



ESCOPO DE SERVIÇO

ENGENHARIA DE CARDÁPIO

RESUMO: APURAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DE ATÉ 10 ITENS DO CARDÁPIO POR DESEMPENHO DE VENDAS E MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO. RECOMENDAÇÕES DE AÇÕES PARA MELHORIA DE LUCRATIVIDADE.

DURAÇÃO: 6 HORAS DIVIDIDAS EM ATÉ 2 DIAS

AUDIÊNCIA: ATÉ 4 PESSOAS. RECOMENDADOS 2 GESTORES E O CHEFE DE COZINHA

CONTEÚDO E ENTREGAS

- CONCEITOS, PREMISSAS E PRÉ-REQUISITOS
 - QUADRANTES E CLASSIFICAÇÕES
 - MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO
 - DESEMPENHO DE VENDAS
- SELEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DOS PRATOS
 - ANÁLISE DOS RELATÓRIOS DE VENDAS E FICHAS TÉCNICAS
 - ANÁLISE DA MC ATUAL DO CARDÁPIO
 - CLASSIFICAÇÃO DOS PRATOS
 - CRIAÇÃO DO GRÁFICO
 - RELATÓRIO DA ANÁLISE E SUGESTÕES DE AÇÕES E ALTERAÇÕES DE ÍTENS
 - CRIAÇÃO DAS FICHAS TÉCNICAS DAS SUGESTÕES DE ALTERAÇÃO
 - PROJEÇÃO DA MC DO CARDÁPIO MODIFICADO

FORMATO

- EXPOSIÇÃO PRESENCIAL OU REMOTA COM MÍDIA ELETRÔNICA (CONCEITOS, PREMISSAS E PRÉ-REQUISITOS)
- VISITA À OPERAÇÃO DE PRODUÇÃO E SERVIÇO
- ANÁLISE REMOTA DOS DADOS DE VENDAS E FICHAS TÉCNICAS
- CRIAÇÃO REMOTA DO GRÁFICO, RELATÓRIO DE ANÁLISE E SUGESTÕES DE ALTERAÇÃO
- PLANILHA ELETRÔNICAS, EDITORES DE TEXTO E GRÁFICOS EM ARQUIVOS ELETRÔNICOS

REQUISITOS

- DISPONIBILIDADE DOS INSCRITOS NO(S) HORÁRIO(S) ACORDADOS
- INFRAESTRUTURA AUDIOVISUAL E DE INFORMÁTICA (EXPOSIÇÃO E PRÁTICA GERENCIAL, PRESENCIAL OU REMOTA)
- RELATÓRIOS DE VENDAS SEMESTRAL OU TRIMESTRAL DOS PRATOS SELECIONADOS
- FICHAS TÉCNICAS ATUALIZADAS COM A PRÁTICA ATUAL DOS PRATOS SELECIONADOS



TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Autorizo a Chez Lui Gastronomia a documentar e divulgar, em mídias sociais, físicas e/ou digitais, as seguintes informações sobre os serviços da **ENGENHARIA DE CARDÁPIO** realizados em nossa empresa (marcar e rubricar ao lado de cada opção autorizada):

- Nome e logotipo da empresa
- Localização e especialidade do restaurante
- Número de participantes e suas funções
- Depoimento escrito sobre o serviço realizado
- Depoimento em vídeo sobre o serviço realizado

Representante da Empresa:

Cargo:

R.G.