

FORMAÇÃO EXECUTIVA

CERTIFICADA ONLINE

TURISMO DE
PORTUGAL



escolas

Boas Práticas da Gestão de Restauração e Bebidas

Este programa visa a melhoria contínua, a validação e a atualização de conhecimentos dos profissionais da operação de F&B. É dirigido a quem desempenha cargos de chefia / coordenação de equipas ou a quem esteja em fase de ascensão de carreira e queira obter e/ou atualizar conhecimentos em temas variados da gestão de F&B.

Conteúdo Programático

- 01 > As principais responsabilidades do gestor de F&B.
- 02 > Os passos do ciclo operacional de F&B e do ciclo da inovação.
- 03 > Os rácios de F&B: da ficha técnica ao cálculo de preços de venda, custos de matéria prima e desperdícios.
- 04 > Design & engenharia de menus: metodologias para a melhoria da rentabilidade do negócio
- 05 > O impacto da gestão da reputação online nas vendas e na sustentabilidade do negócio .
- 06 > Análise de casos

Formador | Marta Sotto-Mayor

Data | 15 a 22 de junho

Horário | 16h00 às 19h00

Duração | 18 Horas

