



Face ao atual cenário de crise, saúde pública e insegurança, com resultados bem evidentes nas receitas das empresas de restauração, importa não baixarmos os braços, sermos resilientes e termos uma rápida capacidade de reação e adaptação. Assim, importa pensar criticamente, analisar alternativas, definir estratégias e adotar medidas que permitam superar estes tempos desafiantes.

A eficiente gestão do Menu é fundamental para o aumento da rentabilidade do seu restaurante, pelo que, esta ação visa fornecer técnicas e dicas suscetíveis de serem utilizadas por forma a que, através dos princípios da Engenharia de Menus, seja possível potenciar o incremento da rentabilidade do seu negócio.

Conteúdo Programático

- 01 > **Metodologias para reinventar o Menu e obter maior rentabilidade do restaurante**
- 02 > **Reconhecer a sensibilidade das margens do negócio**
- 03 > **Perceber a importância das fichas técnicas e dos métodos de cálculo dos preços de venda**
- 04 > **Ideias e boas práticas para a inovação do Menu**
- 05 > **Compreender a melhor conjugação da oferta do Menu segundo a Engenharia de Menus**
- 06 > **Case study: como incrementar a rentabilidade do meu Restaurante fazendo ajustes assertivos no Menu**

Formador | **Marta Sotto-Mayor**

Data | **23 de abril de 2020**

Horário | **09h00 às 11h00**

Local | **Plataforma Microsoft TEAMS**