

Condutas Profissionais

Onde estão os grandes chefs? Em que terras de um exílio dourado, de Tóquio a Londres, foram eles investir um talento? Será que é preciso gerenciar um restaurante como se fosse uma multinacional? François Simon é crítico gastronômico do Le Figaro, e em seu último livro (Para onde foram os Chefs? - Editora SENAC), por meio de artigos ferinos, mostra que a gastronomia não mais ocupa um lugar à parte no panteão dos valores nacionais da França.

O autor comenta que os Chefs, ao decidir implantar suas marcas mundo afora, nunca são encontrados onde realmente deveriam estar: na cozinha.

Caso coincidências existam, hoje vim falar de uma delas.

Com as últimas folhas viradas deste livro chegou ao meu conhecimento uma notícia. Uma notícia complicada.

Sem nomes, eles não são necessários. Não vim ser defensor de um indivíduo, acho mais honesto tentar incomodar uma classe inteira, uma classe que ao incomodar é melhor se pensar duas vezes. A classe dos cozinheiros. Afinal, poucos conseguem passar uma média de 10 horas (no mínimo) por dia, num calor de 38°C com uma comandeira cuspidando dez comandas por minuto com objetos incandescentes e cortantes num espaço cúbico digno de um closet e ainda sentir prazer em voltar no dia seguinte. Não se pode discordar dessas pessoas ao seu bel prazer.

Precisa-se ter base, precisa-se fatos e acima de tudo precisa-se ética. Uma ética que vai bem além de livros ou manuais de conduta.

Uma ética implícita em cada corte, em cada redução, em cada cocção, em cada empratar. Cada movimento dentro de uma cozinha profissional, diz respeito a pelo menos dois. E quando há dois, há convivência, coerência, coexistência e "co-operação".

O caso é infelizmente rotineiro em nosso meio. Um cozinheiro (neste caso chefe da cozinha) sai de férias, e os empresários decidem aproveitar o momento para uma consultoria de um profissional externo e alguém perde a cabeça.

Parece uma história bastante simples, vinculada a um sistema capitalista que estamos tão cansados de presenciar. Mas acredito que há algo maior, algo bem grande a ser discutido. Algo que ultrapassa os valores da ética e da moral. Algo que não deveria ser ditado pelos cifrões. Vamos ser sinceros? Se fosse pelo dinheiro, um cozinheiro com o mínimo de educação e discernimento teria se formado em direito, ou se tornado um grande médico, ou um exímio engenheiro!

Os que puderam escolher o estudo da gastronomia (graças à condição financeira favorável da família) não trabalham 10, 12 horas por dia dentro de um ambiente inóspito por natureza pelo dinheiro, ou pelo status. Isso tudo é consequência.

Amor e paixão. Esses são os dois sentimentos vigentes. Não tenham dúvidas disso.

Um engenheiro recém formado no estágio certo e com o conteúdo básico não ganha ao ser efetivado menos do que 4 mil reais por mês. Acredito não ter necessidade aqui, de infelizmente, exemplificar quanto um cozinheiro ganha após sair do seu tão sofrido estágio...

Sejamos então honestos.

Um chef sai de férias, e quando volta, tem outro em seu lugar; descobre que não tem mais emprego e que um colega de profissão "tomou" suas panelas.

Envolvem-se aí 3 partes, o dono do estabelecimento, o chef que presta a consultoria e o terceiro é o chef que saiu de férias.

Salva raríssimas excessões onde o dono é também o chef da cozinha, quem injeta a grana na casa não possui a paixão nem o amor. Na verdade nao possui nenhum sentimento ou ligação com a cozinha, é um negócio, e quando não há lucratividade, precisa haver mudança. Essa é a regra.

E interpretando seu papel, o executivo quer resultados. Concordo que ele esteja no seu direito de cobrar. Mas nem todos os envolvidos são executivos pautados em planilhas, projeções e gráficos. Neste específico caso há o fator cozinheiro. Existe uma ética tão presente quanto a boa índole, que não se aprende na escola, algo que você nasce ou não com.

Não conheço todos os fatos que envolvem esta história especificamente. Mas caso ela seja tão pobre de ídole como foi apresentada a mim, vale então este manifesto.

Entendo que “no capitalismo é sempre guerra”, mas será que essa é a postura que devemos ter frente a tanta oferta que estamos vivendo? Acredito que dentro de alguns anos seremos o epicentro de um boom gastronômico na nossa cidade e no nosso país e precisamos estar preparados para isso.

E será nossa geração que irá assumir as cozinhas . É esse tipo de atitude que queremos para nossos pares?? Eu espero que não! Espero que o racional e a sensibilidade de meus futuros companheiros de cozinha, das pessoas que serão nossos chefs ou cozinheiros, falem mais alto, e que possamos todos nos respeitar e estar em harmonia uns com os outros.

Assusta pensar que seu trabalho, pesquisa, entrega, ensinamentos e rotina, de uma hora para outra podem ser substituídos, sem nenhum aviso prévio, por que é mais lucrativo!

Sem demagogias. Somos suscetívies a esta situação. A experiência de alguns de nós cozinheiros, pode nos levar à consultoria um dia. E ai você entra numa cozinha com esta função. Aponta os erros (de uma forma muito clara, afinal é muito mais fácil visualizar um problema de fora, quando você não faz parte do quadro), e é claro, aponta soluções. Ponto final.

A história poderia terminar aqui. Mas você é chamado para chefiar essa cozinha porque você solucinou alguns problemas. Mérito seu. E o outro profissional nisso tudo? Perdoem-me, mas meu sono tranquilo ainda tem valor.

Porque eu poderia ser aquele cozinheiro que saiu de férias.

Que mesmo diante de todos os problemas, fazia a coisa acontecer, mantinha o salão satisfeito e a crítica feliz.

E a brigada que sempre confiou seu trabalho naquele líder? Aonde se esconde tudo isso? Em que momento é possível esquecer todos os sábados de salão abarrotado, onde a calma e a experiência de uma pessoa transformou o possível caos de uma brigada em uma sinfonia afinada e perfeita? A perfeita transição de um líder acontece de duas formas; Quando um cargo é passado para o outro por merecimento e reconhecimento, ou quando se toma o poder para transformar conceitos em realidades. Agora quando a liderança acontece através de circunstâncias, as pessoas se tornam circunstanciais. Não há segurança em absolutamente nada.

Na vida teremos nossos méritos, mas eles serão medidos pela nossa capacidade de equacionar tais vitórias mediante a ética e o respeito ao próximo. Mesmo que este próximo seja seu concorrente.

Lembre-se que o que vem fácil, vai fácil. E que ninguém é insubstitível, nem o marinheiro, e nem o capitão. Pensando um pouco no papel de chef perante a sociedade, acho que sua atuação há de envolver muito mais do que estar em uma cozinha, fazendo seu papel.

Deve existir generosidade e deixar um pouco o egoísmo de lado, para poder manter o equilíbrio entre tudo que faz parte do seu convívio. De dar o exemplo e o respeito para com seus funcionários, fornecedores, clientes e todos os que estão diretamente ligados à sua produção. É saber que só porque você ocupa um posto de chef, você não é melhor nem pior que ninguém, e que acima de tudo você é um ser humano. E quando assumimos um posto dessa grandeza e responsabilidade, temos que estar cientes que todas as nossas ações podem gerar reações, e isso não se aplica somente dentro da cozinha, e sim tudo que está relacionado à nossas vidas.

A ética, a moral e o caráter, infelizmente não se aprende na escola, isso vem de casa. Mas, acredito que a convivência influencie mudanças. E que mesmo num ambiente tão pequeno podemos ensinar e aprender um pouco mais do que técnicas culinárias.

Ao longo da minha vida dentro de uma cozinha consegui diferenciar bem dois tipos de cozinheiros que dirigem uma cozinha. Um deles eu chamo de diretor, outro merecidamente de Chef;

Diretor	Chef
Dirige empregados	Treina empregados
Depende da autoridade	Depende da boa vontade
Inspira medo	Gera entusiasmo
Diz, "EU"	Diz, "nós"
Sabe como faz	Mostra como se faz
Usa pessoas	Desenvolve pessoas
Fica com os créditos	Da os créditos
Ordena	Pergunta
Diz, "Vão"	Diz, "VAMOS"

Não vou concluir com julgamento, pois não estou aqui para isso, mas a pergunta que fica é; será que no dia em que eu alcance a chefia de uma cozinha, serão essas as atitudes que dominarão o meu ciclo de contatos? Sinceramente, depois de tudo o que já vi e presenciei, eu não duvido e não me surpreenderia com atitudes semelhantes, mas como já disse, ainda acredito nas pessoas, e sei que existe um grupo grande que pensa como eu.

Talvez falte um pouco de romantismo, nesse nosso meio tão competitivo, e em todo esse turbilhão que é a vida.