

# CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS

## 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

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

- 1. INTRODUCCIÓN A RESTAURACIÓN MODERNA**
  - 1.1. Concepto y clasificación de las empresas de restauración
  - 1.2. Implantación de los servicios de restauración
  - 1.3. Organigrama de un restaurante
- 2. CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS**
  - 2.1. Definición de elementos y variables de la oferta
  - 2.2. Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras
  - 2.3. Planificación y diseño de ofertas
  - 2.4. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas
- 3. ELECCIÓN DEL CONTENIDO**
  - 3.1. Diseño y elaboración de la carta
  - 3.2. Pasos para la elaboración de la carta
  - 3.3. Oferta de cocina internacional
    - 3.3.1. Centroeuropea y eslava
    - 3.3.2. Francesa
    - 3.3.3. Italiana
    - 3.3.4. Griega y turca
    - 3.3.5. Del Magreb
    - 3.3.6. Latinoamericana
    - 3.3.7. Oriental
    - 3.3.8. Española
- 4. DISEÑO E IMAGEN**
  - 4.1. Mise en place para desayunos
  - 4.2. Mise en place para servicios de almuerzo y cena
    - 4.2.1. Sistema tradicional
    - 4.2.2. Sistema buffet
- 5. ASPECTOS PRÁCTICOS DE LA ELABORACIÓN**
  - 5.1. Planificación de menús. Criterios de elaboración
    - 5.1.1. Equilibrio
    - 5.1.2. Dietético
    - 5.1.3. Económico
    - 5.1.4. Incidencia del gusto del cliente
    - 5.1.5. Productos de temporada

- 5.1.6. Ejemplos de buffet
- 5.2. Aprovechamiento de productos
  
- 6. ESTRATEGIAS PARA LA CREACIÓN DE UNA POLÍTICA DE PRECIOS**
  - 6.1. Fijación del precio de venta
  - 6.2. Los costes
    - 6.2.1. Concepto
    - 6.2.2. Clasificación de los costes
  - 6.3. Determinación de los costes
    - 6.3.1. Margen bruto de explotación
    - 6.3.2. Precio de coste y precio de venta de un plato
    - 6.3.3. Coste de un banquete
  
- 7. INGENIERÍA DE MENÚS: POPULARIDAD Y RENTABILIDAD**
  - 7.1. Menú Engineering
  - 7.2. Escandallo o rendimiento de un producto