

Na sala de aula

ROTEIRO DE LEITURA | O QUE FAZEM OS CHEFS DE COZINHA

Texto: Liesbet Slegers

Ilustrações: Liesbet Slegers

Tradução: Karen Lemes

Gênero literário: livro ilustrado

Etapa escolar: Ensino Fundamental – anos iniciais



De forma lúdica e muito informativa, *O que fazem os chefs de cozinha* apresenta o dia a dia agitado desses hábeis profissionais. Destacando suas habilidades e a importância de fornecedores e equipe, a obra nos convida a conhecer os bastidores dos momentos de lazer e descontração que desfrutamos ao ir a uma festa ou um restaurante, por exemplo.

Neste roteiro, você encontrará sugestões e aprofundamentos acerca da profissão, bem como possíveis abordagens para o trabalho com a obra.

Antes da leitura

 EF15LP02; EF15LP09

Para a familiarização com o tema da obra, promova algumas questões iniciais, com o objetivo de depreender os conhecimentos e as experiências prévias da turma, a fim de contribuir com o norteamento de demais esclarecimentos necessários posteriormente. Para isso, pergunte aos estudantes:



- Quais são seus pratos preferidos?
- Quem os prepara normalmente?
- Você e sua família já foram jantar em um restaurante?
- As comidas eram iguais às que fazemos em casa?
Quais eram as diferenças?

Dica

Para a preparação de leitura de *O que fazem os chefs de cozinha*, organize um espaço aconchegante para as crianças, considerando a ambientação com alguns itens de cozinha, que podem, posteriormente, ser usados como exemplificação dos objetos utilizados na profissão.

Nesse momento, é possível que as crianças respondam de forma bem contrastante, levando em consideração suas vivências diferentes em família, inclusive do ponto de vista social. Priorize respostas que tratem de refeições diferentes das de *fast food*, ou seja, que demandam um preparo mais segmentado (como exposto na obra).

Valorize as respostas relacionadas à alimentação saudável.

Priorize as demandas e os processos que alguns alimentos exigem, valorizando o trabalho das pessoas envolvidas na produção da refeição.

Por fim, comente os trajetos que esses alimentos devem fazer até chegar ao nosso consumo.

Para saber mais

Hoje, associamos os restaurantes à comida, mas, no século XVIII, eles eram uma espécie de hospital ou posto de saúde. Em Paris, esses lugares (às vezes também chamados "casas de saúde") serviam um caldo feito com carne e ovo para restaurar as forças das pessoas. *Restaurant* era o nome da tal sopa milagrosa (Pereira, 2023).

Inicie a atividade pedindo às crianças que observem atentamente a capa e a folha de rosto. Estimule a curiosidade delas com perguntas que direcionem o olhar para os elementos principais:



- Quem está no centro da capa?
- O que ele está vestindo?
- Por que vocês acham que a roupa dele é desse jeito?
- Por que o chef de cozinha usa chapéu?
- Qual é a cor principal da capa?
- O que vocês observam na ilustração da folha de rosto?

Após ouvir as respostas, incentive a reflexão sobre o personagem central, destacando seu uniforme branco como símbolo de limpeza e organização, elementos fundamentais na cozinha. Pergunte aos estudantes por que eles acham que o chapéu, ou seja, o **toque blanche**, é importante, conduzindo-os à ideia de higiene e experiência profissional.

Leve as crianças a refletir sobre a escolha da cor **vermelha** na capa e no xadrez da folha de rosto. Proponha-lhes uma conversa sobre como esses elementos remetem à culinária italiana e ao ambiente acolhedor das cantinas, que utilizam toalhas xadrez. Incentive-as a compartilhar experiências pessoais, como visitas a restaurantes e cantinas que usavam esse tipo de decoração.

Essa abordagem cria uma conexão afetiva e desperta a curiosidade sobre a história, ligando elementos visuais a experiências do cotidiano e ao universo da gastronomia.

Para saber mais

O termo "**toque blanche**" (ou "*toque blanc*") refere-se ao tradicional chapéu branco usado por chefs de cozinha. Sua principal função é representar a autoridade e o prestígio dentro da cozinha, sendo um símbolo da profissão. O **toque blanche** também é um símbolo de hierarquia e respeito na brigada de cozinha, com variações no formato, a depender do cargo do chef. Originalmente, ele foi desenhado para manter os cabelos do chef limpos e protegidos de impurezas durante o trabalho na cozinha, mas também passou a ser um emblema de prestígio e distinção profissional.

Sua origem remonta à França, e sua altura variava conforme o cargo do chef na cozinha. Assim, os chefs mais experientes eram geralmente associados a um *toque* maior, o que indicava seu nível de autoridade e experiência dentro da cozinha (Merriam-Webster, 2024).

Durante a leitura



EF15LP16; EF15LP18

O que fazem os chefs de cozinha explora, em muitos sentidos, a necessidade de várias pessoas envolverem-se no processo de fornecimento e preparação dos alimentos, bem como a preparação e as tarefas incumbidas ao chef em si. A seguir, separamos alguns momentos que facilitam e organizam a abordagem dessas informações. Eles podem ser feitos inicialmente ou em um momento de releitura.

As roupas dos chefs

No início do livro, somos apresentados aos porquês relacionados às vestimentas necessárias para a profissão. Pergunte às crianças quais outras profissões precisam de roupas especiais e por que elas são importantes em cada campo de trabalho.



Os chefs usam roupas especiais enquanto estão na cozinha.

Ele (ou ela, quando é uma chef mulher!) veste um **dólmã** que é uma jaqueta especial para cozinheiros. Às vezes, ele também usa um **lenço de chef**.

Para ter certeza de que nada vai sujar suas roupas, ele usa um **avental** bem longo. Os pés ficam protegidos por **sapatos especiais**: caso ele derrube uma panela quente por acidente, não vai se ferir.

Agora, só falta colocar o **chapéu de chef** e tudo pronto!

dólmã

chapéu de chef

Para saber mais

O **dólmã** é uma veste tradicional usada por chefs de cozinha, caracterizada por mangas longas e um corte confortável, que permite liberdade de movimento. Feito de materiais resistentes ao calor, como algodão ou poliéster, geralmente é de cor branca, simbolizando higiene. A peça, que pode ter botões ou laços na frente e um bolso funcional, tem origem na culinária francesa e representa a hierarquia na cozinha, com variações conforme o cargo do chef. Além de funcional, o dólmã é um símbolo de profissionalismo na gastronomia, pois reflete tanto a tradição quanto a exigência de limpeza e organização nas cozinhas.

Que delícia!



O **peixe frito**, os **legumes quentinhos** e o **purê de batatas** são dispostos em um prato. O cheiro está delicioso e a cara, muito boa!

Parece uma pintura com diferentes cores e formas.

Todos os pratos da mesa 2 estão prontos. Como foi rápido!

O chef toca a **sineta** e o **garçom** leva as refeições até a mesa.

Os pratos quentes são colocados em uma **louça aquecida**.

Assim, a comida fica quente por mais tempo.

Hummm, deve estar uma delícia!

sineta

Para saber mais

A **sineta** é um pequeno sino utilizado em diversos contextos, tanto práticos quanto simbólicos. Em ambientes como cozinhas profissionais, escolas ou hospitais, a sineta é comumente usada para sinalizar o término de uma atividade ou chamar a atenção para mudanças de turno ou eventos específicos. Também é empregada em cerimônias e rituais religiosos, em que seu som pode marcar momentos de transição ou mudança de fase de um evento.

Em uma análise literária, a sineta pode ser vista como um recurso simbólico, visto que representa a chamada para um momento importante ou uma mudança no andamento da narrativa (Merriam-Webster, 2024; Dicionário Aulete, 2024).

Ilustrações informativas e organizadoras

Em forma de síntese, a obra ilustra de maneira organizada alguns dos itens anteriormente citados no texto verbal. A depender do nível de proficiência da turma, exercite a verificação de hipóteses e a leitura de decodificação, perguntando-lhe a função e a relação dos itens ilustrados com as informações lidas.



Um trabalho de muitas mãos

Destaque o processo de entrega dos alimentos demonstrado na obra, comentando sobre os cuidados de manuseio. Para tanto, utilize, de forma ilustrativa, por exemplo, o que fazemos em casa após as refeições, relacionando o uso doméstico — como da geladeira — aos processos em maior escala, como a câmara fria, citada no livro, para os restaurantes.



Pela manhã, a **peixeira** traz **pescas** fresquinhas ao restaurante.

O **verdureiro** leva **vegetais** frescos e o **açougueiro**, suas melhores **carnes**.

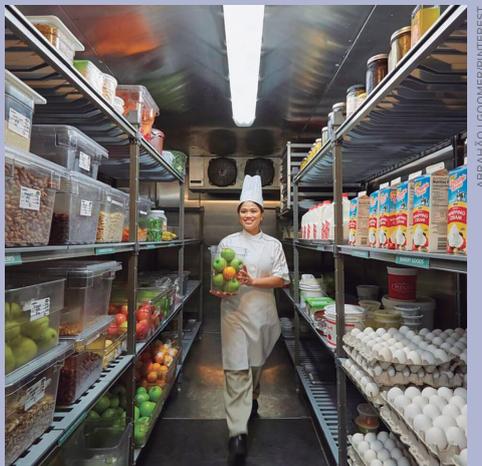
Às vezes, os chefs vão ao **mercado** bem cedo para escolher todos os ingredientes de que precisam.

Todos os **produtos frescos** são postos na **câmara fria**, assim, a comida fica boa por mais tempo.

E é claro que os chefs têm de ficar de olho para que haja comida suficiente para todos, porque eles não sabem quais pratos as pessoas vão pedir para comer.

Para saber mais

É possível que as crianças nunca tenham visto uma câmara fria, citada várias vezes durante a obra, e questionem, principalmente, o fato relacionado ao seu tamanho. Por esse motivo, sugerimos apresentar a imagem a seguir, que dimensiona o uso desse aparato fundamental.



Após a leitura

 EF15LP09; EF12LP06

Após a leitura, questione os pontos que mais chamaram a atenção das crianças, principalmente em relação às incumbências dos chefs, vistas ao longo da obra. Para isso, faça-lhes questionamentos como:



- O que acharam mais interessante na rotina dos chefs?
- O que é mais difícil de fazer na sua opinião?
- Como é a organização da cozinha?
- Por que essa profissão é importante na sociedade?

É comum que as crianças comparem o preparo desses alimentos com o dos alimentos que consomem em casa, acionando seu repertório mais cotidiano. Nesse sentido, valorize a percepção das diferenças e das experiências externas que já tiveram. Também podem surgir falas acerca da diferença dos alimentos preparados. Sob essa perspectiva, contextualize os momentos de celebração que, geralmente, centralizam o preparo de alimentos diferentes e como reunir-se para as refeições é uma das primeiras formas de celebração de que temos conhecimento.

ATIVIDADES

Relatos dos sentidos

Enquanto proposta de atividade, oriente os estudantes a seguirem a sugestão do final da obra, em relação à experiência de **paladar** e olfato. A proposta é que eles usem a **sinestesia**, ou seja, misturem os sentidos, para descrever suas percepções de paladar e olfato de forma criativa.

Para saber mais

Paladar é o sentido responsável pela percepção dos sabores, que ocorre por meio das papilas gustativas localizadas na língua. Essas papilas identificam cinco sabores básicos: doce, salgado, amargo, azedo e umami. O paladar desempenha um papel fundamental na nossa interação com alimentos e bebidas, sendo complementado pelo olfato e influenciado pela experiência e pela memória (Merriam-Webster, 2024; Encyclopedia Britannica, 2024).

sinestesia é uma figura de linguagem que combina dois ou mais sentidos, como visão, tato, olfato, paladar e audição, para criar uma experiência sensorial mais rica e vívida. Ela é comum em textos literários e poéticos, nos quais se busca evocar sensações simultâneas, como descrever um sabor amargo ao observar uma cor ou ouvir uma “música doce”. Essa mistura de sentidos proporciona uma percepção mais intensa e emocional daquilo que está sendo descrito (Mundo Educação, 2024).

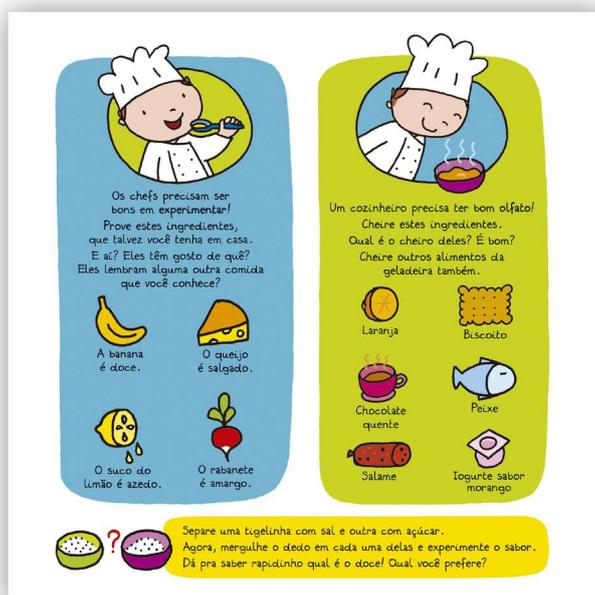
Proponha a eles que, após a leitura, realizem uma atividade em que possam experimentar sabores e odores de alimentos, como os mencionados no livro. Eles podem fazer isso em casa ou em sala de aula, com o auxílio de ingredientes simples, como frutas ou temperos. A ideia é que experimentem um alimento e tentem descrever não apenas seu gosto, mas também seu cheiro, sua textura e as cores associadas a ele, utilizando uma linguagem rica e sensorial. Você pode perguntar-lhes



- Quando você sente o sabor da maçã, que palavras podem descrever o gosto? É doce, azedo, fresco?
- Como o cheiro do café se mistura com o sabor do bolo? Você consegue ouvir algo, como o barulho da mordida ou do café sendo servido?
- Se o cheiro do tempero fosse uma cor, qual seria?

Após a experiência, oriente os estudantes a fazer um **relato escrito** das suas sensações. Esse exercício não só desenvolve a capacidade de utilizar as palavras de forma esclarecedora, mas também permite que as crianças comparem os relatos em um segundo momento. Assim, elas poderão perceber as **diferenças nas percepções** e como as associações afetivas e individuais influenciam a forma como cada um percebe os sabores e odores.

Esse tipo de atividade tem como objetivo aprimorar a habilidade de expressão, ao mesmo tempo que promove a reflexão sobre como os sentidos influenciam a nossa experiência com o mundo ao nosso redor.



Comida é arte plástica?

Após a atividade de relato sensorial, os estudantes irão transitar da linguagem escrita para a expressão visual, criando uma obra de arte que represente suas percepções sensoriais de sabor e cheiro. A proposta é utilizar elementos de cor, forma e textura para traduzir as experiências sensoriais vividas.

Passos da atividade:

1. **Reflexão sobre a experiência sensitiva:** primeiro, oriente os estudantes a relembrar os alimentos experimentados e os relatos de suas sensações. Pergunte-lhes:
 - O que você percebeu no sabor e no cheiro?
 - Como pode descrever essa experiência em termos de cor, forma ou até movimento?
 - Se pudesse dar uma imagem ao sabor, qual seria?
2. **Criação da obra:** utilizando materiais como tintas, lápis de cor, colagem ou até mesmo elementos naturais, como folhas, grãos e temperos, os estudantes devem criar uma obra de arte que traduza suas sensações de paladar e olfato. Por exemplo, podem usar cores quentes como vermelho ou amarelo para representar sabores doces ou picantes, ou tons de azul e verde para sensações mais frescas. Texturas também podem ser exploradas com papel amassado, materiais rugosos ou macios, imitando a sensação tátil de alimentos ou odores.
3. **Integração de formas e movimento:** incentive as crianças a integrar formas que remetam aos alimentos ou às sensações vivenciadas, como formas arredondadas para algo doce ou linhas angulosas para algo ácido. A ideia é que a arte seja uma expressão sensorial completa, misturando a percepção de diferentes sentidos em uma única obra.

Galeria de paladares

Após a criação das obras, uma exposição na sala de aula oferece uma excelente oportunidade para os estudantes compartilharem o significado de suas escolhas artísticas. Cada estudante poderá explicar como as cores, formas e texturas escolhidas representam as sensações de sabor e cheiro que experimentaram. Ao fazer isso, é possível que eles associem, por exemplo, uma cor quente e vibrante, como vermelho ou laranja, a um sabor doce ou picante, ou uma textura suave e fluida a algo fresco e refrescante.

Esse momento de troca de ideias será enriquecedor, pois cada estudante traz consigo influências culturais, afetivas e pessoais que podem modificar a maneira como representam um mesmo sabor ou cheiro. O que pode ser interpretado como um sabor doce para um estudante pode ser associado a uma memória familiar ou a um contexto cultural distinto, tornando a representação única. Esse exercício de reflexão e comparação estimula os estudantes a perceberem como suas experiências sensoriais são subjetivas e como esses sentimentos e percepções podem ser expressos visualmente.

Além disso, a troca de interpretações e comparações ajuda a fomentar um ambiente de respeito à diversidade, pois os estudantes aprendem a valorizar as diferentes formas de percepção e a perceber que, embora possamos compartilhar experiências semelhantes, nossa maneira de interpretá-las pode ser distinta e receber influências de nosso contexto e nossa bagagem pessoal.

Para ampliar o repertório

Dos estudantes

Como uma forma de conhecer as dificuldades e os processos da alta cozinha de forma lúdica, indicamos o filme da Disney *Ratatouille*, em que um aspirante a chef de cozinha enfrenta muitos desafios e conta com ajudas inusitadas para melhorar na profissão.

O trailer pode ser visto aqui: <https://linkja.net/ratatouille>.

 **Dos professores**

Para aprofundar seu repertório acerca do tema, indicamos o artigo do jornal da USP em que Patrícia Jaime, professora do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da USP, demonstra a importância de compartilhar momentos de refeição de forma afetiva.

<https://linkja.net/comeremfamilia>

Referências

SINETA. In: AULETE, Francisco Júlio de Caldas. **Dicionário Caldas Aulete**. Rio de Janeiro: Lexikon, s. d. Disponível em: https://linkja.net/Sineta_y2x1. Acesso em: 5 dez. 2024.

TASTE. In: BRITANNICA. [S. l.: s. n., s. d.]. Disponível em: <https://linkja.net/taste>. Acesso em: 5 dez. 2024.

PEREIRA, Caio. Qual a origem da palavra restaurante?. **Super Interessante**, 15 set. 2023. Disponível em: <https://linkja.net/palavrarestaurante>. Acesso em: 23 de nov. de 2024.

CÂMARA fria. Pinterest, 2024. Disponível em: <https://linkja.net/camarafria>. Acesso em: 5 dez. 2024

DOLMAN. In: MERRIAM-WEBSTER. [S. l.: s. n., s. d.]. Disponível em: <https://linkja.net/dolma>. Acesso em: 5 dez. 2024

TASTE. In: MERRIAM-WEBSTER. [S. l.: s. n., s. d.]. Disponível em: <https://linkja.net/tastemeaning>. Acesso em: 5 dez. 2024.

VIANA, Guilherme. Sinestesia: o que é, exemplos e como usar. **Mundo Educação**, s. d. Disponível em: <https://linkja.net/sinestesia>. Acesso em: 5 dez. 2024.

RATATOUILLE - Trailer dublado. [S. l.: s. n., 2009]. 1 vídeo (2 min. 25). Publicado pelo canal Player2Tube. Disponível em: <https://linkja.net/ratatouille>. Acesso em: 23 de nov. de 2024.

SOUSA, Guilherme Castro. Comer em família faz bem para a saúde. **Jornal da USP no Ar**, 27 nov. 2023. Disponível em: <https://linkja.net/comeremfamilia>. Acesso em: 6 dez. 2024.
