

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:

Analizar la estructura evolución y tendencias del subsector de restauración.

Determinar la composición y características de ofertas gastronómicas diversas teniendo en cuenta los parámetros nutritivos económicos y comerciales que normalmente se contemplan en el subsector de restauración.

Realizar estudios de precios propios y de la competencia de distintas ofertas gastronómicas y calcular costes de ofertas platos y materias primas para estimar posibles precios de dichas ofertas.

Contenidos:

Tema 1. Fórmulas en la restauración.

1.1. Definición

1.2. Características básicas

Tema 2. Clasificación de establecimiento en la restauración.

2.1. Tipos de establecimientos

Tema 3. Propuestas culinarias.

3.1. Definición

3.2. Características

3.3. Tendencias alimentarias

Tema 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



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Tema 5. Proceso evolutivo en la restauración.

5.1. Fórmulas y modalidades

5.2. Tipos de factores

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

6.1. Definición

6.2. Diferencia entre ambas

6.3. Funciones y estructuras de cada una de ellas

6.4. Evolución del subsector en la restauración

Tema 7. Los precios de las ofertas gastronómicas.

7.1. Métodos para el cálculo de precios