

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

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. Saber cuáles son los criterios gastronómicos, dietéticos y organizativos que hay que tener presentes en la creación de las cartas y menús. Diseñar cartas de vinos, elaborar menús especiales para eventos y conjugar un correcto maridaje. Conocer las distintas 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 en las elaboraciones culinarias, así como establecer una técnica de venta correcta.

CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN AL CONCEPTO DE RESTAURACIÓN Introducción Diferentes tipos de empresas de restauración La oferta dependiendo de la ubicación geográfica Resumen
CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS Introducción El concepto gastronómico Diseño e imagen de la carta Pasos para la elaboración de la carta El equilibrio entre platos La 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 D. O. 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
ESTRATEGIAS PARA LA CREACIÓN DE UNA POLÍTICA DE PRECIOS Introducción Fijación del precio de venta Los costes Determinación de los costes Valor del producto en los clientes La competencia Resumen
INGENIERÍA DE MENÚS: POPULARIDAD Y RENTABILIDAD Introducción Menú Engineering. Popularidad y rentabilidad de los platos Principios de Omnes Escandallo o rendimiento de un producto El neuromárketing Resumen

