



Para aumentar os lucros do restaurante existe uma importante ferramenta de gestão que se chama Engenharia de Menus. Consiste em combinar boas práticas do *design* com os resultados da análise de rentabilidade e popularidade dos pratos, para se conseguir elaborar o Menu de uma forma estratégica e assim aumentar as vendas e melhorar os resultados.

### Conteúdo Programático

- 01 > Conhecer a sensibilidade das margens do negócio de R&B
- 02 > Compreender os passos do ciclo operacional e do ciclo da inovação
- 03 > Perceber a importância das fichas técnicas e da consistência de produção e serviço
- 04 > Conhecer fórmulas de cálculo de desperdícios e rácios
- 05 > Saber classificar os pratos de um Menu pela metodologia de análise da popularidade e da rentabilidade
- 06 > Conhecer boas práticas do *design* de Menus
- 07 > Desenvolver uma melhor capacidade de decisão mediante a análise de dados da performance dos pratos no Menu

Formador | Marta Sotto-Mayor

Data | 27 de novembro de 2019

Horário | 14h30 às 18h30

Local | Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa

Rua Saraiva de Carvalho, 41 - Lisboa