

Creacion de cartas y menus

Modalidad: curso e-Learning Duración: 30 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Diseñar cartas y elaborar menús en función de las distintas variables que se deben tener en cuenta considerando la política de precios y rentabilidad

CONTENIDOS

UD1. Conceptualización de restauración.

- 1.1 Tipos de empresas de restauración.
- 1.2 Oferta dependiendo de la ubicación geográfica.

UD2 Creación de cartas y menús.

- 2.1. Concepto gastronómico.
- 2.2 Diseño e imagen de la carta.
- 2.3 Pasos para la elaboración de la carta.
- 2.4 Equilibrio entre platos.
- 2.5 Composición de menús, dietas equilibradas.
- 2.6 Planificación de menús semanales y menús diarios.
- 2.7 Aprovechamiento de productos.

UD3 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.

UD4 Aplicación de una estrategia para la creación de una política de precios.

- 4.1 Fijación del precio de venta.
- 4.2 Costes.
- 4.3 Determinación de los costes.
- 4.4 Valor del producto en los clientes.
- 4.5 Competencia.

UD5 Aplicación de la ingeniería de menús: popularidad y rentabilidad.

5.1 Menú Engineering. Popularidad y Rentabilidad de los platos.

5.2 Escandalo o rendimiento de un producto.

5.3 Neuromarketing