

Curso Técnico do Wilson Joffre estuda gerenciamento da empresa McDonald's

NRE Cascavel

Postado em: 18/05/2016

Estudantes do Curso Técnico Subsequente em Contabilidade e Administração do Colégio Estadual Wilson Joffre, pertencente ao Núcleo Regional da Educação de Cascavel, no último sábado (14), visitaram um dos restaurantes da empresa McDonald's Corporation, que possui uma das principais redes de comida rápida do mundo.

Estudantes do Curso Técnico Subsequente em Contabilidade e Administração do Colégio Estadual Wilson Joffre, pertencente ao Núcleo Regional da Educação de Cascavel, no último sábado (14), visitaram um dos restaurantes da empresa McDonald's Corporation, que possui uma das principais redes de comida rápida do mundo.

A visita técnica foi realizada como parte dos estudos nas disciplinas de Contabilidade Orçamental, Ética Geral e Comercial, Elaboração e Análise de Projetos, Contabilidade Tributária e Legislação Social do Trabalho, Organização, Sistemas, Métodos e Marketing, Contas e Balanços, Administração Financeira e Orçamentária.

Conhecer a realidade de um fast food pertencente a uma cadeia mundial de hambúrguer, por meio da verificação in loco, proporcionou ampliar conhecimentos em organização e gerenciamento de setores, franquias, gestão e negócios, contabilidade e orçamento, custos e marketing.

De acordo com a professora Rozeli Santos, coordenadora dos cursos técnicos no colégio, o estudo realizado das 17h às 20h foi acompanhado pelos professores, que proferiram abordagens a respeito de aspectos conceituais e práticos, relevantes à gestão de negócios, vinculando-os a teorias sobre o gerenciamento de grandes empresas, contextualizando a importância do gerenciamento e a efetividade organizacional prática. Foi encaminhado ofício à instituição, agradecendo por terem recebido a todos, possibilitando a realização da atividade. Na sequência, os professores Marcos, Regina, Elizete e Cenália coordenaram debates, com base nas percepções e entrevistas feitas durante o estudo.

SÍNTESE DO PROJETO DE VISITA TÉCNICA

Instruções

Caro aluno, durante a visita técnica, ouça atentamente o que será exposto e aproveite o tempo para esclarecer suas dúvidas quanto aos questionamentos sugeridos pelos professores. Pergunte sobre os diversos departamentos para poder analisar a situação real de um fast food, de uma franquia famosa, como é o caso do Mc Donald's. Portanto, tomando por base o conjunto das disciplinas trabalhadas, avalie e interrogue sobre as condições de trabalho, a organização, as estratégias de marketing, o desenvolvimento profissional, a tecnologia empregada e a funcionalidade dos diversos setores, considerando os itens abaixo, que deverão ser observados

durante a visita.

Contabilidade Orçamental

- Existe um planejamento na empresa?
- A empresa tem um controle de orçamentos?
- Tem um controle de orçamentos de vendas, produção, compras e mão de obra?
- Se sim, esses orçamentos tem uma comparação de orçado x realizado?
- A empresa tem fluxo de caixa projetado?

Aspecto Financeiro

- Quanto à devolução de mercadorias (cliente do Mc Donald's e fornecedores) é emitida a nota fiscal?

Marketing

- Observar a estratégia de marketing: logotipo (marcas e patentes)
- Verificar promoções e tipo de produto; (Ex: MC Dia Feliz)
- Verificar preço e embalagens (layout);
- Analisar clientela e concorrentes;
- Verificar hábitos, desejos e necessidades do consumidor.

Organização, Sistemas e Métodos

- Como são os métodos e técnicas administrativas: organização, planejamento e controle, delegação de responsabilidade, relatórios e orçamentos, padrões de produção, materiais de produção, manuais e regulamentos.
- Como ocorrem as funções de análise administrativa: programação e distribuição de trabalho, distribuição de espaço, análise de procedimento, análise do esboço de formulários e técnicas de mecanização.
- Como são efetuadas as técnicas de análise em indústria e vendas: análise e técnicas de tempo e movimento, análise de movimento de materiais, vendas e distribuição.
- A empresa emprega um sistema de logística para a destinação do lixo produzido? Se não, como é efetuado o descarte?

Condições de Trabalho

- Como é a jornada de trabalho dos profissionais envolvidos?
- Há abertura à diversidade dos profissionais envolvidos (observar a questão gênero, etnia e orientação sexual) e que função cabe a cada um?

Desenvolvimento Profissional

- A empresa oferece condições de ascensão profissional/desenvolvimento de carreira?
- A empresa investe em treinamentos? Se sim, com que frequência?
- A empresa oferece liberdade e autonomia quanto ao trabalho dos colaboradores?
- Qual o estilo de liderança da chefia imediata?