

CURSO ONLINE

RESTAURACIÓN

CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS



OBJETIVOS

- Conocer las bases de la restauración moderna.
- Planificar la creación de cartas y menús.
- Identificar la mejor estrategia para la presentación, diseño e imagen.
- Conocer las diferentes ofertas gastronómicas existentes en el mercado.
- Conocer los aspectos prácticos de la elaboración de cartas y menús.
- Dominar las estrategias para la creación de una política de precios.
- Dominar la Ingeniería de Menús: Popularidad y Rentabilidad

PONTE EN CONTACTO CON NOSOTROS:

CURSO ONLINE

RESTAURACIÓN

CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN A RESTAURACIÓN MODERNA
 - 1.1. Concepto y clasificación de las empresas de restauración
 - 1.2. Implantación de los servicios de restauración
 - 1.3. Organigrama de un restaurante

2. CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS
 - 2.1. Definición de elementos y variables de la oferta
 - 2.2. Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras
 - 2.3. Planificación y diseño de ofertas
 - 2.4. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas

3. ELECCIÓN DEL CONTENIDO
 - 3.1. Diseño y elaboración de la carta
 - 3.2. Pasos para la elaboración de la carta
 - 3.3. Oferta de cocina internacional
 - 3.3.1. Centroeuropea y eslava
 - 3.3.2. Francesa
 - 3.3.3. Italiana
 - 3.3.4. Griega y turca
 - 3.3.5. Del Magreb
 - 3.3.6. Latinoamericana
 - 3.3.7. Oriental
 - 3.3.8. Española

4. DISEÑO E IMAGEN
 - 4.1. Mise en place para desayunos
 - 4.2. Mise en place para servicios de almuerzo y cena
 - 4.2.1. Sistema tradicional
 - 4.2.2. Sistema buffet

5. ASPECTOS PRÁCTICOS DE LA ELABORACIÓN
 - 5.1. Planificación de menús. Criterios de elaboración
 - 5.1.1. Equilibrio
 - 5.1.2. Dietético
 - 5.1.3. Económico
 - 5.1.4. Incidencia del gusto del cliente
 - 5.1.5. Productos de temporada
 - 5.1.6. Ejemplos de buffet
 - 5.2. Aprovechamiento de productos

6. ESTRATEGIAS PARA LA CREACIÓN DE UNA POLÍTICA DE PRECIOS
 - 6.1. Fijación del precio de venta

CAMPUSonline

PONTE EN CONTACTO CON NOSOTROS:

CURSO ONLINE

RESTAURACIÓN

CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS

6.2. Los costes

6.2.1. Concepto

6.2.2. Clasificación de los costes

6.3. Determinación de los costes

6.3.1. Margen bruto de explotación

6.3.2. Precio de coste y precio de venta de un plato

6.3.3. Coste de un banquete

7. INGENIERÍA DE MENÚS: POPULARIDAD Y RENTABILIDAD

7.1. Menú Engineering

7.2. Escandallo o rendimiento de un producto

CAMPUSonline

PONTE EN CONTACTO CON NOSOTROS:

COMUNIDAD COMUNITARIA

DESTABILIZACIÓN