



Esta ação visa reforçar o conhecimento e a compreensão das especificidades das operações e processos inerentes ao dia-a-dia de um negócio de restauração e bebidas numa ótica de gestão operacional e controlo de custos, bem como dotar os participantes de algumas técnicas de promoção e vendas.

### Conteúdo Programático

- 01 > Controlo de gestão na restauração
- 02 > Fichas técnicas de comidas e bebidas e o processo de compra
- 03 > Definição das escalas e horários de trabalho da equipa permanente e não permanente
- 04 > O peso dos fornecimentos e serviços externos na estrutura de custos
- 05 > Gestão comercial em estabelecimentos de restauração e bebidas

Formador | João Amaro

Data | 18 de março

Horário | 14h00 às 18h00

Local | Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve

Largo de S. Francisco - Faro