



*Desafios de uma  
sociedade digital nos  
Sistemas Produtivos e na*



## **Panorama do curso de Técnico em Cozinha da ETEC Júlio de Mesquita entre 2013 a 2020**

Sandra Lee de Carvalho<sup>1</sup>, Neide de Brito Cunha<sup>2</sup>

**Resumo** – Este artigo tem por objetivo verificar a evasão no Curso de Técnico em Cozinha da ETEC Júlio de Mesquita desde sua criação. Foi realizada consulta a arquivos impressos do centro de documentos da unidade escolar e documentos eletrônicos de banco de dados, foram identificadas as matrizes curriculares, o número de processos seletivos, turmas formadas e alunos concluintes nestes sete anos de implantação do curso. O Curso de Técnico em Cozinha teve, em seus 13 processos seletivos, a participação de 2011 candidatos e destes, 513 matriculados, 11 turmas formadas por semestre e 299 concluintes, o que denota um bom aproveitamento por parte dos alunos.

**Palavras-chave:** Técnico em Cozinha, ETEC Júlio de Mesquita, Ensino Técnico.

**Abstract** – This article aims to verify the evasion in the ETEC Júlio de Mesquita's Cooking Technician Course since its creation. It was carried out consulting the printed files of the school unit's document center and electronic database documents, the curricular matrixes were identified, the number of selective processes, classes formed and students concluding these seven years of the course's implementation. The Cooking Technician Course had, in its 13 selective processes, the participation of 2011 candidates and of these, 513 enrolled, 11 classes formed per semester and 299 concluding students, which denotes a good performance on the part of students.

**Keywords:** Cooking Technician, ETEC Júlio de Mesquita, Technical Education.

---

<sup>1</sup>ETEC Júlio de Mesquita, sandra.silva@cpspos.sp.gov.br

<sup>2</sup>Unidade de Pós-graduação, Extensão e Pesquisa – Centro Paula Souza, neidedebritocunha@gmail.com

## 1. Introdução

O curso de Técnico em Cozinha (TC) é oferecido pelo Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza (CEETEPS) há apenas 11 anos e começou a ser oferecido no primeiro semestre de 2009, na unidade Carlos de Campos na região do Brás, zona centro-leste da capital de São Paulo. Ao longo dos anos esse curso foi se expandindo para outras Escolas Técnicas (ETEC) no estado de São Paulo, chegando ao número de 16 escolas, no entanto atualmente, o curso de Técnico em Cozinha é oferecido em apenas 11 escolas.

Esse curso está presente na ETEC Júlio de Mesquita desde o primeiro semestre de 2013 e desde então vem sendo um referencial para a formação de cozinheiros que visam a inserção no mercado de trabalho como profissionais ou mesmo empreender no próprio negócio e também que buscam na gastronomia uma distração como recurso terapêutico para o alívio do estresse do dia a dia. Mas, ainda que seja um curso relativamente novo, não se sabe quantas turmas e quantos profissionais Técnicos em Cozinha já foram formados por essa unidade escolar, assim como a evasão dos alunos. Considera-se que essa temática sobre história e trajetória desse curso é muito oportuna para os dias atuais, levando-se em conta a importância da preservação da memória cultural e tradições das instituições de ensino.

Este estudo tem por objetivo principal identificar a evasão na instituição pesquisada e como secundários: realizar um levantamento das matrizes curriculares; levantar o número de processos seletivos, as turmas formadas e os alunos concluintes.

## 2. Referencial Teórico

O Técnico em Cozinha é o profissional que planeja, organiza, executa e supervisiona o trabalho em serviços de alimentação. Atua na organização da cozinha, na elaboração do *mise en place*, selecionando e preparando a matéria-prima. Ele participa da elaboração e organização dos pratos do cardápio, executa cortes e métodos de cocção, utilizando as práticas de manipulação de alimentos e opera e mantém em bom estado os utensílios, equipamentos e maquinário de cozinha, além de armazenar os gêneros alimentícios e controlar o estoque, o consumo e os custos (CEETEPS, 2019).

A ocupação de cozinheiro foi regulamentada recentemente e de acordo com a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), que é um documento que apresenta a real situação das profissões do mercado de trabalho brasileiro, a ocupação de cozinheiro é listada como: cozinheiro geral, de bordo, de cerveja, de embarcações, de hospital, de restaurante, de restaurante de indústria, do serviço doméstico, hospitalar, industrial e salgador (BRASIL, 2020). Portanto, o mercado de trabalho para o Técnico em Cozinha compreende restaurantes industriais, comerciais, e hospitalares bem como, bares, meios de hospedagem, refeitórios, *catering*, bufês, cruzeiros marítimos, embarcações, entre outros.

A formação do cozinheiro profissional acontece, muitas vezes, em cursos ou escolas especializadas que têm como enfoque o saber da técnica de cozinhar, revelando uma dimensão epistêmica e tratando do saber fazer a partir de um conhecimento no qual os princípios são constituídos no próprio exercício das atividades práticas (BARATO, 2005).

No campo do ensino profissionalizante, é evidente a possibilidade de as atividades práticas que envolvem o saber técnico serem banalizadas ou marginalizadas pelo fato de, muitas vezes, estarem distantes de uma teoria aprofundada, como é o caso da educação geral. Quanto ao estudo do método didático que é aplicado nas turmas de formação de profissionais do conhecimento técnico do cozinhar, muito pouco já se refletiu sobre o tema. Profissionais da cozinha de grandes empresas foram formados e adquiriram seus conhecimentos por meio do aprendizado prático, isto é, aprender fazendo (ALMEIDA; SALAZAR; LEITE, 2015).

O ingresso ao Curso Técnico em Cozinha se dá por meio de processo classificatório (Vestibulinho) para alunos que tenham concluído, no mínimo, a primeira série e estejam matriculados na segunda série do Ensino Médio ou equivalente, podendo também ter acesso aos demais módulos por meio de avaliação de competências adquiridas no trabalho, por aproveitamento de estudos realizados ou por reclassificação. Esse processo classificatório é divulgado por edital público, com indicação dos requisitos, condições e sistemática do processo e número de vagas oferecidas (CEETEPS, 2019).

O Curso de Técnico em Cozinha pertence ao Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer e é de estrutura modular. Inicialmente, consistia em três módulos semestrais com carga horária total de 1200 horas. No Módulo 1, o aluno obtinha a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de AUXILIAR DE COZINHA, no Módulo 2, Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Serviços Gastronômicos e no Módulo 3, Habilitação Profissional de Técnico em Cozinha.

A ETEC Júlio de Mesquita foi criada em 1935 com o nome de Júlio César Ferreira de Mesquita, jornalista que dirigiu o jornal O Estado de São Paulo. Desde então, passou por diversas denominações: Ginásio Industrial Júlio de Mesquita (1965), Centro Estadual Interescolar Júlio de Mesquita (1976) e Escola Técnica Estadual Júlio de Mesquita (1982), quando foi incorporada ao Centro Paula Souza (ETEC Júlio de Mesquita, s/d).

Essa instituição, que é uma das mais antigas, sinônimo de tradição e ensino de qualidade na cidade de Santo André e região, iniciou suas atividades com o objetivo de formar mulheres nas áreas de corte e confecção, química e desenho profissional e para os homens havia cursos de mecânica, desenho e tecelagem (FERNANDJES, 2015). Já o curso de Técnico em Cozinha foi implantado no segundo semestre do ano de 2013, com o intuito de atender um potencial de demanda e absorção dos profissionais de cozinha por estabelecimentos comerciais produtores de refeições como bares, restaurantes, lanchonetes, panificadoras e hotéis, espalhados pelas cinco rotas gastronômicas região do ABC Paulista: Rota do Peixe, Rota do Frango com Polenta, Rota dos Petiscos e Aperitivos, Rota do Prato Executivo e Rota da Comida Típica.

Os docentes que inicialmente compuseram a equipe, eram de formação em Nutrição, advindos do curso de Técnico em Nutrição e Dietética, que se capacitaram para atender aos requisitos de cada componente curricular de modo a fomentar a construção de um conjunto de competências que subsidiaram o desenvolvimento de competências mais complexas, previstas em todo o plano de curso. A princípio as atividades práticas eram realizadas nos Laboratórios de Técnica Dietética e posteriormente foi instalado e inaugurado o Laboratório de Cozinha, que facilitou o desenvolvimento de muitos experimentos e o sentimento de pertencimento. Além disso, as atividades teóricas e práticas são realizadas com

enfoque não só na formação do profissional de cozinha, mas também no desenvolvimento de sujeitos autônomos, indagadores e empreendedores envolvidos com a promoção da sustentabilidade e cuidando pela saúde e satisfação dos clientes.

### **3. Método**

Para a realização deste trabalho foi efetuada uma revisão da literatura e um levantamento documental. Para a identificação da origem do curso, matriz curricular, número de processos seletivos, turmas formadas e alunos concluintes, a coleta de dados se deu por meio de arquivos impressos do centro de documentos da unidade escolar e documentos eletrônicos do banco de dados da Unidade do Ensino Médio e Técnico (CETEC), que é uma Unidade do Ensino Médio e Técnico do Centro Paula Souza (CPS) que coloca à disposição de todos os usuários da web dados e informações referentes às Escolas Técnicas Estaduais (ETEC) e Classes Descentralizadas (frutos de parcerias com prefeituras e Secretaria do Estado da Educação), com o objetivo de oferecer um mapeamento completo de suas Unidades de Ensino no Estado de São Paulo (CEETEPS, 2020).

A coleta das informações compreendeu o período do 1º semestre de 2013 ao 1º semestre de 2020 e os dados são referentes ao processo de seleção (Vestibulinho) e às matrículas iniciais, organizados por períodos semestrais sendo que as consultas foram realizadas combinando os seguintes descritores:

- Unidade do Ensino
- Eixo Tecnológico - Ensinos Técnico e Integrado
- Área Profissional
- Habilitação / Curso
- Município
- Região de Governo
- Região Administrativa
- Núcleo Regional - Supervisão Pedagógica
- Totais de alunos
- Aproveitamento Escolar
- Movimentação de Alunos

### **4. Resultados e Discussão**

O Curso de Técnico em Cozinha, inicialmente, foi norteado pelo Plano de Curso nº 204 de 04 de setembro de 2012. Observa-se, no Quadro 1, a proposta de carga horária por módulo e por componente curricular.

**Quadro 1 - Proposta de Carga Horária por Componente Curricular do Módulo**

Componentes Curriculares	Carga Horária						Total em Horas
	Horas-aula					Total – 2,5	
	Teórica	Teórica – 2,5	Prática Profissional	Prática Profissional – 2,5	Total		
<b>MÓDULO 1</b>							
I.1 – Etiqueta social e relações interpessoais	40	50	00	00	40	50	32
I.2 – Higiene e segurança alimentar	60	50	00	00	60	50	48
I.3 – História da gastronomia e hospitalidade	40	50	00	00	40	50	32
I.4 – Linguagem, trabalho e tecnologia	40	50	00	00	40	50	32
I.5 – Nutrição e matérias-primas na alimentação	40	50	00	00	40	50	32
I.5 – Segurança no trabalho e primeiros socorros nos ambientes gastronômicos	40	50	00	00	40	50	32
I.6 – Técnicas de cozinha e restaurante	00	00	120	100	120	100	96
I.8 – Técnica dietética gastronômica	00	00	120	100	120	100	96
<b>Total</b>	<b>260</b>	<b>300</b>	<b>240</b>	<b>200</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>400</b>
<b>MÓDULO 2</b>							
II.1 – Aplicativos informatizados	00	00	40	50	40	50	32
II.2 – Cozinha fria	00	00	100	100	100	100	80
II.3 – Cozinha internacional clássica	00	00	100	100	100	100	80
II.4 – Ética e cidadania organizacional	60	50	00	00	60	50	48
II.5 – Eventos gastronômicos e montagem de cardápios	00	00	100	100	100	100	80
II.6 – Planejamento de ambientes gastronômicos	60	50	00	00	60	50	48
II.7 – Planejamento do trabalho de conclusão de curso (TCC) em Cozinha	40	50	00	00	40	50	32
<b>Total</b>	<b>160</b>	<b>150</b>	<b>340</b>	<b>350</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>400</b>
<b>MÓDULO 3</b>							
III.1 – Cozinha brasileira	00	00	100	100	100	100	80
III.2 – Cozinha contemporânea	00	00	100	100	100	100	80
III.3 – Empreendedorismo no mercado de alimentos e bebidas	40	50	00	00	40	50	32
III.4 – Harmonização	00	00	60	50	60	50	48
III.5 – Inglês instrumental	40	50	00	00	40	50	32
III.6 – Panificação e doçaria	00	00	100	100	100	100	80
III.7 – Desenvolvimento do trabalho de conclusão de curso (TCC) em Cozinha	00	00	60	50	60	50	48
<b>Total</b>	<b>260</b>	<b>300</b>	<b>240</b>	<b>200</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>400</b>

Fonte: CEETEPS, 2012.

Esse currículo foi composto por 3 módulos com carga horária de 1200 horas com componentes curriculares teóricos práticos e componentes transversais como Linguagem, trabalho e tecnologia; Ética e cidadania organizacional; Aplicativos

informatizados e Inglês Instrumental. O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) era desenvolvido nos dois últimos módulos. O currículo de quaisquer dos cursos da modalidade de Educação Profissional e Tecnológica deve ser construído a partir de dois eixos norteadores essenciais: o trabalho como princípio educativo e a pesquisa como princípio pedagógico e devem estar presentes em todas as suas formas de oferta e de organização (BRASIL, 2012).

A partir do 2º semestre de 2019 entrou em vigor o Plano de Curso nº 385, de 11 de junho de 2019. O Quadro 2 mostra a proposta de carga horária por módulo e por componente curricular.

**Quadro 2 - Proposta de Carga Horária por Componente Curricular do Módulo 1.**

Componentes Curriculares	Carga Horária							
	Horas-aula						Total em Horas	Total em Horas – 2,5
	Teórica	Teórica – 2,5	Prática Profissional	Prática Profissional – 2,5	Total	Total – 2,5		
<b>MÓDULO 1</b>								
I.1 – Técnicas de Cozinha e Restaurante	00	00	100	100	100	100	80	80
I.2 – Higiene e Segurança em Serviços de Alimentação	60	50	00	00	60	50	48	40
I.3 – Aplicativos Informatizados	00	00	40	50	40	50	32	40
I.4 – Técnicas Dietéticas e Nutrição	00	00	100	100	100	100	80	80
I.5 – Hospitalidade e Eventos Gastronômicos	00	00	100	100	100	100	80	80
I.6 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	40	50	00	00	40	50	32	40
I.7 – Inglês Instrumental	60	50	00	00	60	50	48	40
<b>Total</b>	<b>160</b>	<b>150</b>	<b>340</b>	<b>350</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>400</b>	<b>400</b>
<b>MÓDULO 2</b>								
II.1 – Cozinha Brasileira	00	00	100	100	100	100	80	80
II.2 – Cozinha Internacional e Contemporânea	00	00	100	100	100	100	80	80
II.3 – Panificação e Confeitaria	00	00	100	100	100	100	80	80
II.4 – Ética e Cidadania Organizacional	40	50	00	00	40	50	32	40
II.5 – Organização de Portfólio Profissional	00	00	60	50	60	50	48	40
II.6 – Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Cozinha	00	00	100	100	100	100	80	80
<b>Total</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>460</b>	<b>450</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>400</b>	<b>400</b>

Fonte: CEETEPS, 2019.

A partir da reformulação do currículo, o itinerário formativo passou a ser composto de dois módulos semestrais, com carga horária total de 800 horas e sem certificação técnica no Módulo 1, e no Módulo 2 com Habilitação Profissional de Técnico em Cozinha. A redução dessa carga horária ocorreu pela necessidade de se minimizar a evasão escolar e para melhor atender a demanda de mercado. Nesse sentido, a construção do currículo deve ser ampla e de forma flexível levando em consideração o desenvolvimento tecnológico e satisfazendo a necessidade do mercado de trabalho, agregando as demandas de mercado, a sua vocação institucional que está relacionada à formação dos discentes e à capacidade de atendimento (BRASIL, 2001).

De acordo com o segundo objetivo, a Tabela 1 traz a relação do número de processos seletivos bem como a demanda de alunos por vaga no período de 2013 a 2020.

**Tabela 1 - Relação de Vestibulinhos, nº de inscritos, oferta e demanda por semestre/anos**

Semestre/Ano	Inscritos	Vagas	Demanda
1sem2013	104	40	2,6
2sem2013	105	40	2,63
1sem2014	0	0	0
2sem2014	88	40	2,2
1sem2015	153	40	3,83
2sem2015	0	0	0
1sem2016	145	40	3,63
2sem2016	150	40	3,75
1sem2017	191	40	4,78
2sem2017	163	40	4,08
1sem2018	212	40	5,3
2sem2018	152	40	3,8
1sem2019	197	40	4,93
2sem2019	152	40	3,8
1sem2020	199	40	4,98
<b>Total</b>	<b>2011</b>		

Fonte: Dados da pesquisa.

Desde a implantação na ETEC Júlio de Mesquita, o Curso de Técnico em Cozinha teve em seus 13 processos seletivos (Vestibulinhos) com a participação de 2011 candidatos e apresentou uma demanda crescente de alunos por vaga. Não houve abertura do curso no 1º semestre de 2014 e 2º semestre de 2015 em função do bloqueio do curso devido ao baixo número de alunos concluintes nos semestres anteriores que pelas diretrizes do Centro Paula Souza, deve ser maior que 65% do número de alunos inscritos a cada primeiro módulo. A Tabela 2 identifica o rendimento quantitativo das turmas concluídas, número de alunos aprovados, retidos, transferidos, trancados e evadidos do curso.

**Tabela 2 - Identificação do rendimento quantitativo quanto à adesão e conclusão do Curso de Técnico em Cozinha**

<b>Período de 2013 a 2020</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
N de vestibulinhos	13	-
Total de matriculados	513	-
Total de turmas concluídas	11	-
Aprovados	299	58%
Promoção Parcial	6	1%
Retidos por frequência	7	1%
Retidos por rendimento	34	7%
Retidos por frequência e rendimento	61	12%
Desistentes	62	12%
Transferidos	4	1%
Trancamentos	70	14%

Fonte: Dados da pesquisa

Observa-se que, dos treze processos seletivos ocorridos, 513 alunos se matricularam no curso, e 11 turmas foram formadas. Atualmente, 299 alunos concluíram o curso o que representa 58% dos matriculados. Dos alunos que não concluíram, os motivos estão relacionados a trancamentos (14%), transferências (1%), retidos por frequência/rendimento somam 20% e desistência (12%).

Embora o número de alunos concluintes se aproxime de 60% dos alunos ingressantes, é preocupante o fato de ocorrerem muitos casos de retenção por rendimento, retenção por frequência/rendimento acompanhado dos casos de evasão que estão associados às desistências e trancamentos. Geralmente, a evasão escolar está relacionada a dificuldades financeiras, horários de trabalho conflitantes ou mesmo desinteresse pela profissão escolhida. Arruda (2019) pontua que se presencia um elevado número de alunos que evadem nos cursos regulares e técnicos e que os altos índices de evasão acabam contribuindo para graves consequências como o encerramento de curso, e por conseguinte a falta de qualificação de jovens e adultos que não têm meios de frequentar um ensino particular.

## **5. Considerações finais**

Com este trabalho pode-se apresentar a evolução dos planos de cursos durante estes onze anos da implantação do curso por meio das matrizes curriculares. Foi possível também quantificar o número de processos seletivos, turmas concluídas, número de alunos concluintes e de evasão no Curso de Técnico em Cozinha.

Embora esse curso tenha poucos anos de existência na ETEC Júlio de Mesquita, em comparação aos demais cursos ofertados, denota-se uma boa procura e aproveitamento por parte dos alunos que faz com que a escola seja também conhecida e referenciada pela qualidade do curso de Técnico em Cozinha.

Contudo, se fazem necessários mais estudos para identificar outros fatores que podem melhor contar a história deste curso, levando-se em conta a importância da preservação da memória cultural e tradições das instituições de ensino que



contribua para o resguardo das histórias e memórias da ETEC Júlio de Mesquita e do Curso de Técnico em Cozinha.

### Referências

ALMEIDA, Isabele Oliveira de; SALAZAR, Viviane Santos; LEITE, Yákara Vasconcelos Pereira. Processo de ensino e aprendizagem do profissional de cozinha: didática do saber técnico e o restaurante-escola. Observatório de Inovação do Turismo - Revista Acadêmica, v. IX, n. 1, p. 31, 2015.

ARRUDA, Danielle Zanon Marques. Evasão escolar no ensino técnico: um estudo de caso numa escola técnica do Centro Paula Souza. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Universidade Estadual Paulista (Unesp), 2019. Disponível em: <http://hdl.handle.net/11449/181424>. Acesso em: 17 set. 2020.

BALTAR, Carolina Troncoso; OMIZZOLO, Julia Alencar. Participação da mulher no mercado de trabalho brasileiro de 2014 a 2019. Textos de Economia, Florianópolis, v. 23, n. 1, p. 1-17, jan./jul., 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.5007/2175-8085.2020.e71522>. Acesso em: 17/ set. 2020.

BARATO, Jarbas. Educação profissional: saberes do ócio ou saberes do trabalho? São Paulo: Senac São Paulo, 2005.

BRASIL. Ministério da Educação - Secretaria de Educação Média e Tecnológica Unidade de Coordenação de Programas Programa de Expansão da Educação Profissional. Educação Profissional Legislação Básica. Brasília, janeiro de 2001. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/LegisBasica.pdf>. Acesso em: 18 set. 2020.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Classificação Brasileira de Ocupações: CBO. Brasília: 2020. Disponível em: <http://www.mtebo.gov.br/cbosite/pages/pesquisas/BuscaPorTituloResultado.jsf> Acesso em: 17 set. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Parecer CEB nº 06 de 20 de setembro de 2012. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. [Diário Oficial da República Federativa do Brasil], Brasília, DF, 4 set. 2012b. Seção 1 p. 98. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=11663-rceb006-12-pdf&category\\_slug=setembro-2012-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=11663-rceb006-12-pdf&category_slug=setembro-2012-pdf&Itemid=30192). Acesso em: 18 set. 2020.

CEETEPS. Plano de Curso Habilitação Profissional de Técnico em Cozinha. Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza. n. 385. 11/09/2019. Disponível em: <http://cpscetek.com.br/>. Acesso em: 19 set. 2020.

CEETEPS. Plano de Curso Habilitação Profissional de Técnico em Cozinha. Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza. n. 204. 04/09/2012. Disponível em: <http://cpscetek.com.br/>. Acesso em: 19 set. 2020.

CEETEPS. Unidade de Ensino Médio e Técnico. Banco de Dados CETEC. Disponível em: <http://cpscetec.com.br/>. Acesso em: 19 set. 2020.

ETEC Júlio de Mesquita. Histórico. Disponível em: [http://www.etecjuliodemesquita.com.br/v5/?page\\_id=12](http://www.etecjuliodemesquita.com.br/v5/?page_id=12). Acesso em: 09 abr. 2020.

FERNANDJES, Natalia. ETEC Júlio de Mesquita faz 80 anos. Diário do Grande ABC. 15/09/2015. Disponível em: <https://www.dgabc.com.br/Noticia/1587626/etec-julio-de-mesquita-faz-80-anos>. Acesso em: 09 abr. 2020.