



Esta ação visa reforçar o conhecimento e a compreensão das especificidades das operações e processos inerentes ao dia-a-dia de um negócio de restauração e bebidas numa ótica de gestão operacional e controlo de custos, bem como dotar os participantes de algumas técnicas de promoção e vendas.

### Conteúdo Programático

- 01 > Ciclo operacional do produto
- 02 > Fichas técnicas de comidas e bebidas
- 03 > Rácios de controlo de gestão em restauração e bebidas
- 04 > Gestão comercial em estabelecimentos de restauração e bebidas

Formador | Pedro Duarte

Data | 2 de março

Horário | 09h00 às 13h00

Local | Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre

Fábrica Robinson, Jardim do Operário, n.º 5 – Portalegre