

**LIGA DE ENSINO DO RIO GRANDE DO NORTE CENTRO UNIVERSITÁRIO DO  
RIO GRANDE DO NORTE CURSO DE MBA EM ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA**

**MARIA SIMONE MEDEIROS DA SILVA**

**CUSTEIO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO: CUSTEIO DE PRATOS DE REFEIÇÃO  
EM UMA EMPRESA DO SETOR HOTELEIRO.**

**NATAL/RN**

**2017**

**MARIA SIMONE MEDEIROS DA SILVA**

**CUSTEIO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO: CUSTEIO DE PRATOS DE REFEIÇÃO  
EM UMA EMPRESA DO SETOR HOTELEIRO.**

Projeto de Pesquisa apresentado ao  
Centro Universitário do Rio Grande  
do Norte como requisito para  
obtenção de nota na disciplina de  
oficina de TCC.

Orientador: Prof<sup>o</sup> Ana Rosa Gouveia  
Sobral da Câmara

**NATAL-RN**

**2017**

## 1 INTRODUÇÃO

A o custeio de produtos em uma empresa é um dos fatores primordiais para a lucratividade. A forma correta de calcular os custos dos produtos é de suma importância para a empresa, pois dessa forma é possível avaliar se existem margens positivas e criação de riqueza para os investidores. Nesse âmbito, o tema deste estudo é custear alguns pratos de alimentação a lá carte comercializado em um restaurante de uma empresa do setor hoteleiro.

A empresa objeto de estudo não possui um sistema de custeio dos pratos comercializados no restaurante, apenas mensura uma porcentagem e aplica para a formação dos preços dos pratos comercializados, sendo que os mesmos variam de preço necessitando assim de um custeio individual.

O presente artigo tem como objetivo fazer o custeio dos pratos de refeição comercializados no restaurante, a fim de fazer um levantamento de dados com preço de custo e venda, para assim analisa os impactos da falta de custeio na empresa. Entender e elaborar o custeio em uma empresa é um fator crítico, pois essa expressão pode ter diferentes contextos, é algo que requer bastante atenção pelo fato de ser entendido como uma medida monetária que, as empresas têm que assumir para chegar aos seus objetivos, é assim tornar-se lucrativa. Portanto, assim se faz importante estudar os custos no que se refere aos insumos que compõe os pratos comercializados pela empresa, fazendo o custeio dos insumos inicial e final. O desenvolver deste trabalho a empresa terá a chance de acertar nos custeios de alguns pratos de refeição a lá carte comercializado.

Os procedimentos a serem aplicados para esta análise inclui revisão bibliográfica dos conceitos relevantes para a pesquisa entrevista com o empresário a fim de saber quais os pratos mais comercializados no restaurante, para que seja feita então a escolha de alguns pratos para fazer o custeio, acesso aos dados de custos mediante análise documental e uso de planilha eletrônica para o cálculo dos custos de cada prato individual.

## **2- OBJETIVOS**

### **2-1 objetivo geral**

Fazer o custeio de pratos de comida a lá carte comercializado no restaurante de uma empresa do setor hoteleiro, visando entender e conhecer o processo de custeio do prato comercializado no restaurante.

### **2.2- Objetivos específicos**

- Escolher os pratos que são comercializados no restaurante
- Identificar a quantidade por quilo/grama de cada alimento que compõe o prato
- Definir qual tipo de custeio será utilizado para fazer o rateio de cada prato individualmente
- Gerar o preço de custo final do prato de refeição comercializado

## **3 – JUSTIFICATIVA**

Com a crescente globalização nos dias de hoje nota-se que a concorrência esta cada dia mais acirrado nas organizações, e a competitividade e qualidade tornou-se desde então um objetivo que as organizações almejam a todo custo no ambiente competitivo.

Toda e qualquer empresa com regime de fins lucrativos coexistem para gerar lucros visando sempre o menor custo possível, contudo se faz necessário que dentro de um cenário tão competitivo se tenha na organização um controle dos custos que envolvem o serviço comercializado.

O presente trabalho tem como justificativa, fazer com a empresa tenha o conhecimento da importância do custeio de pratos de refeição que são elaborados na empresa para a comercialização do mesmo. Com o presente estudo a empresa terá a chance de então custear os demais produtos na mesma comercializada para assim saber qual seu real custo por produto individualizado, ou seja, saber qual o custo inerente a um produto final, cardápio de refeição.

## **4 - REFERENCIAL TEÓRICO**

Para dar embasamento ao presente estudo e necessário fazer-se uma leitura sobre custos, esta seção de estudos mostrará a importância, objetivos e

procedimentos dos custeios e custos, assim então se terá um melhor entendimento de forma geral dando então base para a pesquisa sobre custos.

#### **4.1 Gestão de custos**

Em um ambiente globalizado está cada dia mais eminente a concorrência no âmbito mercadológico, e neste cenário é de suma importância que se tenha um conhecimento tanto teórico quanto específico no que se refere a gestão de custos nas organizações. Segundo Gutierrez (2009), com a globalização as organizações sentem mais necessidade de uma melhor gestão no que se refere aos custos de uma forma geral. Contudo percebe-se que, um bom conhecimento na gestão de custos levará a organização a uma maior eficiência nas tomadas de decisões de forma a, flexibilizar uma maior barganha de seus produtos para se manter no mercado competitivo.

#### **4.2 Custos**

Toda e qualquer organização sem fins lucrativos vive para gerar lucro, portanto faz-se importante o conhecimento dos custos para que seja feita uma melhor gestão e controle na área dos custos. De acordo com Cortiano (2014), o custo é representado por um valor em termos monetário para que se obtenha um produto ou serviço. Portanto entende-se que é necessário todo um acompanhamento dos custos por período para que seja entendida esta evolução.

#### **4.3 Classificação de custos e métodos de custeio**

As organizações em meio a globalização nos tempos atuais devem estar sempre preocupadas com os fatores que influenciam a gestão dos custos afinal toda empresa visa o lucro.

Segundo Jorge (2016), os métodos dos custeios é quem dá vida aos custos, disse-se que, existe diversos tipos e métodos, a escolha do método de custeio do objeto será o que dará o resultado para gerar os relatórios para tomada de decisão. Os custos mais comumente utilizados são classificados como: diretos, indiretos, fixos e variáveis, já os métodos de custeios são os: custeio por absorção, custeio pleno, custeio variável e custeio ABC. Contudo a escolha dependerá do objeto a ser custeado para assim gerar informações para que as mesmas sejam processadas e

apresentadas gerando assim os relatórios para a tomada de decisão da empresa no que se refere ao custeio do produto e serviço.

#### **4.4 Sistema de custeio**

O processo de decisão do sistema de custo deve ser analisado visando o que mais se adequa a empresa e necessário saber e conhecer o serviço que será custeado, é necessário saber e entender os benefícios de ter o sistema e suas relevâncias positivas para a tomada de decisão que envolve o bem ou serviço.

Segundo Mezzani (2007), a escolha do sistema de custeio vai depender não só da escolha da empresa mas também deve haver a familiaridade com o sistema escolhido e com a natureza das atividades de cada serviço ou produto. Conhecer e entender os métodos que irá serem aplicados será de suma importância para gerar os relatórios específicos para tomada de decisão e também fazer-se a devida apropriação dos custos a cada sistema de custeio.

### **5 – METODOLOGIA**

O tipo de pesquisa que subsidiou o presente estudo foi descritiva, no qual foi utilizado como processo metodológico para a elaboração do conhecimento científico no decorrer da pesquisa. Segundo Perovano (2016), a metodologia adotada neste tipo de estudo, leva em consideração a coleta de dados a ser utilizada para análise é elaboração do mesmo. Contudo é necessário que seja analisado rigorosamente o fenômeno em estudo, minimizando assim os prováveis erros, só assim será possível à verificação e detalhamento do estudo. Será feito um estudo de caso na empresa em questão, por se tratar de abordar uma situação em particular de uma empresa do setor hoteleiro, que atua no mercado.

O tipo de abordagem do presente estudo é por método quantitativo e qualitativo, será feita coleta de dados na empresa através de questionários aplicados ao gerente geral, proprietários é também entrevista no setor de almoxarifado e cozinha, para assim identificar os pratos comercializados que mais tem venda para que seja escolhido três na sua totalidade, e em seguida realizar o custeio individual dos pratos de refeição do cardápio do restaurante do hotel. Para Köche (2015), é preciso que se conheça o problema e que seja identificado às causas, os fatos que envolver o problema a ser tratado. Contudo entendesse que conhecer o fenômeno minuciosamente e de suma importância para que seja levantada a hipótese com

clareza, o que faz o objeto de estudo mais amplo dando assim mais chances de maior assertividade em solucionar o problema. Os dados serão tratados e mostrados em tabelas juntamente com os resultados.

## 6- CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO 2017

ETAPAS/ MESES	MAR	ABR	MAI O	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Escolha do tema	X									
Elaboração da problemática	X									
Confeção dos objetivos	X									
Elaboração da justificativa		X								
Pesquisa Bibliográfica				X						
Formulação da metodologia e cronograma				X						
Redação do projeto de pesquisa				X	X	X	X			
Revisão Bibliográfica							X	X	X	
Revisão e redação final									X	
Adequação as normas ABNT										X
Entrega do Projeto de pesquisa										

Fonte: manual de modelo de pesquisa (UNIRN)

## REFERÊNCIA

PEROVANO, Dalton Gean. **Manual de metodologia da pesquisa científica**. 2016. Disponível em:

<<http://unirn.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788559720211/pages/5>>.

Acesso em: 24 nov. 2017.

KÖCHE, Jose Carlos. **Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. 2015. Disponível em:

<<http://unirn.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788532618047/pages/2>>.

Acesso em: 22 nov. 2017.

GUTIERREZ, Vania Cristina Pastri. **Aplicabilidade do custo-padrão com o auxílio do ERP no processo de planejamento e controle dos custos**. 2009. 165 f.

Dissertação (Mestrado) - Curso de Mestre Ciências Contábeis e Financeira,

Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2009. Disponível em:

<[https://tede2.pucsp.br/bitstream/handle/1751/1/Vania Cristina Pastri Gutierrez.pdf](https://tede2.pucsp.br/bitstream/handle/1751/1/Vania%20Cristina%20Pastri%20Gutierrez.pdf)>.

Acesso em: 01 dez. 2017.

CORTIANO, José Carlos. **Processos básicos de contabilidade de custos: uma pratica**

saudável para administradores. Curitiba: Intersaberes, 2014. (Gestão financeira). Disponível

em:<<http://unirn.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788544300855/pages/7>>.

Acesso em: 01 dez. 2017

MEZZARI, Fabrizio Carlo. **A dinâmica dos custos sob a ótica da cadeia de valor: o**

**desenvolvimento de um sistema para o aperfeiçoamento do processo decisório e da**

**competitividade**. 2007. 189 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Administração,

Universidade do Estado de Santa Catarina, Florianópolis, 2007. Disponível em:

<<http://tede.udesc.br/bitstream/handle/154/1/74197.pdf>>. Acesso em: 01 dez. 2017.

JORGE, Roberto Kupper (Org.). **Gestão de custos: riscos e perdas**. São Paulo: Pearson,

2016. Disponível em:

<<http://unirn.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788543017037/pages/-9>>. Acesso

em: 27 nov. 2017.