

## Creación De Cartas Y Menús



**Área:** Hostelería  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 30 h  
**Precio:** 210.00€

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

Objetivo General Diseñar cartas y elaborar menús en función de las distintas variables que se deben tener en cuenta, considerando la política de precios y rentabilidad. Objetivos Específicos Conocer las distintas empresas de restauración. Identificar la oferta dependiendo de la ubicación geográfica. Estudiar el concepto gastronómico a través del diseño y la imagen de la carta. Esquematizar los pasos para la elaboración de una carta. Valorar la importancia del equilibrio de los platos, componiendo dietas y menús equilibrados. Planificar la elaboración de menús tanto semanales como diarios. Sensibilizar sobre la importancia del aprovechamiento de los platos. Estudiar la clasificación de las principales DO españoles e internacionales. Combinar una carta de vinos sencilla mediante las diferentes categorías y características de estos. Adaptar la carta de vinos al concepto de menú y conocer las combinaciones más frecuentes. Elaborar menús especiales para eventos que lo requieran. Establecer el precio de venta utilizando las estrategias y métodos para ello. Determinar los costes que tienen los productos. Analizar el valor del producto en los clientes a través de la fidelidad y la satisfacción. Explicar el menu engineering mediante su popularidad y rentabilidad de sus platos. Conocer el escandallo o el rendimiento de un producto. Estudiar el neuromarketing mediante sus diferentes aplicaciones y su uso en los menús.

### CONTENIDOS

Unidad 1: Introducción al concepto de restauración. Diferentes tipos de empresa de restauración. La oferta dependiendo de la ubicación. Unidad 2: Creación de cartas y menús. El concepto gastronómico. Diseño e imagen de la carta. Pasos para la elaboración de la carta. El equilibrio entre platos. La composición de menús, dietas equilibradas. Planificación de menús semanales y menús diarios. Aprovechamiento de productos. Unidad 3: Creación de cartas de vino y menús especiales. Clasificación de las principales DO españolas e internacionales. Composición de una carta sencilla de vinos. Adaptación de la carta de vinos al concepto del menú. Elaboración de menús especiales para eventos. Unidad 4: Estrategias para la creación de una política de precios. Fijación del precio de venta. Los costes. Determinación de los costes. Valor del producto en los clientes. La competencia Unidad 5: Ingeniería de menús: Popularidad y rentabilidad. Menú engineering. Popularidad y rentabilidad de los platos. Escándallo o rendimiento de un producto. El neuromarketing.

### METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El

departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 8 o superior, Mozilla Firefox 52 o superior o Google Chrome 49 o superior. Todos ellos tienen que tener habilitadas las cookies y JavaScript.
- Resolución de pantalla de 1024x768 y 32 bits de color o superior.