

CHURRASCARIA LAVENTURA: GESTÃO DE PESSOAS

XALAGA, Adenilson
ZEN, Elieser Carolina de Souza
KUSTER, Tuane Stolarski

Resumo

A Churrascaria Laventura foi fundada em 2000, trabalha no ramo alimentício, com foco voltado ao rodízio de carnes dentre outras especialidades, o quadro de funcionários é composto por 42 pessoas, dividido nos seguintes cargos: cozinheiros, auxiliar de cozinha, auxiliar de limpeza, garçons, caixa, churrasqueiros, subgerentes (Matrie) e gerente, com base em estudos e análise dentro da empresa, foi identificado que um dos principais problemas está relacionado à Gestão de Pessoas. No diagnóstico inicial foram identificadas como principais necessidades: análise de experiência para contratação e falta de plano de cargos e salários. Na maioria dos casos a vaga é oferecida ao candidato que se propõe a trabalhar por uma remuneração, sem um processo seletivo adequado. Seu processo seletivo consiste em contratar pessoas sem experiência, com intuito de adaptar os funcionários com a cultura da empresa. A empresa não possui uma política de cargos e salários, por consequência disso os subgerentes e pessoas que estão há mais tempo na organização tem salários inferiores aos de garçons, causando um atrito entre o quadro de funcionários, interferindo diretamente no relacionamento e desempenho dos mesmos, pois muitos se frustram em função do salário recebido. Analisando-se este cenário identificou-se uma oportunidade de pesquisa-ação, este método permite que os pesquisadores e demais atores envolvidos, possam interagir, bem como contribuir na resolução do tema e problemas apresentados. Para que seja possível elaborar um estudo adequado foi desenvolvido um objetivo geral no qual se propõe: a melhora das práticas de Gestão de Pessoas no subsistema que mais prejudica o ambiente de trabalho da Churrascaria Laventura. E como parâmetros para o alcance do objetivo geral, propõe-se trabalhar com as seguintes divisões: diagnosticar a realidade de gestão de pessoas da organização, analisar a prioridade de subsistemas de recursos humanos ao ambiente da Churrascaria, elaborar uma proposta de intervenção para o subsistema que mais interfere no ambiente, apresentar ferramentas que possibilitem controle e acompanhamento da implantação das práticas de gestão de pessoas e avaliar os resultados obtidos.

Palavras-chave: Gestão de pessoas, cargos e salários, recrutamento e seleção.