

# ENG - Especialista em Negócios Gastronômicos

## Módulo 1

### Administração - Básico

- Introdução ao Módulo Básico de Administração: Estoque e Compras
- Especificando Produtos
- Explorando a Planilha de Especificação de Produtos
- A Importância do Controle de Estoque para a Operação Gastronômica
- Organização de Estoque
- Contagem de Estoque
- Reposição de Estoque
- Introdução à Planilha de Controle de Estoque
- Abastecimento dos Setores
- Recebimento de Mercadoria
- Administrando a Relação com Fornecedores
- O Processo de Cotação
- Processo de Compra: Navegando pelas Planilhas

## Módulo 2

### Administração - Certificado

- Lançamentos Contábeis e Balanço
- Competência e Caixa
- Fluxo de Caixa
- DRE: Demonstrativo de Resultado do Exercício
- CMV: Custo da Mercadoria Vendida
- Indicadores do Negócio

## Módulo 3

### Liderança

- Como não ser escravo do próprio negócio
- O Bom Gerente
- Cultura Compartilhada
- Gestão de Pessoas
- Rituais
- Sistemas e Processos

## Módulo 4

### Business Plan

- Como Começar Sua Jornada
- Quanto Vale um Restaurante
- A Descrição da Oportunidade: Business Plan Passo a Passo
- Simulação Financeiras: Navegando Pela Planilha

## Módulo 5

### Marketing - Básico

- O que é Marketing: Digital e Convencional
- Público-alvo
- Definindo o Conceito do seu Negócio
- A Construção de uma Marca
- Diferenciação Competitiva
- Fotos, Divulgação e Mídias Sociais

## Módulo 6

### Marketing - Certificado

- O Plano de Marketing
- Definindo o Orçamento de Marketing
- Gatilhos Mentais
- Presença Digital
- Mídias Sociais, Tráfego e Plataformas
- Fidelização e Lista de Clientes
- Campanhas, Eventos e Calendário Promocional
- Cuidado da sua Imagem
- Como Conseguir Patrocínios

## Módulo 7

### Cozinha - Básico

- A história da Cozinha
- A função do Chef de Cozinha
- O Layout da Cozinha
- O mindset da Cozinha Profissional
- Boas Práticas (Segurança Alimentar e Higiene)
- Controles na Cozinha

## Módulo 8

### Cozinha - Certificado

- Cozinha - Certificado
- Introdução ao Módulo
- Fichas Técnicas
- Planejamento da Produção - Pré-preparo
- Mise en Place
- Finalização dos Pratos
- Construindo, Implementando e Precificando o seu Menu
- Como lidar com a brigada da Cozinha
- Como construir seu menu

## Módulo 9

### Serviço - Básico

- O Grande Garçom e a Importância do Atendimento
- As Etapas do Atendimento
- Falas que Guiam o Cliente
- Rotina de treinamento para garçons

## Módulo 10

### Serviço - Certificado

- Abertura e Fechamento da Casa
- Como Fazer uma Reunião de Pré-Shift
- Como Treinar Sua Equipe de Garçons
- Perfil, Tarefas e Funções do Salão

## Bônus:

- + MENU LUCRATIVO
- + OURO NA BANDEJA
- + DELIVERY COM BALDINO
- + O COMPRADOR INTELIGENTE
- + DARK KITCHEN
- + TRELLO

# ENG - Especialista em Negócios Gastronômicos

## MATERIAL COMPLEMENTAR

- Lista de Especificação de Produtos
- Lista de Contagem de Estoque
- Formulário de Requisição de Mercadorias
- Tabela de Perecibilidade
- Checklist de Recebimento
- Planilha de Fornecedores
- Formulário de Avaliação de Fornecedor
- Planilha de Cotação
- Formulário de Pedido de Compra
- Fluxo de Caixa
- Planilha Dre
- Planilha CMO
- Planilha de CMV
- Indicadores (Scorecard)
- Planilha Escalas
- Descrição Cargo Gerentes e Supervisores Avaliação
- TEMPLATE V\_TO
- O Modelo EOS
- Template de Rocks do Trimestre
- People Analyzer Template
- Template de Quadro de Responsabilidades
- Template reunião semanal
- Template Descrição de Cargos
- Business Plan ENG
- Protocolo de Procedimentos de Boas Prática
- Planilha de Controle de Recebimento
- Manual de Boas Práticas
- Cronograma de Retenção de Amostras Espaço Jardim Leopoldina
- Controle de Temperatura dos equipamentos
- Controle de Temperatura dos Alimentos
- Planilha de Ficha Técnica
- Planilha de Produção Semanal
- Check List Mise en Place
- Ficha de Finalização
- Forecast
- Bonus Card
- Template de Engenharia de Cardápio
- Manual do Comprador Inteligente
- DRE modelo Dark Kitchen
- Ficha Técnica modeo Dark Kitchen
- REATA - Reação Imediata a Crises

**CLIQUE AQUI**

**e assista por dentro do curso**

Marcelo  
Politi



ESPECIALISTA EM  
**NEGÓCIOS**  
GASTRONÔMICOS

## ENG - Especialista em Negócios Gastronômicos

### MARCELO POLITI

Como intraempreendedor ou empreendedor, Marcelo Politi já criou 15 negócios, de diversos tamanhos, em sua maioria ligados à gastronomia.

Formado em hotelaria e gastronomia pela Ecole des Roches, na Suíça, Marcelo foi diretor de hotéis 5 estrelas (Rede Sofitel), foi o responsável pela implantação da rede de restaurantes Hard Rock Cafe no Brasil e um dos responsáveis pela primeira turnê do Cirque du Soleil no país.

Especializado na implantação de operações gastronômicas complexas, Marcelo já treinou mais de 1.000 profissionais da área e possui mais de 30 anos de experiência.

### DESCRIÇÃO

O ENG é um curso de gestão gastronômica **100% online**, com aulas gravadas e acesso durante 2 anos.

Na primeira segunda-feira do mês disponibilizamos uma aula online para tirar dúvidas dos alunos.

O curso disponibiliza material completo como planilhas de CMV, fluxo de caixa, DRE, CMO, Lista de contagem de Estoque, entre outras, além de uma comunidade de alunos no Telegram.

### TEMPO DE ACESSO

2 anos de acesso

### VALORES

R\$2.997,00 á vista (cartão de crédito, pix, Paypal, boleto) ou 12x de R\$299,70 no cartão de crédito

**CLIQUE AQUI**  
**E FAÇA SUA INSCRIÇÃO**

