

Creación de cartas y menús

Duración: 30 h

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.

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL CONCEPTO DE RESTAURACIÓN

Diferentes tipos de empresas de restauración

La oferta dependiendo de la ubicación geográfica

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS

El concepto gastronómico

Diseño e imagen de la carta

Pasos para la elaboración de la carta

El equilibrio entre platos

La composición de menús, dietas equilibradas

Planificación de menús semanales y menús diarios

Aprovechamiento de productos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CREACIÓN DE CARTAS DE VINOS Y MENÚS ESPECIALES.

Clasificación de las principales DO españolas e internacionales

Composición de una carta sencilla de vinos

Adaptación de la carta de vinos al concepto del menú

Elaboración de menús especiales para eventos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRATEGIAS PARA LA CREACIÓN DE UNA POLÍTICA DE PRECIOS

Fijación del precio de venta

Los costes

Determinación de los costes

Valor del producto en los clientes

La competencia

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INGENIERÍA DE MENÚS: POPULARIDAD Y RENTABILIDAD

Menú Engineering Popularidad y Rentabilidad de los platos

Escandallo o rendimiento de un producto

El neuromarketing