



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. Esta sessão vai permitir aos participantes conhecer a sensibilidade das margens do negócio de R&B, conhecer metodologias e boas práticas de criação de menus, desenvolver competências de adequação do menu ao conceito, perceber a importância das fichas técnicas, conhecer as fórmulas de cálculo de desperdícios, custos e rácios e desenvolver uma melhor capacidade de decisão mediante a análise de dados da performance dos pratos no menu.

### Conteúdo Programático

- 01 > **Caraterização da atividade ERB**
- 02 > **Engenharia de menus:**
  - > **Enquadramento**
  - > **Pressupostos de aplicação**
  - > **Boas práticas: conceção, design**
  - > **Ferramentas operacionais**
  - > **Key Performance Indicators (KPI)**
  - > ***Dynamic Pricing***

- 03 > **Atividade prática**

**Formador | Carimo Rassal**

**Data | 10 de fevereiro de 2020**

**Horário | 9h00 – 13h00**

**Local | Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve**

**Largo de São Francisco - Faro**