

Percepções de aprendizagem em gestão de custos para o setor de A&B: um estudo comparativo entre estudantes de Gastronomia e Ciências Contábeis

Perceptions of learning in cost management for the F&B Sector: A comparative study between Gastronomy and Accounting Students

Percepciones de aprendizaje en gestión de costos para el sector de A&B: Un estudio comparativo entre estudiantes de Gastronomía y Ciencias Contables

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i1.52623>

Cleiton Almeida da Silva | cleisilva@anhemi.br

<https://orcid.org/0000-0001-7637-2546>

Universidade Anhembi Morumbi (UAM), São Paulo, SP, Brasil.

Recebimento do artigo: 24-maio-2022

Aceite: 02-agosto-2023

SILVA, C. A.; FALOPPA, C. S. Percepções de aprendizagem em gestão de custos para o setor de A&B: um estudo comparativo entre estudantes de Gastronomia e Ciências Contábeis. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.1, p. 12-29, jun. 2024.



RESUMO

Esta pesquisa teve como objetivo principal explorar o contexto do ensino e aprendizagem em gestão de custos para o setor de alimentos e bebidas, tendo alunos dos cursos de Gastronomia e de Ciências Contábeis de uma universidade da cidade de São Paulo como população. A pesquisa tem caráter exploratório, efetuada por meio de revisão bibliográfica e questionário fechado aplicado aos estudantes. Buscou-se verificar a percepção dos alunos quanto ao conhecimento adquirido e a capacidade de aplicar ferramentas de gestão de custos ao contexto de alimentação e bebidas, assim como a visão destes quanto ao papel dos profissionais de gastronomia nos processos de gestão de custos de cardápio. Dentre outros resultados, pôde-se observar que os alunos de gastronomia demonstram maior percepção de conhecimento e capacidade de aplicação das ferramentas típicas do setor, como fator de correção e elaboração de fichas técnicas, mas que não estão familiarizados com as demais ferramentas tradicionais de gestão e controle de custos apresentadas na literatura em contabilidade gerencial. Por outro lado, os alunos de ciências contábeis estão menos familiarizados com ferramentas específicas de gerenciamento de custos de cardápio. Pode-se observar que, embora não familiarizados com ferramentas de contabilidade gerencial, os estudantes de gastronomia consideram a gestão de custos entre os principais fatores críticos de sucesso para o setor. Esta pesquisa se mostra relevante uma vez que o setor gastronômico representa grande movimentação econômica nacional e o auxílio profissional no processo de gestão de custos pode aumentar a sobrevivência e a competitividade do setor.

Palavras-chaves: Gastronomia; Educação; Gestão de Custos; Ciências Contábeis.

ABSTRACT

This research aimed to explore the context of teaching and learning in cost management for the food and beverage sector, focusing on students from the Gastronomy and Accounting courses at a university in the city of São Paulo. The research had an exploratory nature and was conducted through literature review and a closed survey applied to the students. The objective was to assess the students' perception of the acquired knowledge and their ability to apply cost management tools to the food and beverage context, as well as their views on the role of gastronomy professionals in menu cost management processes. Among other findings, it was observed that gastronomy students demonstrate a higher perception of knowledge and ability to apply sector-specific tools, such as portion correction factor and recipe technical sheet development, but they are not familiar with other traditional cost management and control tools presented in management accounting literature. On the other hand, accounting students are less familiar with specific menu cost management tools. It can be observed that, although not familiar with management accounting tools, gastronomy students consider cost management as one of the main critical success factors for the sector. This research is relevant as the gastronomy sector represents a significant national economic activity, and professional assistance in cost management can enhance the survival and competitiveness of the industry.

Keywords: Gastronomy; Education; Costs Management; Accounting.

RESUMEN

Esta investigación tuvo como objetivo principal explorar el contexto de la enseñanza y el aprendizaje en gestión de costos para el sector de alimentos y bebidas, centrándose en estudiantes de las carreras de Gastronomía y Ciencias Contables de una universidad en la ciudad de São Paulo como población. La investigación tuvo un carácter exploratorio y se llevó a cabo mediante revisión bibliográfica y cuestionario cerrado aplicado a los estudiantes. Se buscó evaluar la percepción de los estudiantes sobre el conocimiento adquirido y su capacidad para aplicar herramientas de gestión de costos en el contexto de alimentos y bebidas, así como su visión sobre el papel de los profesionales de gastronomía en los procesos de gestión de costos del menú. Entre otros resultados, se pudo observar que los estudiantes de gastronomía muestran una mayor percepción de conocimiento y capacidad de aplicación de las herramientas típicas del sector, como el factor de corrección de porciones y la elaboración de fichas técnicas, pero no están familiarizados con las demás herramientas tradicionales de gestión y control de costos presentadas en la literatura de contabilidad gerencial. Por otro lado, los estudiantes de ciencias contables están menos familiarizados con herramientas específicas de gestión de costos del menú. Se puede observar que, aunque no están familiarizados con las herramientas de contabilidad gerencial, los estudiantes de gastronomía consideran la gestión de costos como uno de los principales factores críticos de éxito para el sector. Esta investigación es relevante ya que el sector gastronómico representa una gran actividad económica nacional y la asistencia profesional en el proceso de gestión de costos puede aumentar la supervivencia y la competitividad del sector.

Palabras claves: Gastronomía; Educación; Gestión de Costos; Ciencias Contables.

INTRODUÇÃO

O ramo de alimentação e bebidas (A&B), ou *food and beverage (F&B)*, é uma das atividades mais relevantes do setor de hospitalidade, apresentando um impacto significativo na economia. O setor, que antes era bastante fragmentado, atualmente é composto por uma ampla rede de fornecedores, clientes e outras partes interessadas que interagem em nível internacional, rompendo as barreiras e fronteiras existentes (De Mattos, Pontes e Marietto, 2016).

De acordo com a pesquisa de orçamentos familiares do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2018), 29,5% do gasto mensal médio *per capita* com alimentação no Brasil se referiu à alimentação fora do lar.

Somente na maior capital do país, São Paulo, existem 20 mil restaurantes e 30 mil bares, de acordo com o Observatório de Turismo e Eventos da Cidade de São Paulo (2018). Esta mesma pesquisa informa que a gastronomia é a principal atividade de turismo na cidade, sendo que 73,1% daqueles que frequentam a cidade por cultura e lazer, procuram por bares e restaurantes e 70,1% dos que vêm para negócios e eventos também procuram.

A relevante movimentação deste setor faz com que apareçam cada vez mais empreendimentos voltados aos serviços de A&B e com isso, se faz necessária a

profissionalização, tanto dos processos de cozinha e serviços, quanto daqueles ligados à gestão.

Empreender na área exige muita versatilidade, especialmente quanto à capacidade de entregar preparações que agradem à clientela e à capacidade de gerenciamento de um negócio. Esse contexto exige uma integração da educação em gastronomia com temas de gestão, em especial, a gestão de custos.

Embora o setor de A&B possa ser gerenciado por profissionais de diversas áreas, como administradores, *chefs*, nutricionistas, e gerentes de operações, os contadores são profissionais essenciais no que se refere à gestão de custos do setor. Isso se deve ao fato de que os contadores possuem habilidades e conhecimentos específicos para lidar com a apuração, o registro e a análise dos custos das mercadorias vendidas (CMV), a tributação envolvida nas operações e os reflexos na formação de preços do estabelecimento. De acordo com a resolução do Conselho Federal de Contabilidade 1.640/2021, em seu art. 3º parágrafo XV, o registro de custos das atividades de qualquer natureza com o objetivo de apuração de resultado para auxiliar na tomada de decisão é uma das prerrogativas da profissão contábil.

A precisão na gestão de custos é essencial para o sucesso financeiro de qualquer empreendimento de A&B. Contando com a *expertise* da equipe de cozinha, dos *chefs* e demais profissionais de gestão em A&B, os contadores podem desempenhar um papel fundamental neste processo, ajudando a reduzir custos e melhorar a eficiência operacional e tributária.

A literatura em contabilidade gerencial apresenta uma diversidade de ferramentas de gestão de custos que podem auxiliar empreendedores e gestores a ter maior controle sobre seu fluxo de negócios. No entanto, essas ferramentas nem sempre são aplicadas na prática por todos os estabelecimentos de A&B.

O setor de alimentação comercial, destacadamente o de restaurantes, representa, de acordo com a pesquisa de orçamentos familiares do IBGE (2018), um faturamento anual no país da ordem de 300 bilhões de reais, gerando 6 milhões de postos de trabalho.

Um levantamento efetuado demonstra que 71% das empresas do setor estavam endividadas e que entre as principais ações para aumentar vendas e lucratividade estão a redução de desperdício e a promoção de produtos com maior lucratividade (Anr, Galunion e Ifb, 2021).

Ribeiro (2020) faz esta relação entre desperdício e lucratividade e menciona que, além de reduzir o impacto financeiro do descarte de alimentos no orçamento das empresas, as ações de combate ao desperdício de alimentos estão inseridas no contexto da gastronomia sustentável, um mercado em ascensão atualmente. Neste sentido, o conhecimento e uso de ferramentas de gestão de custos mostra-se útil para o planejamento e controle dessas ações.

Gimenes-Minasse (2019) menciona que dentre as categorias de competências fundamentais para *chefs* de cozinha estão a competência de administração contábil e financeira, visando essencialmente saber apurar os custos das preparações, e a competência de administrar o planejamento do cardápio.

Diante de tal cenário, faz-se necessário que as unidades de alimentação comerciais mantenham absoluto planejamento dos negócios, sem o qual estão sujeitas às estatísticas de

encerramento de empresas do país. A presença de profissionais bem-preparados, técnica e administrativamente, nestes estabelecimentos pode ser crítica à competitividade.

Este setor, por lidar com um processo produtivo rápido e com uma demanda diária nem sempre previsível, exige forte atenção aos processos de gestão, especialmente no que tange ao gerenciamento de custos.

Desta forma, o objetivo geral é investigar e comparar as percepções de aprendizagem em gestão de custos entre estudantes de gastronomia e de ciências contábeis, visando identificar necessidades de aprimoramento no ensino e aprendizagem de gestão de custos voltados para o setor de A&B.

METODOLOGIA

A presente pesquisa adota uma abordagem quantitativa de caráter exploratório. Seus procedimentos metodológicos se baseiam em revisão da literatura e na aplicação de um questionário fechado do tipo *survey*.

A revisão da literatura foi conduzida mediante o uso de livros, artigos e dissertações, utilizando a pesquisa avançada do Google Acadêmico como fonte direcionadora, por meio das palavras-chave "custos", "precificação", "contabilidade gerencial" e "gastronomia".

Tendo esta literatura como base, foi elaborado um questionário com 11 questões fechadas com as seguintes dimensões:

- 2 questões do tipo *Likert* de 1 a 5, uma sobre a percepção dos alunos quanto ao conhecimento em gestão de custos obtido na graduação, e outra sobre sua declaração de aptidão para aplicar tal conhecimento na prática em A&B;
- 2 questões do tipo resposta múltipla, uma sobre quais ferramentas específicas em gestão de custos os alunos alegam conhecer, e outra sobre quais alegam saber usar na prática, dentre 12 ferramentas apresentadas;
- 1 questão do tipo resposta múltipla sobre quais são os 5 principais fatores chave de sucesso para gestão de A&B, dentre 15 apresentados;
- 1 questão do tipo resposta única sobre o papel do profissional de gastronomia na gestão de custos em A&B;
- 5 questões demográficas, sendo elas curso, período em curso, gênero, declaração de formação adicional e idade.

A população de estudo foram os estudantes dos cursos de Gastronomia e de Ciências Contábeis de uma universidade privada na cidade de São Paulo, tendo atingido uma amostra de 66 respondentes distribuídos conforme a tabela 1. A população foi escolhida por conveniência de acesso e a coleta de dados foi efetuada por meio do envio de um questionário, por via eletrônica, a todos os alunos matriculados nestes cursos na instituição. A Tabela 1 demonstra a distribuição dos respondentes.

Tabela 1. Respondentes por Curso e Período

Curso / Período	Número de Respondentes
Ciências Contábeis	40
1º ou 2º semestre	8
3º ou 4º semestre	11
5º ou 6º semestre	16
7º ou 8º semestre	5
Gastronomia	26
1º ou 2º semestre	9
3º ou 4º semestre	17
Total Geral	66

Fonte: O autor (2021)

A composição da amostra com um número maior de respondentes oriundos de ciências contábeis reflete o número de matriculados em cada curso na instituição. A população selecionada, embora limitada, busca cumprir os objetivos básicos e exploratórios desta pesquisa, colocando em enfoque um conjunto de estudantes com potencial para gestão de custos de um dos maiores polos gastronômicos do país.

REVISÃO DA LITERATURA

A importância das informações de custos para as organizações, como bem mencionam Martins e Rocha (2010), vem aumentando continuamente ao longo do tempo. Desde os primórdios mais rudimentares da Contabilidade Gerencial, no século XIII, a Contabilidade de Custos vem se desenvolvendo e ganhando cada vez maior relevância.

Atualmente a literatura dispõe de diversas ferramentas e artefatos de gestão de custos e preços. No que se refere ao setor gastronômico, é preciso atenção detalhada à composição dos custos, especialmente aqueles relacionados ao cardápio.

Neste sentido serão apresentadas algumas ferramentas de gestão específicas do contexto de A&B, seguidas pelas principais ferramentas que apoiam a gestão de custos e preços em geral.

Fichas técnicas

A Ficha Técnica de Preparo (FTP) é, de acordo com Akutsu et al (2005), “um instrumento gerencial de apoio operacional, pelo qual se fazem o levantamento dos custos, a ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional da preparação”, sendo, portanto, útil para subsidiar o planejamento de cardápio.

Eleutério (2014) menciona que em muitos casos, essa ficha é subaproveitada, porém, quando usada da forma adequada, ela nos fornece dados sobre:

- a) Consumo de matéria-prima

- b) Processos de produção
- c) Padronização do processo de produção
- d) Identificação de custos
- e) Manutenção do histórico das preparações
- f) Informações de consumo e de venda, permitindo que se façam comparações
- g) Controle das especificações das mercadorias
- h) Projeção de compras.

Novamente Akutsu et al (2005) mencionam que, com a Ficha Técnica de Preparo, é possível obter também os seguintes dados: per capita, fator de correção e cocção, composição centesimal em macro e micronutrientes da preparação, rendimento e número de porções (porcionamento), permitindo o controle financeiro e a determinação da composição nutricional.

Por conterem os preços de aquisição dos insumos e o cálculo do custo da porção, facilitam e são condição *sine qua non* para uma condução efetiva dos processos de controle de custos e precificação em A&B.

Fator de correção de alimentos

Conforme explica Eleutério (2014), alguns produtos, dadas as suas características, não são aproveitados em sua totalidade na composição de uma receita. O fator de correção, então, é usado para sabermos quanto efetivamente temos de comprar do produto para poder atender a quantidade desejada na receita.

O fator de correção é chamado de indicador de desperdício e é utilizado para determinar a quantidade de alimento que será descartado na alimentação. Desta forma, ele é imprescindível para o planejamento quantitativo do cardápio e a elaboração das fichas técnicas. Todavia, sempre se deve levar em conta que, dependendo do fornecedor e do tipo de produto, o fator de correção pode variar, visto que as perdas sofridas pelos alimentos oscilam de acordo com diversos fatores, tais como: tipo de alimento, qualidade e grau de amadurecimento, safra, técnicas utilizadas no pré-preparo e habilidade do operador (Botelho e Camargo, 2005).

Planejamento de cardápio

Para Lippel (2002), a quantidade de insumos gastos para preparar cada prato oferece grande importância no controle administrativo da empresa, podendo melhorar o planejamento dos pratos, controlar financeiramente o custo dos insumos mais representativos, objetivando diminuir o custo total dos pratos, controlar o previsto ou planejado em relação ao realmente realizado e, em consequência disto tudo, poder orientar melhor o preço de venda dos pratos.

Eleutério (2014) menciona que o ideal é que participem desse planejamento os responsáveis pelas brigadas de cozinha e de sala, pois o primeiro conhece a capacidade produtiva dos equipamentos e da equipe, enquanto o segundo conhece a capacidade de venda e o gosto da clientela. Outro profissional importante nesse planejamento é o profissional responsável por compras, pois ele é quem conhece melhor o mercado fornecedor, sabendo se é possível ter ou não determinados produtos em virtude, principalmente, de sazonalidade ou se existem fornecedores na região.

Novamente, Lippel (2002) menciona que o planejamento de cardápio também pode auxiliar na administração de materiais, controle de estoque e controle de planejamento de compras da empresa, uma vez que estes dados fornecem as quantidades mensais necessárias de cada matéria-prima em função dos pratos que compõem, caracterizando uma grande ferramenta administrativa neste setor.

Principais ferramentas de gestão de custos

Negligenciar a necessidade de investimento em um sistema de apoio pode ser um grave erro, especialmente para o setor de A&B. Sistemas de apoio devem ser muito bem pensados e parametrizados e podem acabar muitas vezes sendo subaproveitados pelos estabelecimentos. A existência de sistemas de apoio sem manutenção pode conduzir a decisões equivocadas.

Dentre os sistemas de apoio, um subsistema de custos pode contribuir na solução de problemas relacionados ao preço de venda, à contribuição que cada produto ou linhas de produtos traz para a composição do lucro, ao preço mínimo de determinado produto e os reflexos tributários, bem como ao nível mínimo de atividade em que o negócio passa a ser viável. Um restaurante é um empreendimento complexo tendo em vista que desenvolve atividades comerciais, de prestação de serviços e industriais (Cardoso, 2011).

A Tabela 2 apresenta as principais ferramentas de mensuração e gestão de custos comumente apresentadas na literatura em contabilidade gerencial e utilizadas por diversos empreendimentos como instrumentos de controle e planejamento gerencial.

Tabela 2. Principais Ferramentas de Apoio para Controle e Gestão de Custos

Ferramenta	Utilidade
Inventário físico	O inventário se refere aos controles quantitativos e o valor dos estoques que devem ser mantidos em consonância com o fluxo operacional, os custos apurados e a existência física desses mesmos estoques (Ludícius et al, 2010, p. 93).
Custo da Mercadoria Vendida (CMV)	O Custo da Mercadoria Vendida (CMV), do Produto Vendido (CPV), ou do Serviço Prestado (CSP) é o custo incorrido para adquirir ou fabricar os produtos ou serviços vendidos no período. Do ponto de vista contábil, o CMV costuma incluir todos os custos de produção, sejam eles fixos ou variáveis, como mão de obra, custos gerais, depreciação etc. Já do ponto de vista de gestão em A&B, o CMV se refere comumente ao custo das matérias primas e insumos somente.
Método de Custeio por Absorção	Método de custeio mais utilizado por ser o critério contábil, fiscal e legal em praticamente todo o mundo. Incorpora os custos fixos e indiretos industriais aos produtos, traduzindo esse gasto em um custo unitário por meio de procedimentos de rateio. Sob sua ótica, o custo dos bens e serviços produzidos deve absorver, além dos custos variáveis, também os fixos. Sendo assim, o CMV é composto por todos os custos das operações, não apenas aos insumos diretos (Padoveze, 2004, p. 344; Martins e Rocha, 2010, p. 85).

Tabela 2. Principais Ferramentas de Apoio para Controle e Gestão de Custos (cont.)

Ferramenta	Utilidade
Método de Custeio Variável / Direto	Método de custeio em que o custo dos produtos é mensurável objetivamente, pois não sofrerá processos arbitrários ou subjetivos de distribuição de custos comuns. Considera como sendo dos produtos exclusivamente seus custos variáveis e diretos. Permite uma análise gerencial em função do grau de participação de cada componente no custo total do objeto de custo (Padoveze, 2004, p. 354; Martins e Rocha, 2010, p. 65; Costa, Ferreira e Junior, 2010, p. 65).
Ponto de Equilíbrio	Calcula os parâmetros que mostram a capacidade mínima em que a empresa deve operar para não ter prejuízo, mesmo que opere com lucro zero. Sua análise é de grande importância porque mostra qual o esforço necessário para que se comece a obter lucro. (Padoveze, 2004, p. 381; Costa, Ferreira e Junior, 2010, p. 40)
Margem de Contribuição	É a margem bruta obtida pela venda de um produto que excede seus custos variáveis unitários. É o mesmo que o lucro variável. Sua análise permite visualizar a potencialidade que cada unidade produzida possui em gerar ou destruir valor para a empresa (Padoveze, 2004, p. 369; Costa, Ferreira e Junior, 2010, p. 70)
Método de Custeio ABC	Método de custeio que identifica um conjunto de custos para cada evento ou transação (atividade) na organização que age como um direcionador de custos. Atribui primeiramente os custos dos recursos às atividades executadas pela empresa. A seguir, esses custos são atribuídos aos produtos, serviços e clientes que se beneficiaram dessas atividades ou criaram sua demanda (Padoveze, 2004, p. 357; Atkinson et al, 2000, p. 53)
Custeio Padrão e Análise das Variações	É um custo normativo, objetivo, proposto ou que se deseja alcançar. Consiste na obtenção de valores padrões de custos, a partir de parâmetros (coeficientes técnicos) de produção necessários a uma à fabricação de uma unidade de produto. Um dos pontos chaves na elaboração do custo padrão é sua confrontação com o custo real (Padoveze, 2004, p. 405; COSTA, Ferreira e Junior, 2010, p. 58)
Curva ABC	É um método de classificação de informações para que se separem os itens de maior importância ou impacto (normalmente em menor número) no investimento financeiro total da empresa. Os itens de maior relevância devem sofrer auditoria e controle constantes (Costa, Ferreira e Junior, 2010, p. 141).

Fonte: Compilado pelo autor (2021)

Martins e Rocha (2010) advertem que nenhum método de custeio atende a todas as necessidades informativas dos gestores, dada a complexidade do processo de administração das organizações. De fato, para objetivos distintos, métodos distintos se fazem necessários.

Principais ferramentas de formação de preços

Machado e Da Silva (2013) instruem que a formação de um preço de venda para produtos e/ou serviços é uma tarefa significativa enfrentada pelos administradores nas organizações e que uma adequada definição do preço de venda proporciona à empresa lucratividade e retorno do capital investido e permite, ainda, a sobrevivência e o crescimento, tornando-a mais competitiva num mercado cada vez mais exigente.

A formação do preço de vendas é tarefa que deve ser compartilhada tanto por profissionais de finanças, quanto de *marketing*, de produção e de contabilidade gerencial e tributária. No caso do setor de A&B, não pode deixar de fora a *expertise* da equipe de cozinha e salão.

Eleutério (2014) explica que para a composição do preço de venda de um produto pode-se usar basicamente dois métodos: o informal ou o formal. No método informal não se leva em conta os custos de produção, os fatores determinantes do preço são definidos com base na intuição, nos competidores, nos aspectos psicológicos dos clientes ou por tentativa e erro. Já no método formal consideram-se os custos de produção diretos e indiretos.

No método formal geralmente adota-se o conceito de *mark up* ou multiplicador de custos. Esta é uma metodologia para se calcularem preços de venda de forma rápida a partir do custo por absorção de cada produto. A taxa de *mark up* é a relação entre a margem de lucro e os custos estimados (Padoveze, 2004, p. 421; Atkinson et al., 2000, p. 251).

O conceito de *mark up* deve ser utilizado como uma bússola, tendo os custos e despesas totais, a margem desejada e os tributos envolvidos como referência. No entanto, a formação de preços não envolve somente aspectos internos à empresa e representa um desafio já que para formar o preço de venda:

Torna-se necessário conhecer um conjunto de variáveis que servem de base no momento de sua elaboração e que exercem influências internas e externas à organização. Com relação às variáveis internas, ressaltam-se as estratégias, como: o posicionamento mercadológico escolhido pela empresa, a estrutura organizacional, os fatores financeiros e operacionais da entidade, a capacidade e nível de produção, as metas de crescimento e a estrutura dos custos e despesas, sendo esta última o foco desse trabalho. Nos aspectos externos é importante o conhecimento sobre o mercado em que a empresa está atuando, a demanda desejada dos produtos e/ou serviços, o valor percebido pelo cliente, as políticas governamentais, entre outros. (Machado e Da Silva, 2013, p. 52-53).

Percebe-se que, além da atenção às ferramentas específicas de planejamento de cardápio no segmento de A&B, é possível lançar mão de uma série de ferramentas de gestão de custos e formação de preços que levam a um esforço em escrutinar os custos de produção. Isto exige uma série de análises que podem ser levadas a cabo por meio de ferramentas de gerenciamento de custos e sistemas de apoio discutidos anteriormente.

Considerando-se a relevância do setor de A&B, da temática de gestão de custos e preços e das ferramentas levantadas na revisão bibliográfica, é apresentada a seguir uma análise exploratória que permite mapear como estudantes, potenciais futuros gestores de custos neste segmento, percebem a questão da gestão de custos e preços no setor.

DESENVOLVIMENTO E RESULTADOS

O público alcançado foi de 66 estudantes, 39,4% deles estudantes de Tecnologia em Gastronomia. O público é majoritariamente feminino, com 75,8% dos respondentes, e majoritariamente jovem, com mais de 60% com idades entre 18 a 23 anos.

No primeiro momento da pesquisa foi possível analisar que os alunos de ambos os cursos consideram ter obtido, em média, o mesmo nível de conhecimento em gestão de custos em sua graduação. Porém, quanto mais avançado em seu curso, maior sua percepção de estar apto a gerenciar custos, como se pode observar na tabela 3. A questão apresentada solicitava ao estudante sua percepção em relação aos conhecimentos obtidos até o momento na sua graduação sobre ferramentas de gestão de custos, sendo (1) não obtive conhecimentos e (5) obtive pleno conhecimento.

Tabela 3. Média em relação aos conhecimentos obtidos na graduação sobre ferramentas de gestão de custos

Curso / Período	Média (1 a 5)
Ciências Contábeis	3,20
1º ou 2º semestre	2,00
3º ou 4º semestre	3,18
5º ou 6º semestre	3,38
7º ou 8º semestre	4,60
Gastronomia	3,23
1º ou 2º semestre	2,44
3º ou 4º semestre	3,65
Total Geral	3,21

Fonte: O autor (2021)

As médias dos dois grupos por semestre demonstram uma clara evolução em seu processo de aprendizagem. No entanto, mais do que ter tido contato acadêmico com as disciplinas relacionadas à gestão de custos, é importante que estes estudantes estejam preparados para aplicá-los na prática, favorecendo assim a continuidade dos negócios. Assim, os alunos foram questionados como se sentiriam em relação a efetuar a gestão de custos de um empreendimento de A&B, numa escala de (1) não me sentiria capaz a (5) me sentiria plenamente capaz.

Tabela 4. Média em relação à percepção de sua aptidão para gerenciar custos em estabelecimentos de alimentação comerciais

Curso / Período	Média (1 a 5)
Ciências Contábeis	3,33
1º ou 2º semestre	2,75
3º ou 4º semestre	3,18
5º ou 6º semestre	3,56
7º ou 8º semestre	3,80
Gastronomia	3,19
1º ou 2º semestre	2,67
3º ou 4º semestre	3,47
Total Geral	3,27

Fonte: O autor (2021)

Ainda visando entender se estes estudantes possuem alguma outra formação, também foi possível verificar que em ambos os cursos, os alunos que possuíam uma formação adicional se sentiam mais capacitados para utilizar as ferramentas de gestão, assim como para empreender na área alimentícia, como se pode observar na Tabela 5, sendo aqueles com outra formação na área de negócios os que demonstraram as maiores médias.

Tabela 5. Média em relação à percepção de conhecimentos obtidos e capacidade para gerenciar custos no setor de A&B por titulação

Curso / Formação Complementar	Média (1 a 5) da Percepção de Conhecimentos Obtidos em Gestão de Custos	Média (1 a 5) da Percepção de Capacitação para Gerenciar Custos no setor de A&B
Ciências Contábeis	3,33	3,20
Não possuo outra formação	3,19	3,19
Sim, em outras áreas que não Negócios e Gestão	3,43	2,71
Sim, na área de Negócios e Gestão	3,71	3,71
Gastronomia	3,19	3,23
Não possuo outra formação	2,94	3,06
Sim, em outras áreas que não Negócios e Gestão	3,25	3,25
Sim, na área de Negócios e Gestão	3,83	3,67
Total Geral	3,27	3,21

Fonte: O autor (2021)

Notou-se ainda que quanto maior a idade, mais estes se sentem aptos a lidarem com as ferramentas de gestão de custos ou com a capacidade de empreender no setor, como se pode observar na Tabela 6.

Tabela 6. Média em relação à percepção de conhecimentos obtidos e capacidade de gerenciar custos no setor de A&B por idade

Curso / Idade	Média (1 a 5) da Percepção de Conhecimentos Obtidos em Gestão de Custos	Média (1 a 5) da Percepção de Capacitação para Gerenciar Custos no setor de A&B
Ciências Contábeis	3,33	3,20
de 18 a 23 anos	3,19	3,19
de 24 a 29 anos	3,30	2,80
de 30 a 35 anos	4,50	4,50
41 anos ou +	5,00	5,00
Gastronomia	3,19	3,23
de 18 a 23 anos	2,92	2,85
de 24 a 29 anos	3,00	4,00
de 30 a 35 anos	3,25	3,25
de 36 a 40 anos	3,50	3,00
41 anos ou +	3,80	4,00
Total Geral	3,27	3,21

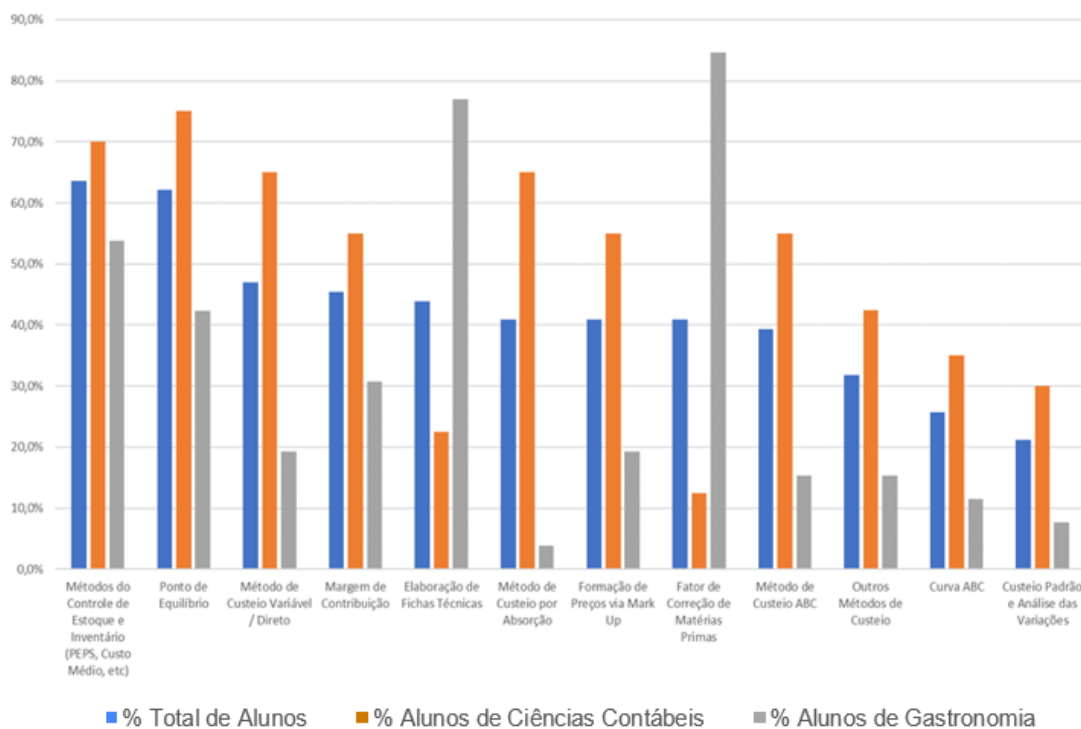
Fonte: O autor (2021)

Os estudantes foram então inquiridos sobre quais ferramentas já tiveram algum contato teórico durante sua graduação, conforme evidencia o Gráfico 1. Da mesma forma, responderam sobre quais ferramentas estes se consideram aptos a utilizar na prática, aplicada ao contexto de A&B, conforme evidencia o Gráfico 2.

Em relação ao contato teórico com as ferramentas, observou-se que 75% dos alunos de gastronomia estão familiarizados com os conceitos de Fichas Técnicas e Fator de Correção de Matérias- Primas, enquanto ferramentas como Custeio por Absorção, Custeio Padrão, Curva ABC, Custeio ABC e Outros Métodos de Custeio, importantes ferramentas para composição do CMV, tem percentuais informados significativamente inferiores.

Em relação aos alunos de ciências contábeis, observou-se que mais da metade estão mais familiarizados com os conceitos de Ponto de Equilíbrio, Controle de Estoques, Custeio Direto/Variável, Custeio por Absorção, Custeio ABC, Margem de Contribuição e *Mark Up*. Em contrapartida, menos de 30% desse grupo está familiarizado com as ferramentas de Custeio Padrão, Fichas Técnicas e Fator de Correção de Matérias Primas, ferramentas estas essenciais no setor de A&B.

Gráfico 1. Percentagem de alunos que tiveram contato com as ferramentas de gestão de Custos



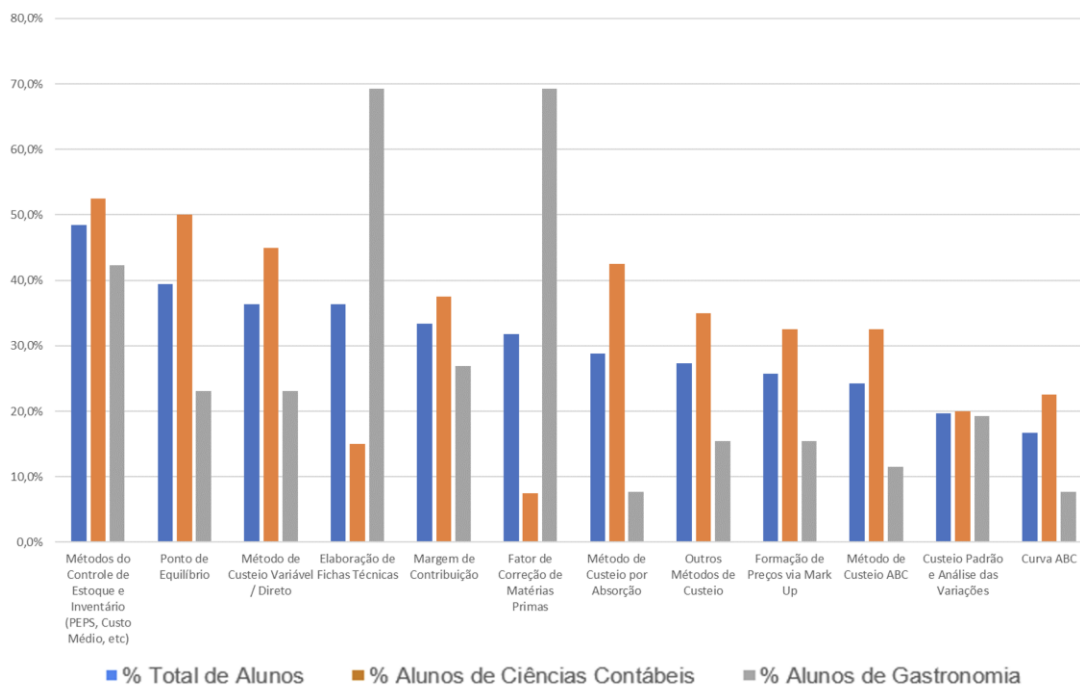
Fonte: O autor (2021)

Informação similar se observa na declaração destes estudantes em sua aptidão de aplicar tais conhecimentos teóricos na prática, conforme se observa no gráfico 2.

Embora os números sejam muito próximos, nota-se que, no geral, os alunos declararam possuir maior conhecimento teórico do que capacidade de aplicação prática. Tal constatação se alinha com o perfil da amostra, uma vez que esta trata de uma amostra de graduandos. Nota-se também que dentre aqueles que possuem uma formação diversa, especialmente na área de

negócios, tanto a absorção de conhecimento teórico quanto a capacidade de aplicação prática ao setor se mostram maiores.

Gráfico 2 - Percentagem de alunos que se consideram aptos para utilizar as ferramentas de gestão de Custos



Fonte: O autor (2021)

Em resumo, pôde-se observar, em geral, pouca diferença entre conhecimento teórico e aptidão para aplicação prática nos dois cursos.

Os estudantes foram ainda questionados quanto à sua visão do papel do estudante de gastronomia na gestão de custos das operações. Todos os alunos de Gastronomia consideram que é parte de seu papel profissional gerenciar os custos de elaboração de cardápio, ainda que com o auxílio de profissionais de gestão. Já a grande maioria dos alunos de ciências contábeis considera que não é função do profissional de gastronomia participar deste processo de gestão, ou que estes devem fazê-lo sempre com a ajuda de profissionais de gestão, como se observa na Tabela 7.

Ao analisar o currículo de três cursos de gastronomia no Estado de Santa Catarina, Domingues (2008) verificou que conteúdos referentes à gestão eram trabalhados superficialmente, não atendendo plenamente às diretrizes do Ministério da Educação (MEC) que estabelece que os cursos superiores de tecnologia em gastronomia devem abranger processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes à hospitalidade e lazer. Ainda, ao avaliar as adequações ou alterações necessárias aos cursos de graduação em Gastronomia na visão dos profissionais de mercado, Gimenes-Minasse (2019) constata que a categoria formação ampla foi associada à necessidade de ampliar a carga horária e melhorar os conteúdos relacionados à gestão, à sustentabilidade, ao empreendedorismo, à cultura gastronômica, à comunicação e expressão e à pesquisa.

Por fim, os estudantes foram questionados sobre quais são os fatores críticos de sucesso que consideram essenciais para a continuidade das unidades de alimentação

Tabela 7. Percepções dos Estudantes acerca da Função do Profissional de Gastronomia na Gestão de Custos

Afirmação	% das Respostas de Alunos de Ciências Contábeis	% das Respostas de Alunos de Gastronomia	Média Geral
Deve estar apto a compreender e gerenciar os custos de elaboração de cardápio, por si só, sem a necessária ajuda de profissionais de gestão	10,0%	46,2%	24,2%
Deve estar apto a compreender e gerenciar os custos de elaboração de cardápio, sempre com ajuda de profissionais de gestão	70,0%	53,8%	63,6%
Não é sua função compreender e gerenciar os custos de elaboração de cardápio	20,0%	0,0%	12,1%
TOTAL	100%	100%	100%

Fonte: O autor (2021)

comercial. Foram apresentados 15 diferentes fatores e os respondentes foram requisitados a selecionar livremente apenas 5 deles.

Como se observa na Tabela 8, na média geral, os 5 fatores chaves de sucesso mais selecionados foram Higiene e Segurança Alimentar, Qualidade das Preparações, Qualidade do Atendimento, Localização e Gestão dos Custos de Cardápio, dentre 15 apresentados.

É interessante observar que o fator crítico de sucesso mais selecionado pelos alunos de ciências contábeis, com 87,5% ou 35 respostas foi Higiene e Segurança Alimentar enquanto para os alunos de gastronomia o fator mais selecionado foi Gestão de Custos de Cardápio e Qualidade das Preparações, com 80,8% ou 21 respostas ambas.

Isto pode estar relacionado ao fato de que o aluno de ciências contábeis parece se colocar na posição de cliente, talvez não fazendo associação direta com o setor de A&B como um setor de atuação.

Observou-se ainda que para os alunos de contábeis os fatores menos críticos dentre os apresentados para o sucesso de um estabelecimento de alimentação comercial seriam a reputação do chef de cozinha, a gestão de compras e a reputação do estabelecimento respectivamente, ao passo que para os alunos de gastronomia seriam a reputação do chef de cozinha e do estabelecimento, o layout e o conforto e os meios de pagamento.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa explorou o ensino em gestão de custos aplicado ao setor de A&B por meio de um questionário aplicado a alunos de ciências contábeis e gastronomia. Foi possível avaliar quais ferramentas de gestão de custos tradicionais são mais conhecidas por estes estudantes, bem como se estes se sentem aptos a aplicá-las ao contexto de A&B.

Notou-se que as ferramentas em que os alunos de gastronomia mais se destacam, fichas técnicas e fator correção de alimentos, são exatamente aquelas em que os alunos de

Tabela 8. Percepção dos Estudantes em relação aos fatores críticos de sucesso em unidades de alimentação comerciais

Fator Crítico	Ciências Contábeis	Gastronomia	TOTAL	% TOTAL
Higiene e Segurança Alimentar	35	19	54	81,8%
Qualidade das Preparações	20	21	41	62,1%
Qualidade do Atendimento	26	15	41	62,1%
Localização	21	17	38	57,6%
Gestão dos Custos de Cardápio	12	21	33	50,0%
Formação de Preços	18	5	23	34,8%
Gestão dos demais Gastos Fixos	11	8	19	28,8%
Sustentabilidade	9	6	15	22,7%
Gestão de Compras	4	10	14	21,2%
Marketing Promocional	10	3	13	19,7%
Layout e Conforto	11	1	12	18,2%
Meios de Pagamento	9	1	10	15,2%
Gourmetização	7	2	9	13,6%
Reputação do Estabelecimento	6	1	7	10,6%
Reputação do Chef de Cozinha	1	0	1	1,5%

Fonte: O autor (2021)

Ciências Contábeis menos assinalaram. Este aspecto reforça o papel do gastrônomo, que conhece as técnicas do processo operacional de cozinha, mas precisa reforçar seus conhecimentos em gestão para se tornar um profissional mais completo. Ao mesmo tempo, tal informação pode apontar para uma necessidade de reforço nas grades curriculares dos cursos de graduação nas áreas de negócios sobre custos aplicados ao setor de A&B.

Os alunos que possuíam alguma formação superior anterior alegam ter aprendido uma quantidade maior de técnicas, o que deixa visível a importância da continuação dos estudos na área.

A pesquisa mostrou também que a maioria dos alunos de gastronomia acreditam que devem fazer parte do processo de gestão de custos de cardápio, ao passo que os alunos de ciências contábeis acreditam que eles devam fazê-lo acompanhados por outros profissionais da área de gestão de custos ou mesmo que não deve ser sua responsabilidade fazê-lo.

Por fim, observou-se que a gestão de custos de cardápio é considerada como um fator crítico de sucesso para estabelecimentos de alimentação comerciais pela maioria dos alunos e que esse campo de conhecimento deve ser mais explorado com novas investigações no ramo da gastronomia.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA IBGE NOTÍCIAS. PIB da cidade de São Paulo equivale à soma de 4.305 municípios brasileiros. S.l.: 2019. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/26397-pib-da-cidade-de-sao-paulo-equivale-a-soma-de-4-305-municipios-brasileiros>. Acesso em: 09 nov. 2020.

AKUTSU, R.; BOTELHO, R.; CAMARGO, E.; SÁVIO, K.; ARAÚJO, W. **A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições**. Rev. Nutr. 18 (2): 277-279. Brasília. Mar-Abr 2005. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/jTcSsMvnzgjhrWPM4KK8dKc/abstract/?lang=pt#> . Acesso em: 12 mar. 2021.

ANR; GALUNION; IFB. **Alimentação na Pandemia: A visão dos operadores de foodservice**. São Paulo. Abr-Mai 2021. Disponível em: <https://conteudo.galunion.com.br/4-pesquisa-operadores-anr-ifb-galunion-sumario> . Acesso em: 08 nov. 2022.

ATKINSON, A.; BANKER, R.; KAPLAN, R.; YOUNG, M. **Contabilidade Gerencial**. São Paulo: Atlas, 2000.

BOTELHO, R.; CAMARGO, E. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**, manual de laboratório. São Paulo: Atheneu; 2005.

CARDOSO, J.F. **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. Disponível em: <https://www.revhosp.org/hospitalidade/article/view/395/484> . Acesso em 25 nov. 2020.

COSTA, R.; SARAIVA JUNIOR, A.; FERREIRA, H. **Preços, Orçamentos e Custos Industriais: fundamentos da gestão de custos e de preços industriais**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

DE MATTOS, C.; PONTES, M.; MARIETTO, M. **Gestão de alimentos e bebidas: indicadores para um novo campo de estudos no brasil**. PODIUM Sport, Leisure and Tourism Review Vol.5, N. 2 Maio/Agosto. 2016. Disponível em: <https://periodicos.uninove.br/podium/article/view/9521> . Acesso em: 05 mai. 2021.

DOMINGUES, J. **Formação em Gastronomia: Ingredientes e temperos de um profissional**. 2008. 160 f. Dissertação (Mestrado). Programa de Pós Graduação em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí, 2008, Balneário Camboriú/SC. Disponível em: <http://siaibibo1.univali.br/pdf/Janaina%20Domingues.pdf> . Acesso em: 09 nov. 2022.

ELEUTÉRIO, H. **Fundamentos de Gastronomia** [recurso eletrônico]. Editora Saraiva, 2014.

GIMENES-MINASSE, M. H. **A formação superior em gastronomia e a realidade do mercado de trabalho no Estado de São Paulo: percepções de coordenadores e empregadores**. Revista Turismo – Visão e Ação. Vol. 21, N. 1, Jan/Abr 2019. Disponível em: <https://periodicos.univali.br/index.php/rtva/article/view/13757> . Acesso em 09 nov. 2022.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018**. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/saude/24786-pesquisa-de-orcamentos-familiares-2.html?=&t=downloads> . Acesso em: 08 11 2022.

IUDÍCIBUS, S.; MARTINS, E.; GELBCKE, E.; SANTOS, A. **Manual de Contabilidade Societária: Aplicável a todas as sociedades – de acordo com as normas internacionais e do CPC**. São Paulo: Atlas, 2010.

LIPPEL, I. L. **Gestão de custos em restaurantes: utilização do método ABC**. 2002. 185 F. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002. Disponível em: <http://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/83249> . Acesso em: 27 nov. 2020.

MACHADO, M.; DA SILVA, M.. **Custos e precificação**: um estudo em restaurantes self services de Aracaju/SE, ABCustos, São Leopoldo: Associação Brasileira de Custos, v. 8, n. 3, p. 51-78, set./dez. 2013 Disponível em: <https://www.abcustos.emnuvens.com.br/abcustos/article/view/246/547> . Acesso em: 27 nov. 2020.

MARTINS, E.; ROCHA, W.. **Métodos de Custeio Comparados**: Custos e margens analisados sob diferentes perspectivas. São Paulo: Atlas, 2010.

OBSERVATÓRIO DE TURISMO E EVENTOS DA CIDADE DE SÃO PAULO. **São Paulo: Cidade do Mundo - dados e fatos dos eventos, viagens e turismo na capital paulista**. São Paulo: 2018. Disponível em: https://www.observatoriodoturismo.com.br/pdf/DADOS_FATOS_2018.pdf . Acesso em: 06 jun. 2021.

PADOVEZE, C. **Contabilidade Gerencial: Um enfoque em sistema de informação contábil**. 4. ed – São Paulo: Atlas, 2004.

RIBEIRO, J. **Indicadores de desperdício de alimentos em restaurantes comerciais**. Rosa dos Ventos, Caxias do Sul, V. 12, N. 2, 2020. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=473563492006> . Acesso em 08 nov. 2022.