

Formação para Gerente de Bares e Restaurantes

Módulos do curso:

- Gestão da Qualidade, Segurança Alimentar e Certificações - 24h
- Gestão Estratégica de Pessoas e Liderança - 24h
- Gestão da Operação e Serviços em Bares e Restaurantes - 24h
- Gestão de Suprimentos, Compras e Logística - 24h
- Fluxo e Planejamento de Produção - 20h
- Controladoria e Gestão Contábil - 24h
- Gestão de Custos, Orçamento e Formação de Preço - 20h

Carga horária: 160 horas

