

Conteúdo Programático, Bibliografia (indicação opcional) e Sistematização da Prova Prática (quando houver)

Edital UFRJ nº 54, de 30 de janeiro de 2024

Haverá Prova Prática: () Sim (X) Não

Unidade			
Código da Opção de Vaga	RT-004	Departamento ou Programa / Setorização Definitiva	Gastronomia / Gestão de Serviços
Conteúdo Programático	<ol style="list-style-type: none">1. Princípios da Administração (teorias da administração, visões contemporâneas da administração: administração flexível, teoria institucional e gestão contemporânea).2. Planejamento Estratégico em Gastronomia (análise do ambiente externo, análise do ambiente interno, definição da visão, missão e valores, estabelecimento de objetivos estratégicos, identificação de estratégias, desenvolvimento do plano operacional, estabelecimento de métricas de desempenho, revisão e ajuste contínuo).3. Gestão de Custos e Finanças em Gastronomia (classificação de custos, formação de preços, índices de desempenho e viabilidade de negócios, previsão orçamentária, métodos de custeio, demonstrações contábeis, engenharia de cardápios, custeio por segmentos do setor de alimentos e bebidas).4. Gestão de Pessoas em Gastronomia (recrutamento e seleção, treinamento e desenvolvimento, motivação e engajamento, gestão de desempenho, saúde e segurança no trabalho, gestão da diversidade, relações trabalhistas).5. Fundamentos de Marketing de Serviços em Gastronomia (marketing de serviços e produtos, entendimento do cliente, segmentação de mercado, posicionamento, mix de serviços, estratégias de preço, comunicação e promoção, gestão da qualidade do serviço, gestão da experiência do cliente, gestão de relacionamento com o cliente.).6. Logística de Abastecimento em Gastronomia (fornecedores: seleção e desenvolvimento, seleção de materiais: especificação, simplificação, padronização e classificação de materiais. normas e legislações aplicáveis, gestão de estoques: apuração de custos de materiais, previsão de demanda - métodos quantitativos e qualitativos -, sistemas de reposição de materiais, política de compras: orçamento, normas ISO, legislação aplicável, técnicas de negociação e sustentabilidade).7. Empreendedorismo e sustentabilidade em Gastronomia (conceituação, perfil do empreendedor, sustentabilidade, responsabilidade social, inovação e criatividade, metodologias para a concepção de negócios, ferramentas de apoio ao projeto de negócios inovadores).		

	<p>8. Instrumentos Gerenciais em Gastronomia (perfil do setor de alimentos e bebidas e a importância do gerenciamento, instrumentos gerenciais aplicados em empreendimentos gastronômicos).</p> <p>9. Plano de Negócios em Gastronomia (estrutura de um plano de negócios: análise de viabilidade de empreendimentos gastronômicos,).</p> <p>10. Comunicação Corporativa (comunicação, informação, conhecimento, comunicação organizacional integrada, categorias da comunicação, comunicação interna, comunicação externa, comunicação verbal e não verbal, comunicação visual, comunicação sonora, produto/marca, acessibilidade comunicacional e usabilidade, comunicação social, relações públicas, mídia impressa, mídia eletrônica, web mídia, elementos de comunicação em empreendimentos, produtos e serviços gastronômicos).</p>
<p>Bibliografia (indicação opcional)</p>	<p>ANGELONI, M. T. Comunicação nas Organizações da Era do Conhecimento./ Maria Terezinha Angeloni. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>BALLOU, R. H. Business Logistics Management. Upper Saddle River (NJ), USA: Prentice-Hall, 2003.</p> <p>BOWERSOX, D.; CLOSS, D.J; COOPER, B, Gestão Logística de Cadeias de Suprimentos. 4ª edição. Editora: Bookman / Artmed Editora, 2014.</p> <p>BOWERSOX, D. et al. Gestão Logística da Cadeia de Suprimentos. 4ª edição. Editora AMGH, 2014.</p> <p>BRAGA, R. M. M. Gestão da Gastronomia - Custos, Formação de Preços, Gerenciamento e Planejamento do lucro. 6ª ed. São Paulo: Senac, 2022.</p> <p>BRASIL. Ministério do Trabalho. Norma Regulamentadora nº 17 – Ergonomia. Disponível em: <https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/aceso-a-informacao/participacao-social/conselhos-e-orgaos-colegiados/comissao-tripartite-partitaria-permanente/arquivos/normas-regulamentadoras/nr-17-atualizada-2022.pdf>.. Acesso em: 05 de dezembro de 2023.</p> <p>BRASIL. Ministério do Trabalho. Norma Regulamentadora nº 24 – Condições Sanitárias e Conforto nos locais de trabalho. Disponível em: <https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/aceso-a-informacao/participacao-social/conselhos-e-orgaos-colegiados/comissao-tripartite-partitaria-permanente/arquivos/normas-regulamentadoras/nr-24-atualizada-2022.pdf>. Acesso em: 05 de dezembro de 2023.</p> <p>CHIAVENATO, I. Gestão de Pessoas. São Paulo: Editora Campus, 2014.</p> <p>CHIAVENATO, I. e SAPIRO, A. Planejamento Estratégico – Fundamentos e Aplicações. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.</p> <p>COBRA, M. Administração de Marketing. 2ª ed. São Paulo: Cobra Editora, 2019.</p> <p>CHIAVENATO, I. Introdução à Teoria Geral da Administração - Uma Visão Abrangente da Moderna Administração das Organizações. 10ª edição. Atlas, 2020.</p> <p>COSTA, N. P. Gestão de Restaurante. Uma Abordagem do Investimento até a Análise do Resultado. 1ª edição. Editora Ciência Moderna, 2016.</p> <p>CRUZ, B. de P. A e DUTTON, A. Cozinhando sonhos: como futuros gastrônomos planejam empreendimentos socialmente responsáveis. Curitiba: Editora CRV, 2020.</p> <p>DORNELAS, J. Plano de negócios seu guia definitivo. 2ª edição. São Paulo: Empreende Editora, 2016.</p> <p>DORNELAS, J. Empreendedorismo. Transformando ideias em negócios. 9ª edição. São Paulo: Atlas, 2023.</p>

	<p>DUBOIS, A.; KULPA, L.; SOUZA, L.E. Gestão de Custos e Formação de Preços. Conceitos, Modelos e Ferramentas. 4ª edição. Atlas, 2019.</p> <p>GAZOLLA, M.; Schneider, S. Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas: negócios e mercados da agricultura familiar. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2017.</p> <p>MAGNÉE, H. Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes. São Paulo: Editora Metha, 2005.</p> <p>MAXIMIANO, A. C. A. Teoria Geral da Administração: da Revolucao Urbana a Revolução Digital. 8ª edição. Atlas, 2017.</p> <p>PADOVEZE, C. L. Introdução à Contabilidade: Com abordagem para não contadores 2ª edição. São Paulo-SP: Cengage Learning, 2015.</p> <p>PARENTE, J.; OLIVEIRA FILHO, E. C. Marketing: conceitos e estratégias. São Paulo: Atlas, 2015.</p> <p>PAYNE-PALACIO, J.; THEIS, M. Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas. 1ª edição. Editora Manole, 2014.</p> <p>SEBRAE. Como elaborar um plano de negócios. Brasília: SEBRAE, 2013.</p> <p>SOUSA, R. Marketing de Serviços: Conceitos, Estratégias e Cases. Editora Atlas, 2021.</p> <p>WEIL, R. L.; SCHIPPER, K.; FRANCIS, J. Contabilidade Financeira. 14ª edição. Cengage Learning, 2016.</p>
<p>Sistematização da Prova Prática</p>	