



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, análise de estudos de caso, role play 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)**
  - Tipos de carta e suas particularidades
  - Cuidados a ter na escolha dos pratos
- 03 > **A fixação dos preços de venda na carta**
  - Preço líquido e preço de venda ao público
  - Métodos de fixação de preços de venda
  - Cálculo de rácios e margens

**04 > A engenharia de menus**

- Leis de Omnes
- Leis de Hurst Smith

**05 > Estudos de caso – Cartas de comidas / carta de vinhos / bebidas / Carta Bar**

**Formador | Mário Encarnado**

**Data | 22 e 24 de maio**

**Horário | 15h30 às 18h30**

**Local | AHRESP - Delegação do Alentejo**

**Rua Circular Sul do Parque Industrial, 14 - Évora**