



A sessão irá abordar a temática associada à dinâmica da gestão dos custos em empresas de restauração, dotando os participantes de ferramentas práticas e simples de controlo para a gestão dos seus negócios.

Conteúdo Programático

- 01 > A qualidade da informação para gestão
- 02 > A gestão das compras e inventários
- 03 > A simplificação dos processos de controlo
- 04 > Os indicadores de avaliação de desempenho
- 05 > Análise de desvios

Formador | Rui Santos

Data | 29 de fevereiro de 2020

Horário | 09h00 às 13h00 e

14h00 às 17h00

Local | Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril – Sala Estoril

Avenida Condes de Barcelona, 808 - Estoril