

AS COMPETÊNCIAS ADMINISTRATIVAS NA GASTRONOMIA

Popp, Tadiane Regina
Baroncello, Joseane Fatima
Silva, Julia Mendes da

Resumo

Na competição do mercado atual, o sucesso das empresas depende de competência, técnica, humana e conceitual na administração. Quando essa empresa é na área da gastronomia é preciso convergência entre capacidades das áreas de administração e gastronomia. A gastronomia é uma arte, porém exige habilidades que vão além do forno e fogão. Hoje um chef de cozinha precisa entender toda a dinâmica interna e externa que envolve o segmento gastronômico. Esses novos tempos exigem novos comportamentos, ou seja, é necessário atitudes criativas e arrojadas para se manter no mercado da alimentação. Um chef de cozinha precisa entender desde a escolha dos produtos de qualidade, sustentabilidade, orçamento, preparo, organização, eficiência, dinâmica. É necessário um equilíbrio entre os aspectos econômicos, sociais e ambientais. Na administração gastronômica é preciso ter a visão geral sobre o negócio, iniciando pela análise do mercado verificando a demanda existente, criação dos diferenciais, tipo de comida oferecida e uma boa localização e experiências oferecidas aos clientes. Nos aspectos operacionais se observa a formação e integração da equipe, gerenciamento do equipamento e estoque, perfil de liderança do proprietário, gerente ou chef responsável, atendimento com

RESUMO

eficiência e eficácia, controle de desperdícios e gestão da qualidade do alimento oferecido, além da análise de um valor justo e condizente com o serviço oferecido. Integrando assim competências, técnicas, humanas e conceituais, a gastronomia e a administração se complementam em uma receita de sucesso.

Palavras-chave: Gastronomia. Administração. Competências

E-mails - tadiane.popp@unoesc.edu.br; julia.ms@unoesc.edu.br