



A sessão abordará técnicas para gestão e otimização dos custos em negócios de restauração, tendo em conta a atual situação de redução da procura e regras de saúde públicas impostas para o seu funcionamento.

Conteúdo Programático

- 01 > Reconhecer a sensibilidade da margem dos negócios da restauração e bebidas
- 02 > Compreender as diferentes etapas do ciclo operacional F&B
- 03 > A importância do uso das fichas técnicas e do cálculo dos desperdícios de matérias-primas
- 04 > Conhecer métodos de cálculo para o apuramento dos preços de venda
- 05 > Ideias e boas práticas para a inovação do Menu
- 06 > Análise de casos

Formador | Marta Sotto-Mayor

Data | 12 de junho de 2020

Horário | 11h00 às 13h00

Local | Plataforma Microsoft TEAMS