



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, importa pensar criticamente, analisar alternativas, definir estratégias e criar ferramentas que apoiem e ajudem a superar estes tempos desafiantes.

Partindo da metodologia de Engenharia e Design de Menus, a ação permite identificar os principais aspetos a ter em consideração na conceção da oferta atendendo a uma redução da procura

## Conteúdo Programático

- 01 > Enquadramento: COVID 19 e impacto na restauração
- 02 > Opções estratégicas e tendências da oferta
- 03 > Princípios da Engenharia de menus: indicadores de análise e aplicabilidade prática

Formador | Rui Santos

Data | 15 de junho de 2020

Horário | 11h00 às 13h00

Local | Plataforma Microsoft TEAMS