

REVENUE MANAGEMENT EM F&B – INICIAÇÃO

Formador: Bruno Azevedo, Diretor Geral do Hard Rock Porto

- F&B Management em Hotelaria – abordagem, história e tendências
- Funções de um F&B Manager
- Fisiologia do gosto
- Importância da Gestão de F&B para profissionais de hotelaria
- Etapas para construção de um serviço Excelente
- A formação do staff como argumento de diferenciação
- Forecasting e orçamentos
- Conceito de Valor vs Preço
- Qualidade e Segurança Alimentar
- Cozinha – fluxo das compras, fichas técnicas
- Marketing de F&B
- Os modelos de avaliação – Tripadvisor, Zomato, Google, Facebook
- Introdução ao conceito de Lean Management
- P&L – como entender os números
- Custo de F&B
- Custos de pessoal
- Relatórios & KPI's de exploração
- Exercícios e atividades