

H O T R O 2 5 P O

CREACION DE CARTAS Y MENUS 30h



Aprende a diseñar cartas y menús, planificar propuestas especiales

Objetivos

- Conocer empresas de restauración y oferta geográfica.
- Diseñar cartas y menús equilibrados.
- Crear cartas de vinos y menús especiales.
- Estrategias de fijación de precios.
- Aplicar ingeniería de menús con neuromarketing.



Temario

1. INTRODUCCIÓN AL CONCEPTO DE RESTAURACIÓN

- Diferentes tipos de empresas de restauración
- La oferta dependiendo de la ubicación geográfica

2. CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS

- El concepto gastronómico
- Diseño e imagen de la carta
- Pasos para la elaboración de la carta
- El equilibrio entre platos
- La composición de menús, dietas equilibradas
- Planificación de menús semanales y menús diarios.
- Aprovechamiento de productos.



Inscríbete. ¡Plazas limitadas!

www.emprendecastellon.com

H O T R O 2 5 P O

CREACION DE CARTAS Y MENUS 30h



Aprende a diseñar cartas y menús, planificar propuestas especiales

Temario

3. CREACIÓN DE CARTAS DE VINOS Y MENÚS ESPECIALES.

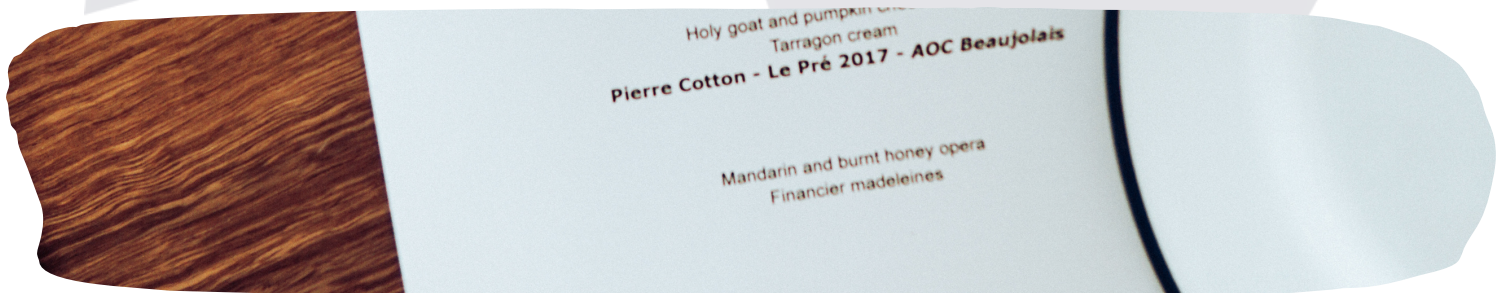
- Clasificación de las principales D.O. españoles e internacionales
- Composición de una carta sencilla de vinos.
- Adaptación de la carta de vinos al concepto del menú.
- Elaboración de menús especiales para eventos.

4. ESTRATEGIAS PARA LA CREACIÓN DE UNA POLÍTICA DE PRECIOS

- Fijación del precio de venta
- Los costes
- Determinación de los costes
- Valor del producto en los clientes.
- La competencia.

5. INGENIERÍA DE MENÚS: POPULARIDAD Y RENTABILIDAD

- Menú Engineering. Popularidad y Rentabilidad de los platos
- Escandallo o rendimiento de un producto
- El neuromárketing.



Inscríbete. ¡Plazas limitadas!

www.emprendecastellon.com