

criteria

CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS



Objetivos

Adquirir los conocimientos necesarios para diseñar cartas y elaborar menús en función de las distintas variables, así como considerando la política de precios y rentabilidad.

Contenidos y estructura del curso

1. Introducción al concepto de restauración
 - 1.1. Diferentes tipos de empresas de restauración
 - 1.2. La oferta dependiendo de la ubicación geográfica
2. Creación de cartas y menús
 - 2.1. El concepto gastronómico
 - 2.2. Diseño e imagen de la carta
 - 2.3. Pasos para la elaboración de la carta
 - 2.4. El equilibrio entre platos
 - 2.5. La composición de menús, dietas equilibradas
 - 2.6. Planificación de menús semanales y menús diarios.
 - 2.7. Aprovechamiento de productos.
3. Creación de cartas de vinos y menús especiales.
 - 3.1. Clasificación de las principales D.O. españoles e internacionales
 - 3.2. Composición de una carta sencilla de vinos.
 - 3.3. Adaptación de la carta de vinos al concepto del menú.
 - 3.4. Elaboración de menús especiales para eventos.
4. Estrategias para la creación de una política de precios
 - 4.1. Fijación del precio de venta
 - 4.2. Los costes
 - 4.3. Determinación de los costes
 - 4.4. Valor del producto en los clientes.
 - 4.5. La competencia.
5. Ingeniería de menús: popularidad y rentabilidad
 - 5.1. Menú engineering. Popularidad y rentabilidad de los platos
 - 5.2. Escandallo o rendimiento de un producto
 - 5.3. El neuromarketing.

Metodología

En Criteria creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se

logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

