



A ação visa reforçar o conhecimento e a compreensão das especificidades das operações e processos inerentes ao dia-a-dia de um negócio de restauração e bebidas numa ótica de gestão operacional e controlo de custos, bem como dotar os participantes de algumas técnicas de promoção e vendas.

Conteúdo Programático

- 01 > Ciclo operacional do produto
- 02 > Fichas técnicas de comidas e bebidas
- 03 > Rácios de controlo de gestão em restauração e bebidas
- 04 > Gestão comercial em estabelecimentos de restauração e bebidas

Formador | Paulo Pechorro

Data | 25 de novembro de 2019

Horário | 14h30 às 18h30

Local | Escola Profissional de Hotelaria de Fátima

Avenida Beato Nuno, 208 - Fátima