

ANÁLISE DO CUMPRIMENTO DOS DIREITOS TRABALHISTAS NAS COZINHAS DE CAXIAS DO SUL

Valentina Schaeffer Bissani¹.

¹FSG, Caxias do Sul, Rio Grande do Sul.

<http://lattes.cnpq.br/6012826396719046>

RESUMO: O presente capítulo analisa o cumprimento dos direitos trabalhistas nas cozinhas profissionais de Caxias do Sul e sua relação com a permanência e a rotatividade no setor gastronômico. O estudo questiona quais direitos apresentam maior incidência de fragilização nesses ambientes e como as condições relatadas influenciam a permanência profissional. Adota-se abordagem mista, descritivo-exploratória, com análise documental da Constituição Federal e da Consolidação das Leis do Trabalho e levantamento por formulário eletrônico anônimo, respondido por 77 pessoas que atuam ou atuaram em cozinhas profissionais. O formulário permaneceu ativo de dezembro de 2025 a março de 2026 e foi divulgado em grupos de freelancers de cozinha, grupos acadêmicos, Instagram, Facebook e WhatsApp. Os resultados indicam recorrência de relatos de assédio moral, problemas de saúde associados ao trabalho, ausência de pagamento de horas extras, dificuldade de realização de intervalos, inexistência de folga semanal e vínculos sem registro formal. Conclui-se que a rotatividade se relaciona às condições concretas de trabalho, especialmente jornada, descanso, remuneração, respeito e ambiente saudável.

PALAVRAS-CHAVE: Direitos trabalhistas. Cozinhas profissionais. Rotatividade.

ANALYSIS OF COMPLIANCE WITH LABOR RIGHTS IN PROFESSIONAL KITCHENS IN CAXIAS DO SUL

ABSTRACT: This chapter analyzes compliance with labor rights in professional kitchens in Caxias do Sul and its relationship with permanence and turnover in the gastronomic sector. It asks which rights show greater fragility in these workplaces and how reported working conditions influence professional permanence. The study adopts a mixed, descriptive-exploratory approach, combining documentary analysis of Brazilian labor legislation with an anonymous electronic questionnaire answered by 77 people who work or have worked in professional kitchens. The form was available from December 2025 to March 2026 and disseminated through kitchen freelancer groups, academic groups, Instagram, Facebook and WhatsApp. The results indicate recurrent reports of moral harassment, work-related

health problems, unpaid overtime, difficulty taking breaks, absence of weekly rest and unregistered employment relationships. The chapter concludes that turnover is related to concrete working conditions, especially working hours, rest, remuneration, respect and a healthy workplace.

KEY-WORDS: Labor rights. Professional kitchens. Turnover.

INTRODUÇÃO

O trabalho realizado em cozinhas profissionais sustenta uma parcela relevante do setor de alimentação fora do lar, abrangendo restaurantes, bares, padarias, confeitarias, cafés e cozinhas industriais. A atividade reúne técnica, organização e responsabilidade sanitária, mas também costuma ocorrer sob pressão temporal, em períodos de maior fluxo de consumidores, com exigência física constante e necessidade de funcionamento em finais de semana e feriados. Por isso, a análise do setor exige observar não apenas sua importância econômica, mas também as condições em que os trabalhadores executam suas funções.

A relevância do setor é reforçada por fontes institucionais e setoriais reunidas na pesquisa. A Associação Brasileira de Bares e Restaurantes registrou geração de empregos formais no segmento em 2025 e, em publicação distinta, chamou atenção para a permanência de elevada rotatividade de mão de obra nos bares e restaurantes (Abrasel, 2025a; Abrasel, 2025b). No mesmo sentido, notícia do Portal do Comércio relacionou o setor de alimentação fora do lar à geração de vagas, enquanto levantamento divulgado pelo portal Mercado & Consumo indicou elevada rotatividade no segmento em 2023 (Portal do Comércio, 2025; Mercado & Consumo, 2024). Esses elementos justificam investigar se a circulação de trabalhadores também se relaciona à efetividade dos direitos laborais.

A Constituição Federal assegura direitos diretamente relacionados à realidade das cozinhas profissionais, como a duração normal do trabalho não superior a oito horas diárias e quarenta e quatro semanais, a remuneração do serviço extraordinário, o repouso semanal remunerado e a redução dos riscos inerentes ao trabalho (Brasil, 1988, art. 7º, XIII, XV, XVI e XXII). A Consolidação das Leis do Trabalho disciplina a anotação do vínculo, a duração do trabalho, as horas suplementares, o intervalo para repouso ou alimentação, o descanso semanal, o adicional noturno e a proteção em atividades insalubres (Brasil, 1943, arts. 29, 58, 59, 67, 71, 73 e 189-197).

Embora o ritmo acelerado seja frequentemente associado ao funcionamento das cozinhas, a necessidade de rapidez não autoriza a normalização de jornadas excessivas sem remuneração, supressão de intervalos, inexistência de repouso semanal, trabalho sem registro quando configurada relação de emprego ou tratamento humilhante. A intensidade da atividade precisa conviver com os limites jurídicos que asseguram dignidade, saúde e remuneração adequada ao trabalhador.

O presente capítulo delimita a investigação às cozinhas profissionais de Caxias do Sul, buscando compreender as experiências relatadas por pessoas que trabalham ou trabalharam nesse segmento. A escolha do recorte local permite examinar um cotidiano laboral concreto, sem pretender generalizar automaticamente os resultados para toda a atividade gastronômica municipal. A pergunta de pesquisa é: quais direitos trabalhistas apresentam maior incidência de descumprimento ou fragilização nas cozinhas profissionais de Caxias do Sul e de que forma as condições relatadas pelos trabalhadores se relacionam com sua permanência e com a rotatividade no setor gastronômico?

Parte-se da hipótese de que a rotatividade se relaciona à acumulação de condições adversas: jornadas extensas, ausência de pagamento adequado do trabalho extraordinário, dificuldade de usufruir intervalos, falta de repouso semanal, fragilidade de vínculos formais, adoecimento percebido, situações descritas como assédio moral e baixa valorização profissional. Nessa perspectiva, sair do emprego pode representar não apenas uma escolha individual, mas uma resposta às condições concretas de execução da atividade.

OBJETIVO

O objetivo geral do capítulo é analisar o cumprimento dos direitos trabalhistas nas cozinhas profissionais de Caxias do Sul, identificando as condições mais fragilizadas no grupo pesquisado e examinando sua relação com a permanência e a rotatividade dos trabalhadores no setor gastronômico. Especificamente, pretende-se confrontar as respostas relativas a jornada, horas extras, intervalo, folga semanal, formalização, adicionais, saúde e ambiente psicossocial com as garantias previstas na Constituição Federal e na Consolidação das Leis do Trabalho, bem como compreender quais fatores foram apontados pelos participantes como necessários para permanecer em um vínculo profissional.

METODOLOGIA

A pesquisa possui abordagem mista, com dimensão quantitativa e qualitativa, natureza aplicada e objetivo descritivo-exploratório. Quanto aos procedimentos, articula pesquisa documental, centrada na Constituição Federal e na Consolidação das Leis do Trabalho, pesquisa bibliográfica e levantamento por formulário eletrônico anônimo. O estudo foi direcionado a pessoas maiores de 18 anos que atuam ou atuaram em cozinhas profissionais de restaurantes, bares, padarias, cafés, confeitarias, cozinhas industriais ou estabelecimentos semelhantes em Caxias do Sul.

O formulário permaneceu ativo entre dezembro de 2025 e março de 2026 e obteve 77 respostas consideradas na análise. A divulgação ocorreu em grupos de freelancers de cozinha, grupos de faculdade, perfis e publicações no Instagram e no Facebook, além de circulação pelo WhatsApp. A seleção dos participantes ocorreu, portanto, por amostragem não probabilística, por conveniência e difusão em rede, estratégia adequada à aproximação

inicial com trabalhadores do setor, mas que impede a generalização estatística dos resultados para todas as cozinhas do município.

O instrumento continha perguntas fechadas e abertas. As questões fechadas investigaram função exercida, tempo de experiência, registro em carteira, jornada diária real, recebimento de horas extras, realização de intervalo, existência de folga semanal, pagamento de adicionais, percepção de problemas de saúde relacionados ao trabalho, ocorrência ou presenciamento de gritos, humilhações e xingamentos, número de experiências recentes em cozinha e intenção de continuidade na gastronomia. As questões abertas buscaram captar o ritmo de trabalho, os motivos de desligamento, os principais problemas percebidos e as condições que favoreceriam a permanência.

A análise quantitativa foi realizada por estatística descritiva, considerando as frequências e os percentuais consolidados no material de apresentação da pesquisa. A dimensão qualitativa foi examinada por leitura temática das respostas abertas, agrupadas em núcleos recorrentes: jornada e descanso, remuneração, formalização, saúde, assédio moral, sobrecarga, valorização e permanência. A participação foi voluntária e o formulário foi divulgado como anônimo, sem coleta intencional de identificação pessoal.

Como limite metodológico, as respostas exprimem a percepção dos participantes e não substituem análise documental, perícia técnica ou apreciação judicial individualizada. Em especial, a ausência de carteira assinada não comprova irregularidade em toda situação, pois parte da divulgação ocorreu em grupos de freelancers; da mesma forma, o não recebimento de adicional depende da comprovação das condições legais que o ensejariam. Ainda assim, os dados permitem identificar padrões relevantes de fragilização percebida e discutir sua relação com a permanência profissional.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A leitura conjunta das respostas indica que os aspectos mais sensíveis do trabalho nas cozinhas pesquisadas se concentram no ambiente psicossocial, na saúde laboral e no tempo de trabalho. Os indicadores mais expressivos foram os relatos de situações descritas no formulário como assédio moral, com 83,1% de respostas afirmativas, e de problemas de saúde relacionados ao trabalho, apontados por 70,1% dos participantes. Em seguida, aparecem a ausência de recebimento de qualquer adicional informado por 68,8% dos respondentes, o não recebimento de horas extras por 54,5%, a impossibilidade de realizar intervalo para refeição ou descanso por 41,6%, a ausência de carteira assinada no último emprego por 35,1% e a inexistência de folga semanal por 26%.

Quanto à jornada, 28 participantes afirmaram trabalhar até oito horas por dia; 19 indicaram jornadas entre nove e dez horas; 18 informaram jornadas entre onze e doze horas; e 12 relataram jornadas superiores a doze horas diárias. Os números mostram que 49 dos 77 participantes declararam trabalhar acima de oito horas por dia. A Constituição

Federal estabelece o limite ordinário diário e semanal e assegura remuneração superior para o serviço extraordinário, enquanto a CLT disciplina a jornada normal e a realização de horas suplementares (Brasil, 1988, art. 7º, XIII e XVI; Brasil, 1943, arts. 58 e 59).

A jornada superior a oito horas, isoladamente, não permite afirmar a ocorrência de irregularidade, porque a legislação admite trabalho extraordinário dentro de limites e condições específicos. Entretanto, o resultado assume relevância quando associado ao dado de que 54,5% dos participantes declararam não receber pelas horas extras realizadas. Nesse cenário, a sobrejornada deixa de ser apenas uma exigência ocasional da atividade e passa a representar possível apropriação do tempo do trabalhador sem a contraprestação legalmente devida.

O intervalo intrajornada constitui outro eixo relevante. Entre os participantes, 41,6% afirmaram não conseguir usufruir a pausa para refeição ou descanso, ainda que a CLT determine intervalo em jornadas superiores a seis horas (Brasil, 1943, art. 71). O dado é expressivo porque a atividade em cozinha envolve calor, permanência em pé, deslocamento constante, cortes, queimaduras e necessidade de atenção contínua. A pausa não representa simples formalidade, mas mecanismo mínimo de recuperação física e prevenção de riscos.

As respostas abertas reforçam essa interpretação, pois o ritmo de trabalho foi descrito como “exaustivo”, “intenso”, “corrido”, “frenético”, “sob pressão” e “sem pausa”. As expressões indicam que a duração da jornada e sua intensidade interferem conjuntamente na capacidade de permanência no emprego.

O direito ao repouso semanal também foi investigado. Do total de participantes, 26% afirmaram não possuir folga semanal, em contraste com os 74% que relataram usufruí-la. O repouso semanal remunerado está assegurado constitucionalmente e regulamentado pela CLT como período indispensável de descanso (Brasil, 1988, art. 7º, XV; Brasil, 1943, art. 67). Embora o percentual de ausência de folga seja inferior ao de outros problemas, sua gravidade não é reduzida, sobretudo quando associado a jornadas ampliadas, falta de intervalo e desgaste físico.

A formalização do vínculo também se mostrou sensível: 35,1% declararam não possuir carteira assinada no último emprego em cozinha. Como a divulgação alcançou grupos de freelancers, a ausência de registro não comprova irregularidade em toda situação; contudo, se presentes pessoalidade, onerosidade, não eventualidade e subordinação, a anotação é devida e assegura direitos como férias, décimo terceiro salário, FGTS, proteção previdenciária e verbas rescisórias (Brasil, 1943, art. 29). Um relato de nove meses de trabalho sob promessa de registro, seguido da venda do estabelecimento, evidencia a vulnerabilidade associada à informalidade quando configurada relação de emprego.

O pagamento de adicionais foi indicado como ausente por 68,8% dos respondentes, enquanto 31,2% declararam receber algum adicional. A Constituição prevê remuneração adicional para atividades insalubres ou perigosas, na forma da lei, e a CLT disciplina o adicional noturno e a caracterização das condições insalubres (Brasil, 1988, art. 7º, XXIII;

Brasil, 1943, arts. 73 e 189-197). Não é possível afirmar, apenas a partir do formulário, que todos aqueles que não receberam adicional tinham direito ao pagamento; contudo, o resultado recomenda atenção às condições ambientais e aos horários efetivamente praticados nas cozinhas.

A cautela quanto aos adicionais não afasta a relevância dos relatos de saúde. A pesquisa identificou que 70,1% dos participantes afirmaram ter enfrentado problemas de saúde relacionados ao trabalho em cozinha. A Constituição reconhece como direito a redução dos riscos inerentes ao trabalho, e a CLT impõe ao empregador o cumprimento das normas de segurança e medicina do trabalho (Brasil, 1988, art. 7º, XXII; Brasil, 1943, art. 157). Embora a percepção dos participantes não comprove nexo ocupacional individual, ela sinaliza que o ambiente laboral foi associado a desgaste físico ou emocional por parcela majoritária da amostra.

O ambiente psicossocial constituiu o indicador mais expressivo do levantamento. Questionados sobre ter presenciado ou sofrido gritos, humilhações ou xingamentos, descritos no formulário como situações de assédio moral, 83,1% responderam afirmativamente. O resultado não autoriza declarar, sem análise concreta, a configuração jurídica de assédio moral em cada episódio, mas demonstra ampla ocorrência de práticas percebidas como abusivas. A exigência por qualidade e rapidez não legitima tratamento degradante ou agressivo, pois a subordinação no contrato de trabalho não elimina o respeito à dignidade pessoal.

O bloco do formulário dedicado à rotatividade examinou a circulação por empregos em cozinha nos últimos anos e o tempo de permanência nos vínculos. Os dados consolidados indicam a existência de trajetórias estáveis e, simultaneamente, de experiências marcadas por vínculos breves ou múltiplas passagens por estabelecimentos distintos. Por se tratar de amostra não probabilística, a pesquisa não permite afirmar uma taxa municipal de rotatividade, mas evidencia que a instabilidade compõe a experiência de parte dos participantes.

A relação entre instabilidade e condições de trabalho aparece com maior clareza nas respostas abertas. Os participantes apontaram como fatores capazes de favorecer a permanência: remuneração justa e benefícios, jornada adequada, folgas regulares, pagamento correto de horas extras, cumprimento da legislação, valorização profissional, estrutura suficiente, boa gestão, ambiente saudável e possibilidade de crescimento. Em sentido inverso, os motivos de saída ou insatisfação foram associados a baixos salários, excesso de trabalho, falta de funcionários, pressão, humilhação, desvio de função, informalidade e adoecimento.

Essa correspondência responde à pergunta de pesquisa: no grupo investigado, os direitos e dimensões protetivas mais fragilizados foram o respeito à integridade psicossocial, a saúde e segurança laboral, a remuneração das horas extras, o intervalo intrajornada, o descanso semanal e a formalização do vínculo. O não recebimento de adicionais também

aparece como dado relevante, mas exige comprovação das condições específicas que gerariam o direito ao pagamento. As condições relatadas se relacionam à rotatividade porque os próprios participantes apontam que permaneceriam por mais tempo em vínculos que assegurassem remuneração, descanso, legalidade, valorização e ambiente de trabalho respeitoso.

Em termos jurídicos, os resultados demonstram que a proteção no setor gastronômico não se esgota na existência abstrata das normas. É necessário que registros sejam formalizados quando caracterizada relação de emprego, que jornadas sejam controladas, que o trabalho extraordinário seja remunerado ou compensado regularmente, que intervalos e descansos sejam efetivos e que riscos à saúde e práticas abusivas sejam prevenidos. A fiscalização trabalhista, a informação dos trabalhadores, a atuação coletiva e o acesso à Justiça do Trabalho são instrumentos relevantes para reduzir a distância entre a norma e o cotidiano laboral.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O capítulo examinou quais direitos trabalhistas apresentam maior incidência de fragilização nas cozinhas profissionais de Caxias do Sul e como as condições relatadas se relacionam com a permanência e a rotatividade. No grupo de 77 participantes, os resultados mais expressivos referem-se a situações descritas como assédio moral e a problemas de saúde atribuídos ao trabalho, seguidos da ausência de pagamento de adicionais, do não recebimento de horas extras, da dificuldade de realizar intervalos, da ausência de registro formal no último emprego e da inexistência de folga semanal.

A hipótese de pesquisa encontrou sustentação no âmbito da amostra. As respostas demonstram que a permanência em cozinhas profissionais está associada a condições objetivas de dignidade no trabalho: remuneração justa, jornada compatível, pagamento correto do tempo extraordinário, pausas, folgas, respeito, boa gestão, formalização quando configurado vínculo empregatício e proteção à saúde. Quando essas condições são substituídas por sobrecarga, baixa remuneração, informalidade, pressão e ambiente psicossocial negativo, a circulação entre empregos ou o afastamento da área se tornam respostas compreensíveis à precarização vivenciada.

Os resultados devem ser considerados com cautela: a amostragem não probabilística impede generalizações sobre todas as cozinhas do município, e situações como vínculo sem registro, direito a adicionais, assédio moral e adoecimento dependem de apuração concreta para reconhecimento jurídico definitivo. Ainda assim, o levantamento torna visíveis condições relatadas por trabalhadores de um setor essencial. Estudos futuros poderão ampliar a amostra, cruzar violações com permanência e aprofundar entrevistas; os dados já demonstram que valorizar a gastronomia em Caxias do Sul exige proteger jurídica, física e emocionalmente quem nela trabalha.

REFERÊNCIAS

ABRASEL. **Rotatividade de mão de obra segue alta nos bares e restaurantes.** 2025a. Disponível em: <https://abrasel.com.br/noticias/noticias/rotatividade-de-mao-de-obra-segue-alta-nos-bares-e-restaurantes/>. Acesso em: 11 maio 2026.

ABRASEL. **Setor de bares e restaurantes gera mais de 10 mil novos empregos formais em agosto.** 2025b. Disponível em: <https://abrasel.com.br/noticias/noticias/setor-bares-restaurantes-gera-mais-de-10-mil-novos-empregos-formais-agosto/>. Acesso em: 11 maio 2026.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988.** Brasília, DF: Presidência da República, 1988.

BRASIL. **Decreto-Lei n.º 5.452, de 1º de maio de 1943.** Aprova a Consolidação das Leis do Trabalho. Brasília, DF: Presidência da República, 1943.

MERCADO & CONSUMO. **Taxa de rotatividade chega a 77,6% no setor de bares e restaurantes em 2023.** 2024. Disponível em: <https://mercadoeconsumo.com.br/03/04/2024/noticias/taxa-de-rotatividade-chega-a-776-no-setor-de-bares-e-restaurantes-em-2023/>. Acesso em: 11 maio 2026.

PORTAL DO COMÉRCIO. **Setor de alimentação fora do lar impulsiona novas vagas e contribui para a queda do desemprego no Brasil.** 2025. Disponível em: <https://shrbs-rn.portaldocomercio.org.br/economia/setor-de-alimentacao-fora-do-lar-impulsiona-novas-vagas-e-contribui-para-a-queda-do-desemprego-no-brasil/>. Acesso em: 11 maio 2026.