

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Analizar y definir ofertas gastronómicas tipo menús, cartas u otras ofertas significativas (galas, banquetes. . . ), estimando sus diferencias.

## CONTENIDOS

1. Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas. 2. Ofertas Gastronómicas hoteleras y no hoteleras. 3. Planificación y diseño de ofertas: el menú, la carta, galas, banquetes, otras. 4. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas.

