



A sessão irá abordar a temática associada à dinâmica da gestão dos custos em empresas de restauração, dotando os participantes de ferramentas práticas e simples de controlo financeiro para a gestão dos seus negócios.

Conteúdo Programático

- 01 > **Fraudes em hotelaria e restauração**
- 02 > **A qualidade da informação para gestão**
- 03 > **A gestão das compras e inventários**
- 04 > **A simplificação dos processos de controlo**
- 05 > **Os indicadores de avaliação de desempenho**
- 06 > **Análise de desvios**

Formador | Hugo Carvalho

Data | 09 de dezembro de 2019

Horário | 14h30 às 18h30

Local | Escola Profissional de Hotelaria de Fátima

Avenida Beato Nuno, 208 - Fátima