



Los precios de las ofertas gastronómicas

Sku: CT0369

Horas: 15

Formato: HTML

OBJETIVOS

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

1 Métodos para el cálculo de precios. 1.1. El coste del plato. 1.2. El escandallo del producto. 1.3. Costes directos e indirectos. 1.4. Métodos ofimáticos. 1.5. Proyecto de viabilidad de restauración.