

Restauração e Gestão de Negócio

Objetivos Gerais

Devido a falta de tempo da maioria das pessoas hoje em dia, os restaurantes estão em alta e crescem mais e mais a cada momento, no entanto é preciso obter o máximo de conhecimento a respeito dessa área, aprender as principais estratégias de negócios para se dar bem e administrar positivamente seu novo negócio.

Objetivos Específicos

No final deste Curso os participantes saberão:

- Dotar os participantes de ferramentas que lhes permitam assegurar e aplicar os princípios de conservação, venda e gestão de um espaço de restauração;
- Identificar os conceitos e princípios utilizados na gestão de um restaurante;
- Desenvolver a competência e a autonomia das pessoas e equipas;
- Refletir sobre hipóteses de solução e respetivos impactos na nova gestão.

Destinatários

Todos os Profissionais interessados em aprimorar o seu conhecimento na área de restauração.

Pré-requisitos

Os pré-requisitos necessários para frequentar este curso são:

- Ter acesso a um computador ou um tablet com ligação à Internet e um browser (programa para navegar na web), como o Chrome, Safari, Firefox ou Internet Explorer.
- Pode aceder ao curso a partir de qualquer computador (por exemplo, em casa e no escritório), tablet ou smartphone.

Carga Horária

30 horas

Conteúdo Programático

Módulo 0 – Apresentação de Plataforma e Método de Utilização

Módulo I - O Negócio - maneiras de inovar

- Análise do negócio
 - O que correu bem e menos bem
 - Qual o meu modelo de negócio
- Avaliação do risco
 - Continuar ou não com o mesmo negócio – mudança?
- Sair do nosso mundo

- Olhar ao redor e ver o mercado
- É importante ver a realidade dos outros

Módulo II - Gestão de inventário

- Tipos de inventário
- Gestão da procura
- Quando encomendar e Quanto encomendar
- Sistemas de encomendas
- Indicadores e melhorias
- Relacionamentos e ligações
- Critérios de escolha de fornecedores

Módulo III - Marketing

- Recursos Humanos
- Comunicação Interpessoal
 - Compreender melhor o cliente
- Atitudes na Comunicação
- Motivação e liderança da equipa
 - Como estão os meus colaboradores
 - Escuto ou oiço
- Marketing empresarial
- Sistema informático

Módulo IV - Gestão da qualidade e da segurança

- Instalações, Equipamentos e Utensílios
- Organização dos Serviços de Cozinha
- Regras de Higiene e Segurança
- Qualidade e Segurança nos Serviços
- Opções de Certificação
- Modelo de Gestão pela Qualidade Total na Restauração
- HACCP – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo

Módulo V - Marketing e estratégia para estabelecimentos de restauração e bebidas

- Elaboração de Menus
- Inovação e Desenvolvimento de Iguarias
- Dicotomia Gastronomia Vs. Vinhos
- Estratégias de Marketing e plano

Metodologia

Este curso tem sempre presente o formador, que irá mesmo dar a formação presencial através da plataforma.

O Formando pode intervir juntamente com o formador ou com os restantes formandos tal como faz na sala de aula.

As apresentações e exercícios serão sempre disponibilizados pelo formador no final de cada sessão de formação.

No final do curso receberá um Certificado de Formação Profissional caso frequente pelo menos 90% das aulas, realize os trabalhos e os testes propostos, participe nas discussões online e tenha avaliação final positiva.

Esta formação é certificada e reconhecida.