



Face ao atual cenário de crise, saúde pública e insegurança, com resultados bem evidentes nas receitas das empresas, importa não baixarmos os braços, sermos resilientes e termos uma rápida capacidade de reação e adaptação. Assim, é importante ter um pensamento crítico, analisar alternativas, definir estratégias e criar ferramentas que apoiem e ajudem a superar estes tempos desafiantes.

Esta ação visa fornecer técnicas e dicas suscetíveis de serem usadas em pequenos restaurantes, com o objetivo de melhorar a gestão da receita, com a utilização de ferramentas básicas de suporte à cozinha e ao atendimento.

Conteúdo Programático

01 > Estratégias para melhorar as vendas na pequena restauração

- a. Excelência no serviço prestado
- b. Preparar a equipa para vender melhor e em maior quantidade
- c. A melhor oferta ao cliente
- d. Criar promoções com vista à promoção do negócio

02 > Ementas e fichas técnicas de cozinha

- a. Como planear uma ementa
- b. A importância da ficha técnica na cozinha
- c. Como preencher uma ficha técnica

Formador | Luís Tarenta e João Dinis

Data | 4 de maio

Horário | 09h00 às 11h00

Local | Plataforma Microsoft TEAMS