

# FORMAÇÃO EXECUTIVA

## CERTIFICADA ONLINE

TURISMO DE  
PORTUGAL



escolas

### Controlo de Custos na Restauração em Contexto de Crise

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 > **Análise e avaliação estratégica do modelo de negócio.**
- 02 > **Redefinição do Modelo de Negócio.**
- 03 > **Definição dos Fatores de Produção/ Serviço face à alteração do Modelo de Negócio.**
- 04 > **Quantificação dos Fatores de Produção/ Serviço em função da atual situação.**
- 05 > **Redesenho do Processo Produtivo/ Serviço para fazer face ao potencial volume de procura.**
- 06 > **Circuito operacional das matérias-primas – Boas Práticas de Gestão.**
- 07 > **Análise e Avaliação da Viabilidade do Modelo de Negócio.**

Formador | Rafael Ventura

Data | 12,13,19,20 e 26 maio

Horário | 17h00 às 20h00

Duração | 15 Horas

Local | Plataforma Microsoft TEAMS