



GESTÃO DE SERVIÇOS ESPECIAIS

14 HORAS

50% TEÓRICO

50% PRÁTICO

OBJECTIVOS DO CURSO:

Dotar os participantes dos conhecimentos básicos para a elaboração de serviços especiais para eventos a nível da organização e gestão. Criação de fichas de cálculo dos produtos a utilizar, bem como as quantidades necessárias e cálculo de custos. Elaboração de finger food, tapas, canapés e bebidas para grupos, vulgarmente utilizadas nos serviços especiais prestados em eventos.

INFORMAÇÕES:

FORMADOR:

Fernando Brito

DURAÇÃO DO CURSO:

14 Horas

REQUISITOS:

Não é necessária experiência profissional. Idade mínima de 16 anos e fazer-se acompanhar de máquina calculadora e computador portátil.

TIPO DE CURSO:

50% Teórico / 50% Prático

MEIOS DE AVALIAÇÃO:

n/a

CUSTO DO CURSO:

200€

FICHA DE INSCRIÇÃO



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

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- INTRODUÇÃO AOS SERVIÇOS ESPECIAIS

- COFFEE BREAKS - EXECUÇÃO E CÁLCULO DE CUSTOS

- WELCOME DRINKS - EXECUÇÃO E CÁLCULO DE CUSTOS

- APERITIVE BAR - EXECUÇÃO E CÁLCULO DE CUSTOS

- OPEN BAR - EXECUÇÃO E CÁLCULO DE CUSTOS

- PORTO DE HONRA - EXECUÇÃO E CÁLCULO DE CUSTOS

- WINE & CHEESE PARTY- EXECUÇÃO E CÁLCULO DE CUSTOS

- OUTROS COCKTAIL PARTY- EXECUÇÃO E CÁLCULO DE CUSTOS

- ELABORAÇÃO DE BEBIDAS PARA GRUPOS

- ELABORAÇÃO DE FINGER FOOD

- ELABORAÇÃO DE TAPAS E CANAPÉS

mixing
your
life