



Muita dedicação e trabalho. É assim que se pode definir *Roberto Fortunato Ramos*. Casado, passou de cobrador de ônibus a Chef de cozinha. Com muita experiência em sua área, trabalha com a Cozinha Mineira em Joinville há seis anos. Sua terra natal é Belo Horizonte, onde trabalhou e se especializou em Cozinha Francesa.

Qual sua formação?

Me formei em Belo Horizonte, pelo SENAC, fazendo durante 1 ano Cozinha Francesa em 1979.

Como começou seu interesse pela Gastronomia?

Comecei com incentivo de amigos que trabalhavam na área e sempre me diziam que eu levava jeito.

Quais foram as dificuldades encontradas no caminho ao iniciar sua carreira para chegar até a posição de Chef?

Quando terminei meu curso do SENAC, levei ainda seis meses para conseguir um emprego como auxiliar de cozinha. O que demonstra uma deficiência nessa área e a não valorização da cozinha naquela época.

É possível comer bem em nosso país com pouco dinheiro?

Sim, aqui no Brasil ainda existem muitas opções baratas e de qualidade, mas em países como a França, em que o custo de vida é mais alto, torna-se mais difícil encontrar opções baratas.

Os jovens valorizam o seu trabalho como Chef?

Sim, me parabenizam pela comida, inclusive clientes, patrões e amigos.

O brasileiro sabe aproveitar as riquezas da nossa culinária ou valorizam mais a de outros países?

Sim, valorizam bastante a culinária brasileira, pois ela é muito rica e diversificada. Mas claro, sempre existem pessoas que preferem a culinária estrangeira que também é muito boa.

Em sua opinião, qual o melhor prato do seu cardápio?

Modéstia à parte, a Feijoada e o Frango caipira com quiabo são os melhores.

Além da cozinha mineira, você também desenvolve pratos de outra culinária? (por exemplo, italiana, francesa, etc.)

Sim, minha especialidade é a culinária Francesa. Ela trabalha com as “praças”, são divisões na cozinha, ou seja, cada um é responsável por uma função.



Você promove algum programa para o reaproveitamento dos alimentos?

Sim, o que fica exposto no Buffet vai para o lixo, mas fazemos um reaproveitamento na cozinha. Na hora do preparo fazemos um resfriamento dos alimentos e depois congelamos.

Como é o seu relacionamento com seus colegas de trabalho?

No início era um pouco complicado, uma desordem total, mas tivemos que sentar e conversar e hoje temos um relacionamento profissional tranquilo. Como temos muitas pessoas num mesmo espaço, temos que nos respeitar.

Para finalizarmos a entrevista, o que você poderia dizer, como incentivo aos jovens que estão iniciando nesta profissão?

Primeiro, tem de gostar do que está fazendo, pois a profissão exige muito fisicamente, já que são todos os dias corridos. Mas é gratificante, pois estarão fazendo com prazer. E como eu, amo o que faço!