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 neuromárketing.

Información adicional

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

- Unidades: 5