

Artigo

Ser perfeccionista torna a pessoa improdutiva

* Christian Barbosa

O perfeccionismo está entre os principais fatores que estragam a produtividade e que aumentam o nível de procrastinação. Grande parte das pessoas quer ser perfeita a todo instante, no entanto, não enxerga que esse é um hábito que rouba um tempo que poderia ser utilizado em outras ações mais importantes.



Sabe aquela pessoa que tem uma tarefa, como uma apresentação de trabalho, e que, na hora de formatar a ideia, fica insatisfeito com o resultado e sempre quer um pouco mais? Além disso, toda vez que olha para o documento, acha que deve fazer mais um ajuste? Esse é tipo de profissional que sempre acredita que pode melhorar o trabalho.

O grande problema disso tudo é que estamos falando de algo inatingível e subjetivo, pois nem sempre o que é perfeito para um será para o outro também.

Conseguir parar de buscar o ótimo e ser bom é a melhor alternativa para se livrar da mania de querer sempre fazer da melhor maneira possível. Afinal, o ótimo é inimigo do bom. Quando alguém realiza um bom trabalho, que gerou um resultado positivo e com um nível superior de qualidade, é a hora de parar, isso já é mais que suficiente. Não é necessário ficar enfeitando, pois só gera perda de tempo.

Porém, quando falo em ficar satisfeito com o bom, não significa que é para entregar um trabalho ruim. A frase do general americano George Patton resume bem isso: “o feito é melhor que o perfeito”. Eu concordo com isso e ainda acrescento que o feito é melhor que o malfeito, o que não significa ser excelente. Ou seja, cada um deve criar o seu padrão de qualidade e, ao atingir esse ponto, parar a tarefa. Do contrário, sempre terá vontade de ir além e isso resultará em frustração, pois é impossível atingir a perfeição.

A dica que dou é saber limitar o tempo para as atividades. Por exemplo, caso a pessoa tenha uma tarefa que gastará, em média, 40 minutos para finalizar, o ideal é que ela coloque como prazo máximo uma hora e encerre quando atingir esse tempo. É importante aprender a impor limites nas tarefas diárias e enxergar que é possível agir dessa maneira em qualquer situação.

Nunca devemos ir além dos nossos limites, por isso, se parecer impossível estipular a hora certa de parar, peça ajuda para outra pessoa, que consiga dizer em que momento o trabalho atingiu o nível esperado. Viver em busca da excelência em tudo o que realiza estraga o mindset produtivo, as pessoas que desejam alcançar o sucesso precisam ter a cabeça focada na produtividade. Dessa forma, fica muito mais fácil realizar um bom trabalho, capaz de gerar resultados com qualidade, sem se preocupar com a perfeição.

Christian Barbosa - Especialista em administração de tempo e produtividade, é CEO da TriadPS, empresa multinacional especializada em programas e consultoria na área de produtividade, colaboração e administração do tempo. Ministra treinamentos e palestras para as maiores empresas do país e da Fortune 100. Autor dos livros “A Triade do Tempo”; “Você, Dona do Seu Tempo”; “Estou em Reunião”; co-autor do “Mais Tempo, Mais Dinheiro”; e “Equilíbrio e resultado – Por que as pessoas não fazem o que deveriam fazer?”. Sua mais recente obra: “60 Estratégias práticas para ganhar mais tempo”. www.triadps.com.br e www.maistempo.com.br



A empresa informa que oferece aos colaboradores remuneração atrativa mais vale-transporte, além de benefícios como refeição no local

Outback Steakhouse abre 100 vagas para as funções de atendente e auxiliar

Os interessados em concorrer devem ter 18 anos ou mais e serem preferencialmente estudantes (ensino superior ou nível médio/técnico) ou já formados nestes níveis

Juliana Góes

O Outback Steakhouse, rede de restaurantes, realiza processo seletivo para o preenchimento de 100 postos de trabalho, que estão distribuídos pelos 13 restaurantes do Rio de Janeiro. As seleções acontecem nas próprias unidades do Outback. Há vagas também para jovem aprendiz e pessoas com deficiência.

As oportunidades se divi-

dem entre os cargos de atendente de restaurante e auxiliar de limpeza e cozinha. Para concorrer, os interessados devem ter 18 anos ou mais e serem, preferencialmente, estudantes (universitários ou pessoas com ensino médio/técnico completo ou em curso), que tenham disponibilidade de horário, inclusive para finais de semana e feriados.

O processo seletivo do Outback abrange entrevistas e provas específicas de acordo

com o cargo pretendido. A rede informa que busca pessoas dedicadas, com perfil dinâmico e vontade de crescer. Os selecionados em todas as etapas são encaminhados para treinamentos no restaurante.

O Outback informa que oferece uma remuneração atrativa mais vale-transporte, além de benefícios como refeição no local e, após o período de experiência, seguros de saúde e odontológico.

Como Fazer

Os interessados devem comparecer de segunda a sexta-feira, das 15h às 17h, no restaurante de sua preferência, para preencher uma ficha de inscrição e realizar alguns testes. O endereço com todas as unidades pode ser conferido no site <www.outback.com.br/restaurantes/>.

Patifaria Food Truck expande e gera oportunidades efetivas e temporárias

Os postos de trabalho são para atuação nas unidades dos bairros da Tijuca, Méier, Barra da Tijuca e Jacarepaguá. Vagas são voltadas para candidatos que tenham o ensino médio

Juliana Góes

O Patifaria Food Truck, food truck e restaurante especializado em hambúrgueres, recruta profissionais para o preenchimento de, aproximadamente, dez vagas. As oportunidades são para atuação nas unidades dos bairros da Tijuca, Méier, Barra da Tijuca e Jacarepaguá, no Rio de Janeiro. Dos postos de trabalho, 90% são efetivos, mas, de acordo com o chef e sócio-diretor, Gustavo Pereira, há sempre demanda por temporários devido aos eventos.

As vagas se dividem entre os cargos de atendente, assistente de cozinha, caixa, preparador de carnes e montador de hambúrgueres. Para concorrer, os interessados devem ter nível médio completo e algum tipo de curso básico de cozinha. Além dos requisitos citados, para os cargos de montador de hambúrgueres e preparador de carnes, é necessário ter experiência em alguma empresa da área.

O processo seletivo do Patifaria consiste em análise dos currículos, agendamento com os profissionais que mais se identificam com o Patifaria e, posteriormente, entrevista pessoal. Na última fase, segundo o chef



Início das atividades está previsto para o mês de dezembro, com horário de terça a domingo, das 17h às 0h

Gustavo Pereira, são avaliados a personalidade, o humor e a forma de conversar dos candidatos. “No caso do Patifaria, sem dúvida a mistura perfeita é o bom humor e o comprometimento. Responsabilidade é tudo, pois damos muita liberdade a nossa equipe e a noção de auto-gestão é muito importante para que todos os processos não se percam”, explica.

O início das atividades está

previsto para o mês de dezembro. Os contratados irão atuar no horário das operações do Patifaria, que ocorre de terça-feira a domingo, em geral, das 17h às 0h. Sobre os treinamentos dos colaboradores, o Patifaria informa que há um plano a ser implantado já no mês de janeiro.

Segundo o Patifaria, os valores dos salários e os benefícios praticados serão apresentados somente na etapa de entrevistas.

Para o ano de 2017, Gustavo Pereira aposta no crescimento da companhia. “Acreditamos que até o final de 2017 tenhamos dobrado a quantidade de lojas”, conclui.

Como Fazer

Os interessados devem enviar os currículos para <vagas@patifariafoodtruck.com.br>, até o dia 15 de dezembro.

Curta nossa página no



www.facebook.com/JEEempregos

Siga, também,
o Jornal de Empregos e Estágios
no Twitter: @JEE_empregos