

PLAN ESTATAL DE FORMACIÓN DIRIGIDO A TRABAJADORES DEL SECTOR HOSTELERÍA.

CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS.

Código: HOTR025PO.

FICHA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA:

DATOS GENERALES.

- ✓ **Familia Profesional:** HOSTELERÍA Y TURISMO.
- ✓ **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.
- ✓ **Duración:** 30 horas.
- ✓ **Titulación:** Diploma oficial acreditativo.
- ✓ **Plazas:** 15
- ✓ **Selección candidatos:** Por S.E.P.E.
- ✓ **Fechas impartición:** 2ª quincena abril 2018.
- ✓ **Horario:** tardes, de lunes a viernes.
- ✓ **Lugar:** Aulario de Hotel Escuela Ecotur, en Av. Horchata, 33 (hotel Olympia). Alboraya.

INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN.

Hotel Escuela Ecotur. Av. de la Horchata, 33. Alboraya (Valencia).

Web: “*ecoturvalencia.com*”.

Tel: 960 213 582 / 673 908 409.

Solicitud de inscripción dirigida a: jdelbarco@hotelescuelaecotur.

Proceso de inscripción abierto.

CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. INTRODUCCIÓN AL CONCEPTO DE RESTAURACIÓN

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

2. CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS

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

3. CREACIÓN DE CARTAS DE VINOS Y MENÚS ESPECIALES.

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

4. ESTRATEGIAS PARA LA CREACIÓN DE UNA POLÍTICA DE PRECIOS

- 4.1. Fijación del precio de venta
- 4.2. Los costes
- 4.3. Determinación de los costes
- 4.4. Valor del producto en los clientes.
- 4.5. La competencia.

5. INGENIERÍA DE MENÚS: POPULARIDAD Y RENTABILIDAD

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