

La cocina es una tarea sujeta al género. En el ámbito doméstico es responsabilidad principal de la mujer y, profesionalmente, es predominantemente masculino. En esta tesis, se investigan las razones detrás de la segregación de género en el lugar de trabajo de la cocina y por qué hay pocas mujeres Chefs en la Alta Cocina. También, los factores de éxito para las mujeres Chefs actuales y cómo han sido capaces de superar estos obstáculos. Nuestro estudio combinó la investigación cuantitativa y cualitativa.

Metodología. Tras una extensa revisión de la literatura académica, se realizó un estudio de casos de mujeres Chefs con tres y dos estrellas Michelin. También se organizaron entrevistas y grupos de enfoque con mujeres chefs en Valencia. Finalmente, se realizó una encuesta (202 participantes) dirigida a chefs y profesionales de la cocina de diferentes sexo, edad, países y puestos profesionales.

Entre las principales barreras que enfrentan las mujeres son: la cultura masculina establecida, las condiciones del lugar de trabajo y la conciliación familiar. Las tareas domésticas están desigualmente distribuidas lo que presenta una desventaja para las mujeres, especialmente a las que trabajan en la cocina profesional. A las mujeres, como resultado, les resulta difícil permanecer y evolucionar profesionalmente en la cocina. Además, es más fácil para los hombres chefs adquirir reconocimiento público y lanzar su propio restaurante.

Para llegar a Chef las mujeres deben ser resistentes y construir su éxito en el sector. Las mujeres con estrellas Michelin, por ejemplo, desarrollan sus habilidades técnicas para lograr excelencia gastronómica, han dedicado tiempo a construir su carrera, e incluso lanzar sus propios restaurantes. Al hacerlo, pudieron mejorar su evolución y adquirir más flexibilidad gestionando su vida familiar y persiguiendo su visión. El apoyo familiar y la mentoría fueron clave para muchos de ellas. Por último, la posición de chef implica también habilidades empresariales con el fin de lograr notoriedad, gestionar y ampliar el éxito del restaurante. Para muchos chefs y, especialmente para las mujeres, dirigir su propio restaurante implica más satisfacción profesional.