

Maître/Chefe de Sala – Processos de Gestão

Objetivos

Este curso permitirá a cada um dos participantes:

- ▶ Conhecer a estrutura e o funcionamento de Restaurante/Bar;
- ▶ Desenvolver métodos de trabalho adequados à execução de todo o serviço inerente ao serviço do departamento;
- ▶ Realizar o atendimento e a assistência adequados aos clientes;
- ▶ Desenvolver os métodos de trabalho necessários à execução de tarefas de gestão e organização de Restaurante/Bar;
- ▶ Deter os conhecimentos necessários para a realização de compras, gestão de stocks e inventariação;
- ▶ Introduzir melhorias contínuas tendo em conta os standards operacionais definidos para o departamento.

Destinatários

- ▶ Profissionais que pretendam atualizar, aprofundar conhecimentos e/ou reforçar as suas competências técnicas;
- ▶ Pessoas que pretendam iniciar a sua atividade profissional numa área de grande procura.

Metodologia

Este curso baseia-se em:

- ▶ Exposições e sínteses metodológicas;
- ▶ Análise de situações reais e casos concretos;
- ▶ Resolução de exercícios e casos práticos
- ▶ Grupos de trabalho com partilha de experiências;
- ▶ Brainstorming.

Avaliação

Avaliação contínua da participação em aula e com realização de 1 teste escrito final, por cada módulo.

Para a conclusão com sucesso é necessário um resultado positivo na avaliação e uma assiduidade mínima de 70% da duração total do curso.

Valor

- ▶ 720 € por participante (os sócios da CCILA têm 10% de desconto);
- ▶ Possibilidade de pagamento em 3 prestações mensais de 240 €.

Local e Duração

- 🕒 Duração: 100 horas
- 📍 Portimão

Conteúdos

Organização e funcionamento dos serviços de restaurante/bar

- ▶ A secção de restaurante/bar - estrutura organizativa e funcional
- ▶ Equipamentos e meios de trabalho
- ▶ Organização do trabalho na secção de restaurante/bar

Processos de Gestão do Departamento de Restaurante/Bar

- ▶ Contato com as várias secções
- ▶ Documentos da secção
- ▶ Processos de gestão
- ▶ Controlo de custos
- ▶ Standards de performance e de produtividade

Aprovisionamento, gestão de stocks e inventariação no serviço de restaurante/Bar

- ▶ Normas de controlo e armazenamento de *stocks*
- ▶ Controlo dos aprovisionamentos
- ▶ Reposições de *stocks*
- ▶ Controlo de existências/inventariação

Serviço de Bar e *Room Service*

- ▶ Técnicas de Atendimento no Bar e *Room Service*
- ▶ *Mise-en-place* da *station*
- ▶ Captações de bebidas
- ▶ Execução de cocktails
- ▶ Processamento dos pedidos de *Room Service*
- ▶ Gestão de *Stocks* em *Room Service*

Duração 100h

20h Teóricas + 80h Práticas