Ofertas gastronómicas v1

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Permite adquirir conociemientos para realizar ofertas en la hostelería en funcion del establecimiento y los servicios prestados.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA

1. Fórmulas en la restauración

1.1. Definición.

1.2. Características básicas.

UNIDAD DIDÁCTICA

2. Clasificación de establecimiento en la restauración

2.1. Tipos de establecimientos:

2.1.1. Características más importantes.

2.1.2. Tipos de servicios.

2.1.3. Procesos básicos.

2.1.4. Estructuras organizativas.

UNIDAD DIDÁCTICA

3. Propuestas culinarias

3.1. Definición.

3.2. Características.

3.3. Tendencias alimentarias:

3.3.1. Parámetros nutritivos:

3.3.1.1. Tipos de Componentes de las ofertas.

3.3.1.2. Los grupos de alimentos.

3.3.1.3. Peculiaridades de la alimentación colectiva.

3.3.2. Parámetros económicos y comerciales:

3.3.2.1. La legislación vigente.

3.3.3. La carta:

3.3.3.1. Definición.

3.3.3.2. Tipología.

3.3.3.3. Principios básicos para su diseño.

3.3.3.4. Merchandising y ofertas de productos.

3.3.4. El menú:

3.3.4.1. Definición.

3.3.4.2. Tipología.

3.3.4.3. Principios básicos para el diseño.

3.3.5. Alimentación familiar y colectiva.

3.3.6. Técnicas creativas en la realización de ofertas gastronómicas.

UNIDAD DIDÁCTICA

4. Relaciones externas con otras empresas

4.1. Tipos de establecimientos.

4.2. Definición de alojamientos turísticos y no turísticos.

4.3. Fórmulas de estudio de La competencia:

4.3.1. Ofertas gastronómicas.

4.3.2. Platos.

4.3.3. Materias primas.

UNIDAD DIDÁCTICA

5. Proceso evolutivo en la restauración

5.1. Fórmulas y modalidades.

5.2. Tipos de factores:

5.2.1. Sociales.

5.2.2. Económicos.

UNIDAD DIDÁCTICA

6. Macro-economía y micro-economía en la restauración

6.1. Definición. 6.2. Diferencias entre ambas.

6.3. Funciones y estructuras de cada una de ellas.

6.4. Evolución del subsector en la restauración.

UNIDAD DIDÁCTICA

7. Los precios de las ofertas gastronómicas

7.1. Métodos para el cálculo de precios.

7.1.1. El coste del plato:

7.1.1.1. Definición.

7.1.1.2. Componentes.

7.1.1.3. Documentación.

7.1.2. El escandallo del producto

7.1.2.1. Definición.

7.1.2.2. Fórmulas.

7.1.3. Costes directos e indirectos.

7.1.4. Métodos ofimáticos.

7.1.5. Proyecto de viabilidad de restauración.