

HOTR0012 CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS



180,00 € - 250,00 €

Con el curso HOTR0012 Creación de Cartas y Menús el alumno recibirá una formación especializada de la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. El curso HOTR0012 Creación de Cartas y Menús permite al alumno estar capacitado en la elaboración de una carta o menú utilizando distintas variables en función de la política de precios y la rentabilidad.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Cursos online](#), [Hostelería y Turismo](#) |

INFORMACIÓN

Duración	30 h
Modalidad	Online

Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS

1. Conceptualización de restauración.
2. - Tipos de empresas de restauración.
3. - Oferta dependiendo de la ubicación geográfica.
4. Creación de cartas y menús.
5. - Concepto gastronómico.
6. - Diseño e imagen de la carta.
7. - Pasos para la elaboración de la carta.
8. - Equilibrio entre platos.
9. - Composición de menús, dietas equilibradas.
10. - Planificación de menús semanales y menús diarios.
11. - Aprovechamiento de productos.
12. Creación de cartas de vinos y menús especiales.
13. - Clasificación de las principales D.O. españoles e internacionales.
14. - Composición de una carta sencilla de vinos.
15. - Adaptación de la carta de vinos al concepto del menú.
16. - Elaboración de menús especiales para eventos.
17. Aplicación de una estrategia para la creación de una política de precios.
18. - Fijación del precio de venta.
19. - Costes.
20. - Determinación de los costes.
21. - Valor del producto en los clientes.
22. - Competencia.
23. Aplicación de la ingeniería de menús: popularidad y rentabilidad.

24. - Menú Engineering. Popularidad y Rentabilidad de los platos.

- Escandallo o rendimiento de un producto.

