

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

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. 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
3. 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
4. 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
5. Marketing e estratégia para estabelecimentos de restauração e bebidas
- Elaboração de Menus
 - Inovação e Desenvolvimento de Iguarias
 - Dicotomia Gastronomia Vs. Vinhos
 - Estratégias de Marketing
6. 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
7. 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