

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

CONTENIDOS

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

