

A EVOLUÇÃO DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL EM HOTELARIA NO BRASIL: O CASO SENAC DE SÃO PAULO COMO REFERÊNCIA NA ÁREA¹

José Ruy Veloso Campos²

Raquel D'Alessandro Pires³

A preocupação do autor nessa dissertação de mestrado foi “mostrar uma melhor compreensão da história da educação profissional no Brasil” (p.9). Para tanto divide seu trabalho em quatro capítulos. O primeiro capítulo está subdividido em três partes que tratam da Educação Profissional no Brasil, do Enfoque do Ensino Secundário no Brasil Império e do Período do Pós-Segunda Guerra Mundial.

Na primeira parte o autor faz considerações sobre a economia brasileira, traçando em rápidas pinceladas a trajetória dessa economia que saiu da agricultura, passou pela indústria e entrou na “era dos serviços”.

Salienta que essa economia tem que conviver com “um setor primário cheio de contradições, uma indústria nacional de capital estrangeiro” e com “o grande fosso na distribuição de renda que traz na sua esteira um baixo nível de educação básica e, como consequência, uma grande dificuldade no preparo de pessoas para essa ‘era dos serviços’” (p.100). Discorre sobre a criação dos “Quatro Esses” – SENAI/SESI e SENAC/SESC – destinados a preparar mão-de-obra qualificada para a indústria e para o comércio.

Sendo professor e conhecedor da área de hotelaria, com muita propriedade aponta as dificuldades de aprendizado, acarretadas pelo baixo nível da educação de base, encontradas nos que pretendem se qualificar para atuar no setor de serviços.

¹ Dissertação de Mestrado apres. à ECA USP, em 2000. Sob orientação da Profa. Dra. Sara Strackman Bacal

² Coordenador do Curso de Hotelaria da Universidade São Francisco, ex-diretor do curso de Tecnologia em Hotelaria do SENAC e consultor no setor de hotelaria.

³ Mestranda em Educação pela UNISO – Universidade de Sorocaba/SP. e-mail: raquel.pires@uniso.br

O autor alerta ainda para o fato de a cultura escravocrata ter criado nas elites uma aversão pelos trabalhos que consideram *braçais* – ocasionando uma aversão por atividades que têm como principal função *servir*. Afirmo que na metade do século XX “as elites brasileiras e sua pequena classe média tinham muitas dificuldades em ver seus filhos em trabalhos considerados braçais e, ao mesmo tempo mantinham fortes preconceitos em relação a algumas profissões como as de enfermeiro e comissário de bordo”. (p. 12)

Explica, com esse relato, a grande dificuldade para preparar pessoal de bom nível para o setor de serviços, especialmente para aqueles serviços que implicam no atendimento direto ao cliente.

Ao final dessa primeira parte faz uma comparação do crescimento dos serviços de alimentação e hospedagem no Brasil e nos Estados Unidos apontando que a diferença existente pode ser explicada pela forma de colonização dos dois países. Se nos Estados Unidos os colonizadores chegaram com a meta de se estabelecer no novo território, aqui os portugueses não fizeram uma “ocupação programada”, foi uma ocupação “sem famílias” que desorganizou os espaços urbanos e ocasionou “uma carência da oferta de serviços que demandavam talentos de ofício” (p.16).

Na segunda parte do primeiro capítulo o autor disserta sobre os esforços para a criação dos liceus provinciais (em 1835), fala sobre a criação do Colégio Pedro II que garantia aos egressos o direito de se matricular em qualquer das Faculdades do Império sem necessidade de exames de seleção. O ensino médio não formava para *ocupações* e sim para a *academia*.

Mais uma vez o autor explica, pela cultura escravocrata, a falta de visão do Estado brasileiro com a formação profissional dos cidadãos, o que reforça a cultura do bacharelado.

Na terceira parte mostra que o Brasil adota o modelo político norte-americano, que a formação profissional é negligenciada pelo Estado e que essa formação acabou ficando sob a responsabilidade do SENAI e do SENAC.

Citando Castro (1994), mostra as transformações no ensino profissionalizante brasileiro e faz críticas ao Estado que chama de irresponsável e à sociedade brasileira que entende negligente pois “sempre atribuiu aos governos a obrigação de investir nesse tipo de educação.”(p.27)

Para encerrar o capítulo, o autor faz uma análise de como são gastas as verbas destinadas à capacitação para o trabalho, salientando o descompasso das instituições em relação às regiões e a malversação dos recursos. Faz ainda, sugestões como, por exemplo: “A manutenção e a gestão dessas escolas ficaria por conta de um ou mais municípios e da sociedade local. Os cursos poderiam ser mais consistentes e atingir um público mais jovem ainda em fase de decisão sobre a profissão a seguir” (p.28).

Finaliza fazendo uma crítica severa ao Sistema S, que, na sua opinião, “não responde à altura de sua arrecadação na oferta de programas e no preparo de pessoas, sobretudo numericamente”. Aponta que essas instituições investem em construções caríssimas em detrimento de “uma educação profissional mais democrática e acessível a todos”. Acrescenta que em determinadas regiões o SENAC e SENAI são utilizados como “esferas de poder” que os transformam em “cabides de emprego” de baixo desempenho profissional.

Nessa crítica lembra dos cursos seqüenciais que visam uma formação mais rápida, focada numa área determinada, para facilitar o acesso do egresso ao mercado de trabalho. Conclui que não é uma solução nova, visto que já foi pensada no século XIX, quando se tentou copiar o modelo dos *Community College* dos Estados Unidos. Afirmar que somente as instituições de ensino privadas irão lucrar com tais cursos seqüenciais visto que já estão oferecendo cursos sem um verdadeiro cuidado com seus programas.

No segundo capítulo, intitulado O Desenvolvimento da Hotelaria e a Profissionalização do Setor no Brasil, o autor conta a história da hotelaria no Brasil desde a colônia até os anos 60 do século XX salientando as mudanças sociais e seus reflexos na arte de hospedar. São citadas duas importantes redes hoteleiras nacionais: a rede Horsa (Hotéis Reunidos S/A) e a rede Othon, afirmando que “dominaram o mercado por alguns anos mas deixaram-se sucatear nas instalações, nas localizações de seus prédios e, muito provavelmente, no modelo de gestão”. Cumprir informar que o autor não indica, talvez por não ser esse o objetivo de seu trabalho, quais anos são esses, nem analisa os fatos que levaram tais redes ao insucesso que aponta. Em seguida fala um pouco sobre a entrada de bandeiras estrangeiras nos anos 70/80.

Esse capítulo apresenta dois quadros interessantes onde são apontados os fatores de crescimento da hotelaria nos períodos de 1930 a 1950 e de 1960 a 1970. Pena não existir nenhum quadro para o período de 1950 a 1960.

A primeira parte desse capítulo é encerrada com um resumo desse histórico.

Na segunda parte para traçar o perfil das empresas hoteleiras no Brasil o professor discorre sobre “empresas familiares” e “as novas bandeiras”.

Mais uma vez, o autor recorre aos costumes da sociedade escravocrata para explicar a formação das empresas hoteleiras familiares, fazendo a comparação com as empresas hoteleiras estrangeiras, formadas na cultura européia, onde a sociedade burguesa se estabeleceu com base nas artes e nos ofícios.

É muito interessante a colocação do autor quanto à palavra *servir*. Segundo ele “*Servir* é aqui uma palavra chave. A cultura escravocrata brasileira confundiu o trabalho profissional de servir bons pratos e boas acomodações com subserviência e vassalagem” (p.54).

Depois das considerações que diferenciam empresa familiar de rede hoteleira encerra o capítulo com uma tabela que indica os investimentos em hotelaria programados para os primeiros anos do século XXI.

O terceiro capítulo é o mais longo e se subdivide em seis partes. Na primeira conta a história do SENAC, sua origem em 1945 / 1946 e seus objetivos. Na segunda conta que o SENAC foi a primeira instituição a oferecer programas de formação para o comércio.

Discorrendo sobre o desenvolvimento do SENAC o autor informa que o primeiro curso voltado para a hotelaria data de 1951 – Especialização em Garçom. Em seguida surgem os cursos de camareiras. Informa ainda que a primeira Escola de Hotelaria do SENAC de São Paulo data de 1964,

funcionava na rua 24 de Maio, próxima da rua 7 de Abril, com cursos que duravam até 7 meses. O autor tem a preocupação de explicar como eram ministrados esses cursos.

A terceira parte desse capítulo trata da mudança dos cursos, antes puramente operacionais e agora gerenciais. Narra o surgimento do CEATEL – Centro de Estudos de Administração Hoteleira (1978) e o convênio com a Universidade de Cornell nos Estados Unidos. Discorre ainda sobre a criação dos cursos superiores de Tecnologia em Hotelaria na Universidade de Caxias do Sul e nas Faculdades Integradas Renascença, pertencentes à comunidade judaica em São Paulo.

Na quarta parte do capítulo, o prof. José Ruy, falando dos cursos superiores e do mercado hoteleiro faz considerações muito importantes sobre os cursos de Tecnologia em Hotelaria e de Administração de Empresas com ênfase em Hotelaria. Sem dúvida, sua vivência profissional engrandece essa análise que é importante para todos os que queiram entender as sutis diferenças entre tais cursos.

A criação do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria do SENAC é tratada na quinta parte desse capítulo que discorre sobre o modelo de curso adotado. É muito interessante observar que no primeiro vestibular, em 1988, houve uma demanda de 10 alunos por vaga e que os alunos eram de classe média alta. O curso era diurno, tinha uma só turma e a maior parte dos candidatos às vagas vinham do Colégio Porto Seguro – colégio da colônia alemã, o que confirma a diferença de cultura entre brasileiros e europeus.

Transcrevendo parte dos Planos Diretores do SENAC que versavam sobre o ensino de hotelaria o autor procura explicar as transformações pelas quais o curso de Tecnologia em Hotelaria do SENAC foi passando no decorrer do tempo. Fala da utilização do Hotel Escola. Mais uma vez discorre sobre outros cursos de hotelaria no intuito de ilustrar as transformações que foram surgindo.

Continuando sua exposição o autor dedica a sexta parte do capítulo aos cursos de Gastronomia que começaram a surgir no final dos anos 90 do século XX. Faz elogios e críticas ilustrando os acontecimentos que levaram à criação de tais cursos. Seguindo seu raciocínio mais uma vez critica os preconceitos que ainda cercam a educação profissionalizante em nosso país e termina o capítulo afirmando que “Os cursos de gastronomia ou culinária revelam-se, portanto, um novo nicho de mercado para as escolas e uma visível melhoria nesse tipo de serviço no universo da hospitalidade no Brasil” (p. 129).

No quarto e último capítulo o autor explica porque considera o SENAC de São Paulo um modelo e referência na área de educação profissional em hospitalidade.

Acredita que o SENAC tem uma grande vantagem em relação a outras escolas que é o fato de já ter nascido com a cultura da educação profissional.

É importante transcrever a diferença que o autor faz entre *Curso* e *Escola* de Hotelaria:

Por *Escolas*, vamos entender aquelas instituições que têm ou vêm adquirindo uma cultura sobre a área, seja através de convênios com outras escolas, através da promoção de eventos, da contratação de profissionais que tenham domínio sobre a matéria e através de equipamentos adequados às necessidades do curso. Essas instituições promovem essa cultura contemplando o curso com um

espaço apropriado em seus campi, subsidiando a participação de seus professores em seminários e congressos e associando-se à organizações internacionais que promovam o conhecimento na área e oferecem cursos de extensão ou seqüenciais na área. Já os *Cursos* são diferentes. Eles estão em instituições que encontraram na oferta desse tipo de curso uma saída para a baixa demanda para outros serviços educacionais e apenas mantêm ali o curso, com um mínimo de livros sobre a área que o MEC exige através de suas comissões de autorização e reconhecimento e nada mais. Os eventos que eventualmente acontecem dão-se por esforço pessoal de seus docentes. Não existe a preocupação com os equipamentos e muito menos com os estágios. Em geral, nessas instituições, não existem interlocutores que dominem a matéria para fazer a interface com o mercado (p.134).

Finalizando o capítulo afirma que o SENAC é uma escola de hospitalidade porque desde 1950 vem trabalhando com a área e que não tem similares no Brasil.

Em suas Considerações Finais, o prof. José Ruy afirma que a educação profissional no Brasil continua aquém do desejável, critica a falta de critério das instituições particulares ao criar cursos seqüenciais e reafirma que o SENAC leva vantagem por já ter nascido voltado para o ensino profissionalizante. Salienta ainda a mudança que está em curso no mercado de trabalho: “As ocupações que surgirão no setor de serviço serão muitas e, com certeza, a maior parte delas está muito clara, debaixo dos narizes da sociedade, que nem sempre as vê”.

Vê-se que este é um trabalho importante para todos os que se dispuserem a estudar o Ensino Profissionalizante, mormente para aqueles que desejam conhecer melhor os cursos das áreas de prestação de serviços. Porém, aqueles que ao ler o segundo capítulo, se interessarem pela história da hotelaria do Brasil sentirão falta da indicação das fontes visto que o autor, talvez por ser conhecedor do assunto, as omite. Nota-se também que há algumas informações vagas, tais como a inauguração do Copacabana Palace, que na página 42 parece ter ocorrido entre 1930 e 1950, e também a inauguração do Hilton São Paulo, da qual não fala, mas, em virtude da afirmação de que a bandeira Hilton chegou ao Brasil em 1969 (p.44) pode causar confusão.

Os estudiosos da hotelaria brasileira notarão, com certeza, na página 38, quando o autor se refere ao desenvolvimento da hotelaria na cidade de São Paulo, a falta de referência ao Grande Hotel, mandado construir, em 1878, por Glette, especialmente para ser hotel.⁴

Cumprindo ainda informar que na página 54, ao referir-se às redes hoteleiras nacionais, o autor comete um engano com o nome da Rede HORSA – Hotéis Reunidos Sociedade Anônima, que aparece grafado ORSA.

Esses deslizes não tiram, em absoluto, o mérito do trabalho visto que seu objetivo principal é tratar da educação profissional em hotelaria, estudando o caso SENAC.

⁴ Cf. Pres, Mário Jorge. **Raízes do turismo no Brasil**. Barueri, SP: Manole, 2001.