

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Creación de Cartas y Menús

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Conocer las bases de la restauración moderna.
- Planificar la creación de cartas y menús.
- Identificar la mejor estrategia para la presentación, diseño e imagen.
- Conocer las diferentes ofertas gastronómicas existentes en el mercado.
- Conocer los aspectos prácticos de la elaboración de cartas y menús.
- Dominar las estrategias para la creación de una política de precios.
- Dominar la Ingeniería de Menús: Popularidad y Rentabilidad.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIONES DE CARTAS Y FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS

Las cocinas territoriales de España y el mundo: clasificación y descripción de elaboraciones significativas.

La elaboración de cartas.

Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente.

Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS ESPECIALES.

Los servicios de eventos en función de los medios.

La organización de un acto o evento.

Aplicación del protocolo en los diferentes actos y eventos. Factores a tener en cuenta.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLANIFICACIÓN DEL PROTOCOLO EN LOS EVENTOS.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Las normas de protocolo en función del tipo de evento.
Los invitados.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRESTACIÓN DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DOCUMENTAL EN INGLÉS.

Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas.

Elaboración de listas distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración.

Confección de horarios del establecimiento.

Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio.

Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica, bebidas y precios de las mismas.

Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento.

Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios.

Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restauración y de aplicación informática.

