

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de diseñar ofertas gastronómicas. En concreto el alumno será capaz de: Analizar la estructura evolución y tendencias del subsector de restauración. Determinar la composición y características de ofertas gastronómicas diversas teniendo en cuenta los parámetros nutritivos económicos y comerciales que normalmente se contemplan en el subsector de restauración. Realizar estudios de precios propios y de la competencia de distintas ofertas gastronómicas y calcular costes de ofertas platos y materias primas para estimar posibles precios de dichas ofertas.

CONTENIDOS

UD1. Fórmulas en la restauración. 1.1. Definición. 1.2. Características básicas. UD2. Clasificación de establecimiento en la restauración. 2.1. Tipos de establecimientos. UD3. Propuestas culinarias. 3.1. Definición. 3.2. Características. 3.3. Tendencias alimentarias. UD4. Relaciones externas con otras empresas. 4.1. Tipos de establecimientos. 4.2. Definición de alojamientos turísticos y no turísticos. 4.3. Fórmulas de estudio de la competencia. UD5. Proceso evolutivo en la restauración. 5.1. Fórmulas y modalidades. 5.2. Tipos de factores. UD6. Macro-economía y micro-economía en la restauración. 6.1. Definición. 6.2. Diferencia entre ambas. 6.3. Funciones y estructuras de cada una de ellas. 6.4. Evolución del subsector en la restauración. UD7. Los precios de las ofertas gastronómicas. 7.1. Métodos para el cálculo de precios.

