



A Engenharia e Design de Menus é um instrumento de gestão de vendas e rentabilidade centrado no menu de um restaurante, com o objetivo de maximizar o retorno financeiro da oferta disponibilizada.

A sessão, centrada neste tema, permitirá aos participantes analisar custos de produção das matérias-primas com base na elaboração de fichas técnicas, elaborar ementas tipo e cartas e conjugar a oferta segundo a engenharia de menus, pretendendo-se estimular a aprendizagem e a participação dos formandos através de uma metodologia baseada em dinâmicas ativas e exercícios práticos, privilegiando o debate e a reflexão crítica das temáticas abordadas.

Conteúdo Programático

- 01 > A ementa como ferramenta de merchandising
- 02 > A planificação da carta (conteúdo / aspetos / materiais)
- 03 > A fixação dos preços de venda na carta
- 04 > A engenharia de menus

Formador | Pedro Duarte

Data | 13 de maio

Horário | 09h00 às 11h00

Local | Plataforma Microsoft TEAMS