

Vagas limitadas

Precificação

Específica para restaurantes



Você sabe qual o preço ideal para o seu prato ?

3 Dias de Capacitação
26 à 28/08

Palestrantes

ideias & tendências

treinamentos e consultoria

Não importa se é uma ideia a ser desenvolvida ou um negócio existente, a Ideias & Tendências trabalha buscando convergir conceito, processos, técnicas e pessoas na Gestão de Negócios em Alimentação, para que seus clientes obtenham excelentes resultados em seus mercados.

Formada por uma equipe de consultores associados com competências e olhares diversificados e complementares sobre Produtos, Serviços, Gestão e Sustentabilidade em Gastronomia.

www.ideiasetendencias.com.br





Elis Cavalcante

Consultora em Gestão Estratégica de negócios em alimentação, desenvolvimento de conceito, cardápio e produtos e gestão por processos. Graduada em Turismo e Hospitalidade pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo, cursou Comunicação Social na UMC, MBA em Gestão Empresarial pela HSM Educação/The Drucker Institute e Gestão de Pessoas pela FGV, técnica em Nutrição e Dietética pela ETE Getúlio Vargas, docente em pósgraduação na Universidade Anhembi Morumbi, Estácio de Sá, Instituto Racine, CCE Cursos de Recife e IPGS e membro da comissão científica do Congresso Brasileiro e Latino-americano de Alimentação para Coletividades. Fez parte da equipe responsável pelo PCP e gestão da produção em sistema cook & chill ROP na cozinha central da empresa Vitri Eventos, fornecedora de 660.000 refeições para workforce das vênues Maracanã, Estádio Olímpico, Sambódromo e Cerimônias Cariocas durante a Rio 2016.





Ana Paula Lélis

Consultora especializada em Gestão Sustentável em Alimentação e Planejamento & Controle Operacional em Food Service. No mercado há 18 anos, trabalhou em funções estratégicas em empresas de grande e médio porte do setor de Alimentação Coletiva, Restaurantes comerciais, Indústria de alimentos e Eventos Corporativos.

É graduada em Administração de Empresas pela Universidade Católica de Santos, pós graduada em Gastronomia pela Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo e técnica em Nutrição pela ETE Getúlio Vargas.

Seu profundo interesse por uma gestão sustentável de recursos a levou a se aprofundar no assunto, cursou o Técnico em Meio Ambiente e complementou conhecimentos com a extensão em Future Food Production: Crops da Wageningen Universiteit. Continua estudando e acreditando que não há como desconectar Sustentabilidade da gestão.



Venha participar dessa super capacitação e desenvolva melhor a sua gestão financeira no seu restaurante!

Conteúdo

- Terminologia da gestão de custos;
- Tipos de custos;
- Planejamento estratégico das finanças;
- Métodos de custeio;
- Centros de custos em Alimentos e Bebidas;
- Fluxo de caixa;
- Gestão de compras, estoque e distribuição;
- Gargalos e os impactos na rentabilidade do negócio;
- Impactos dos investimentos e dos prazos de retorno na saúde financeira do negócio;
- Indicadores de resultados;
- Elementos da formação de preços;
- Métodos de precificação;
- O preço e a gestão de longo prazo.



Serão 3 dias de curso, com duração de 4 horas cada.

Investimento R\$ 360,00.

Local: ACIUB (Associação Comercial e Industrial de Uberlândia)
Av. Vasconcelos Costa, 1500.

Dias: 26 a 28/08 as 17h.

Vagas limitadas

Inscrições e mais informações

3239-1500 / 99134-2170



 **ACIUB**
ASSOCIAÇÃO COMERCIAL E INDUSTRIAL DE UBERLÂNDIA