

## MF1063\_3 OFERTAS GASTRONÓMICAS



**180,00 € - 250,00 €**

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos en la dirección y producción en cocina, dentro del área profesional de restauración. Así con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para conocer detalladamente las ofertas gastronómicas.

**Categorías:** [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Hostelería y Turismo](#)

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	<a href="#">80 h</a>
<b>Modalidad</b>	<a href="#">Online</a>
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL

<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
<b>Precio</b>	Particular, Empresa

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 1. MÓDULO 1. OFERTAS GASTRONÓMICAS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. FÓRMULAS EN LA RESTAURACIÓN

1. Definición.
2. Características básicas.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTO EN LA RESTAURACIÓN

1. Tipos de establecimientos:
2. - Características mas importantes.
3. - Tipos de servicios.
4. - Procesos basicos.
5. - Estructuras organizativas.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROPUESTAS CULINARIAS

1. Definicion.
2. Características.
3. Tendencias alimentarias:
4. - Parametros nutritivos:
5. \* Tipos de Componentes de las ofertas.
6. \* Los grupos de alimentos.
7. \* Peculiaridades de la alimentacion colectiva.
8. - Parametros economicos y comerciales:
9. \* La legislacion vigente.

10. - La carta:
11. \* Definición.
12. \* Tipología.
13. \* Principios básicos para su diseño.
14. \* Merchandising y ofertas de productos.
15. - El menú:
16. \* Definición.
17. \* Tipología.
18. \* Principios básicos para el diseño.
19. - Alimentación familiar y colectiva.
20. - Técnicas creativas en la realización de ofertas gastronómicas.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. RELACIONES EXTERNAS CON OTRAS EMPRESAS**

1. Tipos de establecimientos.
2. Definición de alojamientos turísticos y no turísticos.
3. Fórmulas de estudio de la competencia:
4. - Ofertas gastronómicas.
5. - Platos.
6. - Materias primas.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESO EVOLUTIVO EN LA RESTAURACIÓN**

1. Fórmulas y modalidades.
2. Tipos de factores:
3. - Sociales.
4. - Económicos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. MACRO-ECONOMÍA Y MICRO-ECONOMÍA EN LA RESTAURACIÓN**

1. Definición.
2. Diferencias entre ambas.
3. Funciones y estructuras de cada una de ellas.
4. Evolución del subsector en la restauración.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. LOS PRECIOS DE LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS**

1. Métodos para el cálculo de precios.
2. - El coste del plato:

3. \* Definición.
4. \* Componentes.
5. \* Documentación.
6. - El escandallo del producto:
7. \* Definición.
8. \* Formulas.
9. - Costes directos e indirectos.
10. - Metodos ofimaticos.
11. - Proyecto de viabilidad de restauraci

