



Sendo a restauração uma área com diversos fatores que afetam a produtividade e rentabilidade do negócio, importa analisar de forma prática áreas onde o controlo é fácil de implementar e rápido na obtenção de resultados e melhoria na própria prestação dos serviços.

Numa área com imensos desperdícios, importa rentabilizar, otimizar e tornar mais eficaz alguns setores.

Em função dos interesses, podem ser analisadas 3 áreas sensíveis: controlo de matérias-primas, custos de limpeza, controlo de custos na produção e rentabilização de sobras. Em cada uma delas, existem parâmetros de controlo e formas de melhoria. No fim, cabe a cada um de nós aplicar e tirar partido.

Conteúdo Programático

- 01 > Identificar quais os parâmetros mais importantes de controlo
- 02 > Organizar documentação relativa a esses parâmetros
- 03 > Saber analisar os dados recolhidos e quais as situações que devem ser corrigidas e melhoradas

Formador | Adelaide Amorim

Data | 22 de maio de 2020

Horário | 14h00 às 16h00

Local | Plataforma Microsoft TEAMS