



Creación de cartas y menús



Teleformación



35 Horas



100%
Subvencionado

En este **curso gratis de Creación de cartas y menús**, veremos como realizar cartas y menús según el posicionamiento que queramos dar a nuestro servicio de comidas, manteniendo la rentabilidad del negocio y los gustos de nuestros clientes.

“Learn different, learn with us.”



Adquirir los fundamentos básicos para 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 (HOTR025PO):

1. INTRODUCCIÓN AL CONCEPTO DE RESTAURACIÓN
 - 1.1. Diferentes tipos de empresas de restauración
 - 1.2. La oferta dependiendo de la ubicación geográfica
2. CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS
 - 2.1. El concepto gastronómico
 - 2.2. Diseño e imagen de la carta
 - 2.3. Pasos para la elaboración de la carta
 - 2.4. El equilibrio entre platos
 - 2.5. La composición de menús, dietas equilibradas
 - 2.6. Planificación de menús semanales y menús diarios.
 - 2.7. Aprovechamiento de productos.
3. CREACIÓN DE CARTAS DE VINOS Y MENÚS ESPECIALES.
 - 3.1. Clasificación de las principales D.O. españoles e internacionales
 - 3.2. Composición de una carta sencilla de vinos.
 - 3.3. Adaptación de la carta de vinos al concepto del menú.
 - 3.4. Elaboración de menús especiales para eventos.
4. ESTRATEGIAS PARA LA CREACIÓN DE UNA POLÍTICA DE PRECIOS
 - 4.1. Fijación del precio de venta
 - 4.2. Los costes
 - 4.3. Determinación de los costes
 - 4.4. Valor del producto en los clientes.
 - 4.5. La competencia.
5. INGENIERÍA DE MENÚS: POPULARIDAD Y RENTABILIDAD

5.1. Menú Engineering. Popularidad y Rentabilidad de los platos

5.2. Escandallo o rendimiento de un producto

5.3. El neuromárketing.



Requisitos para realizar el Curso

El curso está 100% subvencionado (**gratuito**) para **trabajadores por cuenta propia (autónomos)** o **trabajadores por cuenta ajena** de los sectores:

- Hostelería, Agencias de viajes, Alquiler de vehículos con y sin conductor, Transporte de viajeros por carretera, Transporte aéreo, Empresas organizadoras del juego del Bingo, Elaboradores de productos cocinados para su venta a domicilio.

También pueden realizar este curso los trabajadores que se encuentren **afectados por un ERTE** en vigor.

Este curso pertenece a la convocatoria de formación Nacional 2021.

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

¡Contacta con nosotros y te informaremos!



955 10 01 25



627 85 76 96



hola@miscursosyformacion.com