



X SALÃO DE PESQUISA SETREM

SAIPS

PESQUISA PROMOVENDO DESENVOLVIMENTO

14º SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA

12ª MOSTRA ESTADUAL DE TRABALHOS DE PESQUISA DA ESCOLAÇÃO BÁSICA

12ª MOSTRA ESTADUAL DE PESQUISA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

11ª JORNADA DE PESQUISA

9ª FEIRA DE INVENÇÕES E INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS



Número do ISSN: 1981-2892

PREÇO DE VENDA EM UMA CHURRASCARIA

Trabalho de: ARIANE CARINA DOCKHORN (ariane_doc@hotmail.com), FRANCIS EDUARDO MAI MELLER (f.meller@hotmail.com), FABIO LUIS JANTSCH (fabiojantsch@hotmail.com).

Orientado por: VANDERLEI DA ROSA (vanderleirs@hotmail.com), MARCIA STEIN (mstein1@terra.com.br). SETREM

Resumo

Este trabalho trata da formação do preço de venda dos produtos oferecidos aos clientes em uma churrascaria. O churrasco é um prato que caracteriza o Rio Grande do Sul, ele está presente na maioria das casas dos gaúchos. A particularidade deste tipo de refeição foi o que motivou o interesse pela formação do preço dos produtos oferecidos na refeição em uma churrascaria. As preferências por alimentos são muitas e variam conforme a escolha de cada indivíduo. Realizou-se, portanto uma pesquisa na qual foram analisados os recursos necessários para a produção dos alimentos, com isto definiu-se um custo estimado dos produtos e posteriormente estimou-se o preço de venda. O estudo teve como base os métodos de custeio e a definição dos produtos a serem vendidos. Identificou-se os Custos Variáveis (CV), os Custos Fixos (CF); o Custo Fixo Unitário das refeições (CFU) e o custos de Produção (CP) além de descrever como os preços de venda são definidos, isto a partir de uma prévia pesquisa dos locais de fornecimento de matéria prima, o local de preparação dos alimentos e os recursos humanos necessários. Quanto aos procedimentos metodológicos, este trabalho caracteriza-se como uma pesquisa descritiva e quali-quantitativa. A definição do preço de venda é de grande importância para um empreendimento visto que, contribui para a análise de viabilidade de um novo empreendimento.

Palavras chaves: Engenharia econômica, Churrascaria, Preço de venda.

Referências

ALLORA, Franz e ALLORA, Valério. UP. Unidade de medida de produção para custos e controles gerenciais das fabricações. São Paulo: Pioneira, 1995

MEGLIORINI, Evandir. Custos. São Paulo: Makron Books, 2001.

MEGLIORINI, Evandir. Custos: análise e gestão. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

CARDOSO, Jaqueline de Fátima. Custos e preço de venda: um estudo em restaurantes à la carte. Revista Hospitalidade. São Paulo, v. VIII, n. 2, p. 103-120, jul.-dez. 2011.

EVANGELISTA Mário Luiz Santos, GULLICH Roque Ismael da Costa, LOVATO Adalberto. Metodologia da pesquisa: normas para apresentação de trabalhos: redação, formatação e editoração. Três de Maio: Editora Setrem, 2007

KAPLAN, Robert S., COOPER, Robin. Custo & desempenho: administre seus custos para ser mais competitivo. Trad. O. P. Traduções. São Paulo: Futura, 1998.

REINEHR, Rafael. Como fazer um churrasco I - Introdução e História Como fazer churrasco IV – Como temperar carne para churrasco. Disponível em: <http://reinehr.org/gastronomia/caldeirao-de-sabores/como-fazer-churrasco-i-introducao-e-historia> Acesso em 26 de outubro de 2010.