

**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](#)