

# “Isso não é pra você” – Diálogos Etnográficos entre o Trabalho em Padarias e a Qualificação Profissional

Antônio Carriço<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ, Brasil

## Resumo

Este artigo discute condições e limites do discurso sobre a qualificação profissional a partir do diálogo entre dois contextos pesquisados etnograficamente: um curso de formação de padeiros no SENAI e o cotidiano de padarias. A situação ímpar do pesquisador que busca emprego em uma padaria desafia certa “harmonia” de um discurso institucional sobre o tema, trazendo à tona significados específicos que conformam noções de *trabalho, trabalhador e qualificação*.

**Palavras-chave:** Trabalho. Educação. SENAI. Qualificação Profissional. Etnografia.

## Abstract

*This article discusses conditions and limits of the discourse on professional qualification from the dialogue between two contexts researched ethnographically: a bakery course offered by SENAI and a bakery's quotidian. The unique situation of the researcher who seeks employment in a bakery challenges certain “harmony” of an institutional discourse on the subject, bringing up specific meanings that conform notions of work, worker and qualification.*

**Keywords:** Work. Education. SENAI. Professional Qualification. Ethnography.

## I Introdução

*“Padeiro qualificado hoje não fica desempregado. Só fica se quiser. E muito. Tá faltando gente, as padarias, as indústrias precisam de pessoal que entenda daquilo e não tem”. [Professor do SENAI]*

*“A gente sabe como são esses cursos, a gente participa, funcionários nossos fazem... É aquilo, [...] não aprende a pôr a mão na massa mesmo. A gente precisa de alguém que saiba fazer as coisas”. [Gerente de padaria]*

As duas citações, se por um lado parecem apresentar uma demanda em comum por um padeiro competente, apresentam, por outro lado, um contraste nítido. A primeira, dita por um professor do curso de formação de padeiros do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI), indica um cenário promissor para os aspirantes ao ofício. A segunda, dita a mim por uma gerente de padaria durante uma entrevista de emprego, parece jogar por terra aquele otimismo. Comparando as duas falas, as expressões mobilizadas para descrever as características do profissional demandado – “que saiba fazer as coisas” e “que entenda daquilo” – poderiam ser vistas como sinônimas ou dotadas de um mesmo significado. Uma análise mais atenta das condições em que foram proferidas, porém, revela uma descontinuidade importante entre “saber fazer” e “entender”. Este artigo se propõe, dessa forma, a explorar essas descontinuidades, investindo nas especificidades de cada contexto – a formação de padeiros pelo SENAI e o trabalho em padarias –, mas enfatizando também o caráter dialógico da conformação desses sentidos, que não podem ser compreendidos em profundidade se mantidos isolados analiticamente.

Deve-se ressaltar, nesse sentido, que, diferentemente de outras ocupações em que a formação escolar institucional se impõe como um monopólio em relação à legitimidade conferida a seus praticantes, o caso analisado é marcado pela coexistência de duas formas de “credenciamento”, se pensarmos nas proposições de Eliot Freidson (1996): uma formação pelo próprio trabalho e uma formação “escolar”, afastada desse ambiente. O contraste entre as falas mencionadas indica que essa relação é mais complexa do que gostariam de admitir gestores, propagandistas e mesmo alguns intelectuais da qualificação profissional, pois essa “credencial” parece bem menos “eficaz” quando retirada do nível do discurso ideal para a prática das relações entre sujeitos. Mais que uma cisão ou competição absolutas por legitimidade, porém, essa separação apresenta fronteiras tênues e ambíguas, como veremos, representando possibilidades de apropriação diversas por parte dos sujeitos envolvidos nesse meio.

Durante as pesquisas que realizei sobre a qualificação profissional de padeiros<sup>1</sup> e sobre o trabalho em padarias<sup>2</sup>, eu me vi inserido de forma direta nos dois contextos acima descritos. Afinal, além do tema em comum envolvendo trabalho e padarias, uma pela ótica do ensino, outra pela do trabalho, as duas pesquisas confluíam também na maneira essencialmente etnográfica de construção de dados. A primeira surgiu como alternativa após uma série de malsucedidas aproximações e tentativas de realizar uma pesquisa em estabelecimentos do setor de alimentos. “*Não temos tempo para isso*”, era o que me diziam, às vezes com essas palavras exatas, algumas pessoas do setor. Incapaz de superar essa barreira, decidi alterar o projeto inicial e enveredar pelo tema da qualificação profissional por meio de um curso do SENAI. Disposto a não mais depender da aprovação de outras pessoas, me matriculei eu mesmo, como aluno, em um curso de formação de padeiros e frequentei as aulas durante seus seis meses de duração. Submetido a todo um processo que vinculava o ensino de técnicas à inculcação de um habitus da qualificação, pude investir analiticamente na sensibilização técnica envolvida na produção de pães, bem como discutir as relações construídas no curso entre teoria e prática a partir do dia a dia das aulas e de minha participação nele: conversas, exercícios, provas, piadas, anedotas e experiências trocadas.

A segunda pesquisa surgiu como uma sequência da primeira: com o certificado de Padeiro em mãos e com a formação obtida no curso, buscava empregar-me em uma padaria e colocar-me em contato direto com o mundo do trabalho para produzir conhecimento sobre ele, inspirado por autores como Michael Burawoy, Donald Roy, Simone Weil e Robert Linhart. Foi quando o otimismo da empregabilidade rápida e garantida pela qualificação se revelou uma visão bastante enviesada das relações entre ensino e trabalho. Afinal, se me faltavam experiências anteriores como padeiro, me sobravam qualificações, na área e em geral: ensino fundamental e médio completos, formação universitária avançada, pós-graduação, cursos de padeiro e confeito desenvolvidos em entidades renomadas. Ao contrário do discurso institucional que ouvia nos cursos e em mídias diversas, a qualificação pouco ou nada parecia significar para as pessoas responsáveis pela contratação de mão-de-obra – ou melhor, significava bastante, como veremos, mas em sentidos específicos que não aqueles propagados pelos profissionais do SENAI.

As reflexões propostas aqui derivam em grande parte das dificuldades que encontrei para concretizar este objetivo de inserir-me em uma padaria como trabalhador, dois anos de um intenso e paciente trabalho de aproximação marcado por mais passos para trás do que para frente. Essas dificuldades, no entanto, se encaradas elas mesmas como dados de pesquisa, revelavam aspectos fundamentais das maneiras pelas quais diferentes pessoas concebiam suas atividades em diferentes contextos. Noções de esforço, trabalho, teoria e prática se manifestavam e se atualizavam ali, indicando caminhos que, mais tarde, quando consegui enfim concretizar meu projeto de trabalhar em uma padaria, como balconista e como padeiro-forneiro, seriam percorridos em maior profundidade.

A discussão proposta nesse texto, desta forma, se fundamenta em uma análise reflexiva e crítica dos posicionamentos e relações dos quais fiz parte durante as pesquisas, seja como aluno de um curso de formação de padeiros, em um caso, seja como cliente de padarias, balconista e padeiro, no outro. Não se buscará uma análise ou um quadro amplo que esgote a questão em termos quantitativos ou estatísticos, mas

justamente explorar as particularidades e questões advindas desses encontros específicos, questões estas que podem promover debates e reflexões produtivas, conforme pretendo demonstrar.

Serão abordados os conflitos e as contradições que surgem desse diálogo em diversos sentidos: primeiramente, as dificuldades encontradas quando se pretende fazer valer o certificado obtido, isto é, utilizá-lo como porta de entrada para um emprego na área. Explicitam-se aí uma série de condições e pressupostos que acompanham o que seria o perfil esperado para trabalhar em uma padaria e em relação ao qual a formação, em si mesma, pode ser inclusive um dificultador. A partir dessa discussão, buscarei explorar diferentes concepções de trabalho e trabalhador referentes a cada contexto e que se moldam em diálogo. Ao longo do texto, poderão ainda ser vislumbradas determinadas maneiras como esse diálogo ocorre na prática, no calor da produção: técnicas particulares que orientam o manuseio dos pães e dos instrumentos da padaria e que podem ser relacionadas aos diferentes sentidos de urgência em cada caso, revelando concepções específicas atribuídas ao corpo e ao próprio trabalhador.

## **2 (Des)encontros**

Início narrando três entre as várias e frustradas entrevistas de emprego (ou situações afins) das quais participei entre o final de 2012 e o início de 2015. Escolho essas por explicitarem de forma bastante clara um tipo de perturbação provocado pela minha condição pouco usual e permitirem apresentar certos traços dessa relação<sup>3</sup>.

A primeira situação que trago aqui foi também uma das primeiras entrevistas que realizei, em uma padaria “de rua”, antiga e movimentada. Perguntei a uma funcionária pela vaga, que havia sido anunciada na seção de classificados de um jornal. Ela me indicou um homem, mais velho, que me convidou para entrar. Subimos uma pequena escada e passamos por tetos baixos, cheios de vigas traçoceiras. No curto caminho, pude ver a padaria, escura, pequena e apertada, comparada à do SENAI, com muitos pães em assadeiras jogados em cima do forno. Chegamos a uma sala onde preencheria uma ficha enquanto ele terminava de tomar café. Nome, idade, escolaridade, endereço, disponibilidade de

horário e se fumava ou não. Nada a respeito de religião, horário dos cultos ou *hobbies*, desta vez.

O senhor retornou à sala, olhou minha ficha e se mostrou surpreso: se eu tinha ensino superior completo, por que trabalhar lá? Não queria, ainda, revelar meus interesses de pesquisa, temendo que isso fosse me prejudicar. Respondi que, “na minha área”, era preciso doutorado para ser professor e que, fora isso, não havia muito mercado. Enquanto percorria esse longo trajeto, precisaria “arrumar alguma coisa”. Disse que havia feito mestrado “nessa área de panificação”, sobre a formação de padeiros, que havia feito os cursos do SENAI, e, por isso, procurava emprego em padaria.

“O que te falaram no curso?” Hesitei por um instante, sem saber o que responder. “Se trabalha muito aqui.”, ele complementou. Concordei e recordei o que diziam nas aulas: que “aqui é só 1 quilinho, lá fora...” – “Aqui a gente faz 20 kg [de uma vez só, cada vez que usa a masseira]”, me interrompeu, dizendo ser pesado o trabalho, todo dia. “Não tem domingo, feriado, Natal, nada. São dois turnos, das 6 às 14h e das 14 às 22h. Na prática é mais, porque tem que chegar antes pra ter pão e estar tudo pronto pras 6 horas”. Ele seguiu comentando o que esperava do funcionário: “Eu preciso de um balconista, né? O profissional tem que ser ágil, lidar bem com o público e com os colegas... Fazer sanduíche, servir café... o que você acha disso, acha que dá conta?”. Disse, enfim, que tinha uma preocupação: que eu fizesse de lá um “estágio remunerado”, quer dizer, “ganhar experiência e depois sair para ser professor”. “Eu não vou mentir e dizer ‘ah, que bom que você tem superior completo’. A minha preocupação é de que a padaria fique pequena para você. Entende? O salário é o da categoria [o piso, em torno de 700 reais – faz um gesto com os ombros de que aquele era o cenário e não haveria como eu almejar nada condizente com minha formação ali]”. Não me descartou, mas uma fila considerável de candidatos do lado de fora já me indicava o resultado da avaliação.

A segunda entrevista corresponde a um outro momento, alguns meses depois, período composto de diversas tentativas em vão. Estava convencido, então, que, uma vez que minhas credenciais não aparentavam qualquer efeito, a única chance que teria de conseguir uma vaga seria explicitando minhas intenções de pesquisa – introduzindo

esse tipo bastante diferente de perturbação para tentar obter sucesso em um tipo bastante diferente de empreitada.

Pela primeira vez, recebia, por telefone, um retorno de um currículo deixado na portaria de um jornal – queria saber se tinha experiência, onde tinha trabalhado... Explícitei, dessa vez, minha relação com a universidade: disse que era antropólogo, pesquisador da UFRJ, que estava fazendo uma pesquisa sobre o trabalho em padarias e que seria ótimo poder ter essa experiência do dia a dia do trabalho. Trouxe à tona ainda os cursos que havia feito na área para legitimar minha demanda. A gerente demonstrou preocupação com relação à minha capacidade de cumprir os horários, já que estava envolvido com a faculdade, e sobre as minhas expectativas quanto à vaga que eu ocuparia, incompatíveis, para ela, com minha formação. Apesar de tudo, agendamos uma entrevista para o dia seguinte. Teria a chance, ao menos, de tentar convencê-la pessoalmente.

No dia seguinte, ambos em pé, em um canto perto dos frios, dificultando por vezes a passagem dos funcionários, ela mencionou novamente minha falta de experiência, tendo em mãos meu currículo, rabiscado e meio amassado. Pedi minha carteira de trabalho e constatou que estava realmente vazia. Retomei o assunto da minha pesquisa para mudar o rumo da entrevista e enfatizar a importância da oportunidade que ela poderia me oferecer: “Não me importo nem com o salário, isso é o de menos para mim”. *“O salário é o piso, não tem o que discutir”*, ela interrompeu, aparentando se defender. Ela me explicou que estava precisando de um auxiliar de confeitaria, e parecia preocupada em enfatizar que queria um “ajudante”, não um “profissional”. Ao mesmo tempo, temia que eu não desse conta da produção, que não soubesse fazer o que era preciso. *“A gente sabe como são esses cursos, a gente participa, funcionários nossos fazem... É aquilo, um dia faz bolo, outro dia não sei que, mas não aprende a pôr a mão na massa mesmo. A gente precisa de alguém que saiba fazer as coisas, saiba fazer um bolo de laranja, um pão de ló, um suspiro...”*

Ela chamou um de seus sócios, que pareceu mais disposto a me dar uma chance. *“Bota ele para fazer um serviço aí amanhã, ué, ver se ele dá conta”*. Não convencida, me apresentou suas possibilidades: contratar um profissional já pronto, que soubesse trabalhar, ou contratar um para treinar (que seria o meu caso, a seu ver). Iriam discutir isso nos

próximos dias, os sócios. Na semana seguinte, vi o anúncio novamente no jornal, e entendi que tinham feito sua escolha.

A terceira situação difere das outras duas narradas aqui no sentido de que não foi propriamente uma entrevista, uma interação previamente acordada e agendada entre contratante e candidato. Estava em uma padaria tomando um café quando ouvi comentários entre um gerente e alguns balconistas: *“Cadê o rapaz? Não veio?”*. *“Não precisa trabalhar, né?”*, completou o gerente, de forma irônica, entrando para a área produção. Perguntei para a balconista se precisavam de gente lá, e ela confirmou. Perguntei o que deveria fazer, e ela chamou o gerente. Comentei sobre meu interesse na vaga, mas ele parecia reticente: *“Já trabalhou em padaria?”*. Prevendo a sequência da conversa, mencionei os cursos, mas ele novamente direcionou as questões para o tema da experiência de trabalho: *“Você estava trabalhando onde?”*.

Respondi que havia cursado faculdade de antropologia e que estava fazendo uma pesquisa para o doutorado sobre “padaria”, e tentei explicar meu interesse pelo aspecto cotidiano de seu funcionamento, em oposição a um questionário. *“Você quer ver a prática”*, resumiu o gerente, emendando: *“isso não é pra você não, padaria, balcão... Você não vai gostar disso aqui não, tem doutorado...”*. Eu ainda, tentei persuadi-lo a me dar uma chance, mas ele parecia querer se esquivar – o que ficou explícito quando me ele ofereceu sua mão para me cumprimentar, me dispensando. Já havia passado por várias padarias àquela altura, e me restavam poucas opções.

## **2.1 Explicitações: contextos postos em diálogo**

O momento da cooptação de empregados pode ser considerado, como sugerem Alvim e Leite Lopes (2007), um ritual no qual se manifesta uma apresentação “ideal” das relações de trabalho. Nesse sentido, ainda que não se tratassem de entrevistas no sentido usual do termo, quando referido a uma pesquisa sociológica, e sim a uma espécie de reverso, já que seria eu o entrevistado e analisado, essas situações contêm em si um potencial bastante rico como fonte de dados. Mesmo que o sentido explícito das informações fornecidas fosse do candidato/pesquisador para o gerente, a maneira como este organizava

e estruturava a interação, bem como as formas pelas quais manifestava suas reações às informações concedidas eram muito reveladoras de uma maneira específica de conceber um “tipo” de trabalho e de pessoa para as funções.

Não posso dizer que minha condição fosse usual ou minimamente generalizável para que, a partir de frustradas incursões a padarias, pudesse dar conta do estado de um mercado de trabalho no setor de alimentos ou algo parecido. Pelo contrário, eu era, e tinha consciência disso, uma pessoa “estranha”, fora de qualquer curva de normalidade entre os aspirantes a cargos em uma padaria. “Estudante” desde os 3 anos de idade, meu investimento profissional se deu apenas em uma via, a acadêmica. Ingressei no curso de Ciências Sociais da UFRJ logo após terminar o ensino médio, com 17 anos, cursando mestrado e doutorado logo na sequência. Fui bolsista CNPq durante parte da graduação e ao longo da pós-graduação. Com 26 anos recém-completados no início da pesquisa, meu primeiro passo seria providenciar uma carteira de trabalho. Não possuía contatos com esse meio<sup>4</sup>, nenhuma experiência prévia e, definitivamente, não tinha “cara de padeiro”, o que quer que isso signifique, como disse uma aluna do SENAI logo nas primeiras aulas, antes mesmo de saber da minha pesquisa. Possuía, sim, aquele certificado de padeiro, e esperava que essa pudesse ser a chave que me abriria as portas ao cotidiano da produção.

Não é difícil constatar que todo meu capital cultural e simbólico fora cultivado e investido em um sentido específico, voltado às recompensas que se espera de uma escolaridade prolongada inclusive no âmbito do ensino superior. Ninguém deveria ser pego de surpresa, dessa forma, se minhas tentativas de ingressar em um trabalho considerado mais para o lado do “braçal” se deparassem com alguma dificuldade. O que me parece interessante ressaltar, dessa improvável e atípica situação, é a força da barreira que se erguia e a insuficiência da qualificação, por si só, para reverter esse quadro a meu favor. Eu possuía um certificado que legitimava que havia passado por um processo relativamente longo e intenso, com seis meses de aulas diárias sobre uma série de aspectos daquela atividade específica: processos enzimáticos, características da panificação, boas práticas de produção, noções de matemática, contato

direto com a produção de diversos tipos de pão. Uma formação que abrangera uma grande preparação teórica, em sala de aula, e também um longo período de prática na oficina, na qual colocávamos de fato a “mão na massa”. E, com tudo isso, não conseguia uma vaga. Em que pese a peculiaridade dessa conjunção entre etnógrafo e postulante a padeiro, que, quando explicitada, me faria destoar do que se poderia esperar normalmente de outros egressos do SENAI, algo parecia fora de lugar, se recordarmos a fala do professor: “só fica desempregado se quiser”.

Se voltarmos às situações narradas até aqui, vemos que os contratantes com quem interagi deixam bastante clara a leitura que faziam de mim, a partir das impressões e informações que dispunham ou construíam. “isso não é pra você”, “o que te falaram no curso? Aqui se trabalha muito”, “a gente sabe como são esses cursos...”. Algo que começa a transparecer em relação à formação na profissão pela via do ensino profissionalizante é sua concepção por meio de uma oposição à prática – o curso, então, é associado a uma “teoria” de pouca ou nenhuma utilidade. Mais que isso, à formação no curso parece faltar um aspecto fundamental em oposição ao cotidiano de trabalho na padaria: a dureza. O primeiro gerente, em especial, destaca esse fator ao explicitar a duração e o tipo da jornada de trabalho. Mais de dez horas de trabalho diário, apenas uma folga por semana, ignorando qualquer tipo de feriado ou fim de semana. Esse resumo das condições de trabalho durante a entrevista teve um claro sentido de desafio dirigido a mim, uma espécie de tentativa de “intimidação” autoexplicativa. Ainda assim, isso não esgota a questão. O trabalho é duro, mas outros também o são – inclusive o acadêmico, embora de maneiras particulares e que nem sempre seja considerado trabalho propriamente dito. Por que essas negativas insistentes, tendo eu a formação para o ofício e porte físico aparentemente condizente com a demanda?

Os dois fatores elencados pelos gerentes para caracterizar o curso em relação ao cotidiano do trabalho – sua conformação como **teoria** e a **moleza** comparada à **dureza** da prática – eram abordados de forma aparentemente semelhante no contexto das próprias aulas no SENAI, como indica a fala de um professor:

*[...] lá fora é só trabalho, produção produção produção. Não tem essa de ficar aí molengando ouvindo musiquinha, falando de novelinha... não é? Enquanto um pão fermenta você faz outro, e não é só 2 quillinho de farinha não, que nem vocês fazem aqui, é 2 sacos de 25 de uma vez. A outra aí reclamando de calor... nunca vi padeiro com calor, não é não? (risos) Você vai trabalhar num cubículo assim, ó, daqui até ali.*

Pude constatar, mais adiante na pesquisa, após conseguir finalmente experiências como balconista e padeiro, que de fato é dura a rotina nessas atividades. Para os alunos do curso do SENAI, o desafio à motivação residia sobretudo na qualidade dos pães feitos durante as aulas e na capacidade própria que cada um percebia para aprender a produzi-los. Em uma padaria, é o cansaço que se impõe, muito mais que avaliações do produto em si. É contra esse cansaço que se deve lutar (além de, como veremos, resignificá-lo simbolicamente a seu favor), tanto durante o expediente quanto fora dele, em casa, durante o tempo de descanso. Ainda que eu tenha me considerado capaz de trabalhar como padeiro, não me via desempenhando a função por muito tempo. Se no SENAI aprendíamos, como alunos, a desenvolver uma sensibilidade em relação à massa e uma leveza nas mãos para senti-la e manipulá-la da maneira *certa*, na padaria se aprende a usar o resto do corpo: cotovelos, antebraços, ombro, coxas e tudo mais que possa servir de alavanca e suporte para carregar e mover assadeiras, levantar e transportar sacos de 25 quilos de farinha por dois andares sem cair ou bater a cabeça na viga no meio da escada, empurrar altas e pesadas câmaras de fermentação por um espaço limitado, retirar cestos superlotados de pães velhos de cima do forno para fazer farinha de rosca... Após alguns dias, já começava a pesar o acúmulo daqueles movimentos brutos que meu corpo ainda assimilava. Muito pior, porém, foi minha experiência no balcão: acometido por fortes dores e extremamente fatigado, ao fim de quase dez horas ininterruptas tentando me situar em meio a uma confusão de ordens, tarefas e pedidos de clientes, não retornei para o segundo dia de trabalho. Se meus próprios sentimentos e dores parecem narcisistas demais ao leitor, que considera que isso diz mais sobre mim que sobre o trabalho em padarias, argumento que eu era apenas mais um: trata-se de um

cargo marcado por uma intensa rotatividade, dentro da qual eu não havia sido sequer o mais rápido a sair. As falas de Marcos<sup>5</sup>, balconista e trabalhador do ramo há 22 anos<sup>6</sup>, ilustram bem o que é essa rotina:

*É muito puxado. Acordo três da manhã... fica em pé nove horas por dia aqui, faz isso, aquilo, a semana inteira. Aí quando folga, o cansaço tá acumulado. Um dia só o cara não descansa, só com dois, três dias, no terceiro dia que ele se sente melhor. Eu folguei ontem. Aí fiquei, descansei, descansei mesmo, sexta de tarde, sábado inteiro e aí chega sábado de noite, hoje de manhã que começa a se sentir mais disposto, melhor, aí já pega aqui de novo.*

*A gente fica alterado. O sono fica alterado, a fome fica alterada... às vezes tá com fome e não pode comer, tem que segurar a onda que não dá pra sair aqui, aí quando tem que tomar um café o estômago não tá direito, tá sem fome, aí força um pouco. Não dorme direito, fica cansado...*

Participando efetivamente da produção e observando o trabalho dos demais padeiros, não demorei a perceber que não estava disposto a me submeter a tamanho esforço diário. Se em algum momento cheguei a cogitar o trabalho de padeiro como alternativa à carreira acadêmica, esta me parecia muito mais simpática após algumas semanas na padaria. Pode-se dizer, nesse sentido, que aqueles gerentes estavam certos ao dizer que esse tipo de trabalho “não era para mim”. Mas – nunca é demais ressaltar – não é o objetivo desse texto atestar se é realmente duro o dia a dia em uma padaria em oposição ao de um curso de formação de padeiros, muito menos o de verificar se eu seria capaz de trabalhar como padeiro.

A validade e a produtividade das minhas experiências e dificuldades desempenhando essas funções estão, a meu ver, na possibilidade de ser afetado (FAVRET-SAADA, 1980; 2005) pelas forças que afetam certas pessoas em determinadas posições e, com isso, estabelecer um tipo de relação que escapa ao que a autora define negativamente como “comunicação ordinária”. As consequências e potencialidades dessa inserção específica, para a pesquisa e para a escrita etnográfica, são exploradas mais intensamente na tese. Neste artigo, o objetivo é discutir de que maneiras diferentes concepções de trabalho e ensino são construídas uma em relação à outra. A dureza, nesse sentido, não é algo dado ou mensurável, “sim” ou “não”, “mais” ou “menos”, e sim

um aspecto central em torno do qual se articulam categorias como **trabalhador** e **qualificação**, como veremos a seguir.

### **3 O Esforço e o Trabalhador**

Embora tanto empregados de padaria quanto professores de cursos de formação de padeiros enfatizem em suas falas como é difícil o trabalho no setor, é preciso ressaltar o contraste entre as maneiras de se elaborar a dureza do trabalho em cada discurso. Enquanto balconistas se apropriam das dores e do cansaço de forma positiva, os professores querem distância daquela rotina. Esse contraste indica um aspecto central para a discussão aqui proposta: que o sentido das sucessivas negativas que eu recebia e da desconfiança sobre minha capacidade não estava nem na qualidade do ensino nem na minha capacidade física de desempenhar a função, vistas em si mesmas. Ele se encontrava fundamentalmente nos significados atribuídos por certas pessoas às suas vidas (e às de outras pessoas). Nas maneiras particulares como interpretavam e construíam sentido para o mundo com que se deparavam e como concebiam um lugar para si nesse mundo.

As vias que construí para contornar as dificuldades impostas ao meu projeto original me levaram a perceber com maior clareza o fundamento simbólico que compõe esse contexto. Incapaz de obter uma vaga pela impessoalidade de avaliações de currículos ou por rápidas entrevistas, decidi enveredar por um caminho de mais longo prazo e investir na redução da distância que se impunha entre mim e as padarias. Para isso, me apropriei de uma característica marcante das padarias com que me deparava: o espaço do balcão, uma mesa longa na qual os clientes podem fazer pedidos aos balconistas e consumir pequenos lanches no próprio local. São refeições rápidas – um café, um pão na chapa, um pastel, um refresco –, mas que permitem que o cliente passe algum tempo no local e interaja com outros clientes e, mais importante para mim, com os próprios funcionários do setor. Estabeleci, dessa forma, uma rotina diária de lanches em algumas padarias, que me permitiu de fato construir um tipo de relação com alguns desses balconistas. Podia conversar com eles, observar suas

conversas com outros clientes e suas interações entre si. Esperava, com essa aproximação, ter mais chances de êxito em meu objetivo.

O tempo me deu razão e de fato essa estratégia rendeu frutos, embora já perto do prazo final para a conclusão da pesquisa. Antes disso, porém, essa rotina foi fundamental para que eu percebesse algo que marcava profundamente o cotidiano do trabalho no balcão: uma intensa rotatividade de pessoas pela função de balconista. Uma série de pessoas que chegavam para trabalhar e dentro de pouco tempo – um mês, uma semana, dois dias, um dia, algumas horas... – já não podiam ser vistas ali. Entre os que permaneciam, pouco se falava sobre cada saída em particular, mas esse pouco se revelava bastante significativo e dizia muito sobre aquele contexto: “não aguentou”, era o mote pelo qual davam conta dos que se haviam ido, independentemente das razões específicas ou se a iniciativa havia partido da padaria ou do ex-balconista. A relevância desse “não aguentar” estava em sua associação a uma apropriação específica das dificuldades encontradas nesse trabalho. Ao enfatizarem esse aspecto da capacidade de aguentar ou suportar uma carga pesada, esses balconistas apresentavam o que lhes parecia o cerne de sua rotina:

*[Valter, balconista]: Tô com bico de espora, tendinite, distensão... etc. etc. etc. Meu pé tá inchado, ó só. Deixa eu ver se ainda tá inchado.. Tá sim [ele diz e me mostra]. Mas tô aí, todo dia. Não tem como parar. Nem tô tomando remédio, com o tempo passa.*

*[Marcos, balconista]: Às vezes é um pepino aqui... O bicho pega. Chega 4:30, pega de 4:30 às duas. Muita gente que entra aqui e fica dois dias e vai embora. Teve um que deu duas horas de serviço e desistiu, ‘não é pra mim não’. É muita pressão, quando a coisa aperta.*

*[Denis, balconista]: Já foi. Aqui não para ninguém. Trabalhou três dias e já faltou na sexta. Deu dois dias ligou dizendo que tava com pneumonia. Mas o pessoal aqui já disse que ó: foi bebedeira [faz um gesto com a mão]. Tem que ter muita disposição. Eu falei com ela, “tu não vai durar uma semana”. Tava certo, acertei. Não dura. Não aguenta. Tem que ter muita disposição... Força de vontade. Acordar quatro e meia todo dia... Não é só força de vontade não. É raça, tem que ter muita raça.*

Era o seu reverso constituinte, portanto, o “eu aguento”, que se fazia presente ao falar sobre o ritmo de saídas do cargo, indicando uma espécie de *habitus* marcado pela valorização desse esforço e dessa

disposição de enfrentar todos os desafios impostos por uma jornada extremamente extenuante. Em tempo, a função de balconista é, dentro da hierarquia dos cargos em uma padaria, aquela que carrega menor prestígio e remuneração. Nesse sentido, o tempo de permanência é apropriado e enfatizado como o principal marcador individual, aquele que, muito mais que a própria categoria balconista, definiria o valor da pessoa e atestaria que se trata de um **trabalhador**.

Essa categoria do **trabalhador** é de suma importância e deve ser entendida de acordo com as especificidades que apresenta nesse contexto. Não se trata de uma concepção de trabalhador como uma condição posta *a priori*, como uma classe de pessoas definidas pela propriedade ou não dos meios de produção, se vendedoras de sua própria força de trabalho ou exploradoras das de outrem, mas a partir de uma articulação de sentidos específica<sup>7</sup>. Se existe uma oposição em torno da qual essa categoria se constrói, ela se refere não ao patrão, ao dono da padaria, ao capitalista, mas a elementos bastante particulares, entre os quais se destacam o *vagabundo* e o *bandido*.

Para desenvolver esse ponto, trago aqui uma situação na qual eu e três padeiros – a essa altura eu já estava entre eles, como um novato – conversávamos enquanto modelávamos os pães em torno de uma grande mesa. Os temas eram diversos. Eles se divertiam, por exemplo, com causos envolvendo o próprio cansaço e o esgotamento produzido pelo desempenho de suas atividades – a autoironia ditava o tom das encenações e dos discursos sobre o sono que se lhes impunha para além do que seria o período legítimo de descanso: “*Hoje, o Augusto vai bater no vidro a viagem toda. Hoje, tu vai levar cabeçada dele, Pablo, olha só a cara de sono... Essa hora nós já tamo assim, tudo zumbi, molenga, dormindo em pé, batendo cabeça...*”, dizia Jonathan, um dos padeiros. Augusto contou que, às vezes, dormia em pé durante o serviço, enquanto passava os pães pela modeladora, quando trabalhava de madrugada. “*De vez em quando ia um dedo lá*” (um dedo era puxado pela máquina). “*Uma vez, eu dormi em pé e fiquei ‘dando tchau’ na frente da modeladora*”, retrucou Pablo: “[...] *é que eu sonhei que era um cantor e tava assim no palco [faz o gesto] putz, aí, fui zoado na hora*”. O cansaço, assim, convertia-se em riso, um humor que se apropriava de forma irônica das condições de trabalho a que estávamos submetidos.

Mas era também naquela mesa que se elaborava, além dos pães e de um senso de humor próprio, todo um contexto simbólico no qual o enfrentamento desse cansaço que lhes constituía era provido de um sentido maior. Ao se compartilharem histórias como a de um irmão que trazia preocupações sérias para sua mãe por estar envolvido com drogas, de transtornos causados por “vagabundos que descem o morro somente para roubar” ou de ladrões devidamente punidos com “tiro na cara”, era a própria noção de “trabalhador” que se cunhava através de oposições: um trabalhador “honesto”, que se sustenta com os recursos advindos da própria força de trabalho, de seu esforço e persistência<sup>8</sup>. Não se pode diminuir, creio, o lugar que tais contrapartidas negativas ocupam nessa concepção particular de trabalhador, nem as implicações morais dessa relação.

Não se trata apenas de divagações intelectuais sobre o tema, porém. Antes de tudo, essas são categorias elaboradas em ato, um *habitus* específico que se apresenta não somente como valorização, mas também como uma disposição quase inconteste ao trabalho. Essa disposição se nota pelo simples e facilmente naturalizável fato de que se retorna ao trabalho dia após dia – e isso não é algo que possa ser dado como certo, sobretudo em um contexto de extrema rotatividade como é o do balcão –, mas também aparece em situações específicas que, para um observador externo ou um portador de outro tipo de *habitus* (como um pesquisador que se aventura pela produção, por exemplo), representam uma relação entre custo e benefício totalmente desigual para o trabalhador. Trago a seguir alguns exemplos.

Milton, ajudante de cozinha, ao perceber que seu nariz sangrava enquanto mexia um enorme panelão de massa cozida, ao meu lado, me perguntou o que eu achava daquilo, dizendo ter ouvido falar que se tratava de um “sinal de saúde”. Tentei convencê-lo do contrário, argumentando que “*sangue foi feito para ficar dentro do corpo*” e o incentivando a descansar ou procurar ajuda. Milton, no entanto, ao invés de seguir minha sugestão de parar um instante e ir tomar um ar, apenas colocou um papel higiênico no local e seguiu por mais algumas horas, até que seu expediente se encerrasse.

Henrique, sendo balconista, passava o dia a correr pela padaria, subindo e descendo escadas com sacos enormes de restos de laranjas,

lavando minuciosamente a máquina de assar frangos com soda cáustica e “um ácido lá” protegido apenas por uma luvinha descartável. Ele ainda entregava pães pela cidade, limpava o piso e o banheiro, e fazia tudo isso reclamando por estar acometido por uma diarreia. Era alvo frequente de repreensões dos gerentes, e me chamava a atenção o nível de exploração a que se submetia. Ele reclamava de seu trabalho, mas em momento algum diminuía o ritmo ou parecia se preservar. Apesar de tudo o que eu via ali, quando eu lhe disse, quase retoricamente, que era muita exploração o trabalho de um balconista, ele demonstrou estar magoado porque trocaram sua folga de terça para segunda-feira e, por isso, pensava em buscar outro emprego. Não é a carga colossal de trabalho à qual é submetido, mas uma “simples” troca do dia de folga<sup>9</sup> o que o magoa e o faz desejar trocar de emprego, e é a respeito de sua folga, e não das condições gerais de trabalho na padaria, que ele procura agir.

O caso de Claudio, um balconista novato, ilustra bem as ambiguidades em torno de um sentimento de exploração e as dificuldades em compreendê-lo de maneira pura. Em seu terceiro dia, sentado em um canto da escada, perto do lixo, Claudio disse para mim que seu nariz estava sangrando (de novo, aparentemente), e me pediu que chamasse um dos gerentes. Este o repreendeu tão logo que soube o que se passava: “Assim não dá, não tem condições de trabalhar. De novo? Vamos ter que arrumar outra pessoa, não pode ficar sem entregador”. Outra balconista teve de substituí-lo pela segunda vez nas entregas, e todos especulavam sobre sua situação. Em princípio, a tônica das conversas era a de uma denúncia da relação abusiva dos patrões com seus empregados. Logo em seguida, no entanto, se apropriavam do discurso incisivo da gerência para repreender o novato. *“Aqui, se a pessoa fica doente passa mal ninguém quer saber não, descansa um pouco, senta lá um pouco, levanta e bola pra frente, vamos lá. Tão pouco se fodendo, o bicho pega”*, Viviane, sua colega de balcão, parecia enfática. Compartilhei a cena que havia presenciado, bem como o comentário do gerente, acrescentando que achava aquele trabalho totalmente inadequado para alguém com apenas 15 anos, como Claudio. A resposta da mesma Viviane me surpreendeu, aparentemente contradizendo o que acabara de afirmar:

*“Tem que agarrar a chance, aqui. Se não tu roda. Tem que ir com tudo, não pode ficar assim de moleza não. E os caras encham o saco mesmo, pegam no pé. A sorte tua é que ainda não tão pegando no teu pé – não sei como...”*. Ao fim do diálogo, outro gerente passou por mim resmungando com raiva: *“esse pessoal novo não quer saber de trabalhar, porra...”*.

Recordemos ainda as dores inúmeras de Valter, o cansaço dos padeiros... A ênfase que o próprio trabalhador dá ao seu potencial de produção e à sua capacidade de suportar as dificuldades com as quais se defronta torna nebulosa, enfim, a linha entre a sensação de injustiça e exploração e a valorização do esforço individual. Explicitam-se, ainda, o caráter ambíguo e as condições de possibilidade, naquele contexto, de um discurso de denúncia das condições de trabalho.

A capacidade de suportar a dureza do trabalho, as dores e o cansaço, faz parte da constituição dessa referência identitária do **trabalhador**. Mas é possível identificar, nas falas de padeiros como Jonathan e Augusto, que estes se concebem também em relação de oposição ou de “defesa” contra a formação pelas vias escolares – incluindo aí instituições como o SENAI –, fora do contexto da prática cotidiana do trabalho, no que parecem reproduzir o discurso que escutei de gerentes quando buscava uma vaga.

*[Jonathan, padeiro]: Já fiz alguns cursos, panetone... mas não aprendi nada. Aquela padaria lá não existe. A masseira tem só uma janelinha, é toda cercada de grade, mal dá pra enfiar a mão lá. Não dá pra trabalhar assim. Aquele cilindro lá não aguenta nada, que nem esse aqui [aponta para um cilindro encostado, igual ao que eu usava no SENAI]*

É interessante observar um sentido de “disputa” que os padeiros imprimem ao falar sobre a formação apartada da prática. Esse sentido não se observa quando são os balconistas a refletir sobre ela. Enquanto padeiros me viam com desconfiança e, na verdade, sequer me consideravam *padeiro*<sup>10</sup>, os balconistas não apenas me chamavam pelo cargo que ocupava como tinham no curso uma justificativa que legitimava plenamente minha posição ali (“é que ele tem curso do SENAI”, respondeu uma delas ao elogio de seu colega de balcão sobre os pães). Não é sem razão e importância que foi justamente por meio de alguns deles com quem estabeleci maior intimidade em minha

rotina de lanches e pequenas conversas no balcão que cheguei à vaga. Foi sobretudo Marcos, balconista estabelecido, que, sabedor da minha formação tanto acadêmica quanto na panificação, influenciou o gerente para me propor uma experiência como padeiro<sup>11</sup>. Pode-se perceber um retorno do sentido de disputa para eles, no entanto, em ocasiões em que estes se veem diante de um novato com mais elevado grau de escolaridade a seu lado no balcão. Em casos como esses, pode-se notar todo o peso negativo da categoria *novato*, que parece pulsar com uma energia extra, bem como o trabalho de reprodução de uma lógica interna de hierarquização que atualiza os sentidos da categoria *trabalhador* por meio do contraste e da desconfiança de quem fala em relação ao novato.

*[Marcos, balconista]: O Rodolfo faz arquitetura. Tem condição melhor, pai e mãe, mas aí, tem que ver que ele aqui não é melhor que ninguém, não tem isso, tem que trabalhar igual. Não tem essa de “não vou lavar copo”, a gente tem que mostrar pra eles como é que faz, porque aqui o trabalho é pesado, é muito pesado mesmo. Pega quatro e meia, acorda às três e vai até duas horas assim, nessa correria. Se o cara tá acostumado a outra coisa, tem mais condições, não dá conta, tem que ver que é diferente aqui. A vida lá fora é outra coisa, aqui tem que ralar muito, lavar chão, lavar copo. Você viu outro dia, ele ali “ah tô conversando com..”. Eu pedi o sanduíche, não tem essa, tem que ter alguém ali na chapa. Tá acostumado com outra coisa, tem que mostrar como é que é aqui. Não parece, mas é pesado. Muito pesado. Às vezes, vem um com pai e mãe em condições melhores, aí acha que aqui dentro vai ser assim também, vai ser tratado diferente.*

## 5 A Crença na Qualificação

Assim como é preciso qualificar etnograficamente a noção de trabalho e de trabalhador nas padarias abarcadas pela pesquisa, também em relação à formação pelo SENAI esse esforço se mostra necessário. Trata-se, pois, de um contexto bastante diferente, e é de se esperar que diferentes sentidos e significações circulem e se construam dialogicamente. O que marca a experiência do curso (e do ensino profissionalizante em geral), como aponta Simone Guedes (1997), é uma conjunção peculiar da recorrente oposição teoria e prática: é um

espaço onde se pretende uma inserção na prática da produção que se dá fora da prática do mercado de trabalho.

É certo, por um lado, que não se trata de uma distinção absoluta entre teoria e prática, ensino e trabalho. Por outro lado, essa é uma relação que deve ser vista com mais cuidado, pois seus termos assumem significados distintos nesse diálogo. Com efeito, esse afastamento em relação à prática do trabalho não implica simplesmente em uma procura pela teoria, a formação “escolar”. Embora a busca pela prática se dê no âmbito da teoria, se relacionada ao dia a dia do mundo “lá fora”, dentro do curso o que se vê é uma transformação dessa relação a partir da organização curricular proposta. A percepção do aluno a respeito de teoria e prática se baseia na distinção sala de aula x prática da oficina. Trata-se, portanto, de duas transformações dessa relação. Por um lado, uma dialética entre teoria e prática que rege as atividades dentro da instituição; toda essa dinâmica, por sua vez, assume a forma de teoria quando posta em relação com o mundo do trabalho, “a vida lá fora”. São os estatutos de diferentes trajetórias de formação que estão em questão aqui, quando a noção de qualificação – aliada a uma formação escolar – e sua contrapartida – o trabalhador que se torna o “não-qualificado” – passam a dialogar. Mais que o ensino de uma teoria, a construção da indispensabilidade de um conhecimento teórico é um dos principais processos em curso na trajetória que faz de uma pessoa ou um padeiro comum um padeiro qualificado. Não se pode dissociar, no entanto, os termos da equação: teoria e prática, ensino e trabalho só são compreendidos em meio a essas complexas significações, que assumem em diálogos fluidos e constantes.

*[Fabiano, professor]: Padeiro não é seguidor de receitas. É um elaborador, é criativo. Qual receita usar vai depender do maquinário, dos processos, dos ingredientes... São três matérias fundamentais: Boas Práticas de Produção, Matemática e Ingredientes. Sabendo isso, você vai numa banca, só olha uma receita e já vê que vai dar errado. Você vai para um teste e não precisa levar um livrão com as receitas. Você faz na hora, você sabe o que é um pão de sal, semidoce ou doce, sabe as características da massa, e aí pode brincar com as formulações. Não fica preso.*

As três matérias citadas pelo professor correspondem aos principais fundamentos destacados para os alunos em suas formações no curso em relação a um ideal de um profissional qualificado. A higiene, relacionada às boas práticas de produção e inculcada como um valor em si mesma (e não como uma “mania do patrão”); a precisão, representada pela matemática do grama e concebida em oposição a um “amadorismo” (o uso de medidas “imprecisas” como xícara e colher, baldes e punhados); e a capacidade de formular receitas próprias e alterá-las conforme sua vontade, mescla novamente da matemática (desta vez relacionada à outra unidade de medida, à porcentagem) com o conhecimento sobre ingredientes. A conjunção dessas espécies de dogmas comporia um ideal do padeiro qualificado como alguém que domina totalmente o processo de produção, que é capaz de fazer prevalecer seu conhecimento de modo a não se ver “preso”<sup>12</sup>.

No SENAI, a noção de **trabalhador** se constrói de forma marcadamente distinta daquela que predomina nas padarias nas quais busquei me inserir: essa construção se vê condicionada não por um *ethos* do esforço e do sacrifício, dessa disposição quase incondicional à superação de adversidades, mas pela *crença na qualificação*. Não se cunha em oposição ao vagabundo ou ao bandido, mas por um contexto discursivo de trocas de experiências e de avaliações sobre salário, jornada, condições de trabalho etc., que introduzem outros elementos na forja dessa categoria identitária relacionada ao trabalho. A oposição principal, nesse sentido, seria o padeiro (ou o trabalhador) “não qualificado”, elemento elaborado como um “outro” necessário ao longo do curso.

*[Alberto, professor]: É conhecimento, cara! Um aluno daqui ganhou o emprego só porque viu que a água que tava usando era quente. O pão saía uma porcaria, o padeiro de lá não conseguia de jeito nenhum, botava culpa na farinha. Ele foi lá, botou gelo na água e pronto... Muitas vezes, o aluno do SENAI é contratado só pela higiene, porque segue todas as etapas. Já viram? O cara levanta a calça, faz uma bermuda, ou vai de ‘mamãe sou forte’... Outra coisa que vocês fazem certinho, que eu vi: já vi gente pesando tudo junto e tacando na masseira, quis ser esperto... Isso é errado! E se passa o sal? O fermento? Bagunça a receita toda! O certo é como vocês fazem, pesa cada um separado e depois mistura...*

O trabalho de legitimação de uma crença na qualificação não é simples, visto que ela se vê desafiada constantemente pelos evidentes contrastes entre o contexto do curso e o de uma padaria. Considerando dois contextos de significação tão peculiares, embora aparentemente próximos, é de se esperar que também a relação com a materialidade – a massa, os pães, o maquinário, o espaço e o próprio corpo – se apresente de maneiras específicas a cada um. Recordemos a fala de Jonathan: *“Aquela padaria não existe... não dá pra trabalhar”*, enfatizando toda a apropriação do espaço feita pelos padeiros em função das urgências práticas com as quais têm de lidar em seu cotidiano, apropriações estas que raramente seriam aprovadas em um discurso “oficial”, mas que são absolutamente funcionais e se desenvolvem sob um entendimento tácito com padrões: manipular máquinas sem desligá-las, guardar produtos no chão ou sobre as geladeiras, reaproveitar pães caídos ao chão e assadeiras bastante deterioradas, aceitar um determinado contingente de baratas no local...

Esse contraste se impõe como tema de conversas em vários momentos de um curso de formação, especialmente quando os alunos obtêm alguma oportunidade de experimentar a “vida lá fora”. Roberta, por exemplo, abandonou um “estágio” que havia conseguido em uma padaria de seu bairro por conta das condições sanitárias que encontrou, reforçando o que havia sido ensinada no SENAI: *“Aquele chiqueiro... Cara, a gente sempre comprava pão lá, agora eu já falei pra minha mãe, já proibi ela de comprar qualquer coisa lá”*. Outro caso passou pelo mesmo choque inicial, mas trilhou rumos diferentes. Enquanto não encontrava uma oferta de emprego que satisfizesse suas expectativas, Leonardo fazia “um extra” na padaria de um amigo durante alguns fins de semana, conforme a necessidade. Se Roberta abandonou seu estágio e associou essa ruptura ao que aprendera a respeito das boas práticas de fabricação, Leonardo viu sua empolgação com o curso diminuir com a experiência. Coube ao professor, nesse caso, reforçar a validade da distinção entre o **certo** e o **errado**, o profissional **diferente** dos outros – o valor da própria noção de **qualificação**, enfim.

*Leonardo [aluno]: É, rapaz, to meio decepcionado, desanimado com isso aqui... Pô, chega lá é tudo diferente na vida real. 80, 90% do curso você*

*joga fora. Joga fora. E é caro, né? Chega lá não tem limpeza, o cara usa bermuda, chinelo... Com o pé preto, mão suja...*

*Fabiano [professor]: Isso é gente que tem a visão muito estreita. Acha que não tem por que mudar, evoluir. Porque sempre fez assim, só sabe fazer as coisas de um jeito e acha que tá certo. Mas você que estudou, que tem outra visão da produção, chega lá e vai fazer igual ao outro que tá errado? O que adianta fazer o curso se você vai ficar igual aos outros? Por isso que eu digo, essas pessoas ou vão te seguir ou vão te matar. Tem muita gente por aí, tem muito padeiro, dono de padaria, que tem ódio do SENAI. Porque tem medo, ou não entende que ele pode se beneficiar desse conhecimento também.*

A tensa relação entre os dois contextos foi colocada de uma forma bastante contundente por um padeiro amigo de uma aluna do SENAI, segundo ela mesma expôs durante uma aula: “Quando eu contei pra ele sobre o curso, ele disse que lá iam me mandar pegar o diploma e jogar no lixo”. As reações – de professores e de alunos – foram das mais efusivas que presenciei ao longo do curso: “Esse cara é um retardado!”; “é por isso que fecha, tem medo!”; “vai lá e pergunta por que o pão dele tem tal defeito! Pergunta que tipo de farinha ele usa... Sabe qual vai ser a reação dele? Fazer o curso também!”. Ela completou sua fala com um discurso sobre a importância de se fazer a diferença, de se especializar para não ser apenas mais uma, mas a melhor no que faz, e foi aplaudida por todos:

*Eu não sabia o que eu queria da minha vida, mas hoje eu sei que quero ser padeira. É uma profissão muito bonita e eu sei que eu posso dar o meu melhor. Tudo na vida a gente tem que fazer com vontade mesmo, com dedicação. Eu não quero ser só mais uma no lugar onde eu vou trabalhar – eu vim aqui no curso pra realmente aprender e para fazer a diferença, e é isso que eu vou fazer.<sup>13</sup>*

Ao refletir sobre o ensino por meio de instituições especializadas, Bourdieu (2001, p. 9) aponta um afastamento fundamental que se conforma como um “[...] tempo livre e liberado das urgências do mundo que torna possível uma relação livre e liberada com tais urgências e com o próprio mundo”. Há de se destacar, nesse sentido, que o curso, ao promover um espaço fora do ambiente de trabalho onde se incentivam trocas e reflexões sobre o trabalho, ensaia problematizar uma visão sociológica pautada por uma noção pura de “reprodução”

e mesmo a lógica aparentemente tautológica segundo a qual o ensino profissionalizante serve aos interesses do capital e dos empregadores, uma concepção restrita e não problematizada de um contínuo “escolamercado de trabalho”. Sobretudo se retomarmos o postulado de Halbwachs (1972), segundo o qual, o trabalhador fabril se isola da sociedade em sua relação voltada à matéria. O curso adquire, nesse sentido, um caráter extremamente transformador e mesmo subversivo, na medida em que esse afastamento das urgências do mundo, isto é, a formação de um profissional separada de seu ambiente de trabalho propriamente dito, faz das condições de trabalho e dos percalços do cotidiano na padaria fatores passíveis de apropriação e resignificação por parte daqueles que os enfrentam por meio de piadas, narrativas e troca de experiências. O profissional “qualificado”, afinal, não é construído apenas com técnicas e manuais – essa é também uma categoria elaborada discursivamente em contextos de troca que não se limitam aos canais “formais” pelos quais se pautaria a relação de aprendizado na instituição.

*[Fabiano, professor]: Padeiro feliz ganhando oitocentos? [em alusão a um anúncio de vaga exposto em um mural no SENAI]. É por isso que eu digo: tem que saber se valorizar. Vai fazer o curso, se especializar e ficar na mesma, aceitar qualquer merreca? É a mesma coisa, fazer o curso pra ser explorado depois? Não faz sentido! Tô certo ou não tô?*

Se os funcionários de padarias misturavam exploração e superação, denúncia e autovalorização em suas falas sobre a condição em que se encontravam, os empregados do SENAI parecem pintar sem maiores receios a relação de dominação a que o trabalhador se vê submetido na padaria. Em oposição ao cotidiano “frenético”, “injusto” e “sacrificante” da “vida lá fora”, a escola representa para eles um espaço no qual se tem maior previsibilidade e garantias de que sua força de trabalho não será explorada além do que consideram “justo”. Essa visão é discutida entre todos os que participam desse circuito de trocas, funcionários e alunos.

*[Fabiano, professor]: Padeiro ganhando quatro mil reais? [em alusão a outro anúncio]. Vai ser um escravo... O cara vai morar na padaria! Não tem sábado, domingo, feriado, folga, férias... Vai morar lá. Tem coisa que*

*a gente logo desconfia. Pensa só: será que vale a pena ganhar isso tudo e não ter tempo pra família, pros amigos, pra se divertir? Eu tô fora...*

*[Reinaldo, professor]: E outra coisa, tem que ver se é quatro mil na carteira mesmo ou se isso é por fora. Tem muito dono de padaria espertinho que combina com o funcionário, dá mil e quinhentos pra ele, mas na carteira só um salário mínimo. Aí o cara acha que tá se dando bem, né? Um amigo meu fez isso. O patrão chegou e ofereceu mil e quinhentos, mas na carteira tava só quinhentos e pouco. Eu falei pra ele que ele ia se dar mal, mas ele ‘não, tá tranqüilo’. Mas aí vai, um mês, dois meses, três meses, já começa a vir menos. Mil reais, ‘ah, esse mês não deu pra pagar tudo’, aí vai diminuindo, diminuindo... até que o funcionário fica p. da vida e se manda ou é demitido. Aí ele vai cobrar o FGTS por mil e quinhentos, o juiz olha na carteira e fala, “mermão... aqui diz que você ganha tanto”. Não adianta processar, vale o que tá na carteira. Tem que ficar esperto, às vezes, parece que você tá se dando bem, mas lá na frente quem vai se ferrar é você, mermão. O patrão ó, só lava as mãos... Vai te dar quatro mil até sugar tudo o que puder de você. Aí manda embora.*

*[Fabiano, professor]: Mais que salário, o que vale é o respeito, as condições de trabalho. Aqui tem “quíproquó”, mas tem respeito. Por exemplo, férias em março: tem que ser que nem escola. Que que adiante tirar férias sozinho, sem os filhos, a família? Se o trabalhador não se dá bem com a família, não trabalha bem. Tem que lembrar que é uma pessoa, que chora, sente dor, tem uma família... Se o patrão não enxergar isso, fica essas briguinhas de patrão e empregado. Você vê, eu trabalhava em um lugar que eu fazia hora extra quase todo dia. O outro que trabalhava comigo também. Mas nós dois tínhamos outros empregos depois, e não dava pra ficar até mais tarde lá. Um dia o patrão mandou eu ficar e eu disse não. Aí ouvimos que não ajudamos a empresa... Tem que saber dos direitos... os seus e os dele. [...] Só se eu estivesse maluco iria abrir uma padaria. Eu prezo meus fins de semana, feriados... Já me ofereceram três vezes mais do que eu ganho aqui. Eu perguntei: tem plano de saúde? Feriado? Férias? Então não, obrigado, eu ganho mais aqui.*

## **6 Considerações Finais**

Procurei, ao longo do texto, mais que esboçar um panorama do mercado de trabalho no setor de padarias ou esmiuçar a incorporação de profissionais qualificados nos postos de trabalho, partir de uma situação reconhecidamente atípica e não generalizável – minha tentativa de me empregar em uma padaria para realizar minha pesquisa de doutorado –

e explorar justamente o que se produzia e se explicitava nesse encontro pouco provável. Dessa forma, pude explorar as diferentes concepções de trabalho que se desenvolvem no calor do cotidiano de uma padaria, por um lado, e no contexto de um curso de formação de padeiros do SENAI, por outro. A primeira, pautada pelos sentidos assumidos pela categoria *trabalhador* e por uma valorização do esforço individual e de um *habitus* voltado a uma disposição de superar as dificuldades impostas por uma dura jornada de trabalho; a segunda, elaborada em torno da ideia da qualificação, de um profissional qualificado que, dominador do **conhecimento**, do **certo** e todo o processo da produção, se concebe a partir de uma oposição com os *outros*, aqueles “não qualificados”.

É importante ressaltar que, ao contrário do que parece tomar como dado certo discurso institucional sobre o tema, o aluno que se forma através de um curso não se forma como um profissional “melhor”, simplesmente, do ponto de vista do empregador, por ter contato prolongado e paciente com aspectos básicos de determinado ofício. Como atestam os gerentes que me negaram emprego e como reforçavam os padeiros com quem convivi, existe uma tensão entre esse tipo de formação e a prática do trabalho cotidiano. É preciso, afinal, levar em conta a autonomia que o SENAI assume, como um sistema ou subsistema de ensino, nos termos de Bourdieu, em relação à produção, conformando uma espécie de “cultura escolar própria” (TOMIZAKI, 2008). Essa autonomia vai além de um descompasso relativo a instruções técnicas entre o que se ensina e o que se requer na prática, embora essa seja também uma questão importante: ela envolve um contexto de articulação de uma moralidade distinta daquela que permeia o ambiente de trabalho cotidiano e suas urgências<sup>14</sup>. No lugar da persistência, da valorização do próprio esforço e da superação individual, a ênfase em condições de trabalhos dignas, jornadas controladas, remuneração elevada, férias etc.

Se observarmos etnograficamente os dois contextos aqui destacados como processos particulares de interações, trocas e engajamentos, é possível, de fato, identificar especificidades que os distinguem um do outro, conforme apresentei ao longo do texto. Por outro lado, procurei argumentar também que essas especificidades não se constroem apenas

a partir de sentidos e contextos particulares, mas também em diálogos que se estruturam em uma constante disputa por legitimidade.

Foi esse meu objetivo ao remeter aos meus percursos etnográficos, um eixo talvez pouco usual para a escrita deste artigo: destacar esses encontros, desencontros e disputas para assim suscitar questões pouco usuais a respeito do tema. Acredito que minha trajetória de pesquisa tenha possibilitado, em suas idiossincrasias, que esses diálogos e relações fossem incentivados e explicitados para além de seus nichos de reprodução usuais.

## Notas

- <sup>1</sup> A dissertação foi conduzida no PPGAS/UFRJ, sob orientação do professor José Sergio Leite Lopes e financiamento do CNPq, e defendida 2011 com o título “Segredos de profissão: notas etnográficas de um aprendiz de padeiro”.
- <sup>2</sup> A tese foi conduzida nos mesmos termos e defendida em 2016 com o título “Chapa quente: perspectivas etnográficas sobre o trabalho em padarias”.
- <sup>3</sup> Devereux (1980) defende que a presença de um pesquisador gera perturbações específicas que atuam sobre a interação com aqueles “pesquisados” e que essas perturbações devem ser elas mesmas objeto de análise.
- <sup>4</sup> De toda forma, queria evitar, ao menos de início, entrar “por cima”, o que abarcava inclusive uma mediação mais direta do próprio SENAI. Tinha certa pretensão de me inserir “por baixo”, como uma pessoa qualquer supostamente faria.
- <sup>5</sup> Os nomes das pessoas ou das empresas utilizadas neste artigo são fictícios.
- <sup>6</sup> Ao longo desses anos, Marcos ocupou diversas posições no mundo do comércio, de gerente a balconista, cargo que ocupava durante o período em que realizei a pesquisa. Sua trajetória é analisada em Carriço (2017).
- <sup>7</sup> Não ignoro que essas pessoas tenham muitas experiências comuns de exploração e subordinação que possam lhes aproximar, mas me parece problemática uma transposição automática dessa noção mais abstrata de um potencial de solidariedade a uma oposição política efetiva em algum tipo de “luta de classes”, sobretudo se levarmos em conta a lógica fundamentalmente individual da maneira como os funcionários das padarias estudadas se concebem em relação a seu trabalho.
- <sup>8</sup> Destaco, nesse sentido, o caso limite (e por isso mesmo passível de riso) de um padeiro que afirmava que não queria aposentadoria, pois “dinheiro do governo dá azar”.
- <sup>9</sup> Uso “simples” aqui para enfatizar um contraste com as condições de trabalho de forma geral, mas não há nada de efetivamente “simples” ou “menor” nos lugares que a folga ocupa dentro das configurações entre funcionários das padarias que pesquisei. Trata-se, pelo contrário, de um elemento importante para se compreender as dinâmicas dentro de uma empresa.
- <sup>10</sup> Eu era, no máximo, um aspirante a padeiro, ou apenas um **novato**. “*Tu quer ser padeiro?*”, me perguntavam como um desafio. Essa diminuição aguda da legitimidade da formação por meio de um curso que encontrei na pesquisa parece contrastar com outros casos estudados pela literatura sociológica. Tomizaki (2008) aponta,

por exemplo, que no setor automobilístico o certificado tem sua importância na classificação e organização internas dos operários, embora já não seja mais garantia de empregabilidade por si só. Ainda assim, as configurações ensino-trabalho que se constituem nesse caso explicitam ou introduzem contradições semelhantes às encontradas nas padarias aqui referidas, sobretudo no que diz respeito a um descompasso entre o que processo de ensino e o cotidiano na prática.

- 11 Devo ressaltar a participação de um funcionário de uma empresa de emulsificantes que ministrou uma aula sobre panetone no SENAI. Eu o encontrei por acaso e o reconheci nessa padaria, prestando consultoria após a demissão de um antigo padeiro. Conversei com o gerente a esse respeito, aproveitando a inesperada ocasião para perguntar se havia uma vaga para mim, embora já houvesse desistido de meu projeto, a essa altura, e estivesse focado na rotatividade entre os balconistas. O gerente hesitou, mas disse que iria pensar. Não se falou mais do assunto e achei que a história terminaria aí. Um ano e meio depois, porém, essa lembrança, associada à influência de Marcos, me colocou diante da oportunidade de trabalho como padeiro.
- 12 A metáfora da prisão é recorrente, em ambos os contextos, para se referir ao cotidiano de uma padaria. Para o professor, na fala mencionada, *ficar preso* se refere a uma ceita específica, a uma dependência causada pela ausência do *conhecimento*. Na padaria, por outro lado, essa metáfora se referia muito mais à extensa jornada de trabalho à qual estão submetidos.
- 13 Terminado o curso, porém, a aluna seguiu outros rumos, empregando-se em trabalhos sem qualquer relação com a padaria.
- 14 De certa forma, subvertendo o que observa Bryan (1983): que as origens do ensino profissionalizante estão ligadas justamente a um esforço de imprimir uma mentalidade mais “capitalista” aos trabalhadores, rompendo a transmissão “mimética” de ofícios e valores dentro do próprio processo produtivo.

## Referências

ALVIM, Maria Rosilene Barbosa; LOPES, José Sergio Leite. A usina e a varanda: a teatralização da dominação patronal. **Revista de Ciências Sociais**, [S.l.], v. 38, n. 2, 2007.

BRYAN, Newton, **Educação e processo de trabalho**: contribuição ao estudo da formação da força de trabalho no Brasil. 1983. Dissertação (Mestrado) – Faculdade de Educação, Unicamp, Campinas, SP, 1983.

BOURDIEU, Pierre. **Meditações pascalianas**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.

CARRIÇO, Antônio de Salvo. **Segredos de profissão**: notas etnográficas de um aprendiz de padeiro. 2011. Dissertação (Mestrado) – Museu Nacional, UFRJ, Rio de Janeiro, 2011. Disponível em: <http://objdig.ufrj.br/72/teses/757199.pdf>. Acesso em: 3 ago. 2019.

CARRIÇO, Antônio de Salvo. **Chapa quente**: perspectivas etnográficas sobre o trabalho em padarias. 2016. Tese (Doutorado) – Museu Nacional, UFRJ, Rio de Janeiro, 2016. Disponível em: <http://objdig.ufrj.br/72/teses/842712.pdf>. Acesso em: 3 ago. 2019.

CARRIÇO, Antônio de Salvo. Histórias, sentidos de vida e relações de trabalho: a trajetória e o cotidiano de um balconista de padaria. **Etnografias Contemporâneas**, [S.l.], Ano 3, n. 4, p. 176-198, 2017. Disponível em: <http://www.unsam.edu.ar/revistasacademicas/index.php/etnocontemp/article/download/219/241>. Acesso em: 3 ago. 2019.

DEVEREUX, Georges. **De l'angoisse à la methode dans les sciences du comportement**. Paris: Aubier, [1967] 1980.

FAVRET-SAADA, Jeanne. **Deadly words: Witchcraft in the Bocage**. Cambridge University Press, 1980 [1977].

FAVRET-SAADA, Jeanne. Ser afetado. **Cadernos de Campo**, USP, São Paulo, v. 13, Ano 14, 2005.

FREIDSON, Eliot. Para uma análise comparada das profissões: a institucionalização do discurso e do conhecimento formais. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, ano 11, n. 31, p. 141-155, jun. 1996.

GUEDES, Simoni. **Jogo de corpo: um estudo de construção social de trabalhadores**. Niterói, Rio de Janeiro: EDUFF, 1997.

HALBWACHS, Maurice, **Classes sociales et morphologie**. Paris: Minuit, 1972.

TOMIZAKI, Kimi. Socializar para o trabalho operário: o Senai-Mercedes-Benz. **Tempo Social**, São Paulo, v. 20, n. 1, p. 69-94, jan., 2008. ISSN 1809-4554.

Recebido em: 19/12/2017

Aceito em: 26/09/2019

### **Antônio de Salvo Carriço**

Pós-doutorando no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social do Museu Nacional da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Doutor em Antropologia Social pelo Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social do Museu Nacional da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Endereço profissional: Av. Pedro Calmon, 550, Cidade Universitária, Rio de Janeiro, RJ. CEP: 21941-901.

*E-mail*: [ancarrico@yahoo.com.br](mailto:ancarrico@yahoo.com.br)