



# GESTÃO E CONTROLO DE BAR

16 HORAS

80% TEÓRICO

20% PRÁTICO

## OBJECTIVOS DO CURSO:

Com este curso pretende-se que os formandos adquiram conhecimentos na gestão de bar de forma a rentabilizar o espaço de trabalho.

## INFORMAÇÕES:

### FORMADOR:

Fernando Brito

### DURAÇÃO DO CURSO:

16 Horas

### REQUISITOS:

Não é necessária experiência profissional. Deverão ter idade mínima de 16 anos e fazer-se acompanhar de máquina calculadora.

### TIPO DE CURSO:

80% Teórico / 20% Prático

### MEIOS DE AVALIAÇÃO:

n/a

### CUSTO DO CURSO:

230€

### FICHA DE INSCRIÇÃO

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

### FACTURAÇÃO:

- Modelo de caixa registadora
- Modelo de senhas
- Modelo de cartões de débito
- Modelo de cartões de crédito
- Modelos de POS (Winrest, WSir, Restus 2000)
- Formas de pagamento
- Cash, Cheque, PMB, Cartão de Crédito, Cartão de Débito

### INVENTÁRIOS FÍSICOS NO BAR:

- Inventários Clássicos
- Inventários a peso

### CONTROLO DE BAR POR DOSES:

- Aplicação prática de controlo de doses (bebidas simples e misturas)

### CÁLCULO DE CUSTOS:

- Elaboração de fichas técnicas para cálculo de custos de: Bebidas simples; Cocktails e outras misturas; Comidas; Serviços especiais de bar.

### PREÇOS DE VENDA

### CARTA DE BAR

- Sistematização dos produtos na carta

### ANÁLISE DE VIABILIDADE ECONÓMICA:

- Análise previsional de:
- Mapas de receitas;
- Mapas de custos fixos e variáveis;
- Mapas de tesouraria.



Avenida José Régio, - 5-A - 2745 - 807 Massamá - Sintra  
Telf.: (+351) 214 374 235 - Telm.: (+351) 968 892 905  
www.cocktailteam.net - cocktailteam@cocktailteam.net

mixing  
your  
life