

Gestão de Alimentos e Bebidas – 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 deverão saber:

- 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

24 Horas

Conteúdos

Módulo I - Enquadramento do sector de F&B

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

Módulo II - 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

Módulo III - 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

Módulo IV - Operação de F&B

- Instalações, Equipamentos e Utensílios
- Organização dos Serviços de Cozinha e de F&B
- Regras de Higiene e Segurança
- Recursos Humanos: Análise e Descrição de Funções

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

Módulo VI - Gestão da qualidade e da 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

Módulo VII - 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