

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Ofertas gastronómicas

## Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

## Objetivos:

Permite adquirir conocimientos para realizar ofertas en la hostelería en función 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.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



#### 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.

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



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.

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## 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.

