

RAPHAELA GOMES ALEIXO DOS REIS

**CONHECIMENTO E CAPACITAÇÃO - A INFLUÊNCIA NA LIDERANÇA
SITUACIONAL**

Junho – 2014

Curitiba/Pr

RAPHAELA GOMES ALEIXO DOS REIS

CONHECIMENTO E MOTIVAÇÃO – A INFLUÊNCIA NA LIDERANÇA

Monografia apresentada ao Departamento de Ciências Contábeis do Setor de Ciências Sociais Aplicadas da Universidade Federal do Paraná, como requisito para a obtenção do título de especialista em Gestão de Negócios.

Orientador: Prof. Luiz Rogério Farias

**Junho-2014
Curitiba/Pr**

AGRADECIMENTOS

Agradeço ao meu marido por toda sua dedicação e disposição de me ajudar em todas as horas de aflição quando pensei que não fosse conseguir.

Os meus agradecimentos ao Prof. Luiz Rogério Faria orientador, pelo apoio e disposição para a realização deste trabalho.

Agradeço aos meus colegas da turma de especialização, pelas trocas de experiências e conhecimentos. Em especial aos meus colegas: Isabele Meyer, Luba Marina pela amizade e companheirismo em todos os trabalhos.

RESUMO

Com o avanço no mercado de trabalho, as empresas barram com a necessidade de ter profissionais de diversas áreas que muitas vezes não são qualificados para a função, mas almejam uma posição de destaque no mercado. Com o intuito de buscar uma resposta e tentar entender a visão que o subordinado tem perante o líder, a fim de ajudar a empresa, agilizando o processo seletivo, a pesquisa teve por objetivo identificar a influência do nível de conhecimento, experiência e disposição de empregados e/ou funcionários no estilo de liderança utilizando para isso o Modelo Situacional de Liderança de Hersey e Blanchard. Esta pesquisa teve caráter qualitativo em virtude de levantamento de dados causar uma generalização e indicação estatística. Quanto aos objetivos e fins é descritiva, pois de posse do universo de respondentes do questionário, será possível traçar características da população estudada e relação entre a variável maturidade e estilos de liderança. Quanto aos meios, utilizou-se como ferramenta um questionário para levantamento de dados, seguindo os critérios de avaliação estipulados por Likert. Desse modo, foi possível traçar as características da população estudada e determinar o principal nível de maturidade, assim como a relação entre este e o respectivo estilo de liderança mais adequado a luz da teoria utilizada como referência.

Palavras-chave: Maturidade, Liderança, Subordinado.

ABSTRACT

With the advancement in the labor market, companies barring the need to have professionals from various fields who are often unqualified for the job, but target a position in mercado. Com order to seek an answer and try to understand the view that the child has before the leader, in order to help the company, streamlining the selection process, the research aimed to identify the influence of the level of knowledge, experience and willingness to employees and / or employees in the leadership style to it using the Situational Leadership model of Hersey and Blanchard. This research was qualitative in nature due to data collection and statistical generalization cause statement. As to the objectives and purposes is descriptive, since owning the universe of respondents of the questionnaire, you can trace characteristics of the population and relationship between the variable maturity and leadership styles. How the media, we used a questionnaire as a tool for data collection, following the evaluation criteria stipulated by Likert. Thus, it was possible to trace the characteristics of the population and determine the main level of maturity, as well as the relationship between this and their leadership style most appropriate light theory used as a reference.

Keywords: Maturity, Leadership, Subordinate.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1- Modelo Situacional de Hersey e Blanchard.....	19
FIGURA 2- Bases do poder X influência no comportamento X maturidade.....	23

LISTA DE TABELAS

Tabela 1- Grau de Satisfação X Nível de Maturidade.....	29
Tabela 2- Moda X Grau de Satisfação.....	31
Tabela 3- Moda da População.....	33
Tabela 4-Grau de Maturidade x População da Amostra.....	34
Tabela 5- Escolaridade x Maturidade.....	34

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	9
1.1 CONTEXTUALIZAÇÃO DO TEMA	9
2 PROBLEMA DE PESQUISA	12
3 JUSTIFICATIVA	13
4 OBJETIVOS	15
4.1- OBJETIVO GERAL	15
4.2- OBJETIVOS ESPECÍFICOS	15
5 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	17
6 ASPECTOS METODOLÓGICOS	25
6.1- TIPOLOGIA DE PESQUISA	25
6.2- PROCEDIMENTO DE PESQUISA	25
7 ANÁLISE DE DADOS	29
8 CONCLUSÃO	36
CRONOGRAMA	40
REFERÊNCIAS	41
ANEXO A- GABARITO DO QUESTIONÁRIO	43
ANEXO B - QUESTIONÁRIO DA EMPRESA A	44
ANEXO C - QUESTIONÁRIO DA EMPRESA B	57
ANEXO D - QUESTIONÁRIO DA EMPRESA C	66
ANEXO E - QUESTIONÁRIO DA EMPRESA D	75
ANEXO F - QUESTIONÁRIO DA EMPRESA F	85

1 INTRODUÇÃO

1.1 Contextualização do tema

A palavra líder tem sua origem no vocábulo inglês *leader*, cujo significado é “condutor, guia, aquele que precede e é seguido por outros em conduta, ação ou opinião”. O termo inglês *lead*, raiz da palavra *leader*, por sua vez, tem origem em *lithan*, que no idioma anglo-saxão, significava “viajar”.

É sabido que a liderança ocorre quando um indivíduo, em posição de poder ou não, influencia outras pessoas (BERGAMINI, 1994), assim como ao existir uma liderança efetiva por todos os níveis da organização tem sido amplamente reconhecida como sendo essencial para o contínuo crescimento e lucratividade da organização (GUMPERT e HAMBLETON, 1979).

O fenômeno da liderança desperta interesse desde o início da civilização, período no qual esta talhou líderes tanto quanto foi talhada por eles. Há registros egípcios datados de 5000 A.C. nos quais palavras com o sentido de liderança, líder e seguidor aparecem em escrita hieroglífica. Assim também, textos chineses do século VI A.C. estão repletos de conselhos exortatórios acerca das responsabilidades de líderes em relação ao povo. Confúcio (século IV A.C.) aconselhava líderes de forma que estes servissem de exemplo moral e manipulassem recompensas e punições objetivando ensiná-los conceito de certo e errado. Aspectos de liderança valorizados e ovacionados pelos antigos gregos foram personificados nos heróis da *Ilíada* de Homero, como por exemplo: Agamenon tinha como símbolo a justiça; Nestor, a sabedoria; Ulisses, a astúcia; e Aquiles, o valor e a ação.

Questões centrais de liderança não sofreram grandes alterações no passar dos últimos 3000 anos. A tensão entre o indivíduo e a organização, já refletida na *Ilíade* citada, como aquela entre o anseio e o desejo de liberdade do ser humano e a necessidade das organizações de forma geral, de orientar seus recursos humanos afetos para a consecução dos objetivos traçados, deve ser compreendida, controlada e resolvida nas empresas e organizações atuais com quando nos tempos de Agamenon em Tróia.

A partir do século XX, por meio de Frederick Taylor (1856-1915) e o surgimento da Escola de administração científica, o foco era que a eficácia estaria

associada ao estilo autoritário, centralizador e diretivo do líder. Já em 1930, a Escola de relações Humanas, passou a enfatizar a relação entre satisfação humana e produtividade, destacando-se Elton Mayo (1880-1949), defendendo que o estilo democrático de liderança com o mais eficaz.

Liderança então envolve o alcance de objetivos com e por meio de pessoas, o que implica atenção à tarefa e às pessoas, preocupações que refletem ambas as Escolas supracitadas.

Um conceito bastante adotado até hoje é “Liderança é o processo de influenciar as atividades de indivíduos ou grupos para a consecução de um objetivo em uma dada situação” (Paul Hersey e Kenneth Blanchard)

Neste contexto, intuição e criatividade vêm sendo alçadas ao patamar de importância da razão e da lógica. Da centralização e diretividade, a ênfase tem-se deslocado para a delegação e a participação. A capacidade de trabalhar em grupo passou a ser mais valorizada do que o desempenho estritamente individual. O capital intelectual, intangível, passou a representar o verdadeiro valor de uma organização, em detrimento de seu patrimônio tangível.

Em um ambiente sob tais mudanças, o papel da liderança – como capaz de criar visão de futuro e promover mudanças organizacionais – afigura-se determinante para o sucesso das organizações.

Dito isto, é importante lembrar que a evolução no meio gastronômico tem sido cada vez maior, tornando o mercado competitivo e fazendo com que as empresas entrem numa grande luta diária de tentar achar um profissional que se encaixe no perfil e um líder capaz de entender as necessidades de um subordinado, aliando isso aos interesses da empresa. Conforme Cohen e Fink, 2003 é essencial para o sucesso “[...] combinar necessidades e preocupações das pessoas com os objetivos da organização [...]” .

O crescimento do setor se deve ao fato de que a alimentação fora de casa deixou de ser luxo e se tornou necessidade para as pessoas que trabalham fora, por conta da correria do dia-a-dia. “Segundo o IBGE, 31% do total do orçamento das famílias gasto com alimentação são aplicados fora de casa. A previsão é que, em 2014, esse número atinja 38%.(Revista EXAME,2011).

Devido a este fato, as pessoas se tornaram mais exigentes com o tipo de alimentação, higiene, ambiente e atendimento oferecido pelos restaurantes, bares e/ou lanchonetes, fazendo com que estes passassem a se preocupar com o tipo de

serviço prestado, barrando com falta de profissionais no setor.

Conforme foi apresentado pela Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), em 2010, os bares, restaurantes e lanchonetes encerraram o faturamento recorde de R\$ 73 bilhões, em 2012 R\$ 88,6 bilhões e a expectativa em 2013 é de um faturamento de R\$ 95 bilhões. “Segundo dados do Ministério do Trabalho e Emprego (2011) são 6 milhões de pessoas que estão num mercado aquecido em fogo alto, especialmente pelas bases da economia e a transformação social do país. A gastronomia movimentou R\$ 180 bilhões no Brasil em 2011, um crescimento de 80% em cinco anos”. (Revista EXAME,2011)

Desta forma se tornou essencial, o entendimento entre líder e subordinado, como um diferencial estratégico nas organizações, visto que “a liderança é um fator importante, que gera e aplica energia nas pessoas, proporciona-lhes uma direção e sincronizando seus esforços.

Com efeito, representa o indicador fundamental do potencial de uma empresa, pois, diferentemente dos resultados financeiros, que apenas indicam onde a empresa já esteve, uma forte liderança faz com que uma boa empresa seja ainda melhor da mesma forma que, com certeza, uma fraca liderança reduz seu potencial e, com o tempo, o destrói.” (Ramos, D’Innocenzo , Cardoso *apud* Charan,2008).

2 PROBLEMA DE PESQUISA

Após discorrer sobre o assunto, o problema de pesquisa pretende verificar qual a influência do nível de conhecimento, capacitação e disposição que os empregados e/ou funcionários de organizações, empresas e entidades de diferentes ramos do comércio ou da indústria têm de realizar determinada tarefa e o estilo de liderança mais adequado a ser exercido pelo líder na respectiva tomada de decisão, por meio do seguinte questionamento: Qual a influência do nível de conhecimento, experiência e disposição de empregados e/ou funcionários no estilo de liderança do líder de um grupo, sob a perspectiva do subordinado?

3 JUSTIFICATIVA

Tendo em vista a existência de diversas teorias e estudos sobre o assunto e que esta é uma relação social complexa, entre líder e subordinado, onde um influencia o outro, a abordagem de todos os fatores e pontos relativos a esta interação seria exaustiva e extensa, assim, a presente pesquisa terá como foco a verificação da influência da maturidade dos funcionários em relação ao estilo de liderança que melhor adequa-se a cada subordinado, sob a perspectiva deste.

Apesar de várias pesquisas possuírem como ponto central o estudo da capacidade de adaptação de um líder em relação ao subordinado, aspecto de suma importância, o foco desta pesquisa percorre o caminho inverso, tendo o subordinado como centro, sendo possível verificar o perfil deste mesmo antes do surgimento da relação líder-subordinado.

Para melhor entender essa relação entre líder e subordinado será discutida em questão a maturidade entre eles com base na Liderança Situacional, conforme Hersey e Blanchard,(1986, p.188) diz:

“O estilo de liderança que uma pessoa deve adotar com indivíduos ou grupos depende do nível de maturidade das pessoas que o líder deseja influenciar[...].”

Desta forma, a pesquisa será realizada com base em um questionário, onde será possível compreender essa relação, pois por ser de caráter anônimo, faz com que o entrevistado se sinta mais à vontade a expressar sua opinião, evitando assim qualquer subjetividade deste pesquisador. Temos ainda que, uma das vantagens do questionário é que :

“Quando se dá uma ampla margem de tempo aos sujeitos para responderem questões sobre atitudes, eles poderão considerar cuidadosamente cada aspecto da resposta em vez de responder os que lhe vem á mente.” (Selttiz, Wrightsman e Cook, 1987, p.17)

O presente trabalho pretende, portanto, servir de base para estudos futuros, contribuindo com as estratégias das empresas de pequeno, médio ou grande porte,

com o intuito corrigir ou aprimorar as interações líder – liderado, desde a observância do perfil do funcionário na contratação, até o acompanhamento deste na execução de suas atividades.

4 OBJETIVOS

4.1- OBJETIVO GERAL

Identificar a influência do nível de conhecimento verificado pela capacitação e disposição que os empregados e/ou funcionários de organizações, empresas e entidades de diferentes ramos do comércio ou da indústria têm de realizar determinada tarefa, ou seja, sua maturidade e o estilo de liderança mais adequado a ser exercido pelo líder na tomada de decisão.

4.2- OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Para tanto, de forma a responder os questionamentos, foram percorridos alguns passos para a realização das seguintes ações de pesquisa:

- a) Formulou-se questões objetivas e/ou afirmativas para compor um questionário básico;
- b) Verificou-se os níveis de conhecimento, capacitação, experiência e disposição do subordinado para aceitar responsabilidades, por meio do questionário;
- c) Identificou-se os perfis dos respondentes, dividindo-os em dois grupos conforme o nível de conhecimento, capacitação e experiência e nível de motivação da amostra;
- d) Tabulou-se os dados e informações obtidas pela ferramenta utilizada por meio de pontuações ou respectivos valores previamente atribuídos para cada resposta às questões ou assinalamentos às afirmações;
- e) Mapeou-se os grupos, relacionando-os com os estilos de liderança do líder, sob a ótica do referencial teórico utilizado na pesquisa;

- f) Discriminou-se as características do líder em relação aos estilos mapeados e sua relação com o nível de conhecimento, capacitação e motivação da amostra.

Com o propósito de investigar o problema acima citado, houve a necessidade de elucidar as seguintes questões norteadoras:

- 1) Definir o perfil cultural do funcionário;
- 2) Investigar o nível de conhecimento, capacitação e experiência da amostra desde o início de sua vida profissional até o tempo presente;
- 3) Avaliar o nível de motivação da amostra frente a tomadas de decisão do líder;
- 4) Relacionar os estilos de liderança do líder e o nível de conhecimento, capacitação, experiência e motivação da amostra;

Desse modo foi possível verificar, por meio da correlação de dados e informações obtidas, a influência do fator maturidade na decisão do estilo que o líder deverá empregar frente ao perfil cultural do subordinado, de modo que metas e objetivos organizacionais sejam atingidos. O resultado desta pesquisa poderá vir a servir de base para estudos futuros em organizações de pequeno, médio ou maior porte, com o intuito corrigir ou aprimorar as interações líder – liderado.

5 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Tendo em vista o vasto campo formado pelas teorias de lideranças e suas abordagens diversas, o trabalho ora iniciado tem como pilares centrais as seguintes teorias:

- Teoria do Modelo Situacional de Liderança – (Hersey e Blanchard, 1986).

A ênfase desta teoria está nos seguidores, no sentido de que o estilo de liderança adequado dependerá, primariamente, da maturidade dos liderados. Por este ponto de vista, líderes que adaptam seu estilo de liderança à experiência, à motivação, à disposição para aceitar responsabilidades e à habilidade de seus liderados têm maiores chances de sucesso.

Com base nessa teoria, algumas ações ou mesmo algumas tomadas de decisão do líder ou do chefe com características de liderança serão orientadas de forma que, a partir do conhecimento do perfil cultural do subordinado, ou seja, de sua maturidade, o líder possa previamente diagnosticar acuradamente as condições situacionais e responder com combinações apropriadas de comportamentos.

Desse modo a conceituação de maturidade pode ser dividida basicamente em dois pilares, quais sejam, a maturidade de trabalho (habilidade, experiência à execução da tarefa) e a maturidade psicológica (motivação e disposição para executar as tarefas). Conforme o nível da orientação e encorajamento que o líder precisa fornecer aos funcionários ou subordinados, estes são classificados nos seguintes níveis de maturidade:

M1 – Maturidade baixa: funcionários que não possuem capacidade, disposição ou são inseguras;

M2 – Maturidade entre baixa e moderada: funcionários que não possuem capacidade, entretanto possuem disposição ou confiança;

M3 – Maturidade entre moderada e alta: funcionários que possuem capacidade, entretanto não possuem disposição ou confiança;

M4 – Maturidade alta: funcionários que possuem capacidade e disposição.

Baseados nesta escala, Hersey e Blanchard (1986), puderam definir os estilos de liderança que melhor correspondem ao nível de maturidade dos funcionários, cuja divisão se deu em 4 tipos, denominando as ações que o líder deve

executar para atingir os objetivos propostos a medida das ocorrências das diversas situações.

Estas ações são:

E1 – Determinar: Tarefa alta e relacionamento baixo;

E2 – Persuadir: Tarefa alta e relacionamento alto;

E3 – Compartilhar: Tarefa baixa e relacionamento alto;

E4 – Delegar: Tarefa baixa e relacionamento baixo.

Sabe-se que o líder não atua sozinho em uma organização, que o sucesso de sua liderança, está na disposição que cada tipo de subordinado tem de desenvolver determinadas atividades. “Por essa razão, podemos pensar na liderança como um processo em que as partes envolvidas se influenciam mutuamente de formas específicas.”(Cohen, Fink, 2003, p.254)

Considerando a escala de maturidade e sua relação com os tipos de liderança, pode-se verificar que segundo a Teoria Situacional, subordinados que possuam sua baixa maturidade, quanto maior for a orientação do líder para as tarefas, maior será a satisfação do subordinado no desempenho de suas funções. Em contrapartida, quando se tem um aumento no nível de maturidade por parte de pessoas imaturas é importante que haja um apoio sócio-emocional. No que tange ao alto nível de maturidade, menor será a necessidade de orientação por parte do líder, tanto no controle de suas tarefas quanto no comportamento de relacionamento, porque o líder precisa que o subordinado tenha autonomia sobre suas atividades, não alterando com isso a satisfação do subordinado na execução de suas tarefas.

Para melhor entender a relação entre o estilo de liderança que melhor se adequa aos níveis de maturidade, observamos o Modelo Situacional proposto por Hersey e Blanchard, 1986.

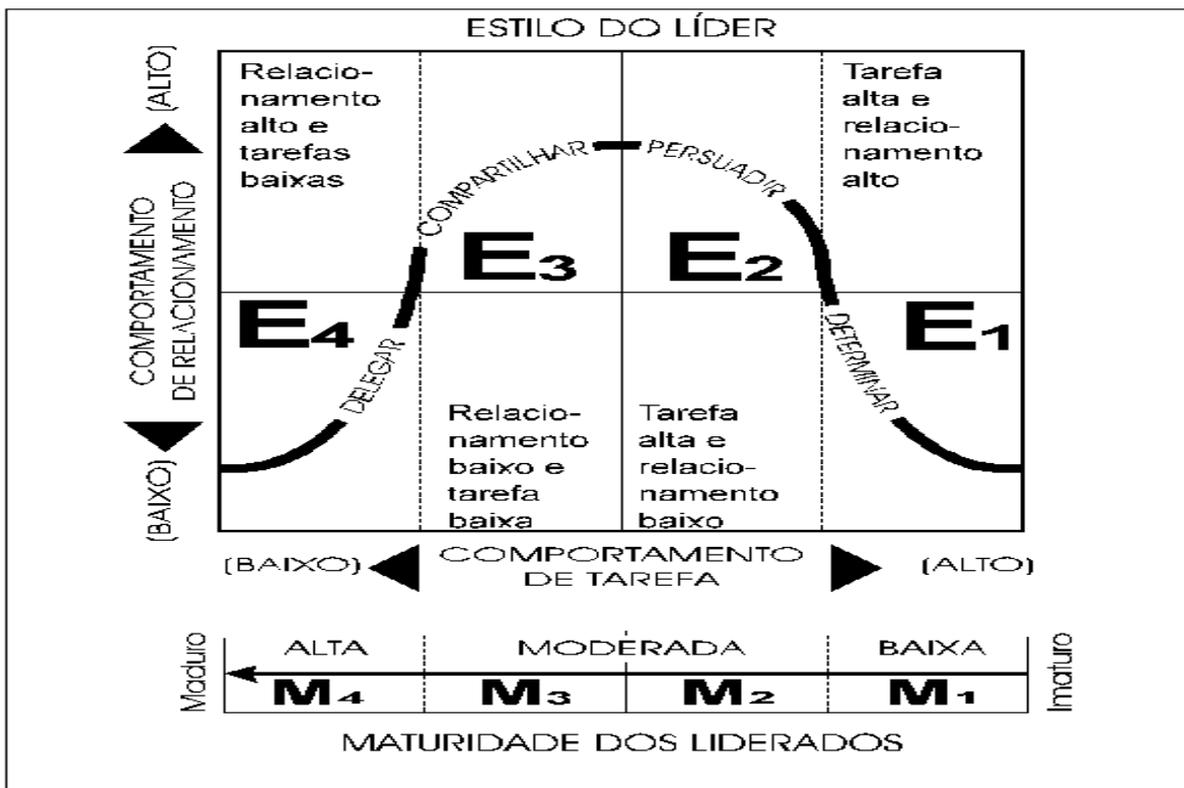


Figura1- Fonte: Hersey e Blanchard, 1986

Dito isto, o entendimento da influência do líder no comportamento do liderado, tem sua importância em um dos conceitos que está intimamente ligado a liderança, o poder, conforme Hersey, Blanchard e Natemeye (1986 p.224) relacionam estes dois valores, julgando “[...]que os líderes não devem apenas avaliar seu comportamento de líder para entender como efetivamente influenciam outras pessoas, mas também examinar o poder que têm e usam”.

No entanto o termo poder pode ser interpretado de inúmeras formas, ou seja, pode facilmente ser confundido com umas simples influência ou autoridade, frente a isto vários estudiosos como Russel, Biersted, Wrong entre outros propuseram definições que variaram desde a capacidade de empregar a força, passando pela capacidade de “conseguir” fazer com o outro realize determinada tarefa que este não faria caso o primeiro não assim o “convencesse”, definições estas de extrema abrangência. Tal discussão e confusão terminológico teve fim com Rogers, definindo o termo como “potencial de influência”, sendo então o poder tratado com uma ferramenta que o líder usará ou não para promover a sua influência dentro de determinado grupo.

Todavia, o poder, mesmo usado em sua totalidade pelo líder sempre terá um limite, que dependerá da situação, da legitimidade, da natureza da tarefa, etc. Assim, a autoridade nada mais é do que um tipo particular de poder, dependente da posição que o líder ocupa no momento. Deste julgamento, surge a necessidade de cada vez mais, que ele, busque outras fontes de poder além da adquirida por sua posição.

Baseando-se nessas idéias outros pensadores, estudiosos renomados e autores, cujas teorias influenciaram o Modelo supracitado de Hersey e Blanchard, podendo-se destacar Filey e Grimes, Peabody, French e Raven, Kruglanski e por fim Goldsmith, colaboraram para com a discussão do tema.

Por conseguinte, tendo como princípio os autores citados, passaremos a seguir a comentar suas respectivas relações acerca destes dois pilares, liderança e poder, percorrendo todas as bases de poder existentes, objetivando dessa forma, compreender que todos estão de alguma forma conectados entre si, muito embora haja uma progressão destes em relação a maturidade, fato que será abordado oportunamente ao longo do trabalho.

Pois bem, sabemos que o poder não está relacionado somente com a função que determinada pessoa exerce dentro de seu círculo profissional e até mesmo pessoal, mas sim com a capacidade de influenciar o comportamento de outras pessoas. Durante anos, vários estudiosos, definiram o poder de duas formas: poder de posição e poder pessoal, onde a classificação deu-se de diversas formas. Filley e Grimes identificou onze razões pelas quais um indivíduo é levado a ser influenciado para realizar determinada tarefa, delegada por outra pessoa, dentre algumas dessas definições destaca-se o poder por “[...] responsabilidade e função(a pessoa em questão é responsável pelo assunto),[...] manipulação(a pessoa pode conseguir que seja tomada a decisão desejada),[...] normas tradicionais(o costume, a tradição ou a idade especificam a pessoa a ser consultada), [...] competência (a pessoa conhece melhor o assunto)”. Já Peabody, classificou o poder em quatro categorias: “[...] poder de legitimidade (leis, normas, políticas), de posição, de competência (conhecimento profissional e técnico) e pessoal.

Todavia, a despeito de todas as classificações relativas a definição de bases de poder, a que é mais amplamente aceita é a de French e Raven, onde são propostas “[...] cinco bases diferentes de poder: poder de coerção, poder de conexão, poder de legitimidade, poder de referência e poder de recompensa.” Além

destas, Raven e Kruglanski, identificaram a sexta base de poder, qual seja, o poder de informação, e, Hersey e Goldsmith, a sétima base: o poder de conexão.

Após várias discussões sobre classificações das bases do poder, entende-se que o nível de maturidade do liderado influencia a maneira na qual o líder deve fazer uso do poder para influenciar no comportamento e no cumprimento de ordens.

Conforme Hersey, Blanchard e Natemeyer por mais que o líder adote um estilo de liderança para cada grau de maturidade de um liderado, só terá sucesso se fizer uso adequado das bases do poder, influenciando as pessoas a aumentarem sua competência em realizar as tarefas conforme o grau de maturidade que ela apresenta.

Para melhor entendermos essa relação que existe entre as bases do poder e o nível de maturidade, será explicado como cada poder influencia o subordinado de baixa maturidade até a alta maturidade, conforme a seguir:

Poder de Coerção: o subordinado com baixa maturidade M1, precisa que o líder tenha um comportamento diretivo, para fazer com que ele produza. Sua eficácia só ocorrerá se for empregado o estilo de liderança de “determinar”, para isso será necessário o poder de coerção. Muitas vezes por serem influenciados pela consciência, acreditam que serão punidos caso não realizem determinadas tarefas e as regras não forem seguidas. Os liderados deste grupo por não terem a capacidade ou vontade de fazer, só conseguem produzir acreditando que serão punidos de alguma forma, sendo demitidos, rebaixados de posição etc.. Neste caso o poder de coerção do líder deverá ser usado para motivar o subordinado a fazer o que tem que ser feito evitando à punição.

Poder de Conexão: diferentemente do poder de coerção, o subordinado com um nível de maturidade entre M1 e M2, procura evitar qualquer tipo de punição. Mesmo que ainda precise usar um comportamento diretivo é necessário aumentar igualmente o apoio, sendo eficaz empregar o estilo de liderança de “determinar” e “persuadir” e o líder obterá sucesso se tiver o poder de conexão.

Poder de recompensa: o subordinado que se encontra entre o nível baixo e médio de maturidade, está sujeito a mudanças e disposto a realizar as tarefas, desde que estas lhe gerem recompensas, para isso o líder tem que dispor desse poder de recompensa, seja com um sorriso, incentivo, bonificação por metas, enfim, o líder precisa adotar o estilo de “persuadir” para obter eficácia.

Poder de legitimidade: os estilos de liderança que melhor se aplicam para as pessoas que se encontram entre os níveis médios de maturidade (M2 e M3) são o de “persuadir” e “compartilhar”, porque neste caso o poder do líder já está legitimado. O cumprimento das ordens se dá pelo fato do líder ter uma posição na hierarquia organizacional.

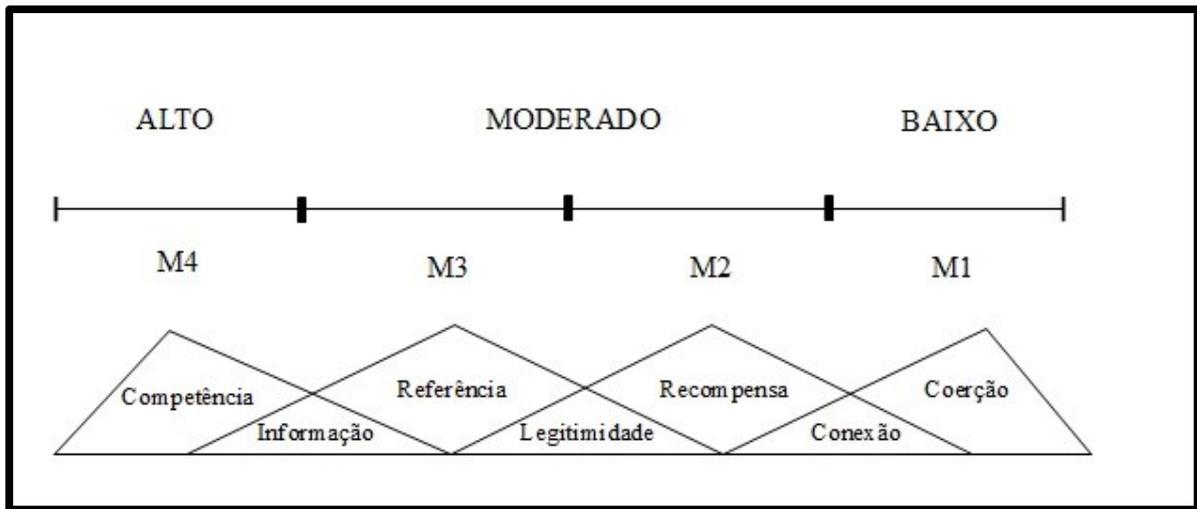
Poder de referência: o líder com esse poder, influencia o subordinado muitas vezes por ter carisma, ser admirado e ter um nível alto de identificação e boa relação interpessoal, inspirando confiança. Neste caso a maturidade se encontra entre o nível médio e alto, significando que o líder precisa ter um alto nível de comunicação e apoio. Para que haja sucesso, o líder não somente precisa ter esse poder de referência como precisa adotar o estilo de liderança de “compartilhar”.

Poder de Informação: o líder com poder de informação, tende a influenciar o subordinado facilitando sua comunicação, com esclarecimento de dúvidas ou ensinado como precisa ser feito para que ele obtenha sucesso e tenha um alto nível de produtividade. Isso significa que os subordinados possuem uma maturidade acima da média (M3 e M4) e o estilo de liderança mais eficaz é o de “compartilhar e delegar”.

Poder de competência: quando o líder possui conhecimento técnico, influencia facilmente pessoas que reconhecem esse poder como importante, devido ao alto nível de maturidade. Ele tem a facilidade de liderar subordinados com maior nível de maturidade porque este tem a capacidade e disposição de exercer suas tarefas sem necessitar tanto de apoio, respondendo melhor ao estilo de liderança de “delegação”.

Dito isto, podemos observar, didaticamente, a influência e a coexistência destas bases de poder sobre o subordinado traçando-se triângulos que abrangem os poderes relacionados a cada nível de maturidade, conforme apresentado abaixo.

Figura 2: Bases do poder X influência no comportamento X maturidade



Fonte: Hersey e Blanchard, 1986

Observa-se que para subordinados com nível de “[...]maturidade abaixo da média a ênfase deve recair no cumprimento das ordens; para pessoas de maturidade média, no cumprimento e na influência; e para pessoas de maturidade acima da média, na influência”(Hersey e Blanchard 1986, p.227)

Vale lembrar que nenhuma dessas bases de poder terá sucesso sozinha, ela precisa que o líder exerça cada poder firmemente perante seus subordinados. Cada decisão tomada pelo líder precisa gerar resultados para que ele ganhe respeito e faça valer o seu poder seja de coerção, conexão, recompensa, legitimidade, referência, informação e competência de acordo com cada nível de maturidade do grupo que estiver liderando. Contudo o líder possui algumas características ligada a cada poder de maneira limitada, e se ele não fizer uso correto de um poder, terá desgaste e não conseguirá fazer uso dos outros poderes em questão, diminuindo a eficácia nas ações de liderança.

De forma a entender melhor o que foi dito acima, segue alguns exemplos de desgaste de poder. Quando um subordinado não desempenha adequadamente a tarefa que lhe foi designada, o líder com poder de coerção precisa punir para que faça uso eficaz e não haja desgaste. Assim como o subordinado espera que o seu superior tome decisões que cabem a sua posição dentro da empresa de forma a

apresentar resultados que ele julgue importante, caso isso não aconteça ele perde seu poder de legitimidade. Se um gerente recompensa um funcionário com baixo desempenho da mesma forma que o outro que obteve um ótimo desempenho, pode perder seu poder de recompensa.

A mesma coisa acontece se fizermos os mesmos elogios as pessoas que têm um bom desempenho àqueles que não tem, perdemos o poder de referência. No entanto, quando se dá muitas informações sem objetivos organizacionais, passando conhecimento em excesso aos subordinados, perdemos nosso poder de informação porque ele não precisará voltar á fonte.

No caso de um gerente liderar pessoas capacitadas, ele precisa ter conhecimento técnico para discutir sobre o assunto para não perder seu poder de competência.

De acordo com todas as formas de poder é importante lembrar que “[...] não é só estilo que determina se o líder está maximizando sua eficácia. É igualmente importante que as bases de poder de que ele dispõe sejam compatíveis com os estilos de liderança apropriados ao nível de maturidade do indivíduo ou do grupo que pretende influenciar”.(Hersey e Blanchard, 1986, p.232)

6 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

6.1- TIPOLOGIA DE PESQUISA

O presente trabalho é considerado para efeitos metodológicos, quanto a abordagem, como uma pesquisa quantitativa, em virtude do levantamento de dados causar uma generalização e indicação estatística. Quanto aos objetivos e fins é descritiva, pois de posse do universo de respondentes do questionário, será possível traçar características da população estudada e relação entre a variável maturidade e estilos de liderança, conforme Gil (1996) e Vergara (2000, p.47) “a pesquisa descritiva expõe as características de determinada população ou fenômeno, estabelece correlações entre variáveis e define sua natureza.”

6.2- PROCEDIMENTOS DE PESQUISA

Este trabalho foi realizado com base em levantamento, onde foram coletadas as informações necessárias por meio de um questionário distribuído aleatoriamente a determinada população com o objetivo de generalizar o resultado, conforme (Gil, 1996, p.50) “[...] O levantamento utiliza a interrogação direta das pessoas cujo comportamento se deseja conhecer, na maioria das vezes uma amostra significativa é o objeto de investigação, e os resultados são projetados para a totalidade do universo.”

Para a construção dos questionários, foi utilizado a escala tipo Likert, por ser uma escala que mede atitudes e fornece ao entrevistado um maior número de possíveis respostas afirmativas, fazendo com que aumente a fidedignidade da pesquisa. Conforme (Selltiz, Wrightsman e Cook 1987,p.63) “[...]amplitude de respostas permitidas a determinado item, numa escala de Likert, apresenta, na realidade, informação mais precisa sobre a opinião do indivíduo a respeito da questão apresentada por este item.”

Para melhor entendimento, foi utilizada a escala ordinal, por ordenar os objetos, sem relação quantitativa entre os valores, havendo um processo de comparação, podendo assim identificar os níveis de satisfação/maturidade. Conforme (Barry, 2009, p.24) “Escala ordinal não fornece qualquer medida de

quantia ou magnitude real em termos absolutos, mas apenas a ordem dos valores reais”.

Assim como também, podemos citar que: “O tipo de escala somatória mais frequentemente usado no estudo de atitudes sociais segue o modelo criado por Rensis Likert(1932) e é denominado escala tipo Likert. Na realidade, a maioria das escalas normalmente utilizadas em pesquisas das ciências sociais são do tipo Likert. Nessa escala os sujeitos devem responder a cada item, em termos de vários graus de acordo ou desacordo” (Selltiz, Wrightsman e Cook,1987).

Somado a isso, de acordo com Hersey e Blanchard, 1986, “todas as pessoas tendem a ser mais ou menos maduras em relação a uma tarefa, função ou objetivo específico que um líder procure realizar através dos seus esforços.” Neste contexto, para mensurar a atitude ou comportamento da amostra, foi utilizada a escala do tipo Likert, uma vez que é de simples aferição. Esta escala “[...]permite a ordenação de indivíduos, através da favorabilidade de sua atitude com relação a determinado objeto[...]”.Conforme (Selltiz, Wrightsman e Cook,1987). Neste trabalho definiu-se o objeto como sendo a maturidade nos termos que Hersey e Blanchard assim definiram. Tendo em vista que a escala tipo Likert pode ser medida de duas formas, quais sejam, escala ordinal ou escala por intervalo, optou-se pela primeira, uma vez que, “a escala ordinal visa, ordenar os objetos que estão sendo estudados de acordo com certas características” (Chisnall, 1973, p.172), e que, “[...]além de servirem para nomear, identificar e (ou) categorizar pessoas, objetos ou fatos.” (Fauze, 1996, p. 83), aplicando-se ao presente estudo.

Naturalmente todo questionamento pertencente a uma pesquisa está sujeito a alguns erros, como os de compreensão, interpretação, de preenchimento entre outros, entretanto, de modo a minimizar os erros inerentes à pesquisa foram confeccionados primeiramente 7 questionários, com distribuição aleatória e objetivo de realização do pré-teste, afim de adequar o vocabulário e identificar possíveis problemas, pois “O pré-teste é uma prova para verificar como ele funciona e se mudanças são necessárias antes do início do estudo com todo o instrumento.”(Selltiz, Wrightsman e Cook 1987).

Tendo realizado esse procedimento e seguindo essa linha, um questionário constituído de 12 questões objetivas e diretas nos moldes do que estipula a escala do tipo Likert, que tem como característica ser uma escala de resposta psicométrica, muito utilizada para pesquisas quantitativas, uma vez que tem a intenção de

registrar o quanto o respondente concorda ou discorda de uma declaração dada, ou seja, o nível de concordância com uma afirmação, tendo cinco campos de variação: concordo plenamente, concordo, nem concordo e nem discordo, discordo e discordo plenamente foi construído para coleta de dados, com o intuito de responderem e caracterizarem os perfis da população da amostra, entre estes, o perfil cultural do funcionário e o nível de capacitação, motivação e experiência deste.

A pesquisa foi realizada em quatro tipos de empresas do ramo de alimentação, dentre elas restaurantes *fast food*, *buffet* por quilo, lanchonete e fábrica de salgados, sendo denominadas de empresa A, B, C, D, E e F. A população constituiu-se de 94 funcionários, onde dentre eles constavam auxiliares de cozinha, cozinheiros, saladeiros, auxiliar de serviços gerais, confeitores e atendentes de salão.

Foram distribuídos para cada empresa uma quantidade de questionários correspondentes ao número de colaboradores, dentre eles 14 correspondiam a empresa A, 16 a empresa B, 10 a empresa C, 14 a empresa D, 24 a empresa E e 16 a empresa F. Destas somente uma parte foi entregue respondido, dentre eles 13 equivalem a empresa A, 9 a empresa B, 9 a empresa C, 10 a empresa D, nenhum questionário da empresa E foi entregue respondido e da empresa F 14.

Tal aplicação dos questionários, permitiu registrar o grau de satisfação / maturidade dos avaliados, entretanto para facilitar o uso da escala já citada, aqueles foram divididos em quatro questões para cada característica a ser observada: conhecimento, motivação e habilidade, totalizando assim 12 questões.

As questões de número 1, 7, 9 e 10 serviram para avaliar o nível de maturidade para o trabalho relacionado com o conhecimento, capacidade técnica e à experiência necessária para desempenhar a tarefa. No tocante à avaliação da maturidade psicológica, ligada a motivação e disposição de realizar algo, foram confeccionadas as questões 2, 3, 4 e 8. Já as questões 5, 6, 11 e 12 proporcionaram a avaliação quanto à habilidade que cada funcionário tem em exercer determinada função individualmente ou sob supervisão.

O passo seguinte foi a operacionalização da coleta de dados, cuja data de início e de término foram respectivamente, 14 de janeiro e 10 de maio de 2014, em quatro etapas, as quais estão abaixo discriminadas, e encontram-se subentendidas no cronograma da pesquisa:

- Etapa nº1: A pesquisadora enviou um *e-mail* para cada estabelecimento, apresentando o objetivo geral da pesquisa, além de orientar e detalhar o procedimento a ser seguido pelos funcionários, além de anexar a própria cópia do questionário, aguardando a aprovação do setor de recursos humanos responsável;

- Etapa nº2: Após aprovação do questionário, o responsável citado na etapa anterior realizou a entrega das 12 questões às pessoas-alvo e interessadas em participar da pesquisa, tendo como prazo máximo 15 dias;

- Etapa nº3: Devolução e recolhimento dos questionários respondidos no prazo supracitado.

Concluída a coleta, buscou-se como ferramenta de pesquisa um índice de posição em análise estatística, optando-se pela moda, usualmente aplicada quando do tratamento de dados ordinais, cujo teor será melhor compreendido no que compete a análise dos dados.

7 ANÁLISE DE DADOS

Conforme citado anteriormente, a escala de Likert, utilizada para mensurar o nível de maturidade da amostra, onde o Grau de Satisfação assinalado para cada afirmação recebeu um determinado valor, em uma escala de 1 a 5, foi possível caracterizar, mediante análise estatística, o perfil do funcionário e conseqüentemente o perfil da empresa e toda amostra.

Afim de elucidar a questão segue abaixo uma tabela que relaciona o grau de satisfação com o nível de maturidade.

Tabela 1- Grau de satisfação x Nível de Maturidade

	GRAU DE SATISFAÇÃO				
	1	2	3	4	5
NÍVEL DE MATURIDADE	M1	M2	NULO	M3	M4

Fonte: autoria própria

Os valores da escala 1, 2, 3, 4 e 5 determinam o nível de maturidade e concomitantemente o grau de satisfação do entrevistado, sendo colocados em ordem de menor maturidade M1 para o de maior maturidade M4, sendo o grau três considerado nulo (equivale ao “nem discordo, nem concordo”), não contribuindo para o cômputo de valor e maturidade.

Tendo em vista que não há intervalos entre os dados, ou seja, não há o propósito de quantificarmos o nível de maturidade, dizendo o quanto determinado indivíduo possui o nível de maturidade “M”, os valores obtidos são considerados dados ordinais, cuja distribuição é não-paramétrica.

Neste contexto cita-se:

“Observa-se que, muitas vezes, é tentador ir além, tratando os dados ordinais como se fossem de intervalos e usar estatísticas paramétricas, embora ressalte Easterby-Smith (1999) que a rigor é incorreto, mas com amostra grande e dimensão contínua como Discordo Totalmente até Concordo Totalmente, o resultado comumente é preciso e útil”(MOORI, ZILBER *Apud* EASTERBY-SMITH, 2003,p.9”).

No entanto, a literatura não é precisa em dizer o que é considerado “amostra grande”, com isso esta pesquisadora optou por adotar a dados ordinais e não-paramétricos.

Tendo como base as respostas fornecidas pelos participantes da pesquisa, foi realizada a tabulação dos dados utilizando-se para isso a moda cuja definição pode ser também elencada como:

“[...]norma, ou tipo, ou valor predominante, ou valor de maior densidade, ou valor mais corrente, ou valor padrão, ou valor típico (V.Art. 7.12), qualquer termo x_i que satisfaça a condição de ter a respectiva frequência maior do que as frequências dos termos adjacentes[...]” (Lobo, 1948,p265),

“Isto é, todo termo x_i tal que:

$$f_{i-1} < f_i > f_{i+1}$$

sendo x_1, x_2, \dots, x_i uma série de termos ordenados crescentes ou decrescentes, teremos as frequências , f_1 , f_2, \dots, f_i respectivas.”(LOBO,1948, p.265)

F_i : Maior frequência em relação aos termos adjacentes.

É bem verdade que há a possibilidade da ocorrência de distribuições plurimodais ou multimodais, ou seja, distribuições que possuem mais de uma moda. Nestes casos há indícios de que:

“[...]ou falta de homogeneidade nos dados, ou que o número de experiências não é suficientemente grande para permitir a compensação dos erros de observação, ou melhor, de maneira mais geral: a existência de uma anomalia que merece investigada, porque pode acarretar descoberta digna de nota.” (Lobo, 1948,p.265).

O que indica que o fato da amostra não ser grande, não retira sua validade, aumentando apenas a probabilidade de que os erros naturais de compreensão e

preenchimento por parte da amostra sejam somados as anomalias e tenham maior vulto.

No entanto, o pré-teste realizado corrigiu com sucesso os erros existentes, proporcionando a correta aplicação, permanecendo apenas a probabilidade dos erros inerentes a interpretação pelos indivíduos.

Assim, foi verificado o nível de maturidade de cada questionando por meio da moda, de forma a verificar qual o grau de satisfação mais frequente de cada um, individualmente. Após declinados todos os questionários de determinada empresa, repetiu-se o processo previsto para verificação da moda da empresa.

Em seguida, correlacionou-se o grau de satisfação preconizado por Likert com a frequência das modas observadas de cada funcionário. A tabulação foi condensada em uma tabela, onde podemos verificar a semelhança, ou seja, entre a população.

Na tabela abaixo, foi apresentada ainda a frequência relativa, dado que explicita a relação entre a frequência da moda de cada questionando e o número total de observações.

Tabela2- Moda x Grau de satisfação

		GRAU DE SATISFAÇÃO						
		1	2	3	4	5	TOTAL	Mo
EMPRESA A	f_i	1	3	1	7	3	15	4
	f_{ri}	6,67%	20,00%	6,67%	46,67%	20,00%	100,00%	
EMPRESA B	f_i	3	1	0	5	1	10	4
	f_{ri}	30,00%	10,00%	0,00%	50,00%	10,00%	100,00%	
EMPRESA C	f_i	0	0	1	4	5	10	5
	f_{ri}	0,00%	0,00%	10,00%	40,00%	50,00%	100,00%	
EMPRESA D	f_i	2	4	3	3	0	12	2
	f_{ri}	16,67%	33,33%	25,00%	25,00%	0,00%	100,00%	
EMPRESA F	f_i	6	6	0	2	1	15	2
	f_{ri}	40,00%	40,00%	0,00%	13,33%	6,66%	100,00%	

Fonte: autoria própria

Na tabela acima, temos que:

f_i : Maior frequência observada na amostra.

f_{ri} : Frequência relativa, dada por: $\frac{f_i}{N} \times 100$, onde N é o "total" de observâncias

Contudo, os resultados fornecidos pela tabela acima merecem uma análise mais aproximada além de algumas considerações para melhor entendimento. Nestes termos passaremos a analisar primeiramente a Empresa A, cuja maior frequência apresentada foi 7, caracterizando que o grau de satisfação mais frequente dentre os funcionários desta foi 4, sendo portanto a moda (M_o) da Empresa A, igual a 4.

Nos mesmos moldes, as demais empresas, B, C e D foram analisadas.

Na Empresa B, fato similar ocorreu, sendo também o grau 4, como o grau de maior frequência naquela parcela da amostra.

Já na Empresa C, observa-se que a moda é igual a 5, equivalendo ao grau de satisfação 5, muito embora neste caso a moda tenha desviado para o grau de satisfação acima, em relação as empresas A e B, é possível verificarmos que a maior frequência anterior a $f_i = 5$, foi $f_i = 4$, ou seja, a maior frequência adjacente a moda é a mesma frequência que as empresas já analisadas, mesmo com número de observâncias menor.

Ao analisarmos os dados tabulados relativos a Empresa D, nota-se que a moda é igual a 2, no entanto similarmente a Empresa C, a maior frequência adjacente inferior a moda é 3, porém neste caso, verificamos que há duas frequências iguais, equivalentes aos graus de satisfação 3 e 4. Sabemos que o grau de satisfação 3 corresponde a afirmativa: “não concordo, nem discordo”, valor considerado nulo no tocante a caracterização da atitude e do perfil da amostra, restando dessa forma somente o outro grau de satisfação, correspondente a 4, corroborando com as demais empresas.

Por fim, no que se refere a empresa F, a moda se mostrou como sendo também igual a 2, acompanhando a empresa D, vindo a primeira vista contrapor-se aos demais resultados.

Contudo, pode-se notar que a empresa E não consta na Tabela 1. Esta exclusão foi proposital, uma vez que não houve resposta dos respectivos questionários, assunto que será abordado quando da conclusão deste trabalho.

Tendo em vista que muito embora tenha sido realizados cálculos estatísticos para cada empresa separadamente, devemos ainda lembrar que um dos princípios desta pesquisa refere-se a homogeneidade da população, não sendo possível que esta pesquisadora exima-se em analisar a amostra com um todo.

Para tanto, foram recalculadas todas as modas individuais da população, e estas tabuladas de modo a verificar qual a resposta mais frequente, ou seja descobrir qual a moda geral da população.

A tabela abaixo demonstra o que foi dito:

Tabela 3- Moda da população

GRAU DE SATISFAÇÃO	f_i	f_{ri}
1	12	19,67%
2	13	21,31%
3	5	8,20%
4	21	34,43%
5	10	16,39%
TOTAL	61	100,00%
Mo	4	

Fonte: autoria própria

Dos dados acima apresentados, extraímos que a maior frequência, $f_i=21$, equivale ao grau de satisfação 4, tendo ainda como f_{ri} cerca de 34,43% em uma escala de 1 a 5, correspondendo assim ao nível de maturidade M3.

Ora, a análise anterior, já havia apontado que cerca de 40% das empresas demonstraram possuir funcionários de nível M3, outros 40% de nível M2 e uma pequena parcela, 21%, de nível M4, o que, neste ponto de vista, a amostra permaneceu entre os dois níveis, M3 e M2.

Considerando ainda, que os desvios verificados na empresa C em relação a empresa D e a empresa F, podem ter sido ocasionados por equívocos de interpretação e preenchimento, o que mesmo com aplicação de métodos para minimizá-los, não há como extinguí-los, devendo-se para isso considerá-los na análise, justificando um olhar atento quanto as frequências adjacentes.

A relação entre o Nível de Maturidade e o grau de satisfação encontrado pela moda, pode ser verificado na tabela abaixo:

Tabela 4- Grau de Maturidade x Moda da população

Mo	GRAU DE MATURIDADE			
	M1	M2	M3	M4
	1	2	4	5

Fonte: autoria própria

Outrossim, este Nível de Maturidade, baseado no Modelo Situacional de Liderança, acarretará conclusões específicas quanto a liderança que esse grupo melhor responderá.

A análise contou, ainda, com a tabulação da amostra quanto ao nível de escolaridade como forma de verificar um dos conceitos da “maturidade”, aquele referente ao “conhecimento”. Para tanto, a amostra foi separada em 1º Grau, Ensino Médio, Ensino Superior, Pós-graduação e Mestrado/Doutorado, destes não houveram dados para Pós-graduação e Mestrado/Doutorado, os quais foram então suprimidos da tabulação. Dos remanescentes, observou-se que dentre os 55 questionários, 14 corresponderam a entrevistados que possuíam 1º grau, 35 àqueles que possuíam ensino médio, e 6 àqueles que possuíam nível superior.

A tabela abaixo elucida além do que já foi dito, a parcela de cada grau de escolaridade em relação à amostra.

Tabela 5- Escolaridade x Maturidade

	Parcela da Amostra		M1	M2	M3	M4
1º Grau	14	25,45%	28,57%	14,28%	21,42%	14,28%
Ensino Médio	35	63,63%	14,28%	20,00%	37,14%	17,14%
Ensino Superior	6	10,90%	0,00%	0,00%	50,00%	33,33%
Total	55	100,00%				

Fonte: autoria própria

Tendo em vista a baixa amostragem relacionada ao grau de escolaridade “Ensino Superior”, os dados resultantes se comportam como sendo inconclusivos, não contribuindo com eficácia para o estudo.

Na relação vista na tabela, observa-se que o grau de maturidade predominante nos funcionários que possuem apenas o 1º Grau é M1, responsável por 28,57%, e o predominante naqueles que possuem até o Ensino Médio é o M3, responsável por 36,10% da respectiva parcela.

Concluída esta análise, serão dissecadas, discutidas e realizadas considerações acerca da influência desses níveis de conhecimento, capacitação e motivação, ou seja, da maturidade do funcionário / subordinado no estilo de liderança do líder no grupo, quando essa análise será contraposta e alicerçada junto ao Modelo Situacional de Liderança.

8 CONCLUSÃO

Com base nos resultados obtidos na análise dos dados, e com o objetivo de verificarmos o resultado deste trabalho, passaremos a contrapor as informações ora observadas com os princípios e peculiaridades do Modelo Situacional de Liderança.

Tendo em vista que neste modelo de liderança há uma interligação e integração do nível de maturidade com o estilo de liderança e estes com as bases de poder anteriormente comentadas, esta pesquisa foi capaz de comprovar que o nível de maturidade da amostra, com base na análise de dados já citados, se encontram parte no nível de maturidade M2 e parte em M3, conforme a teoria apresentada por Hersey e Blanchard,

Já ao abordarmos a população como um todo, no que pese esta ser em sua totalidade constituída por funcionários de nível “operacional”, foi comprovado o nível geral como M3.

Pois bem, é fato que o termo “maturidade” tem em seu significado a síntese da valorização e mensuração de conhecimento/ experiência e motivação, ou seja, a reunião ou soma destes dois pontos produzirá a maturidade como resultado. Neste foco, entre as questões existentes nos questionários, ressalta-se aquela que discriminou o grau de escolaridade do funcionário, como forma de avaliar a relação desta informação com o “conhecimento” do subordinado.

Desta análise, ficou comprovada que, além de ser adequada, o nível de escolaridade é diretamente proporcional ao nível de maturidade do subordinado, ou seja, quanto maior o grau de escolaridade do funcionário maior será sua maturidade, corroborando com Hersey e Blanchard:

“[...]no que se refere à instrução e /ou experiência, acreditamos não haver nenhuma diferença conceitual entre as duas coisas. Pode-se conseguir maturidade quanto à tarefa através da instrução ou da experiência ou de uma combinação de ambas.” (HERSEY E BLANCHARD, 1986, p.195)

Todavia, a população transita em meio aos graus de maturidade M2 e M3, há ênfase no grau de maturidade M3, onde naqueles primeiros os poderes de influência no comportamento se restringem principalmente ao poder de recompensa (M2), passando pelo poder de legitimidade, chegando ao poder de referência (M3). É bem

verdade, que se tomarmos com maior atenção as bordas da Maturidade Moderada, verificaremos que há ainda influência dos poderes de conexão e informação, no entanto tais fatores não constituíram dados relevantes nesta pesquisa.

Devido a isto as bases de poderes necessárias para influenciar o comportamento da população pesquisada concentraram-se nos poderes de legitimidade e referência, influenciado pelo poder de recompensa, uma vez que o processo de maturidade é contínuo e progressivo sem intervalos precisos.

Para os subordinados que se encaixam no perfil M2, a maturidade está entre a baixa e moderada, e o estilo de liderança que melhor se adapta é o de “persuadir”, devido a sua disposição e confiança para a realização de determinadas tarefas, mas não possuem capacidade ou habilidade. Neste caso o papel do líder deve ser mais diretivo e apoiador, explicando sobre como e porque as tarefas precisam ser executadas, no intuito de fazer com que o subordinado acredite que possa realizar o que lhe foi designado, envolvendo comportamento de alta tarefa e alto relacionamento.

O poder de influência que intermedia os poderes de recompensa e referência é o de legitimidade, onde o subordinado realiza as tarefas porque respeita a posição em que seu chefe se encontra na hierarquia organizacional. Por ele se encontrar entre o nível de maturidade M2 e M3, o estilo de liderança que melhor se aplica a esse poder, é o de “persuadir” e “compartilhar”. Neste caso o líder além de ser diretivo precisa trabalhar junto com o subordinado e este realizará a tarefa por acreditar que o seu superior depende do seu trabalho para produzir resultados.

Contudo, a outra parte da amostra conforme citado anteriormente, se encaixam no nível de maturidade M3, onde a maturidade é considerada entre moderada e alta. As pessoas deste nível de maturidade apesar de terem a capacidade não tem a disposição para realizar as tarefas que o líder propõe, isso se deve a falta de confiança ou insegurança, precisando que o líder explique, lhe dê informações que façam com que desempenhe melhor suas tarefas. Neste caso o líder precisa dar mais apoio, mais responsabilidades, já que ele tem a capacidade de realizar mas falta a motivação para isso. O estilo de liderança mais eficaz a ser utilizado é o de “compartilhar”, onde o líder não só decide junto com o subordinado, mas precisa esclarecer as dúvidas, permitindo também que ele tenha acesso há alguns dados importantes, afim de, motivá-lo. Para esse tipo de estilo envolve comportamento de relacionamento alto e tarefa baixa.

Este é um estilo de liderança participativo, onde a interação entre o líder e liderado nas tomadas de decisão, facilita a tarefa e comunicação. Conforme Hersey e Blanchard:

“Em qualquer hipótese, o líder precisa abrir a porta (comunicação bilateral e escuta ativa) no sentido de apoiar os liderados nos seus esforços de usar a capacidade que já possuem. É um estilo participativo e não diretivo[...]”.(HERSEY E BLANCHARD, 1986, p.190):

A base de poder que se aplica com sucesso nesse nível de maturidade é o poder de referência que conforme Hersey e Goldsmith:

“[...]baseia-se nas características pessoais do líder. Um líder com alto poder de referência geralmente é estimado e admirado pelos outros por causa da sua personalidade. Essa estima, admiração e identificação com o líder influencia os outros”. (HERSEY e GOLDSMITH, 1979, p.220)

Em resumo, pôde-se identificar que a base de poder que mais identifica a população desta pesquisa é o poder de referência e o estilo de liderança mais adequado foi o de “compartilhar”, ainda com grande influência do poder de legitimidade em virtude da relevância do poder de recompensa.

Um estudo em maior escala certamente corroboraria com o resultado apresentado, contribuindo com um maior volume de dados, entretanto, esta pesquisa sofreu restrições no que tange a redução amostral, pois dos 94 questionários entregues, 56 foram respondidos, propiciando uma amostragem de 59,58% da população. A redução desta amostragem foi provocada principalmente por dois motivos: o primeiro, foi devido ao fato de que os dias de aplicação do questionário coincidiram com período de férias coletivas de todas as empresas pesquisadas; já o segundo, como agravante do primeiro, deu-se ao fato de que foram observadas demissões em grande parte da amostra durante o mesmo período, apesar desta pesquisadora ter prorrogado a data de entrega dos questionários no intuito de minimizar tal redução.

Por fim, os resultados e conclusões desta pesquisa poderão servir de base para estudos futuros na área de liderança e administração de recursos humanos afim de elucidar melhor a interação líder-liderado, podendo inclusive utilizar os conhecimentos adquiridos em processos seletivos para verificar previamente qual o

perfil do candidato, conhecendo o estilo de liderança que melhor a ele se adapta. Este estudo reduzirá ou até mesmo extinguirá o intervalo de experiência, ou de avaliação dispensados a conhecer melhor as características produtivas e motivacionais do subordinado.

9 CRONOGRAMA

	1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°	9°	10°	11°
	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	JAN	FEV	MAR	ABR	MAIO	JUN
Definição do tema do trabalho											
Reuniões com o orientador											
Pesquisas bibliográficas											
Elaboração do projeto											
Entrega do Projeto											
Redimensionamento do Projeto											
Seleção da amostra											
Elaboração de questionário											
Aplicação de questionário (coleta de dados)											
Análise de dados											
Elaboração da monografia											
Entrega da monografia											

REFERÊNCIAS

ADAIR John; REED Peter. Chefiar ou Liderar? Seu sucesso depende dessa escolha. Tradução de Débora da Silva Guimarães Isidoro. – São Paulo: Futura, 2011.

HERSEY P; BLANCHARD, KH. Psicologia para administradores: a teoria e as técnicas da liderança situacional. São Paulo: Editora Pedagógica e Universitária, 1986;

VERGARA, Sylvia Constant. Projetos e relatórios de pesquisa em administração. – 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2006.

Liderança Inovadora / Harvard Business Review; Tradução Marcia Nascentes.- Rio de Janeiro: Elsevier, 2008- 2ª reimpressão;

BERGAMINI, Cecília Whitaker. Liderança: Administração do sentido. Editora Atlas, 1994;

GUMPERT, R. A., & Hambleton, R. K. Situational leadership: How Xerox managers fine-tune managerial styles to employee maturity and task needs. Management Review, 1979.

ANASTASI, Anne. Testes Psicológicos 2ª ed. Revista – Editora Pedagógica e Universitária Ltda, 1977

JOSEPH, F. Hair; William C. BLACK; Bill, BABIN; Barry J, ROLPH E. Anderson, TATHAM; Ronald L. Análise multivariada de dados. 6ª edição, Porto Alegre: Artmed 2009.

ROWE, W Glenn. Liderança Estratégica e Criação de Valor, Revista de Administração de Empresas, São Paulo, vol. 42, n.1, p.7-19, jan./mar. 2002. Disponível em: <<http://www.scielo.br/>>. Acesso em: 19 mai 2014.

SOUZA, Leilane Barbosa; BARROSO, Maria Gabriela Teixeira. Reflexão sobre o cuidado como essência da liderança em enfermagem, Escola Anna Nery Revista de Enfermagem Ceará, n 13(1): 181-187, jan./mar. 2009. Disponível em: <<http://www.scielo.br/>>. Acesso em: 22 mai 2014.

COHEN, Alan R; FINK Stephen. Comportamento Organizacional: conceitos e estudos de caso. Rio de Janeiro, Campus: 2003.

SELLTIZ; WRIGHTSMAN e COOK. Métodos de pesquisa nas relações sociais. 2ª ed. São Paulo: EPU, 1987.

LOBO, Ary Maurell. Tratado teórico e prático de estatística das grandes massas de dados e de estatística das mostras. Biblioteca nacional Brasileira, 1948.

GIANINI, Tatiana. Comer, Beber e Prosperar. Revista Exame On Line. Disponível em: <<http://exame.abril.com.br/revista-exame/edicoes/0984/noticias/comer-beber-prosperar>>. Acesso em 19 de fev. 2014.

HORA, Edilene C; SOUSA Regina MC. Os efeitos das alterações comportamentais das vítimas de trauma crânio-encefálico para o cuidador familiar. Revista Latino-Americana de Enfermagem, 13(1):93-8 jan/fev. 2005. Disponível em: <<http://www.scielo.br/>>. Acesso em: 09 abr 2014.

PEREIRA, Cícero; CAMINO, Leoncio, BASTOS; Joseli C. Análise fatorial confirmatória do Questionário de Valores Psicossociais – QVP24. Estudos de Psicologia, n 9(3): 505-512, 2004. Disponível em: <<http://www.scielo.br/>>. Acesso em: 22 mai 2014.

GALVÃO, C.M.; TREVIZAN, M.A.; SAWADA, N.O.; COLETA, J.A.D. Liderança situacional: estrutura de referência para o trabalho do enfermeiro-líder no contexto hospitalar. Rev.latino-am.enfermagem, Ribeirão Preto, v. 6, n. 1,p. 81-90, janeiro 1998. Disponível em: <<http://www.scielo.br/>>. Acesso em: 24 mar 2014.

MOORI, Roberto E; ZILBER, Moisés A. Um estudo da cadeia de valores com a utilização de análise fatorial, v.7, n3, 127-147 jul/set. 2003. Disponível em: <<http://www.scielo.br/>>. Acesso em: 07 mai 2014.

GONÇALVES, H. S; MOTA, Caroline M M. Liderança situacional em gestão de projetos:uma revisão da literatura. Produção, v. 21, n. 3, p. 404-416, jul./set. 2011. Disponível em: <<http://www.scielo.br/>>. Acesso em: 30 mar 2014.

CARDOSO, Maria Lúcia A P; RAMOS, Laís Helena ; D'INNOCENZO, Maria. Liderança *Coaching*: um modelo de referência para o exercício do enfermeiro-líder no contexto hospitalar. Rev. esc. enferm. USP, v. 45 n. 3. São Paulo Jun 2011. Disponível em: <<http://www.scielo.br/>>. Acesso em: 24 mar 2014.

ANEXO A-Gabarito do questionário

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.	M1	M2	X	M3	M4
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe	M1	M2	X	M3	M4
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas	M1	M2	X	M3	M4
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas	M1	M2	X	M3	M4
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro se tiver prática para isso.	M1	M2	X	M3	M4
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;	M1	M2	X	M3	M4
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las.	M1	M2	X	M3	M4
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.	M1	M2	X	M3	M4
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas	M1	M2	X	M3	M4
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas	M1	M2	X	M3	M4
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática	M1	M2	X	M3	M4
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho	M1	M2	X	M3	M4

ANEXO B-Questionários da Empresa A

QUESTIONÁRIO A

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

() Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.	<input checked="" type="checkbox"/>				
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe			<input checked="" type="checkbox"/>		
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas				<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas		<input checked="" type="checkbox"/>			
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.				<input checked="" type="checkbox"/>	
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;		<input checked="" type="checkbox"/>			
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las		<input checked="" type="checkbox"/>			
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.			<input checked="" type="checkbox"/>		
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas		<input checked="" type="checkbox"/>			
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas	<input checked="" type="checkbox"/>				
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática	<input checked="" type="checkbox"/>				
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho				<input checked="" type="checkbox"/>	

QUESTIONÁRIO A

a) Qual o seu grau de escolaridade?

1º grau () Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

() 18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com **X** em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.	X	/			
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe					X
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas				X	
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas			X		
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.					X
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;	X				
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las		X			
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.					X
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas				X	
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas		X			
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática					X
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho					X

QUESTIONÁRIO A

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

() Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.	X				
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe			X		
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas				X	
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas		X			
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.				X	
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;		X			
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las		X			
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.			X		
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas		X			
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas			X		
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática				X	
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho	<input checked="" type="radio"/>			X	

QUESTIONÁRIO A

a) Qual o seu grau de escolaridade?

1º grau () Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

() 18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

() Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com **X** em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.	<input checked="" type="checkbox"/>				
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe			<input checked="" type="checkbox"/>		
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas				<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas	<input checked="" type="checkbox"/>				
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.	<input checked="" type="checkbox"/>				
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;		<input checked="" type="checkbox"/>			
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las	<input checked="" type="checkbox"/>				
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.					<input checked="" type="checkbox"/>
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas			<input checked="" type="checkbox"/>		
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas	<input checked="" type="checkbox"/>				
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática		<input checked="" type="checkbox"/>			
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho				<input checked="" type="checkbox"/>	

QUESTIONÁRIO A

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com **X** em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.		X			
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe					X
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas					X
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas				X	
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.					X
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;					X
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las				X	
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.			X		
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas			X		
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas				X	
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática				X	
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho					X

QUESTIONÁRIO A

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.				<input checked="" type="checkbox"/>	
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe				<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas					<input checked="" type="checkbox"/>
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas				<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.				<input checked="" type="checkbox"/>	
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;	<input checked="" type="checkbox"/>				
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las			<input checked="" type="checkbox"/>		
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.				<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas					<input checked="" type="checkbox"/>
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas		<input checked="" type="checkbox"/>			
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática				<input checked="" type="checkbox"/>	
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho	<input checked="" type="checkbox"/>				

QUESTIONÁRIO A

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.	<input checked="" type="checkbox"/>				
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe			<input checked="" type="checkbox"/>		
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas					<input checked="" type="checkbox"/>
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas				<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.					<input checked="" type="checkbox"/>
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;	<input checked="" type="checkbox"/>				
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las					<input checked="" type="checkbox"/>
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.					<input checked="" type="checkbox"/>
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas					<input checked="" type="checkbox"/>
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas			<input checked="" type="checkbox"/>		
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática					<input checked="" type="checkbox"/>
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho				<input checked="" type="checkbox"/>	

QUESTIONÁRIO A

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau (x) Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

(x) 18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

(x) Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.	x				
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe			x		
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas				x	
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas				x	
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.		x			
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;		x			
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las			x		
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.				x	
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas		x			
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas		x			
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática		x			
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho				x	

QUESTIONÁRIO A

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau (x) Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

() 18 a 25 anos (x) 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

(x) Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.		x			
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe				x	
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas					x
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas				x	
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.				x	
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;	x				
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las		x			
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.					x
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas			x		
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas	x				
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática				x	
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho				x	

QUESTIONÁRIO A

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau (x) Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

() 18 a 25 anos (x) 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

(x) Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.					X
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe			X		
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas					X
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas					X
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.					X
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;		X			
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las			X		
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.					X
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas					X
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas		X			
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática				X	
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho				X	

QUESTIONÁRIO A

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.	X				
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe				X	
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas				X	X
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas				X	X
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.					X
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;		X			
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las				X	
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.			X		
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas					X
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas	X				
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática		X			
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho				X	

QUESTIONÁRIO A

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau () Ensino Médio (X) Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

(X) 18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

(X) Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com **X** em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.				X	
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe		X			
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas				X	
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas			X		
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.					X
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;	X				
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las			X		
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.					X
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas					X
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas	X				
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática				X	
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho				X	

QUESTIONÁRIO A

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau () Ensino Médio Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

() 18 a 25 anos 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.			X		
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe				X	
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas					X
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas				X	
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.				X	
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;		X			
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las			X		
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.					X
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas		X			
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas			X		
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática				X	
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho			X		

ANEXO C-Questionários da empresa B

QUESTIONÁRIO B

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

() 18 a 25 anos 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.		<input checked="" type="checkbox"/>			
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe		<input checked="" type="checkbox"/>			
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas				<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas				<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.				<input checked="" type="checkbox"/>	
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;		<input checked="" type="checkbox"/>			
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las		<input checked="" type="checkbox"/>			
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.				<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas				<input checked="" type="checkbox"/>	
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas	<input checked="" type="checkbox"/>				
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática				<input checked="" type="checkbox"/>	
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho				<input checked="" type="checkbox"/>	

QUESTIONÁRIO B

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

() 18 a 25 anos 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

() Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.	<input checked="" type="checkbox"/>				
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe			<input checked="" type="checkbox"/>		
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas		<input checked="" type="checkbox"/>			
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.		<input checked="" type="checkbox"/>			
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;	<input checked="" type="checkbox"/>				
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las		<input checked="" type="checkbox"/>			
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.				<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas			<input checked="" type="checkbox"/>		
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas		<input checked="" type="checkbox"/>			
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática		<input checked="" type="checkbox"/>			
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho					<input checked="" type="checkbox"/>

QUESTIONÁRIO B

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau (X) Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

() 18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

() Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo (X) Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.			X		
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe			X		
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas	X				
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas			X		
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.	X				
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;	X				
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las				X	
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.				X	
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas	X				
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas	X				
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática	X				
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho				X	

QUESTIONÁRIO B

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com **X** em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.			X		
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe				X	
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas				X	
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas			X		
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.				X	
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;		X			
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las		X			
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.			X		
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas		X			
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas		X			
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática				X	
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho				X	

QUESTIONÁRIO B

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau (X) Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

(X) 18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

(X) Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.	X				
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe				X	
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas					X
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas				X	
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.					X
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;				X	
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las	X				
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.			X		
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas		X			
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas	X				
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática			X		
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho		X			

QUESTIONÁRIO B

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

() 18 a 25 anos () 26 a 32 anos 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.	<input checked="" type="checkbox"/>				
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe				<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas					<input checked="" type="checkbox"/>
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas			<input checked="" type="checkbox"/>		
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.					<input checked="" type="checkbox"/>
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;	<input checked="" type="checkbox"/>				
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las		<input checked="" type="checkbox"/>			
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.					<input checked="" type="checkbox"/>
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas		<input checked="" type="checkbox"/>			
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas		<input checked="" type="checkbox"/>			
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática					<input checked="" type="checkbox"/>
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho					<input checked="" type="checkbox"/>

QUESTIONÁRIO B

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

() 18 a 25 anos 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com **X** em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.	<input checked="" type="checkbox"/>				
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe			<input checked="" type="checkbox"/>		
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas		<input checked="" type="checkbox"/>			
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas				<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.				<input checked="" type="checkbox"/>	
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;		<input checked="" type="checkbox"/>			
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las			<input checked="" type="checkbox"/>		
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.				<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas		<input checked="" type="checkbox"/>			
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas	<input checked="" type="checkbox"/>				
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática	<input checked="" type="checkbox"/>				
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho				<input checked="" type="checkbox"/>	

QUESTIONÁRIO B

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau (X) Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

(X) 18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

(X) Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.	X				
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe			X		
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas					X
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas		X			
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.					X
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;	X				
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las				X	
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.					X
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas				X	
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas	X				
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática	X				
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho				X	

QUESTIONÁRIO B

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau (x) Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

() 18 a 25 anos (x) 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

() Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo (x) Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com **X** em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.	X				
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe				X	
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas					X
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas				X	
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.			X		
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;		X			
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las				X	
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.					X
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas				X	
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas			X		
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática				X	
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho					X

ANEXO D- Questionários da empresa C

QUESTIONÁRIO C

a) Qual o seu grau de escolaridade?

1º grau () Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

() 18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.		X			
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe				X	
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas				X	
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas	X				
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.				X	
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;		X			
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las		X			
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.				X	
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas		X			
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas				X	
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática	X				
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho			X		

QUESTIONÁRIO C

a) Qual o seu grau de escolaridade?

1º grau () Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

() 18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com **X** em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.	<input checked="" type="checkbox"/>				
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe					<input checked="" type="checkbox"/>
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas					<input checked="" type="checkbox"/>
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas				<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.					<input checked="" type="checkbox"/>
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;	<input checked="" type="checkbox"/>				
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las					<input checked="" type="checkbox"/>
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.	<input checked="" type="checkbox"/>				
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas					<input checked="" type="checkbox"/>
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas					<input checked="" type="checkbox"/>
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática					<input checked="" type="checkbox"/>
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho		<input checked="" type="checkbox"/>			

QUESTIONÁRIO C

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

() 18 a 25 anos () 26 a 32 anos 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.				<input checked="" type="checkbox"/>	
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe					<input checked="" type="checkbox"/>
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas					<input checked="" type="checkbox"/>
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas				<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.					<input checked="" type="checkbox"/>
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;	<input checked="" type="checkbox"/>				
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las					<input checked="" type="checkbox"/>
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.				<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas					<input checked="" type="checkbox"/>
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas					<input checked="" type="checkbox"/>
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática					<input checked="" type="checkbox"/>
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho		<input checked="" type="checkbox"/>			

QUESTIONÁRIO C

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

() 18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.	<input checked="" type="checkbox"/>				
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe			<input checked="" type="checkbox"/>		
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas					<input checked="" type="checkbox"/>
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas				<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.				<input checked="" type="checkbox"/>	
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;		<input checked="" type="checkbox"/>			
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las					<input checked="" type="checkbox"/>
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.				<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas					<input checked="" type="checkbox"/>
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas				<input checked="" type="checkbox"/>	
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática					<input checked="" type="checkbox"/>
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho					<input checked="" type="checkbox"/>

QUESTIONÁRIO C

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

() 18 a 25 anos () 26 a 32 anos 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.				X	
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe					X
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas				X	
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas				X	
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.					X
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;	X				
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las				X	
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.				X	
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas				X	
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas			X		
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática			X		
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho			X		

QUESTIONÁRIO C

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.			X		
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe			X		
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas				X	
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas		X			
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.				X	
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;		X			
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las			X		
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.				X	
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas	X				
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas			X		
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática				X	
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho					X

QUESTIONÁRIO C

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com **X** em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.		<input checked="" type="checkbox"/>			
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe					<input checked="" type="checkbox"/>
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas					<input checked="" type="checkbox"/>
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas					<input checked="" type="checkbox"/>
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.					<input checked="" type="checkbox"/>
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;			<input checked="" type="checkbox"/>		
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las				<input checked="" type="checkbox"/>	
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.					<input checked="" type="checkbox"/>
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas			<input checked="" type="checkbox"/>		
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas			<input checked="" type="checkbox"/>		
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática					<input checked="" type="checkbox"/>
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho				<input checked="" type="checkbox"/>	

QUESTIONÁRIO C

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau () Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

() 18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

() Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com **X** em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.					<input checked="" type="checkbox"/>
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe		<input checked="" type="checkbox"/>			
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas					<input checked="" type="checkbox"/>
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas				<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.				<input checked="" type="checkbox"/>	
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;	<input checked="" type="checkbox"/>				
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las					<input checked="" type="checkbox"/>
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.					<input checked="" type="checkbox"/>
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas					<input checked="" type="checkbox"/>
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas					<input checked="" type="checkbox"/>
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática					<input checked="" type="checkbox"/>
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho	<input checked="" type="checkbox"/>				

QUESTIONÁRIO C

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau () Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

() 18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

() Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros: *ATEUVENTE*

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com **X** em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.		<input checked="" type="checkbox"/>			
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe	<input checked="" type="checkbox"/>				
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas				<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas			<input checked="" type="checkbox"/>		
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.		<input checked="" type="checkbox"/>			
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;	<input checked="" type="checkbox"/>				
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las				<input checked="" type="checkbox"/>	
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.				<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas				<input checked="" type="checkbox"/>	
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas			<input checked="" type="checkbox"/>		
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática				<input checked="" type="checkbox"/>	
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho				<input checked="" type="checkbox"/>	

ANEXO E- Questionários da Empresa D

QUESTIONÁRIO D

a) Qual o seu grau de escolaridade?

1º grau () Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.		X			
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe			X		
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas			X		
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas					
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.				X	
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;				X	
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las			X		
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.		X			
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas		X			
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas			X		
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática			X		
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho				X	

QUESTIONÁRIO D

a) Qual o seu grau de escolaridade?

1º grau () Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.				X	
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe			X		
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas		X			
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas			X		
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.			X		
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;		X			
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las		X			
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.		X			
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas				X	
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas			X		
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática					
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho				X	

QUESTIONÁRIO D

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau () Ensino Médio Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

() 18 a 25 anos 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

() Alimentação () Recursos Humanos Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com **X** em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.			X		
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe			X		
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas				X	
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas				X	
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.			/	X	
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;			X		
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las			X		
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.					X
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas				X	
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas				X	
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática				X	
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho				X	

QUESTIONÁRIO D

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.			X		
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe			X		
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas					X
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas				X	
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.				X	
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;		X			
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las			X		
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.				X	
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas				X	
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas				X	
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática				X	
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho				X	

QUESTIONÁRIO D

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau (X) Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade? 16

() 18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

(X) Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.		X			
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe			X		
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas				X	
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas		X			
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.					X
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;	X				
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las					X
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.				X	
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas			X		
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas			X		
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática		X			
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho	X				

QUESTIONÁRIO D

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau (X) Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

(X) 18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

(X) Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com **X** em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.			X		
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe	X				
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas	X				
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas				X	
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.		X			
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;					X
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las		X			
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.	X				
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas	X				
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas					X
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática			X		
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho					X

QUESTIONÁRIO D

a) Qual o seu grau de escolaridade?

1º grau () Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com **X** em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.		X			
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe	X				
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas				X	
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas			X		
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.		X			
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;	X				
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las				X	
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.				X	
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas				X	
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas			X		
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática				X	
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho				X	

QUESTIONÁRIO D

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.		<input checked="" type="checkbox"/>			
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe			<input checked="" type="checkbox"/>		
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas				<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas		<input checked="" type="checkbox"/>			
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.	<input checked="" type="checkbox"/>				
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;	<input checked="" type="checkbox"/>				
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las			<input checked="" type="checkbox"/>		
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.		<input checked="" type="checkbox"/>			
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas		<input checked="" type="checkbox"/>			
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas		<input checked="" type="checkbox"/>			
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática				<input checked="" type="checkbox"/>	
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho				<input checked="" type="checkbox"/>	

QUESTIONÁRIO D

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

() 18 a 25 anos 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.				<input checked="" type="checkbox"/>	
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe			<input checked="" type="checkbox"/>		
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas				<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas				<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.		<input checked="" type="checkbox"/>			
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;	<input checked="" type="checkbox"/>				
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las			<input checked="" type="checkbox"/>		
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.		<input checked="" type="checkbox"/>			
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas					<input checked="" type="checkbox"/>
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas		<input checked="" type="checkbox"/>			
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática				<input checked="" type="checkbox"/>	
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho					<input checked="" type="checkbox"/>

QUESTIONÁRIO D

a) Qual o seu grau de escolaridade?

1º grau () Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

() 18 a 25 anos () 26 a 32 anos 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.					<input checked="" type="checkbox"/>
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe		<input checked="" type="checkbox"/>			
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas				<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas		<input checked="" type="checkbox"/>			
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.	<input checked="" type="checkbox"/>				
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;	<input checked="" type="checkbox"/>				
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las			<input checked="" type="checkbox"/>		
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.		<input checked="" type="checkbox"/>			
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas	<input checked="" type="checkbox"/>				
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas			<input checked="" type="checkbox"/>		
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática				<input checked="" type="checkbox"/>	
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho					<input checked="" type="checkbox"/>

ANEXO F- Questionários da empresa F

QUESTIONÁRIO F

a) Qual o seu grau de escolaridade?

1º grau () Ensino Médio Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

() 18 a 25 anos () 26 a 32 anos 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com **X** em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.			X		
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe			X		
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas	X				
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas	X				
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.			X		
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;					
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las		X			
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.		X			
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas	X				
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas	X				
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática	X				
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho					X

QUESTIONÁRIO F *Janilze*

a) Qual o seu grau de escolaridade?

 1º grau Ensino Médio Superior Pós Graduação Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

 18 a 25 anos 26 a 32 anos 32 a 39 anos mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

 Alimentação Recursos Humanos Administrativo Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.	X				
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe	X				
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas		X			
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas	X				
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.		X			
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado.		X			
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las	X				
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.				X	
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas	X				
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas	X				
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática					X
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho				X	

Londerius da Costa

QUESTIONÁRIO F

a) Qual o seu grau de escolaridade?

1º grau () Ensino Médio Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

() 18 a 25 anos () 26 a 32 anos 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.	<input checked="" type="checkbox"/>				
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe	<input checked="" type="checkbox"/>				
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas		<input checked="" type="checkbox"/>			
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas		<input checked="" type="checkbox"/>			
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.		<input checked="" type="checkbox"/>			
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;		<input checked="" type="checkbox"/>			
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las	<input checked="" type="checkbox"/>				
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas		<input checked="" type="checkbox"/>			
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas	<input checked="" type="checkbox"/>				
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática					<input checked="" type="checkbox"/>
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho		<input checked="" type="checkbox"/>			

QUESTIONÁRIO F

a) Qual o seu grau de escolaridade?

1º grau () Ensino Médio Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo X	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.				X	
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe	X				
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas	X				
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas	X				
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.			X		
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;	X				
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las	X				
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.				X	
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas					X
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas	X				
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática					X
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho	X				

QUESTIONÁRIO F

a) Qual o seu grau de escolaridade?

 1º grau () Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

() 18 a 25 anos 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

 Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com **X** em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.				X	
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe	X				
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas	X				
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas				X	
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.				X	
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;	X				
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las			X		
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.	X				
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas				X	
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas				X	
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática				X	
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho				X	

QUESTIONÁRIO F

a) Qual o seu grau de escolaridade?

1º grau Ensino Médio Superior Pós Graduação Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

18 a 25 anos 26 a 32 anos 32 a 39 anos mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação Recursos Humanos Administrativo Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.			X		
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe			X		
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas					
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas					X
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.				X	
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;		X			
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las		X			
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.				X	
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas				X	
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas				X	
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática				X	
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho		X			

QUESTIONÁRIO F

a) Qual o seu grau de escolaridade?

 1º grau Ensino Médio Superior Pós Graduação Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

 18 a 25 anos 26 a 32 anos 32 a 39 anos mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

 Alimentação Recursos Humanos Administrativo Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.		X			
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe	X				
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas	X				
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas				X	
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.			X		
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;				X	
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las		X			
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.	X				
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas					X
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas					X
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática		X			

12 - A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho

Helson Bestel

QUESTIONÁRIO F

a) Qual o seu grau de escolaridade?

1º grau Ensino Médio Superior Pós Graduação Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

18 a 25 anos 26 a 32 anos 32 a 39 anos mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação Recursos Humanos Administrativo Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.	X				
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe	X				
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas		X			
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas	X				
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.		X			
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;		X			
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las	X				
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.				X	
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas		X			
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas		X			
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática					X

12 - A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a realização do meu trabalho

X

QUESTIONÁRIO F

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau (X) Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

(X) 18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

(X) Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.		X			
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe	X				
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas	X				
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas	X				
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.		X			
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;	X				
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las	X				
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.	X				
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas	X				
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas		X			
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática	X				

12 - A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho

X

QUESTIONÁRIO F

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau (X) Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

(X) 18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

(X) Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com **X** em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.		X			
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe	X				
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas	X				
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas		X			
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.			X		
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;				X	
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las		X			
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.		X			
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas		X			
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas		X			
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática		X			
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho		X			

QUESTIONÁRIO F

a) Qual o seu grau de escolaridade?

 1º grau Ensino Médio Superior Pós Graduação Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

 18 a 25 anos 26 a 32 anos 32 a 39 anos mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

 Alimentação Recursos Humanos Administrativo Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.		X			
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe			X		
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas		X			
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas		X			
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.		X			
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;			X		
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las		X			
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.				X	
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas		X			
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas		X			
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática					X

12 - A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho

X

QUESTIONÁRIO F

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau () Ensino Médio Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

() 18 a 25 anos 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.					<input checked="" type="checkbox"/>
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas					<input checked="" type="checkbox"/>
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas.					<input checked="" type="checkbox"/>
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.					
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;	<input checked="" type="checkbox"/>				
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las	<input checked="" type="checkbox"/>				
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.					<input checked="" type="checkbox"/>
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu possa fazer melhor minhas tarefas					<input checked="" type="checkbox"/>
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de tarefas trabalhada em outras empresas	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>
11	Realizo bem os trabalhos que tenho prática					<input checked="" type="checkbox"/>
12	A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho					<input checked="" type="checkbox"/>

QUESTIONÁRIO F

a) Qual o seu grau de escolaridade?

() 1º grau Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

() 18 a 25 anos 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com **X** em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.		<input checked="" type="checkbox"/>			
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe			<input checked="" type="checkbox"/>		
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas			<input checked="" type="checkbox"/>		
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas		<input checked="" type="checkbox"/>			
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.	<input checked="" type="checkbox"/>				
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las					
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.				<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas				<input checked="" type="checkbox"/>	
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas	<input checked="" type="checkbox"/>				
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática					<input checked="" type="checkbox"/>

12 - A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho

RHAISON guilherme

QUESTIONÁRIO F

a) Qual o seu grau de escolaridade?

 1º grau () Ensino Médio () Superior () Pós Graduação () Mestrado/ Doutorado

b) Qual a sua idade?

 18 a 25 anos () 26 a 32 anos () 32 a 39 anos () mais de 40 anos.

c) Qual o seu ramo de atividade?

 Alimentação () Recursos Humanos () Administrativo () Outros:

Para cada um dos itens relacionados no questionário a seguir, informe o quanto você concorda ou discorda, assinalando com X em uma das colunas do título "Grau de Satisfação" numerada de 1 a 5, onde:

GRAU	Significa que você...	Observação:
1	...Concordo plenamente	O grau 3 responde a que poderia ser o clássico "Mais ou Menos", diante de uma pergunta qualquer por não existir mais ou menos nas respostas.
2	...Concordo	
3	...Nem concordo, nem discordo	
4	...Discordo	
5	...Discordo plenamente	

Nr	QUESTÕES	Grau de Satisfação				
		1	2	3	4	5
1	Experiência na área de gastronomia há mais de dois anos é o suficiente para exercer a profissão confortavelmente.		X			
2	A bonificação em dinheiro tem mais valor que o elogio do chefe	X				
3	Saber que a empresa atingiu um bom resultado por meio de meu trabalho não influencia o desempenho em minhas tarefas	X				
4	Administro o tempo de forma a cumprir apenas as tarefas que me são determinadas		X			
5	Quando o chefe determina algo que poderia ser melhorado na empresa só procuro realizar se tiver prática para isso.		X			
6	Prefiro receber ordens claras e diretas acerca da realização de uma tarefa a ser apenas cobrado pelo resultado;	X				
7	Perante situações complexas preciso de auxílio para resolvê-las		X			
8	Ao observar alguma falha no processo que não é de minha responsabilidade, procuro não interferir com receio que isso prejudique as minhas atividades em prol da empresa.			X		
9	Acredito que uma formação superior na área de gastronomia não interfere para que eu desempenhe melhor minhas tarefas	X				
10	O tempo de permanência na mesma empresa é tão importante quanto a variedade de culinária trabalhada em outras empresas		X			
11	Realizo bem somente as tarefas que tenho prática		X			

12 - A presença de um supervisor diariamente é indispensável para a qualidade de meu trabalho

