

DESIGUALDADE DE GÊNERO E OS DESAFIOS DA LIDERANÇA FEMININA NA GASTRONOMIA PROFISSIONAL

Autora: Naiana Castanheiro de Magalhães (IBMR / RJ, Pós-graduação em gestão de negócios gastronômicos; *naiana.magalhaes@gmail.com*)

RESUMO EXPANDIDO: Gastronomia social, gênero, raça e cultura

Problematização do tema

A gastronomia profissional é historicamente marcada por uma cultura de masculinidade institucionalizada, resultando em desvantagens ocupacionais para as mulheres, especialmente em cargos de liderança. Embora as mulheres estejam fortemente presentes na formação acadêmica, essa representação não se reflete em posições de liderança (Tonon, 2023). Este ensaio explora as múltiplas barreiras enfrentadas pelas mulheres chefs, considerando o contexto estrutural, simbólico e estatístico da indústria gastronômica.

Objetivo

O objetivo deste ensaio é realizar uma análise crítica sobre os principais desafios que as mulheres enfrentam ao tentar ocupar cargos de liderança na gastronomia profissional. A análise considera os aspectos históricos, culturais, estruturais e estatísticos que perpetuam a desigualdade de gênero nesse setor, com o intuito de identificar fatores que dificultam a equidade e sugerir possíveis caminhos para a inclusão e valorização da liderança feminina nas cozinhas profissionais.

Processo analítico com fontes de informações

As cozinhas profissionais são ambientes altamente hierarquizados e dominados por uma cultura machista, onde as mulheres frequentemente são vistas como menos capazes de lidar



com a pressão e a intensidade do ambiente (The Times, 2024). Essa cultura perpetua a crença de que as mulheres são mais adequadas para funções administrativas ou secundárias, enquanto os homens são considerados "líderes naturais" no comando das brigadas de cozinha (Flavour Network, [s.d.]).

Nas cozinhas domésticas, 96% das mulheres lideram as tarefas culinárias, mas esse protagonismo não se reflete nas cozinhas profissionais, onde apenas 7% são lideradas por mulheres (TONON, 2023). O sistema de brigadas, estruturado por Auguste Escoffier, reforçou hierarquias rígidas, culturais e tipicamente masculinas, institucionalizando formas de gestão que marginalizam lideranças femininas (Niethammer, 2020).

Embora as mulheres representem 54% da força de trabalho formal no setor de bares e restaurantes, apenas 38,22% dos negócios têm mulheres como sócias (Abrasel, 2025a). Ainda mais preocupante é a presença feminina em cozinhas de prestígio: apenas 7% são comandadas por mulheres (Tonon, 2023). Nos restaurantes, apenas 26% dos gerentes são mulheres, e cerca de 20% dos cargos de chef executivo são ocupados por mulheres (Abrasel, [s.d.]). Nos EUA, 36,6% dos chefs são mulheres, o que evidencia a disparidade de gênero mesmo nas funções técnicas (Oysterlink, 2025). Em 2022, menos de 23% dos chefs e cozinheiros-chefes eram mulheres (Marie Claire, 2022).

Esses dados destacam que, apesar da presença feminina substancial na base da gastronomia, há um forte desbalanceamento no topo da hierarquia. Uma pesquisa da Ipsos para Stella Artois revela que 36% das mulheres já sofreram assédio moral ou sexual; 46% acreditam que a predominância de chefs renomados se deve a maiores oportunidades para homens; e um terço sente que não é ouvida pelos chefs homens (Marie Claire, 2022). Segundo os dados, 35% das mulheres afirmam que sua capacidade de cozinhar é prejudicada simplesmente por serem mulheres (Abrasel, [s.d.]). Mundialmente, apenas 6% dos restaurantes com estrelas Michelin são liderados por mulheres (Flavour Network, [s.d.]). No ranking dos 100 melhores restaurantes do mundo, esse número é de apenas 6,5% (Oysterlink, 2025).

Formas de analisá-las

As estatísticas apresentadas evidenciam um cenário em que as mulheres, apesar de sua ampla presença na formação acadêmica e no trabalho de base da gastronomia, enfrentam

barreiras estruturais e simbólicas para ascender a posições de liderança. Frequentemente, elas são subestimadas em relação à sua competência e autoridade, vistas como menos capazes de gerenciar a pressão de uma cozinha (The Times, 2024).

Além disso, espera-se que adotem um estilo de liderança mais “suave” ou “maternal”, o que entra em conflito com a imagem tradicional de chefes autoritários e rígidos (Niethammer, 2020). A disparidade salarial permanece significativa: mulheres em cargos de liderança no setor gastronômico recebem até 40% menos que homens (Oysterlink, 2025).

A cultura de trabalho extenuante e a ausência de políticas de apoio e flexibilidade prejudicam especialmente as mulheres chefes (Abrasel, [s.d.]). Também é importante destacar que 48% dos trabalhadores da indústria já sofreram discriminação e 34% das minorias vivenciaram exclusão no ambiente culinário (The Times, 2024).

Por outro lado, restaurantes com equipes de liderança diversa apresentam 35% mais probabilidade de superar financeiramente seus concorrentes. Além disso, iniciativas de diversidade aumentam a satisfação dos funcionários: 44% relatam impacto positivo (Niethammer, 2020). Esses resultados reforçam que a inclusão não é apenas uma questão de justiça social, mas também um fator estratégico para o desempenho organizacional.

Considerações finais

Os dados estatísticos confirmam que a desigualdade de gênero é um problema estrutural e sistêmico na gastronomia profissional. Embora as mulheres sejam numerosas nas escolas de gastronomia e componham uma parcela significativa da força de trabalho, ainda enfrentam barreiras profundas para alcançar cargos de liderança e reconhecimento.

Para superar esses desafios, é essencial que a indústria gastronômica adote uma abordagem mais inclusiva, promovendo mulheres em cargos de liderança, criando políticas que apoiem o equilíbrio de gênero e combatam o machismo e o assédio nas cozinhas (ABRASEL, 2025). Isso também requer uma mudança cultural, onde as mulheres sejam reconhecidas por suas habilidades, competência e liderança no mesmo nível que seus colegas homens.

Referências



ABRASEL. Mulheres são mais da metade da força de trabalho em bares e restaurantes. **Agência Abrasel**, 6 mar. 2025a.

ABRASEL. Pesquisa “Juntas na Mesa” aponta desigualdade de gênero na gastronomia. **Agência Abrasel**, [s.d.].

ABRASEL. **Inclusão e diversidade no setor gastronômico: desafios e oportunidades**. Agência Abrasel, 2025b.

FLAVOUR NETWORK. **Why Are So Few Head Chefs Women? We Investigate**. [s.d.].

MARIE CLAIRE. Mulheres na gastronomia: 36% das chefs já sofreram assédio moral e sexual. **Revista Marie Claire**, 2022.

NIETHAMMER, Carmen. Finding a Recipe for a More Equitable Food and Restaurant Industry. **Forbes**, 2020.

OYSTERLINK. **50+ Interesting Statistics About Chefs in 2025**. 27 jun. 2025.

THE TIMES. **MeToo and chefs — the hidden abuse of female staff in kitchens**. 25 mar. 2024.

TONON, Rafael. Gastronomia brasileira nunca foi tão feminina, mas só 7% estão no comando. **UOL**, 13 dez. 2023.

Palavras-chave: Gastronomia; Liderança feminina; Desigualdade de gênero; Machismo estrutural; Inclusão social.

Fonte(s) de financiamento/apoio: Trabalho sem financiamento/apoio.

Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.