

Creación de Cartas y Menús

La ejecución de este curso debe consultarse en la pestaña de [Programación](#)

DATOS DEL PROGRAMA FORMATIVO:

- **Código:** HOTR025PO
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo
- **Área profesional:** Restauración

COMPETENCIA 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.

ÁMBITO PROFESIONAL:

Las propias del sector de la hostelería. La totalidad de los establecimientos de restauración precisan de una selección acertada de su oferta culinaria recogida en la carta.

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. Escandalo o rendimiento de un producto
 - 5.3. El neuromarketing

REQUISITOS DE ACCESO DEL ALUMNO

Nivel académico o de conocimientos generales

No se exige ningún requisito académico.

Nivel profesional o técnico

No se precisan conocimientos específicos, ni experiencia profesional.

Condiciones físicas

No padecer enfermedades infecto-contagiosas, ni minusvalías físicas o psíquicas que impidan el normal desarrollo de la profesión.