

# **HOTR053PO. OFERTAS GASTRONOMICAS: DISEÑO Y COMERCIALIZACION**

**Código:** HOTR053PO

**Horas:** 120

## **Descripción del curso:**

Acerca de este curso

Cod: HOTR053PO

Unidad 1. VENTA DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN.

- 1.1. Clasificación y características de los servicios de restauración.
- 1.2. Identificación de las fuentes informativas de la oferta de restauración.
- 1.3. Estudio y análisis del entorno.
- 1.4. Tipos de tarifas y condiciones de aplicación según nuestro objetivo
- 1.5. Estrategias para la fijación de precios.
- 1.6. Tipos de servicios que se pueden ofertar.

Unidad 2. COMPOSICIÓN DE LA OFERTA GASTRONÓMICA.

- 2.1. Clasificación y principios básicos en la creación de la oferta culinaria.
- 2.2. Atributos que definen la oferta de restauración.
- 2.3. Elementos de las ofertas.
- 2.4. Variables de las ofertas.
- 2.5. Tipos de ofertas gastronómicas.
- 2.6. Principios básicos para la elaborar una carta.

- 2.7. Normas para la elaboración de un menú.
- 2.8. Merchandising y diseño de la oferta de los productos.
- 2.9. Estudio de la situación actual de la alimentación y salud.
- 2.10. Estrategias competitivas genéricas.

### Unidad 3. ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN.

- 3.1. Estudios y análisis de situación del mercado.
- 3.2. Análisis del sector de restauración.
- 3.3. Tipos de investigación de mercado.
- 3.4. Posicionamiento de un restaurante.

### Unidad 4. COMUNICACIÓN, MARKETING Y VENTAS EN RESTAURACIÓN.

- 4.1. Estudiar las necesidades y deseos del cliente en segmentos bien definidos del mercado.
- 4.2. Comunicación interpersonal y sus tipos.
- 4.3. Análisis de las necesidades humanas y la motivación.
- 4.4. Evaluar y medir la imagen de la empresa y la satisfacción del cliente.
- 4.5. Motivación a todos los departamentos.
- 4.6. Estructura c.r.m. (customer relationship management).
- 4.7. Marketing.
- 4.8. Elementos de merchandising en restauración.
- 4.9. Estructura de un plan de marketing.

#### ¿Qué aprenderás?

Analizar los principales elementos que estructuran e intervienen en los procesos de diseño y comercialización en las ofertas en restauración.