

CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS

REF: K106

OBJETIVOS

- Conocer las bases de la restauración moderna.
- Planificar la creación de cartas y menús.
- Identificar la mejor estrategia para la presentación, diseño e imagen.
- Conocer las principales ofertas gastronómicas existentes en el mercado.
- Conocer los aspectos prácticos de la elaboración de cartas y menús.
- Diseñar la política de precios de acuerdo a los costes.
- Dominar la ingeniería de menús, basada en la popularidad y rentabilidad de los platos.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN

- 1.1. Concepto y clasificación de las empresas de restauración
- 1.2. Implantación de los servicios de restauración
- 1.3. Organigrama de un restaurante

2. CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS

- 2.1. Definición de elementos y variables de la oferta
- 2.2. Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras
- 2.3. Planificación y diseño de ofertas
- 2.4. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas

3. OFERTA GASTRONÓMICA

- 3.1. Oferta gastronómica
- 3.2. Preparación previa
- 3.3. Pasos para la elaboración de la carta
- 3.4. Oferta de cocina internacional

4. MISE EN PLACE

- 4.1. Mise en place
- 4.2. Mise en place para desayunos
- 4.3. Mise en place para servicios de almuerzo y cena

5. ASPECTOS PRÁCTICOS DE LA ELABORACIÓN

- 5.1. Planificación de menús. Criterios de elaboración
- 5.2. Aprovechamiento de productos

6. POLÍTICA DE PRECIOS

- 6.1. Fijación del precio de venta
- 6.2. Cálculo de costes
- 6.3. Determinación de los costes

7. INGENIERÍA DE MENÚS: POPULARIDAD Y RENTABILIDAD

- 7.1. Menú Engineering
- 7.2. Escandallo o rendimiento de un producto