

Como organizar a engenharia de cardápio para food service

Muitos são os requisitos para se obter sucesso em um empreendimento alimentício. Além de entender do produto que vende, cada vez mais se exige do empreendedor conhecimentos de finanças, recursos humanos, legislação, marketing e controle de qualidade. E quando falamos em controle de qualidade, dizemos sobre serviços de excelência, mix bem elaborados e com acompanhamento constante que é fundamental para o sucesso da empresa.

LEIA MAIS



Espaço *Prática*
**15 erros da
Panificação: veja os
mais comuns entre
os iniciantes**

LEIA MAIS

Imagem: site Prática



**De empadão, pão de
queijo e até de sushi:
Conheça ovos de
Páscoa 'diferentões'**

Imagem: Israel Crispim no site G1



LEIA MAIS

PRODUTOS E EMPRESAS

Confeitaria lança ovo de Páscoa de bolo de rolo e faz sucesso nas redes sociais

"Casca" de bolo de rolo de goiabada, recheio de brigadeiro de cream cheese e peso de cerca de 600g.

[LEIA MAIS](#)



Imagem: Divulgação no site PEGN

Caminhos da Reportagem percorre padarias históricas no Brasil



Imagem: Instagram Padaria Santa Tereza

[LEIA MAIS](#)

Pão Francês vai ficar mais caro a partir de 1º de abril no Rio Grande do Sul



Imagem: Imagem Ilustrativa / Freepik / Porto Alegre 24 horas no site Terra

[LEIA MAIS](#)

Como está o mercado de farinhas em 2024?

[LEIA MAIS](#)

Mais um Oxxo? Rede chega a 500 lojas e quer crescer (mais) em São Paulo



Imagem: Oxxo / Divulgação no site Exame

[LEIA MAIS](#)

Conhecimento transforma:
Capacite-se com a Assinatura
da Metodologia Propan e
esteja à frente no mercado

Para contribuir com esse momento desafiador,
a assinatura da Metodologia Propan traz conteúdo
exclusivo, com indicadores, estratégias
e estudos sobre o mercado.

[SAIBA MAIS](#)

ECONOMIA

Com impacto de Alimentação e Bebidas, IPCA-15 é de 0,36% em março

[LEIA MAIS](#)

Por risco de inflação, Copom indica freio na queda dos juros

Taxa atual está em 10,75% ao ano, após o comitê aprovar a redução de mais 0,5 p.p.

[LEIA MAIS](#)

Imagem: Minervino Júnior/CB/D.A Press no site Correio Braziliense

CONSUMO

Novos empregos: entenda impacto na economia e consumo dos brasileiros



Imagem: Marcello Casal Jr / Agência Brasil

[LEIA MAIS](#)

Tendências de consumo de alimentos no Brasil



Imagem: Unsplash

[LEIA MAIS](#)

EMPREENDEDORISMO



Sabor pão na chapa: ícones de padaria inspiram sobremesas

Quitutes foram promovidos a sabor por confeitores, que atinaram para essa, digamos, fixação gastronômica e passaram a criar sobremesas, sorvetes e chocolates inspirados nesses ícones.

[LEIA MAIS](#)

Descubra tendências de sorvete em 2024 com base nas necessidades do consumidor moderno

[LEIA MAIS](#)

Firjan SENAI Caxias e Simapan formam primeira turma do curso de Panificação e Confeitaria do ano

[LEIA MAIS](#)

Doceira viraliza com 'kit fim de festa' que combina doces e salgadinhos



[LEIA MAIS](#)

A experiência do cliente pede menos pragmatismo e mais inovação

[LEIA MAIS](#)

Construir experiência diferenciada em food service

[LEIA MAIS](#)

CLIPPING

DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Edição 417 - Ano IX



EXPEDIENTE:

Instituto Tecnológico da Alimentação, Panificação e Confeitaria (ITPC)

Presidente: Márcio Rodrigues

Organização: Renato Faria

Contato: itpc@institutoitpc.org.br