



ESCOPO DE SERVIÇO

OFICINA DE GESTÃO DO CMV – CUSTO DO MATERIAL VENDIDO

RESUMO: TREINAMENTO TEÓRICO E PRÁTICO DE TÉCNICAS PARA CONTROLE DO CUSTO DA MATÉRIA PRIMA NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.

DURAÇÃO: 8 HORAS DIVIDIDAS EM ATÉ 4 DIAS

AUDIÊNCIA: ATÉ 8 PESSOAS. RECOMENDADOS 3 GESTORES E 3 LÍDERES DE COZINHA

CONTEÚDO E ENTREGAS

- DEFINIÇÃO: CONCEITOS E TERMINOLOGIA
 - GASTOS, CUSTOS E DESPESAS
 - PERDAS E DESPERDÍCIO
 - RENDIMENTO E FATOR DE CORREÇÃO
- CÁLCULO: APLICAÇÕES DO CMV
 - FICHAS TÉCNICAS
 - FINANCEIRA/GERENCIAL
 - MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO
 - FORMAÇÃO DE PREÇOS
 - EXERCÍCIOS PRÁTICOS
- PRÁTICA GERENCIAL
 - APURAÇÃO MENSAL NO DRE
 - APURAÇÃO SEMANAL EM PLANILHA
 - APURAÇÃO DIÁRIA EM SISTEMA
 - FORMULÁRIOS DE CONTROLE
- PRÁTICA PRODUÇÃO
 - RECEPÇÃO
 - MANIPULAÇÃO E TRANSFORMAÇÃO
 - PESAGEM E REGISTRO
 - PORCIONAMENTO
 - FORMULÁRIOS DE CONTROLE

FORMATO

- EXPOSIÇÃO PRESENCIAL OU REMOTA COM MÍDIA ELETRÔNICA
- PRÁTICA PRESENCIAL OU REMOTA DE APURAÇÃO E CONTROLES (GERENCIAL)
- PRÁTICA PRESENCIAL DE MANIPULAÇÃO, PESAGEM E REGISTRO (LÍDERES DA COZINHA)
- PLANILHA E FORMULÁRIOS DE CONTROLE

REQUISITOS

- DISPONIBILIDADE DOS INSCRITOS NO(S) HORÁRIO(S) ACORDADOS
- INFRAESTRUTURA AUDIOVISUAL E DE INFORMÁTICA (EXPOSIÇÃO E PRÁTICA GERENCIAL, PRESENCIAL OU REMOTA)
- UTENSÍLIOS E INGREDIENTES (PRÁTICA PRESENCIAL NA COZINHA)



TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Autorizo Luis Fernando Sena a documentar e divulgar, em mídias sociais, físicas e/ou digitais, as seguintes informações sobre os serviços da **OFICINA DE GESTÃO DO CMV** 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.