

SEMINÁRIO

GESTÃO DE UM ESTABELECIMENTO DE RESTAURAÇÃO E BEBIDAS

Organização:
1º ciclo em
Ciências
da Nutrição

10 janeiro 2015 | 11h-18h

ORADOR **Daniel Azevedo**

PROGRAMA

11h Tendências e Desenvolvimento de Conceitos de Food and Beverages (F&B)

- Novas tendências do consumidor
- Preocupações nutricionais
- Influência das redes sociais
- Inovações tecnológicas
- Desenvolvimento de produtos
- Conceitos de restauração moderna
- Receção
- Armazenamento
- Gestão de stocks
- Preparação
- Confeção
- Serviço

12h Definição de Menus

- Tipologia da oferta
- Criação de menus
- Importância das fichas técnicas
- Definição de preços de venda

13h Intervalo para almoço

14h Ciclo do Produto:

- Da Encomenda ao Serviço
- Encomenda

16h Indicadores de Gestão em ERB

- Ciclo de gestão
- Orçamentos
- Definição de objetivos
- Ponto de equilíbrio
- Análise de contas de exploração
- Gestão operacional
- Gestão comercial

Objetivos

Desenvolver competências para a gestão de recursos humanos em Estabelecimentos de Restauração e Bebidas.

Destinatários

- Estudantes em Ciências da Nutrição, Dietética ou áreas afins;
- Profissionais da área da restauração;
- Público geral.

Inscrição

Estudantes e Docentes IPIaget — Entrada livre*
Membros do Clube de Antigos Piaget — 5€
Estudantes de outras instituições — 10€
Profissionais e outros interessados — 15€

* Inscrição obrigatória. A emissão de certificados de presença está disponível e pode ser solicitada no momento da inscrição, mediante o pagamento de 5€.