

# CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS (online)

**A QUIÉN VA DESTINADO** a gerentes, directores, mandos intermedios y responsables de sector de todo tipo de establecimientos de restauración.

**PARA QUÉ CAPACITA** para mejorar y asentar la oferta gastronómica de un establecimiento de restauración.

**DURACIÓN** 30 horas (la **modalidad online** permite empezar el curso cuando convenga y adaptar los horarios a las propias necesidades. Se puede realizar el curso según el ritmo de aprendizaje de cada persona: repasar y hacer tantas veces como se quiera un ejercicio o una lección).

**FECHAS INICIO CADA 15 DÍAS** (a determinar con cada empresa y/o participante).

**PRECIO** 225€ (bonificable 100%)<sup>1</sup>

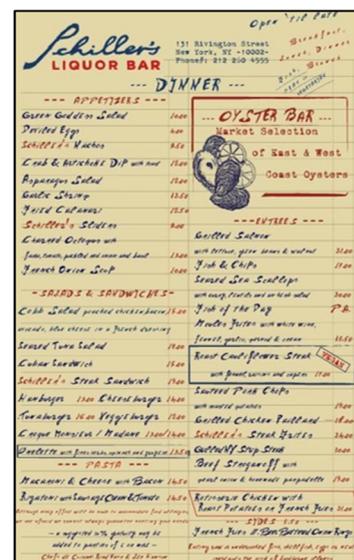
## METODOLOGÍA

En este curso online se efectúa un seguimiento periódico del progreso, para ayudar a cumplir los requisitos exigidos para superar con éxito la formación. Con ejercicios de autoevaluación, que permiten reforzar, tantas veces como se requiera, los conocimientos que ya disponen los profesionales.

A medida que se completan los ejercicios, el tutor informa del progreso, a través de mensajes en el campus virtual, para provocar una relación de confianza y proximidad. La comunicación puede realizarse por diferentes medios: red social del campus, e-mail, foro de dudas y por teléfono.

## OBJETIVOS

- Diseñar cartas y elaborar menús en función de las distintas variables que se deben tener en cuenta, considerando la política de precios y rentabilidad.
- Conocer los tipos de empresas de restauración y sus ofertas gastronómicas.
- Saber cuáles son los criterios gastronómicos, dietéticos y organizativos que hay que tener presentes en la creación de las cartas y menús.
- Conocer las distintas estrategias para la creación de una política de precios adecuada.
- Adquirir conocimientos sobre las herramientas de gestión utilizadas en el sector restauración para fijar los precios en las elaboraciones culinarias, así como establecer una técnica de venta correcta.



## CONTENIDOS

### 1. INTRODUCCIÓN AL CONCEPTO DE RESTAURACIÓN

Diferentes tipos de empresas de restauración  
La oferta dependiendo de la ubicación geográfica

### 2. CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS

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

### 3. CREACIÓN DE CARTAS DE VINOS Y MENÚS ESPECIALES

Clasificación de las principales D.O. 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

### 4. ESTRATEGIAS PARA LA CREACIÓN DE UNA POLÍTICA DE PRECIOS

Clasificación de las principales D.O. 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

### 5. INGENIERÍA DE MENÚS: POPULARIDAD Y RENTABILIDAD

Menú Engineering. Popularidad y rentabilidad de los platos  
Principios de Omnes  
Escandallo o rendimiento de un producto  
El neuromarketing



<sup>1</sup> Para los trabajadores en activo contratados en régimen general (no autónomos), el importe total de este curso se puede bonificar 100% a través de la **Fundación Estatal para la Formación en el Empleo**, con el crédito anual que cada empresa dispone para realizar formación. Le informamos del crédito disponible de su empresa.