

Roberto M. M. Braga

**custos
formação de preços
gerenciamento e
planejamento do lucro**

Gestão da gastronomia

5ª edição
revista e ampliada




Senac

Resumo de Gestão da Gastronomia. Custos, Formação de Preços, Gerenciamento e Planejamento do Lucro

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](#)