

# Creacion de cartas y menus

## 30 Horas

### Objetivos:

Diseñar cartas y elaborar menús en función de las distintas variables que se deben tener en cuenta, considerando la política de precios y rentabilidad.

### Contenidos:

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL CONCEPTO DE RESTAURACIÓN**

1. Diferentes tipos de empresas de restauración
2. La oferta dependiendo de la ubicación geográfica

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS**

1. El concepto gastronómico
2. Diseño e imagen de la carta
3. Pasos para la elaboración de la carta
4. El equilibrio entre platos
5. La composición de menús, dietas equilibradas
6. Planificación de menús semanales y menús diarios
7. Aprovechamiento de productos

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. CREACIÓN DE CARTAS DE VINOS Y MENÚS ESPECIALES.**



1. Clasificación de las principales DO españoles e internacionales
2. Composición de una carta sencilla de vinos
3. Adaptación de la carta de vinos al concepto del menú
4. Elaboración de menús especiales para eventos

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRATEGIAS PARA LA CREACIÓN DE UNA POLÍTICA DE PRECIOS**

1. Fijación del precio de venta
2. Los costes
3. Determinación de los costes
4. Valor del producto en los clientes
5. La competencia

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. INGENIERÍA DE MENÚS: POPULARIDAD Y RENTABILIDAD**

1. Menú Engineering Popularidad y Rentabilidad de los platos

- 
2. Escandalo o rendimiento de un producto
  3. El neuromarketing
- 
- 