

# COMPOSICIÓN DE LA OFERTA DE PASTELERÍA

criteria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 15 horas

---

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Determinar la composición y características de ofertas de productos de pastelería diversas teniendo en cuenta los parámetros económicos y comerciales contemplados en el sector de la pastelería. Describir todo tipo de ofertas de pastelería, indicando los elementos que las componen, características y categoría.

## CONTENIDOS

1. Clasificación y principios básicos en la creación de la oferta de pastelería. 2. Atributos que definen la oferta de pastelería. 3. Elementos de las ofertas. 4. Variables de la oferta de pastelería. 5. Principios básicos para elaborar una carta de pastelería. 6. Normas para la elaboración de la oferta de pastelería. 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. 10. Enfoque o segmentación.

