



# Composición de la oferta gastronómica

**Sku:** CT0412

**Horas:** 23

**Formato:** HTML

## CONTENIDOS

1. Clasificación y principios básicos en la creación de la oferta culinaria. 2. Atributos que definen la oferta de restauración. 2.1. Situación del local. 2.2. Oferta de comidas y bebidas. 2.3. Precios. 2.4. Identidad corporativa. 2.5. Ambiente. 2.6. Servicio. 2.7. Calidad. 2.8. Garantía. 2.9. Estilo de gestión. 2.10. Valor para el cliente. 3. Elementos de las ofertas. 3.1. El cliente. 3.2. El soporte físico. 3.3. El personal en contacto. 4. Variables de las ofertas 4.1. Comidas de ocio. 4.2. Comidas de negocios. 4.3. Banquetes y ceremonias. 5. Tipos de ofertas gastronómicas. 5.1. Menú. 5.2. Carta. 5.3. Sugerencias y platos del día. 5.4. Ofertas especiales. 5.5. Menú bufé. 6. Principios básicos para elaborar una carta. 7. Normas para la elaboración de un menú. 7.1. Dietético. 7.2. Económico. 7.3. Punto de vista de la organización. 7.4. Aspecto gastronómico. 7.5. Estético. 8. Merchandising y diseño de la oferta de los productos. 9. Estudio de la situación actual de la alimentación y salud. 10. Estrategias competitivas genéricas. 10.1. Liderazgo en costes. 10.2. Diferenciación. 10.3. Enfoque o segmentación.