

Programa formativo

HOSTELERÍA Y TURISMO



Creación de cartas y menús. HOTR025PO

Duración: 30 horas



Grupo Glorieta

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

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

1. INTRODUCCIÓN AL CONCEPTO DE RESTAURACIÓN

- 1.1. Introducción
- 1.2. Diferentes tipos de empresas de restauración
- 1.3. La oferta dependiendo de la ubicación geográfica
- 1.4. Resumen

2. CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS

- 2.1. Introducción
- 2.2. El concepto gastronómico
- 2.3. Diseño e imagen de la carta
- 2.4. Pasos para la elaboración de la carta
- 2.5. El equilibrio entre platos
- 2.6. La composición de menús, dietas equilibradas
- 2.7. Planificación de menús semanales y menús diarios
- 2.8. Aprovechamiento de productos
- 2.9. Resumen

3. CREACIÓN DE CARTAS DE VINOS Y MENÚS ESPECIALES

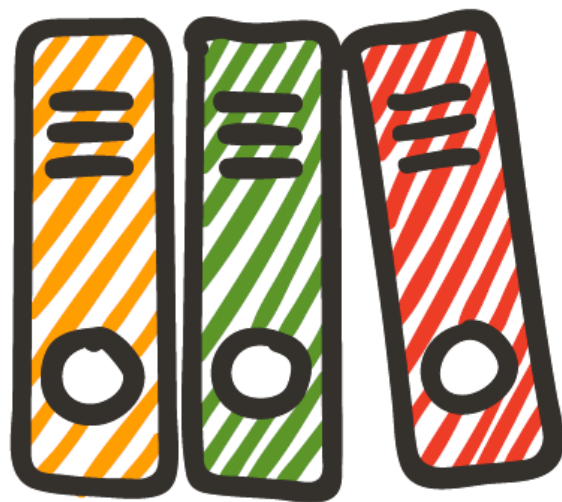
- 3.1. Introducción
- 3.2. Clasificación de las principales D. O. españolas e internacionales
- 3.3. Composición de una carta sencilla de vinos
- 3.4. Adaptación de la carta de vinos al concepto del menú
- 3.5. Elaboración de menús especiales para eventos
- 3.6. Resumen

4. ESTRATEGIAS PARA LA CREACIÓN DE UNA POLÍTICA DE PRECIOS

- 4.1. Introducción
- 4.2. Fijación del precio de venta
- 4.3. Los costes
- 4.4. Determinación de los costes
- 4.5. Valor del producto en los clientes
- 4.6. La competencia
- 4.7. Resumen

5. INGENIERÍA DE MENÚS: POPULARIDAD Y RENTABILIDAD

- 5.1. Introducción
- 5.2. Menú Engineering. Popularidad y rentabilidad de los platos
- 5.3. Principios de Omnes
- 5.4. Escandallo o rendimiento de un producto
- 5.5. El neuromárketing
- 5.6. Resumen



**ACCESO AL
CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS**

Para más información:



Grupo Glorieta

965 789 115

fcontinua@grupoglorieta.com

www.grupoglorieta.com