

Roberto M. M. Braga

Custos
formação de preços
gerenciamento e
planejamento do lucro

Gestão da gastronomia

3ª edição




Senac

Resumo de Gestão da Gastronomia

Por meio de um texto prático, dividido em seis capítulos (Conceitos de custo, Preparando as informações para o custo, Cálculo do custo total, Formação de preços, Gerenciando o lucro e Planejamento para o lucro), ilustrados por várias tabelas - importantes para a implantação das técnicas explicadas -, o autor procura orientar os pequenos e médios empresários do ramo da gastronomia na formação dos custos de seus restaurantes.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)