



EMPREENDENDO UM RESTAURANTE – INTEGRANDO O ALUNO AO MERCADO

Elaine Ramires Pinto
Caio Felipe Fonseca Nascimento

Empreender exige mais do que dedicação, exige preparo. Sonhos, situação financeira, análise e mercado, inovação, criação, estratégias, percepção, todos eles fatores envolvidos neste processo. O projeto Inova: *Empreendendo um Restaurante: integrando aluno ao mercado*, do curso Técnico em Comércio/Subsequente do CBVZO – IFRR visou conectar conhecimentos de mercado com as disciplinas trabalhadas em sala de aula. Gestão de Pessoas, Contabilidade Básica, Legislação, Tributária e Empresarial e Gestão Mercadológica compuseram a base estrutural deste projeto, envolveu análises de mercados, exame de cenários, construção de estratégias, gerenciamento de pessoas, formalização e legalização, tributos a serem pagos, administração do capital de giro e inicial, investimentos, fluxo de caixa, foco no cliente, análise de contabilidade, e outras. Envolveu-se dois professores no projeto, e, inicialmente os alunos desenharam a ideia do restaurante em um lugar real, tiraram fotos, pensaram nas mudanças necessárias nas estruturas físicas e no posicionamento do marketing, estabeleceram formas de comunicação com o cliente, criaram cardápios e placa empresarial, desenvolveram os pratos a serem comercializados e indicaram preços, realizaram pesquisa, determinaram os custos, conheceram as formas de legalização e normas de criação. Os alunos em equipe aproximaram o aprendizado à realidade, além de teoria e prática. Dificuldades existiram, mas o resultado foi o ganho de quociente emocional desenvolvido, liderança, equipe, pensamento estratégico, projeção de cenários, reflexão, planejamento, criação do novo. Utilizaram-se quatro tablets e uma impressora no ato da pesquisa, o que tornou o aluno ativo na construção de seu próprio conhecimento e dono de um perfil autônomo.