

FORMAÇÃO EXECUTIVA

CERTIFICADA ONLINE

TURISMO DE
PORTUGAL



escolas

Engenharia de Menus

O módulo de Gestão de F&B – Engenharia de Menus tem como objetivo contribuir para a formação dos formandos, ao nível da organização da oferta de restauração.

Neste módulo, serão apresentadas metodologias para uma correta elaboração de cartas e ementas e serão ainda abordadas metodologias de forma a efetuar uma correta análise da ementa em termos de popularidade e rentabilidade, assim como ao nível da sua representação gráfica.

- 01 > Identificar as características dos pratos de carta e de ementa
- 02 > Perceber a estrutura de cada um dos tipos de carta
- 03 > Elaborar fichas técnicas
- 04 > Leis de Omnes
- 05 > Conjugação da oferta segundo engenharia de menus
- 07 > Métodos de Análise de Cartas: Kasavana, Hearst & Smith; Jack Miller; Pavacic

Formador | Hélder Caridade

Datas | 07, 14, 21, 28 de maio

Horário | 18h00 às 20h00

Duração | 8H

Local | Plataforma Microsoft TEAMS