



Composición de la oferta de pastelería

Sku: CT2170

Horas: 15

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Clasificación y principios básicos en la creación de la oferta de pastelería. 2. Atributos que definen la oferta de pastelería. 2.1. Situación del local. 2.2. Oferta y variedad de productos de pastelería. 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 la oferta de pastelería. 4.1. Pasteles y tartas. 4.2. Productos de confitería. 4.3. Helados y sorbetes. 4.4. Repostería. 5. Principios básicos para elaborar una carta de pastelería. 6. Normas para la elaboración de la oferta de pastelería. 6.1. Dietético. 6.2. Económico. 6.3. Punto de vista de la organización. 6.4. Aspecto gastronómico. 6.5. Estético. 7. Merchandising y diseño de la oferta de los productos. 8. Estudio de la situación actual de la alimentación y salud. 9. Estrategias competitivas genéricas. 9.1. Liderazgo en costes. 9.2. Diferenciación. 10. Enfoque o segmentación.