



A Engenharia e Design de Menus é um instrumento de gestão de vendas e rentabilidade centrado no menu de um restaurante, com o objetivo de maximizar o retorno financeiro da oferta disponibilizada. A sessão, centrada neste tema, permitirá aos participantes conhecer a sensibilidade das margens do negócio de R&B; conhecer metodologias e boas práticas de criação de Menus; desenvolver competências de adequação do Menu ao conceito; perceber a importância das fichas técnicas; conhecer as fórmulas de cálculo de desperdícios, custos e rácios e desenvolver uma melhor capacidade de decisão mediante a análise de dados da performance dos pratos no Menu.

### Conteúdo Programático

- 01 > Definição de conceito em R&B
- 02 > O ciclo da inovação e o ciclo operacional – boas práticas de planeamento de Menus
- 03 > As compras e os inventários
- 04 > A elaboração de fichas técnicas, capitações, cálculo de perdas e desperdícios de matérias-primas
- 05 > Métodos de cálculo dos preços de venda
- 06 > Calcular o rácio custo/receita de matéria-prima dos itens no Menu e classificar a performance dos pratos por famílias
- 07 > Conjugação da oferta do Menu segundo a engenharia de Menus

Formador | Pedro Pinto, Diretor do Corpo Santo Hotel

Data | 16 de março de 2020

Horário | 09h00 às 13h00

Local | Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal

Avenida Luísa Todi, Baluarte do Cais, 5 - Setúbal