarão o processo. Em outras palavras, é o chefe que comanda o trabalho dos cozinheiros.

Para ser um chefe de cozinha é preciso ter formação?

Muitas vezes, na descrição de cargo chefe de cozinha, exige-se que este tenha formação para exercer a atividade. E é claro que um diploma em uma escola

de gastronomia pode ser importante para um chefe de cozinha, mas a verdade é que o que um chefe realmente precisa ter dedicação, talento e ser capaz de gerenciar pessoas, tarefas e até conflitos.

Aliás, muitos dos chefes de cozinha mais importantes do mundo nem chegaram a passar por uma escola de culinária – embora haja também aqueles que possuem uma formação profissional que ajudou muito em suas carreiras.

Sendo assim, é sim possível tornar-se um chefe de cozinha sem ter formação em culinária. Entretanto, principalmente hoje, a carreira acaba se tornando mais fácil para quem conhece e estuda as boas práticas da gastronomia e gestão de alimentos e ambientes.

Mas engana-se quem pensa que para isso é preciso ir a instituições caras e conhecidas mundialmente, como a francesa Le Cordon Bleu. Há muitos cursos, como os do Senac e do Senai, que podem ajudar quem não tem condições financeiras ou tempo para procurar escolas com formações mais longas.

O aprendizado de atalhos, dicas, segredos e técnicas de chefes de cozinha renomados também pode ser o início da jornada, e colocar o futuro chefe em contato com o universo da gastronomia.

E qual o perfil profissional de um chefe de cozinha?

Veja a seguir alguns dos requisitos para chefe de cozinha que são essenciais para um profissional da área:

Criatividade e inovação

Em uma área que passa por constantes transformações e em que são lançadas novas tendências a cada instante, o bom chefe de cozinha é aquele que

mantém sua criatividade aguçada, sempre em busca de inovações e aberto a mudanças, mas também sempre atento ao bom gosto e ao servir bem.

O líder da cozinha

Além das características da experiência no dia a dia de uma cozinha, do bom chefe é exigida uma série de habilidades interpessoais indispensáveis para sua profissão, características que vão além das habilidades adquiridas em cursos e que devem ser trabalhadas e aprimoradas diariamente.

Uma delas é compreender que trabalhar em uma cozinha é, sobretudo, um trabalho em equipe. Sendo assim, é fundamental que o chefe seja um profissional com capacidade de liderança, flexível e paciente, que saiba suportar pressões, resolver conflitos e estar disposto a aprender e a ensinar todos os dias.

Prazer em servir os outros

Se há um clichê válido no meio gastronômico é aquele que diz que, acima de tudo, o profissional deve ter prazer em servir os outros.

Apesar de lidar grande parte do tempo com a equipe de cozinha, frequentemente o chefe interage com clientes, o que torna essencial que ele seja sempre cordial, respeitoso e simpático.

Perfil empreendedor

Por fim, é essencial que o chefe de cozinha tenha um perfil profissional empreendedor, com visão de negócios e com intimidade com os números.

Afinal, por ele passam as compras, as fichas técnicas e o controle de cada insumo na cozinha.

Dicas para quem deseja se tornar um chefe de cozinha

1. A cobrança é constante

Se você quer se tornar chefe de cozinha, saiba que a cobrança é constante – e pesada. Muitas vezes, os profissionais desta área precisam visar à perfeição para serem reconhecidos. E, quanto menos experiente você for, mais será cobrado. Os erros não passam despercebidos, principalmente pelo próprio chefe e pelos clientes, e a autocobrança e a autocrítica se tornam rotina.

2. A pia faz parte do processo de formação do chefe de cozinha

É claro que todo chefe já quer começar sua carreira cozinhando ou comandando uma cozinha, mas não é assim que a coisa acontece. Em geral, os novatos começam de baixo, lavando pratos, participando das pré-preparações (lavando e cortando alimentos, por exemplo), varrendo o chão etc.

Mas, se você quer ser um chefe, precisa entender que tudo isso faz parte do seu processo de formação. Esteja preparado também para o ritmo de trabalho intenso, quase nenhum descanso, salários baixos e um estresse constante. Porém, a sensação de um trabalho bem feito é recompensadora.

3. A realidade é diferente da visão romântica

A visão romântica do trabalho de um chefe de cozinha é que ele é livre para criar e desenvolver as mais diferentes receitas com ingredientes inusitados. Isso pode até ser verdade mas, junto com essa oportunidade, há também uma enorme cobrança em fazer uma comida bem-feita, boa, dentro das leis e normas, saudável e segura.

Além disso, é preciso estar preparado para enfrentar todo o tipo de profissional que trabalhará com você, o que muitas vezes não é tarefa fácil, pois requer muita paciência para lidar com egos exaltados.

4. Conquiste seu espaço

O trabalho na cozinha tem um ritmo alucinante, que pode intimidar quem está começando ou querendo começar. Mas é preciso encontrar seu espaço na correria do dia a dia de uma cozinha.

Por isso, por mais corrido que seja o seu trabalho, esteja sempre alerta para aprender o máximo que puder com seus colegas e superiores, para que possa ir, aos poucos, construindo sua trajetória e ascendendo na carreira.

5. O glamour é coisa rara

Com a popularização de programas de TV de culinária, surgiu a ideia de que o trabalho de um chefe de cozinha é puro glamour. Pode até existir glamour, mas ele é apenas a ponta do iceberg; sob a superfície, há muito trabalho, gritos de cobrança, tempos de preparo muito curtos, condições não ideais para realizar as preparações etc. É uma das profissões mais estressantes do mundo.

Para que o chefe e sua equipe possam desenvolver plenamente as suas atividades todos os dias, é importante que o ambiente de trabalho esteja à altura das demandas e das exigências do estabelecimento em que trabalham. Para isso, é importante contar com uma cozinha moderna e bem equipada, que ajude não apenas no preparo de cada prato, mas também que facilite as boas práticas de higiene e favoreça a segurança de todos.