



CREACION DE CARTAS Y MENUS



Teleformación



30 Horas



100%
Subvencionado

Diseña cartas y menús que cautiven y sean rentables.

Aprende a equilibrar platos, planificar menús diarios, crear cartas de vinos y fijar precios estratégicos.

Descubre cómo aprovechar productos y aplicar técnicas de ingeniería y neuromarketing para destacar en el sector de la restauración. ¡Un curso práctico e inspirador!

“Learn different, learn with us.”



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 (HOTR0012)

- Conceptualización de restauración.
 - Tipos de empresas de restauración.
 - Oferta dependiendo de la ubicación geográfica.

- Creación de cartas y menús.
 - Concepto gastronómico.
 - Diseño e imagen de la carta.
 - Pasos para la elaboración de la carta.

- Equilibrio entre platos.
 - Composición de menús, dietas equilibradas.
 - Planificación de menús semanales y menús diarios.
 - Aprovechamiento de productos.

- Creación de cartas de vinos y menús especiales.
 - Clasificación de las principales D.O. españoles 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.

- Aplicación de una estrategia para la creación de una política de precios.
 - Fijación del precio de venta.
 - Costes.
 - Determinación de los costes.
 - Valor del producto en los clientes.
 - Competencia.

- Aplicación de la ingeniería de menús: popularidad y rentabilidad.
 - Menú Engineering. Popularidad y Rentabilidad de los platos.
 - Escandallo o rendimiento de un producto.
 - Neuromarketing.



Requisitos para realizar el Curso

El curso está 100% subvencionado (**gratuito**) tanto para trabajadores en activo como para desempleados inscritos en la Oficina de Empleo.

En todo caso, debido a los requisitos de la convocatoria las plazas están limitadas. Enviar la documentación y cumplir requisitos no garantiza la obtención de una plaza.

Tendrás preferencia en la inscripción del curso si cumples uno de estos requisitos: trabajadores/as a tiempo parcial y con contrato temporal, trabajadores/as autónomos, personal con baja cualificación, mujeres, personal con discapacidad, desempleados/as de larga duración (plazas limitadas), trabajadores/as afectados por un ERTE, trabajadores/as afectados por un ERE, trabajadores/as de Pymes, trabajadores/as jóvenes demandantes de empleo.

Este curso pertenece a la convocatoria de formación Nacional 2024. Puedes realizar varios cursos dentro de esta convocatoria. Consulta nuestros cursos gratuitos.

Realizando con éxito el curso, conseguirás un **diploma acreditativo** de la realización del curso.

¡Contacta con nosotros y te informaremos!



910 10 10 80



662 51 66 65



hola@miscursosyformacion.com