



CURSO DE CURTA DURAÇÃO
Técnicas de Aprovisionamento e
Armazenagem/Economato- a Distância

Curso de Curta Duração de Técnicas de Aprovisionamento e Armazenagem/Economato- a Distância

Objetivos Gerais

Este Curso de Curta Duração é dirigido a todos os profissionais que pretendam adquirir conhecimentos para efetuar o aprovisionamento, armazenagem e controlo e gestão de existências, no sentido da otimização da operação, tendo em conta o tipo de estabelecimento.

Objetivos Específicos

No final deste Curso de Curta Duração os participantes estarão aptos a:

- Determinar as necessidades;
- Requisitar e organizar os materiais de consumo;
- Controlar a qualidade nos processos de aprovisionamento e armazenamento;
- Técnicas de controlo periódico de existências de matérias-primas.

Destinatários

Este Curso de Curta Duração destina-se a todos os profissionais que tenham responsabilidades na gestão de bens de consumo e respetivo fornecimento aos vários departamentos, que permitam assim executar uma gestão de qualidade, tendo também em conta a otimização financeira da unidade.

Pré-requisitos

Os pré-requisitos necessários para frequentar este Curso de Curta Duração 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.

Data de Realização

22, 23, 24, 25, 26 e 27 de fevereiro e 01 março de 2027

Duração

18 horas

Horário

13h30 às 16h30

Valor

400,00 + IVA

Conteúdo Programático

Módulo 0 – Apresentação de Plataforma e Método de Utilização

Módulo I - Determinação das Necessidades

- Escolha de Fornecedores;
- Técnicas de Compras – Negociação;
- Procedimentos e Impressos de Encomenda;
- Processo de Entrega, Liquidação e Pagamento;
- Compra Direta ou da “Praça”;
- Principais Documentos Utilizados;
- Procedimentos e Impressos de Encomenda;
- Constatação de Avarias.

Módulo II - Requisição e Organização de Materiais de Consumo

- Política de Compras;
- Seleção de Fornecedores;
- Pedido de Cotações;
- Receção de Mercadorias;
- Codificação de Materiais;
- Especificação de Materiais;
- Controlo Físico dos Stocks;
- Requisições;
- Ficheiro de Armazém;
- Faturação.

Módulo III - Controlo de Qualidade nos Processos de Aprovisionamento e Armazenamento

- Técnicas de Controlo de Existências de Matérias-Primas;
- Controlo de Custos;
- Higiene e Segurança das Instalações;
- Controlo de Pragas.

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.

Orador: Dr. Raul Santos

Habilitações

Curso de Geografia – UNIVERSIDADE DE LISBOA

Curso de Graduação em Direção Hoteleira - INFT/EHL

Curso de Gestão Hoteleira – ISPI

MBA – EUROPEAN BUSINESS SCHOOL

Curso de Formação de Formadores

CERTIFICADO IEFEP Nº. 36930/2004 EDF

E-LEARNING: TEAMS – ZOOM



Resumo de Competências

- Orador e/ou Moderador em Seminários Técnicos, com artigos publicados em Jornais e Revistas da especialidade
- Diretor Hoteleiro com vasta experiência na direção geral de várias unidades, assegurando a gestão de todas as vertentes; Acolhimento, F&B, Comercial, Técnica, RH, Procurement
- Delegado Norte e Centro da ADHP
- Vogal na JUNTA DE TURISMO LUSO-BUSSACO
- Membro da Comissão da Qualidade da SOCIEDADE DA ÁGUA DE LUSO, SA
- Vogal na APHORT
- Vice-Presidente da ASSOCIAÇÃO COMERCIAL E INDUSTRIAL DA MEALHADA - ACIM
- Cofundador do PPC (Plano de Promoção Conjunta) do Centro
- Vogal da C.C.R.C. (Comissão de Coordenação da Região Centro)

Prémios/Distinções Recebidas:

APHORT- “Selo Alimento Seguro”

EMBAIXADA DO BRASIL EM MAPUTO – “Colaborador Emérito do Exército Brasileiro”

Percurso Profissional

2016/2017 - Diretor Operacional ESPAÇO GOURMET, RESTAURANTE, BAR

2013/2016 - Diretor Geral de Operações em Moçambique (Maputo, Beira, Tete) – GRUPO VIP INTERNATIONAL

2010/2016 - Diretor Geral Residente HOTEL VIP GRAND MAPUTO****

2008/2010 - Diretor Geral Residente HOTEL TURISMO DE BRAGA****

1997/2007 - Diretor Geral Residente GRANDE HOTEL DE LUSO & SPA****

1995/1997 - Diretor Geral Residente HOTEL MALHOA***

1992/1995 - Gestor Operacional Sul GERTAL, SA – CATERING, BANQUETING.

Desde 2017 - Consultor/ Formador na High Skills nas seguintes áreas:

Acolhimento (Receção Hoteleira, Reservas, Housekeeping, Vendas, Gestão de Reclamações. **F&B** (Cozinha, Restaurante, Bar, Banquetes, Serviço de Vinhos.); **Aprovisionamento** (Procurement, Negociação, Aquisições, Gestão de Stocks e Abastecimento dos vários Departamentos.); **Marketing e Comunicação** (Promoção, Atendimento, Vendas, Eventos); **Cortesia, Etiqueta e Protocolo no Atendimento; Organização e Gestão de Eventos; Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho; Higiene e Segurança Alimentar.**

Condições

Para se inscrever deverá nos contactar através dos seguintes meios

E-mail: geral@highskills.pt | Telefone: +351 217 931 365

Avenida Conde Valbom, n.º 06, 2º andar, 1050-068 Lisboa - Portugal

Ou enviando a Ficha de Inscrição devidamente preenchida (encontra-se na última página).

A inscrição só fica confirmada após emissão da fatura final e o pagamento da mesma.

Mais do que uma inscrição da mesma entidade indique-nos para ter acesso à nossa política de desconto.

O valor do curso inclui:

- Manuais e Material Pedagógico;
- Certificado de Formação

Cancelamentos e Não Comparências

O(s) participante(s) poderão fazer-se substituir por outro(s) participante(s), devendo comunicar a alteração até 2 dias úteis antes do início do seminário.

A sua não comparência do(s) participante (s) no dia do seminário não dará lugar ao reembolso do valor da inscrição e será cobrada na sua totalidade.

Dados da Empresa

High Skills – Formação e Consultoria, LDA.

Avenida Conde Valbom, n.º 06, 2º andar, 1050-068 Lisboa - Portugal

Nº fiscal: 513 084 568

Capital Social: 10 000,00

Informação Bancária

Banco: Millennium BCP

IBAN: PT50 0033 0000 4547 5386 3530 5

SWIFT: BCOMPTPL

Ficha de Inscrição

Deverá preencher e enviar-nos via e-mail geral@highskills.pt

1. CLIENTE (Preencher quando o Formando não é cliente final)			
Entidade:			
Responsável:			
Morada:			
Código Postal:			
Nº Contribuinte / Fiscal:			
Telefone:			
E-mail:			
2. DADOS FORMANDO(s)			
Nome Completo:			
E-mail:			
CCD:	Curso de Curta Duração de Técnicas de Aprovisionamento e Armazenagem/Economato- a Distância		
Data Nascimento:		Nacionalidade:	
Tipo de Documento		Nº de Doc de Identificação	

HIGH SKILLS - FORMAÇÃO E CONSULTORIA, LDA

ANGOLA: 00244 94 112 60 90

CABO VERDE: 00238 924 20 25

MOÇAMBIQUE: 00258 858 859 522

PORTUGAL: 00351 217 931 365

SÃO TOMÉ E PRÍNCIPE: 00239 999 25 15

geral@highskills.pt

www.highskills.pt