

FORMAÇÃO EXECUTIVA

CERTIFICADA ONLINE

TURISMO DE
PORTUGAL



escolas

Otimização do Serviço de Vinhos na Restauração

Este programa visa dotar os participantes de ferramentas de gestão de stock dos vinhos em garrafeira, estabelecer estratégias para o aumento das vendas de vinho em restaurantes, abordar regras para a conceção de cartas de vinhos adaptadas ao conceito do negócio e executar um correto serviço dos vários tipos de vinho.

Conteúdo Programático

- 01 > Inventariação, metodologia LEAN, gestão de fornecedores e encomendas;
- 02 > A equipa/formação, serviço de venda a copo, sugestão do escanção, loja de apoio;
- 03 > Cartas de vinho / conceito, regras chave, organização;
- 04 > Regras base do serviço de vinhos, condicionamento e apresentação, abertura, decantação e arejamento, serviços especializados

Formador | Gonçalo Patraquim

Data | 30 de abril, 6, 8, 13 e 15 de maio

Horário | 14h00 às 17h00

Duração | 15 H

Local | Plataforma Microsoft TEAMS