



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.



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.