



Reforçar o conhecimento e a compreensão das especificidades das operações e processos inerentes ao dia-a-dia de um negócio de restauração numa ótica de gestão operacional e controlo de custos, identificando os pontos chave e os fatores críticos a ter em consideração num contexto de redução da procura e acrescidas exigências de medidas de saúde pública.

## Conteúdo Programático

- 01 > Gestão operacional e controlo de custos no aprovisionamento.
- 02 > Gestão operacional e controlo de custos na produção.
- 03 > Gestão operacional e controlo de custos no serviço.

Formador | Pedro Duarte

Data | 30 de junho de 2020

Horário | 09h00 às 11h00

Local | Plataforma Microsoft TEAMS