



## DESCRIÇÃO E ANÁLISE DE CARGO EM UMA EMPRESA DO SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS DE MARINGÁ - PR

Área: Sociais Aplicadas

Ana Luisa Cabral Antunes<sup>1</sup>, Kauanne Tini Ruela<sup>2</sup>, Patrícia de Oliveira Correia<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Prof. Depto de Administração– CSA/UEM, contato: lfiedler2@uem.br

**Resumo** Este trabalho tem o objetivo de apresentar a descrição e análise do cargo de chefe de cozinha da empresa Atari Bar, localizada em Maringá - Pr. A descrição de cargos envolve relacionar e enumerar as atribuições que diferenciam um cargo dos demais na organização. É relacionado ao que o ocupante do cargo faz, como faz, em quais condições e por que faz. A análise de cargos está ligada ao detalhamento das competências necessárias como conhecimentos, habilidades e capacidades do ocupante. A metodologia utilizada foi através de um questionário online, que identificou uma série de informações para garantir que o cargo seja compreendido de forma completa e precisa, essa abordagem mostra como a descrição e análise de cargos são aplicadas na prática para ajudar na organização. Os principais resultados demonstram a importância e os benefícios que a empresa tem com a análise e descrição de cargos.

**Palavras-chave:** Gestão de pessoas; Desenho de cargos; Análise e Descrição de cargos.

### 1. Introdução

O presente estudo tem por base o trabalho realizado na disciplina de Gestão Estratégica de Pessoas I, um relatório técnico-científico sobre a descrição e análise do cargo de chefe de cozinha na Empresa Atari Bar. Neste trabalho, analisou-se a importância da descrição e da análise de cargos, demonstrando como esses conceitos melhoram a gestão de pessoas e garantem que todos compreendam suas responsabilidades e como elas contribuem para os objetivos da organização, abordando aspectos de como, o que, onde, quando e por que esses processos devem ser executados. Segundo Chiavenato (2014), as pessoas são fundamentais para as organizações no que se refere ao cumprimento das tarefas e alcance de objetivos traçados. A gestão de pessoas possibilita a evolução dos colaboradores e de suas competências, de acordo com a cultura organizacional, a tecnologia adotada e os processos estabelecidos. Chiavenato (2014) diz que o desenho de cargos é a estruturação do cargo e para definir existem condições básicas, como conteúdo do cargo, métodos e processos de trabalho, responsabilidade e autoridade. Compreender esses conceitos facilita a compreensão dos principais elementos do trabalho. De acordo com Chiavenato (2014), a descrição e a análise de cargos mapeiam os trabalhos na organização, oferecendo benefícios para recrutamento, seleção, treinamento, planejamento de força de trabalho, avaliação de cargos e salários, e avaliação de desempenho. Sob essa perspectiva, foi realizada a descrição e análise do



cargo de chefe de cozinha no Atari Bar. Empresa criada no ano de 2010, que possui atualmente 4 funcionários fixos e 12 freelancers, localizada na área central da cidade de Maringá.

## 2. Materiais e métodos

A metodologia utilizada para a descrição e análise do cargo de chefe de cozinha foi através da coleta de dados por meio de um questionário online. Esse meio foi escolhido por ser eficaz e rápido na obtenção das respostas. O questionário é composto por perguntas específicas sobre o cargo e a ocupante, em um modelo de perguntas abertas, assim proporcionando à ocupante do cargo liberdade para expressar as suas opiniões. As respostas foram analisadas de acordo com o conteúdo do cargo, considerando: o que a ocupante faz, quando faz, como faz, onde faz e por que faz. Deste modo, a metodologia aplicada garantiu que a coleta de dados fosse rápida, estruturada e organizada, resultando em informações úteis e contribuindo para os resultados do trabalho.

## 3. Resultados e discussões

Nesta seção são apresentadas as informações relativas à descrição e a análise do cargo escolhido, seguindo os critérios recomendados por Chiavenato (2014).

### 3.1 Descrição do cargo

**Título do cargo:** Chefe de cozinha

**Resumo do cargo:** O (a) Chefe de Cozinha é o (a) principal líder na operação da cozinha e é responsável por garantir que os pratos sejam feitos com excelência, que a operação seja eficiente e que os padrões de qualidade e segurança sejam mantidos. O (A) chef de cozinha deve ter um profundo amor pela culinária, uma mente criativa e um compromisso constante com a perfeição para desempenhar um papel amplo que inclui, planejamento de menus, supervisão de equipe e controle de custos e insumos. A liderança, a gestão e a criatividade são necessárias para esta posição. Eles devem estar sempre em conformidade com as melhores práticas da indústria e as expectativas dos clientes.

#### Qualificações

→ Educação: Graduação em gastronomia

→ Experiência profissional: A 6 meses atuando na área gastronômica

→ Requisitos físicos:

A) Boa Resistência Física: A capacidade de suportar longas horas de trabalho em pé e em movimento constante é crucial.

B) Boa Condição Física Geral: Ter uma boa condição física ajuda a enfrentar o ritmo intenso e as demandas físicas do trabalho, por exemplo, força para levantar painéis pesados e carregar caixas de ingredientes é importante para o trabalho físico diário.

C) Capacidade de Suportar Temperaturas Extremas: Trabalhar na cozinha envolve lidar com calor intenso proveniente dos fornos, fogões e outros equipamentos.



D) Agilidade: A capacidade de se mover rapidamente e com eficiência é importante para manter o ritmo e gerenciar várias tarefas ao mesmo tempo.

E) Cuidados com a Saúde e Segurança: Seguir boas práticas de higiene e manter-se saudável para evitar doenças que poderiam afetar o trabalho é essencial.

### **Responsabilidades**

1. Controle de Estoque: Supervisionar o inventário de ingredientes para a checagem das próximas produções, abrangendo as compras, armazenamento e movimentação para reduzir desperdícios.
2. Garantia de Qualidade do produto: Averiguar todos os alimentos comprados para garantir que atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar.
3. Elaboração do Cardápio: Desenvolver o cardápio, criar e testar novas receitas levando em conta a sazonalidade dos ingredientes, os custos e as tendências gastronômicas.
4. Gestão da Equipe: Contratar, treinar, distribuir tarefas entre os membros da equipe e supervisionar a equipe de cozinha, incluindo cozinheiros e auxiliares.
5. Manutenção da Cozinha: Manter a limpeza e o bom funcionamento da cozinha e dos equipamentos.
6. Segurança Alimentar: Certificar o cumprimento de práticas de higiene e segurança alimentar para prevenir contaminações.
7. Coordenação de Serviço: Garantir que a preparação e o envio dos pratos sejam realizados de forma oportuna, especialmente durante os períodos de alta demanda.
8. Coordenação de Eventos: Planejar menus para eventos especiais, como eventos garantindo que as expectativas sejam atendidas.
9. Resolução de Problemas: Resolver problemas operacionais que possam surgir, como falhas no equipamento ou faltas de ingredientes.
10. Apresentação dos Pratos: Garantir que todos os pratos sejam apresentados de forma atraente conforme os padrões do restaurante.
11. Paixão e Dedicção: Cozinhar com amor e dedicação, utilizando técnicas aprimoradas e produtos de alta qualidade.

### **4. Considerações finais**

Reduzir o tempo de espera em um restaurante/bar é fundamental para a satisfação dos clientes e a eficiência do serviço. A chefe de cozinha desempenha um papel importante nesse processo, coordenando a equipe e otimizando a operação da cozinha. Implementar práticas como otimização das receitas e organização eficiente das partes de trabalho pode acelerar o tempo de preparo. Além disso, a comunicação clara e a gestão eficaz das ordens ajudam a garantir que os pratos sejam preparados e servidos rapidamente. Ao focar na eficiência e na organização, a chefe de cozinha consegue minimizar o tempo de espera, oferecendo uma experiência gastronômica mais ágil e satisfatória para os clientes. Inovação e tecnologia desempenham um papel fundamental no sucesso e na modernização do atendimento ao cliente da empresa. A adoção de tecnologias avançadas, como sistemas de gerenciamento de pedidos, sistemas de autoatendimento, faz com que o pedido seja feito de maneira mais rápida e eficiente para os clientes. Este trabalho trouxe uma visão mais ampla do cargo, o detalhamento das funções fazendo com que a gestão da empresa seja mais efetiva e assertiva, mostrando onde estão os pontos positivos e negativos.



## 7. Referências

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações** / Idalberto Chiavenato. -- 4. ed. -- Barueri, SP: Manole, 2014