



Ser Chef de Cozinha em Portugal hoje: uma formação multifacetada

Longe vai o tempo em que as cozinhas dos hotéis e restaurantes do nosso país eram espaços distanciados do cliente, onde as tarefas de confecção culinária eram desempenhadas por profissionais que se formavam a si próprios ao longo da vida, e que raramente saíam do anonimato. Predominavam os modelos culinários e os gostos da cozinha francesa e aqueles que tinham a oportunidade de trabalhar com um chef francês melhoravam consideravelmente as suas competências. Paralelamente mantinha-se uma restauração baseada na cozinha de tradição familiar. Assim surgiram alguns dos nossos melhores restaurantes.

A partir do final dos anos cinquenta e sobretudo durante os anos sessenta do século XX, inicia-se a formação em cozinha em Portugal, com o então Instituto Nacional de Formação Turística, surgindo as escolas de hotelaria de Lisboa, Faro e Porto. No início dos anos noventa é criada a ESHTe, pioneira na formação superior em cozinha. Em 1996, é criado o Curso de Cozinha e Produção Alimentar – hoje Curso de Produção Alimentar em Restauração – único no panorama nacional. Entretanto, também o ensino profissional ganha novos rumos, alargando-se a oferta das escolas do Turismo de Portugal a todo o país e várias possibilidades e níveis de formação. A formação de um chef de cozinha assenta em três eixos: o das competências relacionadas com as características químicas e biológicas dos alimentos e dos processos de preparação e confecção; o da gestão; e o da dimensão histórica, cultural e artística da cozinha e pastelaria. A conjugação destas três componentes confere aos futuros profissionais de cozinha conhecimentos técnicos sobre os alimentos,

as técnicas e os procedimentos culinários, as condicionantes da segurança alimentar e da saúde, mas também sobre a gestão de uma cozinha no sentido da racionalidade económica. Tudo isto enquadrado pelo estímulo das competências ao nível da criatividade e da arte que marcam a cozinha na actualidade. Também a internacionalização do ensino, quer ao nível das mobilidades académicas proporcionadas pelo Programa Erasmus, quer da realização de estágios ou de experiências profissionais noutros países, tem contribuído para uma melhoria da formação dos chefs de cozinha portugueses.

O resultado é bem visível no salto qualitativo que a restauração tem mostrado. Lisboa é um bom exemplo disso, mas também noutras cidades e regiões do país se verificam novas dinâmicas. Lisboa tem sido palco de uma enorme renovação da cozinha e da restauração, assistindo-se à consolidação de uma geração de chefs que ousaram novas concepções culinárias e gastronómicas. A par da alta cozinha proliferam outros conceitos de restauração, mais acessíveis, assentes em ideias simples, concisas e inovadoras. As próprias decorações dos espaços de tornaram-se mais simples, mais luminosas e mais despojadas, reflectindo as tendências culinárias e gastronómicas actuais. A cozinha e a restauração portuguesa reinventam-se adaptando-se à sociedade actual, tornando-se cada vez mais num atractivo turístico. A recente atribuição de mais estrelas Michelin a restaurantes do nosso país é a confirmação de um caminho certo. Nada disto teria sido possível sem a aposta feita na formação em cozinha. Uma aposta ganha. ¶