



CREACION DE CARTAS Y MENUS

Modalidad: teleformación

horas: 30h

OBJETIVOS:

Diseñar cartas y elaborar menús en función de las distintas variables que se deben tener en cuenta considerando la política de precios y rentabilidad

CONTENIDO:

UD1. CONCEPTUALIZACIÓN DE RESTAURACIÓN.

- 1.1 Tipos de empresas de restauración.
- 1.2 Oferta dependiendo de la ubicación geográfica.

UD2 CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS.

- 2.1. Concepto gastronómico.
- 2.2 Diseño e imagen de la carta.
- 2.3 Pasos para la elaboración de la carta.
- 2.4 Equilibrio entre platos.
- 2.5 Composición de menús, dietas equilibradas.
- 2.6 Planificación de menús semanales y menús diarios.
- 2.7 Aprovechamiento de productos.

UD3 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.

UD4 APLICACIÓN DE UNA ESTRATEGIA PARA LA CREACIÓN DE UNA POLÍTICA DE PRECIOS.

- 4.1 Fijación del precio de venta.
- 4.2 Costes.
- 4.3 Determinación de los costes.
- 4.4 Valor del producto en los clientes.
- 4.5 Competencia.

UD5 APLICACIÓN DE LA 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 Neuromarketing