

Curso de Formação

Organização, Gestão e Qualidade nas Microempresas

Duração: 54 horas

Público-Alvo:

- Empresários nas áreas de Turismo em Espaço Rural (TER) | Cozinhas tradicionais de fumeiro Restauração, que sejam beneficiários do SP3 do PRODER, e seus colaboradores.
- Outros interessados

Módulos:

- Qualidade nos serviços
- Gestão e análise financeira
- Segurança Higiene e Saúde no Trabalho
- Sistemas de gestão da segurança alimentar - Norma Portuguesa ISO 22000:2005 e HACCP
- Noções Básicas sobre certificação de produtos
- Marketing e promoção turística

Horário:

Pós-Laboral e sábados (Horário e local a definir)

Objetivos:

Dotar os formandos de conhecimentos básicos nas respetivas áreas de negócio, incidindo nos temas relacionados com gestão, organização e qualidade nas empresas;

Consciencializar para a necessidade de cumprimento de determinadas regras, designadamente ao nível da segurança e higiene, tendo em vista a prestação de um serviço de qualidade.

Valor: 250,00€

Notas:

- - A formação iniciará com um número mínimo de 6 formandos
- - As inscrições encontram-se abertas até 14 de Fevereiro
- - Início previsto a 24 de Fevereiro

INSCRIÇÕES/INFORMAÇÕES:

Dolmen - Cooperativa de Formação, Educação e Desenvolvimento do Baixo Tâmega, CRL

Baião: Rua de Camões 296 /4640-147 Baião /Telef. 255 542 154

Marco: Alameda Dr. Miranda da Rocha 266/4630-200 Marco Canaveses//Telef. 255 521 004

www.dolmen.co.pt
dolmen@sapo.pt