

SUSTENTABILIDADE E RENTABILIDADE EM F&B

Desperdício é gestão, não é (só) ambiente: rentabilizar o F&B com sustentabilidade.

18 horas | 11, 13, 18 e 20 de novembro e 18 de dezembro | 14h00 às 18h00 | Presencial

A QUEM SE DESTINA

Diretores de F&B; Chefes de cozinha, Sub-Chefes e Chefs Executivos; Responsáveis de compras e economato; Responsáveis de sala com intervenção no F&B; Encarregados de cozinha; Responsáveis de operações, food cost controle, qualidade, sustentabilidade ou controle de gestão com intervenção direta em F&B..

NESTE CURSO VAI

- Identificar onde se geram perdas financeiras, operacionais e ambientais na operação de F&B, tratando o desperdício alimentar como problema de gestão e não apenas como tema ambiental;
- Aplicar uma lógica simples de medição e inventário do desperdício alimentar inspirada no FLW Standard, definindo âmbito, fronteiras, tipos de material, destinos e evidências;
- Relacionar desperdício, energia, água, mão de obra, equipamentos e processos com oportunidades concretas de poupança e melhoria operacional;
- Avaliar medidas de eficiência, circularidade e redução de desperdício, distinguindo boas práticas sem custo, alterações de processo e investimentos com retorno esperado;
- Integrar critérios de sustentabilidade nas compras de F&B, considerando sazonalidade, proximidade, origem, rastreabilidade, certificações, evidências dos fornecedores e requisitos aplicáveis, incluindo a Breakfast Directive;
- Construir ou adaptar instrumentos práticos, nomeadamente diagnóstico rápido, inventário FLW, matriz de prioridades, matriz de fornecedores, cálculo simples de retorno, dashboard de indicadores e plano de ação;
- Medir e comunicar resultados com indicadores de sustentabilidade com leitura financeira, evitando alegações vagas e reforçando a ligação a iniciativas setoriais como HEART e a referenciais hoteleiros como Green Key e Travelife;
- Elaborar um plano de ação individual com três medidas prioritárias, impacto esperado, indicador, responsável, prazo, evidências e acompanhamento aos 30 dias.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- O dinheiro que se perde em F&B: desperdício alimentar como custo financeiro
- Produzir melhor com o mesmo: economia circular aplicada à cozinha
- Comprar com estratégia: compras sustentáveis como decisão de gestão
- Medir, comunicar e melhorar: KPI de sustentabilidade com tradução financeira
- Sessão online de acompanhamento aos 30 dias

CALENDARIZAÇÃO

- 11, 13, 18 e 20 de novembro de 2026, das 14h00 às 18h00 | sessões presenciais
- 18 de dezembro de 2026, das 14h00 às 16h00 | sessão online

FORMA DE ORGANIZAÇÃO DA FORMAÇÃO

- Presencial

ONDE VÃO DECORRER AS SESSÕES

- *Local a confirmar brevemente*

INVESTIMENTO

- *A confirmar brevemente*

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

METODOLOGIA

A formação é predominantemente prática e presencial, dirigida a profissionais que já dominam a gestão corrente de F&B — não ensina fundamentos de food cost ou fichas técnicas, mas utiliza esses dados como ponto de partida para integrar a sustentabilidade na decisão de gestão.

Cada sessão combina enquadramento breve, estudo de caso, discussão entre pares e aplicação prática de ferramentas, num percurso que constrói progressivamente o **plano de ação individual**.

A componente ativa é predominante: exercícios em sala, simulações de decisão e trabalho em pequenos grupos, apoiados por demonstração de templates, cálculos e dashboards. Entre os instrumentos trabalhados destacam-se o diagnóstico rápido, o inventário de desperdício, a matriz de fornecedores, o checklist Breakfast Directive e o dashboard de indicadores.

O plano de ação, concluído na última sessão teórica, é revisitado **30 dias depois** numa sessão online, onde o grupo partilha resultados, dificuldades e ajustes necessários.

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 O FORMADOR



Fernando Morais, com mais de 15 anos de experiência em hotelaria e restauração, combina uma sólida base operacional — gastronomia, produção, compras e controlo de custos — com uma carreira consolidada em sustentabilidade e ESG.

Desempenhou funções de liderança em sustentabilidade, com trabalho em certificações, indicadores ESG, auditorias e planos de acção.

É formador certificado, e possui formação avançada em Gestão Ambiental, Sustentabilidade e ESG, com MBAs nestas áreas e Mestrado em curso em Turismo e Inovação.

A sua abordagem é marcadamente prática, focada na qualificação de equipas e na criação de valor real para as unidades hoteleiras.

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 acção 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 acção de formação.

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