



HOTR025PO - Creación de cartas y menús

Objetivos

□ **Objetivo General**

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

□ **Objetivos Específicos**

- Conocer las distintas empresas de restauración.
- Identificar la oferta dependiendo de la ubicación geográfica.
- Estudiar el concepto gastronómico a través del diseño y la imagen de la carta.
- Esquematizar los pasos para la elaboración de una carta.
- Valorar la importancia del equilibrio de los platos, componiendo dietas y menús equilibrados.
- Planificar la elaboración de menús tanto semanales como diarios.
- Sensibilizar sobre la importancia del aprovechamiento de los platos.
- Estudiar la clasificación de las principales DO españoles e internacionales.
- Combinar una carta de vinos sencilla mediante las diferentes categorías y características de estos.
- Adaptar la carta de vinos al concepto de menú y conocer las combinaciones más frecuentes.
- Elaborar menús especiales para eventos que lo requieran.
- Establecer el precio de venta utilizando las estrategias y métodos para ello.
- Determinar los costes que tienen los productos.
- Analizar el valor del producto en los clientes a través de la fidelidad y la satisfacción.

- Explicar el menu engineering mediante su popularidad y rentabilidad de sus platos.
- Conocer el escandallo o el rendimiento de un producto.
- Estudiar el neuromarketing mediante sus diferentes aplicaciones y su uso en los menús.

Contenidos

30 horas	(HOTR025PO) Creación de cartas y menús
5 horas	Unidad 1: Introducción al concepto de restauración. <ul style="list-style-type: none"> • Diferentes tipos de empresa de restauración. • La oferta dependiendo de la ubicación.
7,5 horas	Unidad 2: Creación de cartas y menús. <ul style="list-style-type: none"> • 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.
5 horas	Unidad 3: Creación de cartas de vino y menús especiales. <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación de las principales DO españolas 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.
7,5 horas	Unidad 4: Estrategias para la creación de una política de precios. <ul style="list-style-type: none"> • Fijación del precio de venta. • Los costes. • Determinación de los costes. • Valor del producto en los clientes. • La competencia.

5 horas	Unidad 5: Ingeniería de menús: Popularidad y rentabilidad. <ul style="list-style-type: none">• Menú engineering. Popularidad y rentabilidad de los platos.• Escándalo o rendimiento de un producto.• El neuromarketing.
30 horas	5 unidades