

La cuina és una tasca subjecta al gènere. A l'àmbit domèstic és responsabilitat principal de la dona i, professionalment, és predominantment masculina. En aquesta tesi, s'investiguen les raons darrere la segregació de gènere al lloc de treball a la cuina i per què hi ha poques dones Chefs a l'Alta Cuina. Ademés dels factors d'èxit per a les dones Chefs actuals i com han sigut capaços de superar aquests obstacles. El nostre estudi va a combinar la investigació quantitativa i la qualitativa.

**Metodologia.** Després d'una extensa revisió de la literatura acadèmica, es va realitzar un estudi de diversos casos de dones Chefs amb dos i tres estrelles Michelin. També es van organitzar entrevistes i grups enfocats a les dones Chefs en València. Finalment, es va realitzar una enquesta (202 participants) dirigida a Chefs i professionals de la cuina de diferent sexe, edat, país i lloc professional.

Les principals barreres que enfronten les dones són: la cultura masculina establida, les condicions al lloc de treball i la conciliació familiar.

Les tasques domèstiques estan disparment distribuïdes, la qual cosa presenta una desavantatge per a les dones, especialment per a les que treballen en la cuina professional. Com a resultat, els resulta difícil romandre i evolucionar professionalment en la cuina.

Ademés, és més fàcil per als hòmens Chefs adquirir reconeixement públic i llançar el seu propi restaurant.

Per a arribar a Chef les dones deuen ser resistents i construir el seu èxit en el sector. Les dones amb estrelles Michelin, per eixemple, desenrotllen les seues habilitats tècniques per a aconseguir excelència gastronòmica, han dedicat temps a construir la seua carrera, i fins i tot llançar els seus propis restaurants. Al fer-ho, van poder millorar la seua evolució i adquirir més flexibilitat gestionant la seua vida familiar i perseguint la seua visió.

El suport familiar i la mentoría van ser clau per a moltes d'elles. Per últim, la posició del chef implica també habilitats empresarials amb la finalitat d'aconseguir notorietat, gestionar i ampliar l'èxit del restaurant. Per a molts Chefs i, especialment, per a les dones, dirigir el seu propi restaurant implica més satisfacció professional.