

STORYTELLING EM FOOD & BEVERAGE

Transformar refeições em experiência memoráveis.

12 horas | 29, 30 de setembro e 1 de outubro | 9h00 às 13h00 | Presencial

A QUEM SE DESTINA

Profissionais de Food & Beverage em contexto hoteleiro: Chefs, Cozinheiros, Sommeliers, Bartenders, Gestores de restaurante, Responsáveis por experiências gastronômicas e equipes de atendimento.

NESTE CURSO VAI

- Aplicar técnicas de storytelling na apresentação de pratos, bebidas e menus;
- Criar narrativas gastronômicas que reforcem a origem, território, pessoas e propósito;
- Utilizar humor como ferramenta de empatia e ligação com o cliente;
- Integrar o storytelling em degustações, wine pairings, showcookings e eventos;
- Desenvolver descrições de menu mais apelativas e orientadas para a experiência;
- Criar micro-histórias aplicáveis ao serviço diário;
- Reforçar a cultura interna e a comunicação da marca através da narrativa.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

• A História por Trás do Sabor

Os fundamentos do storytelling aplicado ao F&B: narrativa gastronômica, emoção, storytelling sensorial e estrutura de histórias com impacto. Com atividade prática.

• A Experiência que se Vive

Do atendimento à escrita de menus: como o humor, a linguagem e os detalhes criam experiências memoráveis. Inclui menus temáticos, storytelling em eventos. Com atividade prática.

• A Marca que Inspira

Storytelling como ferramenta de marketing e identidade: comunicação emocional, narrativa do hotel e equipe como embaixadora da marca. Projeto final aplicado à operação de cada participante.

CALENDARIZAÇÃO

- 29, 30 de setembro e 1 de outubro de 2026, das 9h00 às 13h00

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

- 120€ Associado ou parceiro AHP
- 170€ Não associado AHP ou Público em geral

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

METODOLOGIA

Uma formação pensada para ser, ela própria, uma experiência. A aprendizagem acontece através de exposição dinâmica com humor, metáforas e storytelling – porque **faz todo o sentido ensinar a contar histórias... contando histórias.**

O percurso combina **análise de casos reais do setor** (incluindo os fails que mais ensinam), **demonstração prática de técnicas narrativas** aplicadas a pratos, cocktails e eventos, e exercícios criativos individuais e em equipa. O **role play de atendimento** com **feedback imediato** garante que a teoria não fica no papel.

O resultado? **Cada participante sai com narrativas concretas**, prontas a aplicar no dia seguinte ao serviço.

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



João Cunha, é formador certificado, mentor e gestor sénior com mais de 25 anos de experiência em liderança, expansão de negócio, gestão operacional, desenvolvimento de equipas e comunicação estratégica.

Ao longo do seu percurso, atuou em contextos corporativos, tecnológicos e de hospitalidade, liderando projetos de crescimento, operações complexas e iniciativas de transformação organizacional.

A sua abordagem combina visão estratégica, capacidade analítica, storytelling, comunicação emocional, tendo o humor como elemento distintivo – competências que aplica tanto em ambientes de alta exigência como em programas de formação e mentoria.

A experiência multicultural, incluindo o trabalho internacional em Moçambique, reforçou a sua capacidade de liderar equipas diversas e criar experiências humanas e memoráveis.

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