

SUPERMERCADO E CARREIRA





UMA CARREIRA



CRIATIVIDADE

GUIADA POR



RESULTADOS

Como já vimos anteriormente, o setor tem investido fortemente em tecnologia e inovação, isso traz novas oportunidades para quem já está inserido no setor. Hoje novos postos de trabalho estão surgindo e o profissional que está atento às oportunidades e possui atitudes criativas e bons resultados se destaca de forma positiva.



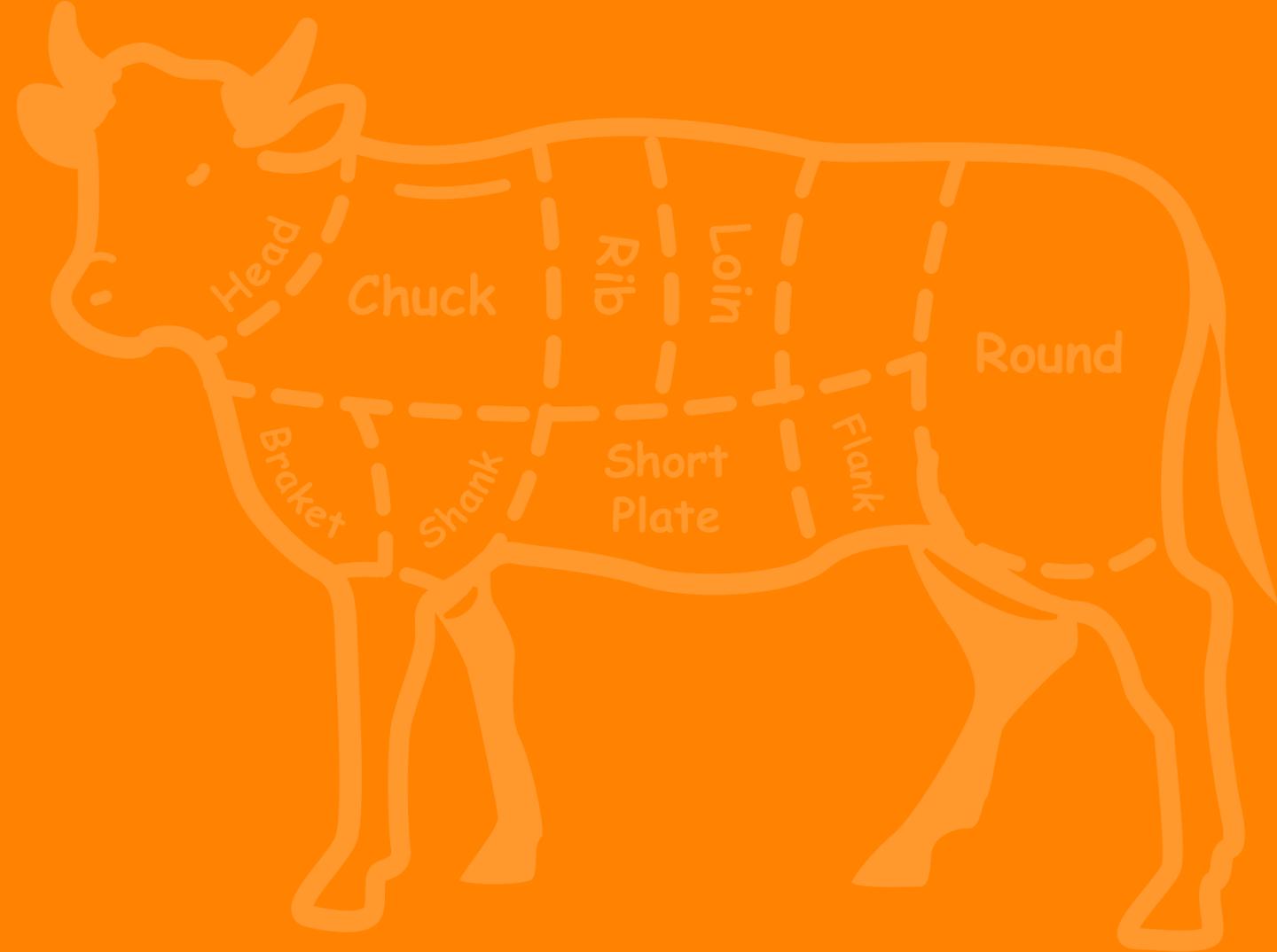


OS EIROS, OS ESPECIALISTAS DOS MERCADOS, COMO ALCANÇAR ESTE ESPAÇO?

Quem são os Eiros? Os eiros são os profissionais que atuam nos setores de maior movimento e lucratividade dentro de um supermercado. São profissionais com valor agregado, pois são especialistas na sua área de atuação...São eles: açougueiro, padeiro, confeitoiro e peixeiro.



AÇOUGUEIRO



De acordo com o dono de uma casa de defumados, Carlos Feitchtenberg, hoje faltam profissionais no mercado. Ele conta que já passou mais de seis meses procurando alguém qualificado para uma vaga. “Quando é um funcionário especializado falta mais ainda. Tá difícil encontrar mão-de-obra”, afirma.

Ainda segundo ele, como profissionais com qualificação não são muitos e a tarefa de encontrar profissionais qualificados torna a busca mais difícil.

INSPIRAÇÃO: JEFFERSON RUEDA

Dono do único restaurante brasileiro — a Casa do Porco — na lista The World's 50 Best Restaurants, para o público da alta gastronomia Jefferson Rueda quase dispensa apresentações. O chef começou a sua carreira de açougueiro aos 17 anos, "um pontapé para que seguisse no universo da gastronomia". Rueda, então, foi se qualificar. Ele foi aluno da primeira classe do curso de gastronomia do Senac (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial). Depois, estagiou em restaurantes na Espanha, como o El Celler de Can Roca, um três estrelas do guia Michelin. Na apresentação de sua Casa do Porco ele declara que "sonha em deixar um legado sobre o resgate da cultura da carne suína".





P A D E I R O E C O N F E I T E I R O



O P O R T U N I D A D E S D O S E T O R

Um padeiro naturalmente trabalha em padarias, mas também pode atuar em restaurantes, cafeterias, mercados, cantinas e lanchonetes. Além disso, com o desenvolvimento da Gastronomia, principalmente ligada ao Turismo, um padeiro pode trabalhar em cruzeiros, hotéis e hospedarias. Outra grande oportunidade de atuação para um padeiro/ confeitiro é na interação com nutricionistas para a produção de pães, massas e outros alimentos veganos, lights, saudáveis e funcionais, cuja demanda tem crescido na sociedade, e o salário em média varia entre R\$ 1,3 e R\$ 4 mil.

AUXILIAR DE PADEIRO / CONFEITEIRO

PADEIRO / CONFEITEIRO

ENCARREGADO DE PADARIA

TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO

PADEIRO CHEFE OU CHEFE CONFEITEIRO



INSPIRAÇÃO: JONATHAN WLASIUK PADEIRO E CONFEITEIRO

Há mais de 12 anos apaixonado pela panificação e atuando em confeitaria, indústrias e padarias de supermercados.

Ganhador do 2º lugar da "3ª edição do concurso Melhor Padeiro do Brasil, dos Mestres do Sagrado Pão" de 2020/2021, realizado em Santo André, no ABC/Paulista. Também foi eleito, pelo prêmio "Melhor padeiro do Brasil", como "Padeiro destaque de 2022 pela revista Panificação Brasileira".





Forte experiência como técnico em panificação, instrutor de treinamento e capacitação de pessoal, com + de **350 profissionais capacitados**.

Aos 15 anos, descobriu o ofício como jovem aprendiz na Checkout RH, atuando como repositor de mercadorias e atendimento ao cliente no supermercado Yamauchi, aqui já alimentava uma paixão pela beleza da padaria e buscou uma oportunidade de carreira mostrando seu potencial e vontade. Foi ganhando destaque pelo comprometimento e dedicação até conquistar o sonho da contratação como padeiro.

Especializou-se em apresentações comerciais de ingredientes para panificação e confeitaria para fábricas e indústrias, que auxiliavam seus clientes em obter melhores resultados no uso dos ingredientes da panificação e confeitaria.

Já passou por **grandes e importantes empresas** e Supermercados como; Nova Clara Pães e Doces, Moinho Canuelas e Emulzint Zeelandia. Técnico em confeitaria – SENAI. Especialista em Macarons- SENAC.

PEIXEIRO



A **faixa salarial** do Peixeiro (comércio Varejista) fica entre **R\$ 1.578,00** salário mediana da pesquisa e o teto salarial de **R\$ 3.300,15**, sendo que **R\$ 1.747,64** é a média do piso salarial 2023 de acordos coletivos levando em conta profissionais em regime CLT de todo o Brasil.

Auxiliar de peixaria
Peixeiro
Encarregado de Peixaria

INSPIRAÇÃO: MAURÍCIO - MASTERCHEF

O cozinheiro que participou do sétimo episódio do **MasterChef 2020** já foi gerente de sistemas em banco, trabalhou com financiamento de carros, mas se encontrou mesmo na **peixaria em Ubatuba**, A peixaria do avô, passada de geração em geração, foi batizada com o nome da mãe de Maurício, **Benedita Romão**. Ele, que sempre gostou de cozinhar, encontrou mais **qualidade de vida**



SUPERMERCADO
E CARREIRA

PROFISSÕES PARA TODAS AS APTIDÕES E INTERESSES



RH



TI



COMERCIAL



checkout^{RH}

AUTONOMIA SOBRE A **CARREIRA**

QUAL O **PLANO?**



Ferramenta de Planejamento



AUTONOMIA SOBRE A **CARREIRA** QUAL O **PLANO?**



Análise Swot Pessoal



AUTONOMIA SOBRE A **CARREIRA**

QUAL O **PLANO?**

- 1 - Você possui mais pontos fortes ou pontos fracos?
- 2 - O que fará para que os seus pontos fortes se sobreponham aos fracos?
- 3 - O que fará para potencializar seu pontos fortes?
- 4 - Como eliminará as ameaças e diminuirá as fraquezas?
- 5 - Como você aproveitará as oportunidades?
- 6 - O que o mercado, a empresa e seus colegas percebem como a sua maior força?

AUTONOMIA SOBRE A **CARREIRA** QUAL O **PLANO?**



Âncora de carreira



AUTONOMIA SOBRE A CARREIRA

QUAL O PLANO?

Âncoras de carreira são os princípios norteadores de uma trajetória profissional. Podemos dizer que é um conceito que tem tudo a ver com autoconhecimento profissional.

- Competência técnica e funcional TF
- Competência para gerencia geral GG
- Autonomia e independência AI
- Segurança e estabilidade SE
- Competência empreendedora CE
- Serviço e dedicação a uma causa SD
- Desafio puro DP
- Estilo de vida EV

AUTONOMIA SOBRE A **CARREIRA**

QUAL O **PLANO?**

- 1 - Como você imagina que será sua tomada de decisão em relação a sua carreira?
- 2 - O que achou das suas âncoras?
- 3 - Observe qual foi a sua âncora com pontuação mais baixa e reflita se as competências e habilidades podem te prejudicar em relação ao seu futuro profissional. Se sim, o que pode fazer a respeito?

AUTONOMIA SOBRE A **CARREIRA** QUAL O **PLANO?**



Dream List



AUTONOMIA SOBRE A **CARREIRA**

QUAL O **PLANO?**

- 1 - Sua lista dos sonhos foi organizada pensando em suas necessidades para o futuro?
- 2 - O que você pode fazer para realizar seus sonhos a médio e a longo prazo, apesar dos obstáculos que podem surgir?
- 3 - Qual sonho/meta dos que foram listados você considera o mais difícil? O que você planeja para conseguir realizá-lo?
- 4 - Quais ações você precisa ter para alcançar todos os seus sonhos?
- 5 - Como você imagina a sua vida após conseguir alcançar todos os itens da sua lista? Quais serão as emoções? Você terá novos sonhos?