

## **HOTR025PO. Creación de cartas y menús.**

**Código del curso:** 22221IN

**Horas:** 30

### **Descripción del curso:**

Acerca de este curso

Cod: 22221IN

#### **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 neuromarketing  
Resumen

¿Qué aprenderás?

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.