

**TALLER 6: CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS**

Viernes del 17/09/2021 al 19/11/2021, de 17:00 a 20:00 h.

30 HORAS

**OBJETIVO:**

Diseñar cartas y elaborar menús en función de las distintas variables que se deben tener en cuenta, considerando la política de precios y rentabilidad.

**CONTENIDO:**

- INTRODUCCIÓN AL CONCEPTO DE RESTAURACIÓN
  - Diferentes tipos de empresas de restauración
  - La oferta dependiendo de la ubicación geográfica
- 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.
- CREACIÓN DE CARTAS DE VINOS Y MENÚS ESPECIALES.
  - Clasificación de las principales D.O. españoles 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.
- ESTRATEGIAS PARA LA CREACIÓN DE UNA POLÍTICA DE PRECIOS
  - Fijación del precio de venta 4
  - Los costes
  - Determinación de los costes
  - Valor del producto en los clientes.
  - La competencia.
- INGENIERÍA DE MENÚS: POPULARIDAD Y RENTABILIDAD
  - Menú Engineering. Popularidad y Rentabilidad de los platos
  - Escandallo o rendimiento de un producto
  - El neuromarketing.