



Creación de Cartas y Menús (30 horas)



Categoría: [Hostelería, turismo y juegos de azar](#)

Product Tags: [cursos de formación](#), [hostelería y turismo](#)

Página del curso:

<https://www.ensenanzadual.com/cursos/creacion-de-cartas-y-menus-hotr025po/>

Objetivo

Con el Curso de **Creación de Cartas y Menús** de **30 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

INTRODUCCIÓN AL CONCEPTO DE RESTAURACIÓN

- 1.1. Diferentes tipos de empresas de restauración
- 1.2. La oferta dependiendo de la ubicación geográfica

CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS

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

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.

ESTRATEGIAS PARA LA CREACIÓN DE UNA POLÍTICA DE PRECIOS

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

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. El neuromarketing.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 30
- Tipo: Profesiones

- Enseñanza Dual

Fecha de exportación: Wed Sep 16 9:07:34 2026 / +0000 GMT

- Unidades: 5