


Gestão de Food Cost

A importância do Food Cost na otimização dos resultados globais

 Híbrido (presencial ou online)



7 dias (21 horas)

Intra empresa : Sob consulta

Referência: 1344

A monitorização e avaliação sistemática, através de um conjunto de técnicas e dinâmicas elementares, fundamentais, para a boa gestão do negócio de comidas e bebidas (F&B) de um hotel é um exercício fundamental em qualquer unidade hoteleira que queira fazer uma boa gestão do seu *Food Cost*, sobretudo quando confrontada com margens apertadas.

Os profissionais desta área, desde o Chef de Cozinha aos restantes colaboradores da sua equipa, devem saber responder de forma ágil, simples e prática às questões e desafios relacionados com a necessidade de calcular os custos reais com a produção de comida no dia-a-dia e implementar processos e promover iniciativas de gestão mais eficientes na cozinha, de modo a assegurar a concretização dos objetivos estabelecidos pelas direções das suas unidades hoteleiras.

Com uma constante integração e adaptação ao contexto real de cada participante, esta formação visa dotar os profissionais do setor com o know-how necessário à definição de estratégias de *pricing* e de *menu engineering*, através da aplicação da abordagem RevPASH (Revenue Per Available Seat Hour) adaptadas à sua realidade.

Destinatários



Para quem?

- Destinado a todos os profissionais que desenvolvem a sua atividade profissional ligada às áreas de comidas e bebidas e que queiram aperfeiçoar os seus conhecimentos de gestão do Food Cost.



Pré-requisitos:

- Não aplicável.

Percurso de aprendizagem

O que é food cost e a sua importância

- Identificar o que é o Food Cost e o contexto de gestão dentro da cozinha.
- Clarificar a importância deste conceito para lá da exclusiva responsabilidade do Chef de Cozinha.
- Dotar os vários players de noções e ferramentas para que sejam atores ativos no palco das decisões.
- Identificar oportunidades de standardização que em muito facilitarão o working process na cozinha.

Venda e Débito

- Incentivar primeiras linhas a interessarem-se pelo termo Food Cost.
- Transmitir uma visão global para que as equipas sintam a cozinha como sua.

As receitas e os seus controlos/custos

- Facilitar padrões nas confeções e serviços.
- Esclarecer a necessidade de deter boas fichas técnicas.

- Diagnosticar sintomas para melhoria de processos facilitadores de comunicação entre chefias e colaboradores.

Como calcular o Food Cost?

- Desmistificar a complexidade do cálculo de Food Cost.
- Implementar a fórmula de cálculo e como esta é lapidar na gestão de uma cozinha.
- Analisar exemplos de produção com recurso à fórmula do Food Cost.
- Determinar custos de alimentos vendidos e como os otimizar.

Qual o Food Cost? Estratégias de vending

- Identificar quantos tipos de food cost existem e aqueles aplicáveis a cada realidade.
- Realizar estudos de caso e definir estratégias de vending.
- Clarificar o que é um bom preço e construir mind maps esclarecedores de "preço caro" e "preço barato".

Estratégias de pricing

- Identificar quais as prioridades na conceção de um preço.
- Clarificar as indagações a fazer quando da construção de preço.
- Conhecer diferentes estratégias na elaboração de preço.

Break Even Point e Lei de Pareto na Cozinha

- Apreender a necessidade de apurar o Break Even Point.
- Identificar em que medida a Lei de Pareto deve ser utilizada na gestão de uma cozinha.

As Margens de lucro

- Identificar e dar a conhecer os 3 sistemas de menu engineering:
 - Smith & Kasavana;
 - Miller;
 - Pavesic
- Relacionar os sistemas de menu engineering com a nossa realidade.
- Elaborar estudo de caso tendo em conta os 3 sistemas de menu engineering.

Menu Engineering

- Conhecer qual o sistema de menu engineering mais utilizado em Portugal.
- Identificar conceitos como "stars", "winners", "prime".
- Determinar a importância de "plowhorses" e "sleepers" numa carta.

RevPASH (Revenue Per Available Seat Hour)

- Analisar menus com pretensão de aumento de margem de lucro.
- Identificar os períodos mais críticos na produção dos seus alimentos.
- Organizar corretamente as compras das matérias-primas.
- Fazer com que a qualidade do serviço seja uma constante.



Objetivos

No final da formação os participantes deverão ser capazes de:

- Identificar e aplicar as regras essenciais de controlo de custos dentro de uma cozinha;
- Adquirir competências que permitam efetuar de forma acurada o menu engineering seja qual for a modalidade de serviço que se lhe apresente.



Métodos pedagógicos

- Metodologia ativa, com recurso a exercícios práticos e trocas de experiências entre os participantes.



Pontos fortes

- Este curso oferece uma integração com a realidade, a materialização das fórmulas adaptadas ao contexto, estratégias de melhoria de pricing e menu engineering e uma nova abordagem trazida pelo RevPASH.