



## Elaboración de menús

## Objetivos

---

### □ **Objetivo general**

- Aprender a confeccionar menús considerando gamas de precios y relación de gastos proponiendo recetas económicas para la elaboración de primeros, segundos y postres.

### □ **Objetivos específicos**

- Estudiar qué es la carta de un establecimiento de restauración.
- Explicar en qué consiste el equilibrio entre platos.
- Conocer cómo realizar la planificación de menús semanales y menús diarios.
- Estudiar cómo se controlan los costes de un menú.
- Conocer el porcentaje de coste de los alimentos.
- Explicar cómo se realiza la fijación de precios en la carta.
- Saber calcular los costes del menú.
- Explicar cómo se calcula el precio del menú y los aspectos a valorar.
- Explicar cómo se realiza el escandallo de un plato y las ventajas del uso de esta técnica.
- Estudiar los diferentes métodos para establecer los precios de un menú.
- Identificar cada uno de los tipos de costes que hay en la gestión de un establecimiento de restauración.
- Explicar diferentes ideas para rebajar los costes en un establecimiento de restauración.
- Explicar los ingredientes y el método de elaboración de diferentes primeros platos, segundos platos y postres.

## Contenidos

Elaboración de menús	Tiempo estimado
<p><b>Unidad 1:</b> Elaboración de primeros, segundos y postres.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración de primeros, segundos y postres.</li> </ul>	
Examen UA 01	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 01: Equilibrio entre platos	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>2.5 horas</b>
<p><b>Unidad 2:</b> Cómo controlar los costes de un menú.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cómo controlar los costes de un menú.</li> </ul>	
Examen UA 02	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 02: Uso del escandallo	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>2.5 horas</b>
<p><b>Unidad 3:</b> Gama de precios válidos para los costes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gama de precios válidos para los costes.</li> </ul>	
Examen UA 03	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 03: Estrategia de marketing	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>2.5 horas</b>
<p><b>Unidad 4:</b> Relación de coste de cada parte del menú.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Relación de coste de cada parte del menú.</li> </ul>	
Examen UA 04	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>2 horas</b>

<p><b>Unidad 5:</b> Listas de productos válidos para los costes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Listas de productos válidos para los costes.</li> </ul>	
Examen UA 05	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>2 horas</b>
<p><b>Unidad 6:</b> Ideas para rebajar los costes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ideas para rebajar costes.</li> </ul>	
Examen UA 06	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>2 horas</b>
<p><b>Unidad 7:</b> Recetario de primeros, segundos y postres.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Recetario de primeros, segundos y postres.</li> </ul>	
Examen UA 07	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>2 horas</b>
Examen final	<b>30 minutos</b>
<b>7 unidades</b>	<b>16 horas</b>