



ROTEIRO PARA ÁREA DE COMÉRCIO E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS NEGÓCIOS / GASTRONOMIA / MODA / ARTESANATO

Apresentação

- a. onde / como se formou
- b. alguma outra formação
- c. por que escolheu esta profissão
- d. trajetória profissional (desde a vida acadêmica)
- e. local de trabalho atual / atividades atuais
- f. como o trabalho influencia na vida pessoal

Formação e inserção profissional

1. Como é a faculdade (o que se aprende – áreas)?
2. Qual(is) a(s) melhor(es) faculdades do país, em sua opinião?
3. Durante o curso, a faculdade fornece material ou os alunos devem adquiri-lo?
4. Dá para cursar mais de um curso/faculdade ao mesmo tempo?
5. É preciso algum tipo de formação/habilidade para entrar na faculdade? Isso ajuda? Há prova de habilidade específica no vestibular?
6. O que te prepara mais profissionalmente: o curso ou os estágios?
7. Quanto a faculdade cursada influencia na hora de se iniciar no mercado de trabalho?
8. É difícil se inserir no mercado de trabalho? Como está o mercado de trabalho atualmente?
9. Como é trabalhar na área sem diploma de um curso superior?
10. O que vale mais: diploma ou experiência?
11. Cursos no exterior, viagens realizadas - interferem na formação e na inserção profissional?
12. Quais são as possíveis áreas de atuação em Moda / Gastronomia / Administração / Artesanato?
13. De quais áreas o diploma no curso ajuda a “abrir portas”? Com quais profissionais pode-se atuar proxicamente, em conjunto, ou até “no lugar dele”?
14. Como um profissional / negócio da área se torna “conhecido”?

15. De que forma o mercado consumidor influencia na atividade do profissional? Você produz/vende segundo seus ideais ou o que as pessoas compram/pedem?
16. Na atuação profissional, há distinção entre arte e comércio?
17. Como o trabalho de um artista obtém reconhecimento?
18. Qual a diferença entre produzir em pequena escala ou em grande escala?
19. Quais são os critérios para estabelecer preços? Depende também do reconhecimento do profissional / empresa / negócio?
20. Como funciona a divisão de trabalho em equipes de produção / cozinha / vendas / atendimento? Há hierarquias? É possível “avançar” nelas?
21. Você acha que seu negócio / trabalho se destina a uma classe social privilegiada?
22. Que tipo de discussões sociais seu trabalho pode provocar? Em que medida interfere na sociedade como meio de manifestação?
23. Qual a função do computador e dos programas na atividade profissional?
24. As faculdades preparam para o uso de recursos tecnológicos atualizados?
25. Qual a importância da criatividade no trabalho nessas áreas? A atividade profissional exige mais criatividade ou técnica?
26. Os profissionais são normalmente autônomos ou empregados?
27. Quando você é contratado, consegue exprimir livremente suas ideias? É necessário seguir indicações/solicitações da empresa / do cliente?
28. Em que medida a internet – meios de comunicação, mídias sociais – facilitam a divulgação de seu trabalho?
29. Quando o profissional é autônomo, ele é reconhecido, consegue se sustentar?
30. Qual é o ritmo de vida de alguém com seu tipo de trabalho?
31. Em que medida é possível seguir carreira acadêmica na área de Comércio e Serviços?

GASTRONOMIA

1. Não existem faculdades públicas de Gastronomia em São Paulo. Há alternativas econômicas para a formação?
2. Qual a diferença entre cursos de Gastronomia nacionais e internacionais?
3. Você associa a valorização da culinária nacional à valorização do profissional e dos cursos de Gastronomia?
4. Depois da faculdade, que outros aspectos devem ser agregados no conhecimento gastronômico?

**Colégio Equipe. Rua São Vicente de Paula, 374. Higienópolis. São Paulo. CEP 01229-010.
Telefone - (11)3579.9150**

5. Especializações como confeitiro, sommelier (vinho, café, cerveja, água) estão contempladas na formação em Gastronomia?

MODA

1. Em Moda, todo figurinista é um estilista?
2. Qual a diferença entre a roupa para mercado e a roupa conceito?
3. Moda: criatividade ou técnica? Quanto se cria e quanto se costura?
4. Você usa as roupas que você cria?
5. O Brasil tem um desenvolvimento autônomo ou ainda tende muito à moda do exterior?

ADMINISTRAÇÃO (COMÉRCIO)

2. Negócio próprio costuma ser escolha ou falta de opção? Isso é bom ou ruim?
3. Como é administrar? Cite aspectos positivos, negativos, maiores prazeres e dificuldades.
4. O que você faz como administrador / comerciante?
5. Um administrador pode administrar diversas empresas simultaneamente? Se sim, como isso se dá? Se não, por quê?

ARTESANATO

1. Como expor obras? Como vendê-las? Como divulgar um trabalho?
2. Existe um público específico para adquirir trabalhos (pintura / escultura / marcenaria / cerâmica / tatuagem)?
3. Quais os meios que você utiliza para obter materiais para seu trabalho?
4. Você entende que seu trabalho é uma forma de arte?