

# FORMAÇÃO EXECUTIVA

## CERTIFICADA ONLINE



escolas

### Controlo de Custos em F&B

Sendo o F&B uma das áreas que requerem mais atenção ao nível da operação hoteleira, é importante dotar a estrutura das unidades de políticas de compras eficazes e controlo de stocks que sigam a dinâmica da operação, melhorando assim os resultados.

Esta formação, tem como principal objetivo, dotar os formandos de conhecimentos e ferramentas específicas, que permitam otimizar todas as fases da operação de F&B, desde a prospeção à distribuição.

#### Conteúdo Programático

- 01 > Principais Conceitos e Indicadores da Operação de F&B
- 02 > A Encomenda e o Processo de Compra.
- 03 > A Política de Compras – Importância e Regras.
- 04 > Armazenamento e Stocks
- 05 > O Inventário e os Tipos de Inventário
- 06 > Os Desperdícios – Na Preparação e na Confeção

Formador | Fábio Costa

Data | 6, 8, 13, 15, 20, 22 maio

Horário | 14h00 às 16h00

Duração | 12 horas

Local | Plataforma Microsoft TEAMS