

Categorías: Hostelería y turismo

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. - Conocer los tipos de empresas de restauración y sus ofertas gastronómicas. - Conocer los criterios gastronómicos, dietéticos y organizativos a tener presentes en la creación de las cartas y menús. - Diseñar cartas de vinos, elaborar menús especiales para eventos y conjugar un correcto maridaje. - Adquirir conocimientos sobre estrategias para la creación de una política de precios adecuada. - Adquirir conocimientos sobre las herramientas de gestión utilizadas en el sector restauración para fijar los precios a las elaboraciones culinarias, así como establecer una técnica de venta correcta.

CONTENIDOS

Conceptualización de restauración Introducción Tipos de empresas de restauración Oferta dependiendo de la ubicación geográfica Resumen Creación de cartas y menús Introducción Concepto gastronómico Diseño e imagen de la carta Pasos para la elaboración de la carta Equilibrio entre platos Composición de menús, dietas equilibradas Planificación de menús semanales y menús diarios Aprovechamiento de productos Resumen Creación de cartas de vinos y menús especiales Introducción Clasificación de las principales denominaciones de origen españolas e internacionales Composición de una carta sencilla de vinos Adaptación de la carta de vinos al concepto del menú Elaboración de menús especiales para eventos Resumen Aplicación de una estrategia para la creación de una política de precios Introducción Fijación del precio de venta Costes Determinación de los costes Valor del producto en los clientes Competencia Resumen Aplicación de la ingeniería de menús: popularidad y rentabilidad Introducción Menú Engineering. Popularidad y rentabilidad de los platos Principios de Omnes Escandallo o rendimiento de un producto Neuromarketing Resumen

