



HOTR025PO. Creación de cartas y menús.

Sku: PMAI1062

Horas: 30

Formato: HTML

OBJETIVOS

1. Conocer el concepto de restauración para elaborar cartas y menús de manera adecuada.
2. Procedimentar la creación de cartas y menús para conseguir el máximo aprovechamiento de los productos.
3. Saber aplicar las estrategias para establecer una estrategia de precios acorde a los intereses de mi negocio.
4. 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

- 1. Introducción al concepto e 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.