**ESCRITÓRIO EXPERIMENTAL DE GESTÃO GASTRONÔMICA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Misael Falcão Bezerra Braga**

Discente- Centro Universitário Fametro – Unifametro

misaelf.braga@gmail.com

**Gustavo Sousa Linhares**

Discente- Centro Universitário Fametro – Unifametro

Gusth98@gmail.com

**Viviane Monica Pereira de Freita**

Docente- Centro Universitário Fametro – Unifametro

Vivianemonik6@gmail.com

**Jackeline Lima de Medeiros**

Docente -Centro Universitário Fametro – Unifametro

Jackeline.medeiros@professor.unifametro.edu.br

**Área Temática:** Produção e Processamento de Alimentos

**Área de Conhecimento: Ciências Tecnológicas**

 **Encontro Científico:** IX Encontro de Monitoria e Iniciação Científica

**RESUMO**

**Introdução.** A consultoria gastronômica é uma área ainda pouco explorada no setor de alimentos, tem como função ajudar o gestor com problemas de desperdício, treinamento de equipe, elaboração de cardápio e reestruturação do estabelecimento em geral. Portanto, o **objetivo** desse artigo é relatar as experiências vividas pelos alunos monitores do projeto durante as consultorias. **Metodologia.** Foram reunidas todas experiências e pontos de vista relatados pelos alunos durante as consultorias realizadas após as aulas. **Resultados.** Após a captação de clientes, logo após o início do projeto em fevereiro, os alunos realizaram uma reunião com o possível primeiro cliente para definir quais as necessidades do estabelecimento. Em seguida, os alunos fizeram sugestões ao proprietário, depois das propostas feitas pelos monitores, o dono decidiu o que iria por em prática. Com isso, os monitores tiveram oportunidade de pôr em prática o que foi aprendido em sala de aula, desde realizar oficinas até a precificação e reengenharia de cardápios. **Conclusão.** Toda a experiência vivida pelos alunos durante a monitoria foi de grande importância para sua visão de mercado e formação profissional.

**PALAVRAS-CHAVE:** Gestão Gastronômica; Monitoria; Consultoria em alimentos.

**INTRODUÇÃO**

Segundo a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) e Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA), a indústria de alimentos brasileira é referência mundial pela qualidade no processo de produção. Dentro desse contexto, o mercado brasileiro de alimento vem crescendo rapidamente e se adaptando a vida de seus consumidores, que buscam alimento fora de casa (restaurantes, lanchonetes, bares etc.) com maior qualidade e preço adequado (ALCÂNTARA, 2017).

 Nesse mercado altamente competitivo vem surgindo cada vez mais estabelecimento alimentícios desejando sucesso no setor de alimentos, de acordo com Fernando Dolabela (2006) somente um estudo de viabilidade poderá indicar se existe algum potencial de tornar esta ideia em um bom negócio. Então, visando a melhora dos negócios envolvendo alimentos e da qualidade de seus produtos, surge o consultor gastronômico ou consultor alimentício.

 O profissional Bacharel ou Tecnólogo em Gastronomia deve estar capacitado para projetar, gerenciar, conceber, adaptar e desenvolver produções culinárias em diversas áreas do serviço de alimentação, bem como, ter base e rigor técnico, entender custos, ser criativo, estar sempre atualizado, disciplinado e ter liderança (FREIXA; CHAVES, 2003).

 O consultor deve estar pronto para qualquer problema que o estabelecimento contratante apresentar e orientar o gerente do local nas questões administrativa e logística. O trabalho do consultor gastronômico é fazer um levantamento das dificuldades do estabelecimento e aplicar as mudanças necessárias para a otimização do mesmo, além de, preparar os gestores para uma administração do negócio que seja lucrativa e igualmente eficiente.

 Profissionais qualificados para esse tipo de trabalho são raros, por isso, em apoio a formação de novos profissionais nessa área a UNIFAMETRO decidiu criou um projeto de monitoria chamado Escritório Experimental de Gestão Gastronômica (EEGG).

 O exercício da monitoria é uma oportunidade para o estudante desenvolver habilidades inerentes à docência e aprofundar conhecimentos em uma área específica do conhecimento (MATOSO, 2013).

 O professor orientador, juntamente com os monitores, vem proporcionando consultorias gratuitas em estabelecimentos do ramo alimentício, com foco em desenvolver as habilidades dos monitores/alunos. Os ensinamentos adquiridos junto ao professor orientador e aos alunos monitorados integram-se à carga intelectual e social do aluno monitor, revelando-lhe novos horizontes e perspectivas acadêmicas (LINS et al, 2009).

 Assim, esse trabalho tem como objetivo relatar as experiências vividas pelos monitores durante o projeto EEGG e do resultado no desenvolvimento profissional dos discentes na UNIFAMETRO.

**METODOLOGIA**

O presente trabalho trata-se de um relato de experiência dos discentes do curso de Gastronomia no projeto de Iniciação Cientifica intitulado “Escritório Experimental de Gestão Gastronômica” vinculado PROMIC da UNIFAMETRO, campus Carneiro da Cunha – Fortaleza, compreendendo o período de Março de 2022 a Novembro de 2022.

Os monitores e professores reúnem-se semanalmente para planejar e alinhar as atividades ou visitar um cliente que tenha procurado o trabalho oferecido pelo projeto. O projeto era composto por uma professora de gastronomia e quatro alunos vinculados voluntariamente ao projeto. Entretanto, um aluno abdicou, por motivos pessoas, uma aluna se formou, mas continua realizado as atividades com os outros dois alunos ativos ao projeto. O projeto conta com atividades teóricas de revisão de conteúdos e práticas, com visitas a estabelecimentos no ramo de alimentos que necessitem da consultoria. Os alunos também participaram da Jornada de acompanhamento do programa de monitoria e iniciação científica do PROMIC, os quais mostraram todas as atividades realizadas no projeto durante o período.

**RESULTADOS E DISCUSSÃO**

O projeto teve início em fevereiro de 2022 e está presente até o presente momento. Inicialmente, foi realizado reuniões semanais para o planejamento da disciplina, a qual os alunos teriam que procurar possíveis clientes no ramo gastronômico para iniciar o projeto de consultoria em serviços de alimentação.

Foi realizado um estudo de marketing com o possível cliente através de instagram e Ifood, bem como com a degustação do produto. Devido dificuldades de contato com o cliente, foi realizada nova pesquisa de serviços de alimentação nas proximidades de uma faculdade privada. Então, após visita inicial, realizado por professor/orientador, foi traçado um cronograma de visitas ao local, o qual era uma lanchonete.

A primeira visita com alunos e professor foi para verificar a necessidade da cliente, através de uma conversa informal. Verificou-se que as principais ações: indicações de preparos simples, como bolos de chocolate com calda, panquecas, sopas, cuscuz em pote com diferentes recheios, tapiocas, salgados com a mesma massa e sabores diversos, pizzas, pratinhos com diferentes tamanhos e preços, banner com as preparações cargo chefe do local, melhoria na cor da lanchonete, layout de cardápio e divulgação da empresa, já com as mudanças, nas redes sociais para atrair novos clientes.

Em outra visita técnica ao local já foram levados pelos alunos as propostas de lanches, com fichas técnicas, modo de preparo e precificação, para que então a cliente possa escolher e planejar o início da alteração do cardápio. Dentre as propostas oferecidas, a cliente decidiu iniciar com o cuscuz de pote, pois relatava que os clientes desistiam de consumir em função do tempo de preparo. Também buscou incrementar para o almoço os pratinhos de diferentes tamanhos e preços para ser competitivo e atender a demanda de diferentes clientes.

Também foi realizado pelos alunos uma oficina na qual a cliente aprendeu a confeccionar a massa para a utilização em pizzas, esfirras e salgados, visto que a mesma terceirizava os salgados, tendo assim, um lucro muito pequeno em suas vendas. Foi orientado os diferentes recheios que poderia utilizar e o preço de venda.

Já no início do semestre de 2022.2 foi realizada a divulgação dos produtos pelos alunos da gastronomia, os quais contribuíram para o aumento das vendas no local. A cliente também pintou a fachada do local, o que também auxiliou na visualização e visita pelos alunos da instituição.

Durante o período de monitoria do escritório experimental de gestão gastronômica foi dado aos monitores a chance de pôr em prática os conteúdos relacionados as disciplinas de consultoria, produção de fichas técnicas, precificação e engenharia de cardápios. Além de realizar um serviço para comunidade, dando assistência a estabelecimentos que necessitam de uma orientação com a logística dos seus negócios.

**CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A monitoria tem sido um aliado no conhecimento prático dos alunos, sendo uma oportunidade de relacionar os conhecimentos teóricos ensinados em aula de aula, com a prática. Além de proporcionar um vínculo entre a faculdade e as comunidades ao seu redor. A experiência de uma monitoria de consultoria foi e continua sendo engrandecedora para a formação de alunos no mercado de trabalho.

**REFERÊNCIAS**

 SCALABRIN, Izabel Cristina; MOLINARI, Adriana Maria Corder. A importância da prática do estágio supervisionado nas licenciaturas. **Revista unar**, v. 7, n. 1, p. 1-12, 2013.

 ALCÂNTARA, Potiguara Spíndola. Consultoria e Gestão: Estudo de caso em três restaurantes brasileiros. Diss. 2017.

 DOLABELA, Fernando. O segredo de Luísa. 30. ed. São Paulo: Editora de Cultura, 2006.

 FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no brasil e no mundo. 2 ed. Rio de janeiro: Senac nacional, 2003. 304 p.

 MATOSO, L. M. L. A importância da monitoria na formação acadêmica do monitor: um relato de experiência. **Revista científica da escola da saúde**, v. 3, n. 2, 2014.

 LINS, L. F.; FERREIRA, L. M. C.; FERRAZ, L. V.; CARVALHO, S. S. G. DE. **A**

**importância da monitoria na formação acadêmica do monitor.** Disponível em**:**

**<**http://www.eventosufrpe.com.br/jepex2009/cd/resumos/R0147-1.pdf>. Acesso em: 30 set.

2022.