

## **ONA10221 Creación de cartas y menús (15 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

### **Índice:**

#### 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.Centroeuropa 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

## **ONA10221 Creación de cartas y menús (15 horas)**

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. Escandalo o rendimiento de un producto