

Gestão de Master Food & Beverage (F&B)

Objetivos Gerais:

Este curso pretende dotar os participantes das competências comportamentais e técnicas que lhes permitam desenhar e gerir de forma integrada as atividades no âmbito da Restauração e Bebidas (F&B).

Objetivos Específicos:

No final deste curso, os participantes saberão:

- Conhecer a atividade de F&B;
- Compreender os processos de Gestão e Operação de F&B;
- Reconhecer os Processos de Monitorização dos Serviços de F&B;
- Conhecer os princípios que norteiam a Higiene e Segurança Alimentar da Gestão de F&B.

Destinatários:

Este curso destina-se a todos os profissionais que queiram iniciar ou evoluir em carreiras de gestão ou desenvolver projetos de negócios na área da Restauração e Bebidas (F&B).

Carga Horária:

26 Horas

Conteúdos Programáticos:

1. Enquadramento do sector de F&B:

- Conceitos;
- Tipologias e Categorias dos Estabelecimentos de F&B;
- Atividade e Funções;
- Novas Tendências no F&B.

2. Planeamento e abertura de um estabelecimento de F&B:

- Requisitos de Localização;
- Planos de Acesso e de Circulação;
- Procedimentos inerentes à Abertura de um Estabelecimento de F&B;
- Processo de Licenciamento.

3. Gestão de F&B:

- Gestão e Operação de F&B;
- Receitas e Custos de F&B. Rácios de Exploração;
- Aprovisionamentos e Gestão de Stocks em F&B;
- Gestão da Produção e das Vendas de F&B;
- Orçamentação;
- Planeamento e Controlo de Gestão em F&B.

4. Monitorização dos serviços de F&B:

- Monitorização: Conceito, Objetivos, Âmbito e Formas;
- Serviços, Parâmetros e Requisitos de Serviço em F&B;
- Auditorias da Qualidade e Auditorias Mistério;
- Registos e Documentos;
- Impacto da Monitorização na Gestão.

5. Gestão de inventário:

- Tipos de inventário;
- Políticas de gestão;
- Gestão da Procura;
- Quando encomendar e Quanto encomendar;
- Sistemas de Encomendas;
- Indicadores e melhorias;
- Relacionamentos e ligações.

6. Gestão das compras:

- Contribuição para o Lucro;
- Qualificação e classificação de fornecedores;
- Procedimento de compras;
- Desenvolvimento e melhorias;
- Relacionamentos das compras.

7. Bar e Restauração – Atendimento:

- Recursos Humanos: Análise e Descrição de Funções;
- Comunicação Interpessoal: Assertividade;
- Atitudes na Comunicação;
- Motivação e Liderança da Equipa;
- Marketing Pessoal e Empresarial;
- Sistema informático na Restauração.

8. Marketing e estratégia para estabelecimentos de restauração e bebidas:

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

9. Gestão de Eventos na Restauração/Catering:

- Tipos de Eventos e respetivos Objetivos;
- O Perfil do Organizador de Eventos;
- A importância do Planeamento;
- Etapas do Planeamento de Eventos – Elaboração da Check-list;
- Gestão de Recursos;
- Dicotomia Orçamento Previsional vs. Orçamento Efetivo;
- Técnicas de Negociação do Orçamento.

10. Gestão da qualidade e da segurança:

- Instalações, Equipamentos e Utensílios;
- Organização dos Serviços de Cozinha e de F&B;
- Regras de Higiene e Segurança;
- Qualidade e Segurança nos Serviços;
- Enquadramento Legal em Portugal;
- Opções de Certificação;
- Modelo de Gestão pela Qualidade Total na Restauração;
- HACCP – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo.