



Ofertas gastronómicas

Sku: MF1063_3_V2

Horas: 80

OBJETIVOS

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de diseñar ofertas gastronómicas, En concreto el alumno será capaz de: Analizar la estructura evolución y tendencias del subsector de restauración, Determinar la composición y características de ofertas gastronómicas diversas teniendo en cuenta los parámetros nutritivos económicos y comerciales que normalmente se contemplan en el subsector de restauración, Realizar estudios de precios propios y de la competencia de distintas ofertas gastronómicas y calcular costes de ofertas platos y materias primas para estimar posibles precios de dichas ofertas,

CONTENIDOS

Tema 1. Fórmulas en la restauración. 1.1. Definición 1.2. Características básicas Tema 2. Clasificación de establecimiento en la restauración. 2.1. Tipos de establecimientos Tema 3. Propuestas culinarias. 3.1. Definición 3.2. Características 3.3. Tendencias alimentarias Tema 4. Relaciones externas con otras empresas. 4.1. Tipos de establecimientos 4.2. Definición de alojamientos turísticos y no turísticos 4.3. Fórmulas de estudio de la competencia Tema 5. Proceso evolutivo en la restauración. 5.1. Fórmulas y modalidades 5.2. Tipos de factores Tema 6. Macro-economía y micro-economía en la restauración. 6.1. Definición 6.2. Diferencia entre ambas 6.3. Funciones y estructuras de cada una de ellas 6.4. Evolución del subsector en la restauración Tema 7. Los precios de las ofertas gastronómicas. 7.1. Métodos para el cálculo de precios