

F&B SUSTENTÁVEL: O IMPACTO DA EFICIÊNCIA NA RENTABILIDADE

Da economia circular ao resultado operacional: eficiência que se vê na conta de exploração.

18 horas | 6, 7, 13 e 14 de outubro & 17 de novembro | 9h00 às 13h00 | Presencial

A QUEM SE DESTINA

Directores e Assistentes de F&B; Responsável de Compras e Controladores de Custos; Chefs e Sub-chefs de Cozinha/Pastelaria; Gerentes Operacionais de F&B e Chefs de Sala/Bar

NESTE CURSO VAI

- Auditar e mapear custos da operação de F&B
- Definir política de compras com critérios estratégicos
- Definir e aplicar indicadores (KPI's)
- Corrigir ineficiências operacionais
- Optimizar e sincronizar as operações cozinha – bar – sala
- Desenhar um plano de ação para aplicar no seu contexto profissional

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- **Fundamentos da Sustentabilidade, Economia Circular e Auditoria de Custos**
Compreender os pilares da sustentabilidade e economia circular na hotelaria e identificar o custo real do desperdício.
- **Otimização Operacional e Redução Ativa do Desperdício**
Otimizar menus, fichas técnicas e a sincronização entre cozinha, bar e sala para eliminar perdas operacionais.
- **Compras Estratégicas e Cadeia de Abastecimento Sustentável**
Estruturar uma política de compras de proximidade, com fornecedores certificados e logística eficiente.
- **Gestão por Indicadores e Plano de Ação**
Monitorizar a performance através de KPIs, evitar greenwashing e construir um plano de ação aplicável à operação real.

CALENDARIZAÇÃO

- 6, 7, 13 e 14 de outubro de 2026, das 9h00 às 13h00 | sessões presenciais
- 17 de novembro de 2026, das 9h00 às 11h00 | sessão online

FORMA DE ORGANIZAÇÃO DA FORMAÇÃO

- Presencial

ONDE VÃO DECORRER AS SESSÕES

- Sessões presenciais – sala de formação da AHP – Av. Duque D’Avila, 75, 1º, Saldanha

INVESTIMENTO

- 160€ Associado ou parceiro AHP
- 210€ Não associado AHP ou Público em geral

(valor isento de IVA: artigo 9º, nº 10 do CIVA)

METODOLOGIA

A formação combina três abordagens complementares: momentos de enquadramento teórico que sustentam a prática, dinâmicas de reflexão e partilha entre participantes, e exercícios de aplicação real que culminam num plano de ação concreto para ser implementado nos 30 dias seguintes.

Um mês depois, o grupo volta a encontrar-se numa sessão online para partilhar resultados, discutir dificuldades e afinar estratégias — porque a aprendizagem não termina quando a formação acaba.

AValiação

A avaliação é contínua, composta por parâmetros de pontualidade, participação, relacionamento interpessoal e aplicação dos conhecimentos adquiridos.

O formando deve respeitar o critério de assiduidade de 90% da carga horária total, para ter aproveitamento na formação, e consequentemente, para obter o Certificado de Formação Profissional (SIGO).

QUEM VAI SER A FORMADORA



Gabriela D’Almeida, é profissional de Hospitality, com mais de 10 anos de experiência em gestão operacional de Food & Beverage, organização e coordenação de eventos, controlo de custos e desenvolvimento de projetos na área da hotelaria e restauração.

Mestre em Arquitetura, desenvolveu desde cedo um particular interesse pela sustentabilidade e pela gestão eficiente de recursos, temas que aprofundou ao longo do seu percurso académico e profissional. Posteriormente, complementou a sua formação com uma Pós-Graduação em Gestão Hoteleira (ISCTE), direcionando a sua carreira para a hotelaria e a criação de

experiências.

É formadora externa na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, onde leciona módulos de Gestão de Food & Beverage, Sustentabilidade no Negócio e Práticas Circulares em Hotelaria e Restauração, promovendo uma abordagem que alia sustentabilidade, eficiência operacional e rentabilidade.

Acredita que a sustentabilidade deve ser encarada como uma ferramenta de gestão e inovação, capaz de gerar valor para o negócio, para as pessoas e para o território.

INSCRIÇÃO

Para se inscrever, submeta este formulário – [Ficha de Inscrição](#).

O pagamento deve ser efetuado, **até 5 dias úteis antes do início da formação**, por transferência bancária para o IBAN: PT50 0033 0000 0058 0277 5497 4, SWIFT/BIC: BCOMPTPL.

A desistência de uma inscrição, numa ação de formação, deve ser comunicada, por escrito para a AHP, para o endereço formacao@hoteis-portugal.pt, com uma antecedência mínima de 5 dias úteis, em relação ao início da ação de formação.

Para mais informações ou esclarecimento, contacte-nos: (+351) 213 512 360 | formacao@hoteis-portugal.pt