

HOTR0012_FH25

Creación de cartas y menús

Descripción:

Idioma: Castellano

Precio: 0 eur.

Modalidad: 100% Online (Sin horarios ni desplazamientos)

Diploma: acreditado por Fundae (Fundación estatal para la formación en el empleo) y el SEPE

Nivel de cualificación profesional: 1

Próximos inicios: julio – septiembre 2025

Aprende a diseñar cartas y menús que cautiven a tus clientes y optimicen la rentabilidad de tu negocio. Este curso te proporciona las herramientas necesarias para equilibrar platos, aplicar estrategias de precios y aprovechar al máximo los productos disponibles. Ideal para profesionales de la hostelería que buscan innovar y destacar en el mercado gastronómico.

>**Dirigido prioritariamente a:** Personas ocupadas en el **sector Hostelería** de todo el estado.

Disponemos de plazas limitadas para personas en situación de desempleo.

Reserva tu plaza ahora mismo pulsando el botón **Matricularme Online**, una vez formalizada la matrícula nos pondremos en contacto contigo. La asignación de plazas se realiza por riguroso orden de recepción de las solicitudes.

Nº de horas:

30 horas

Objetivos:

Diseñar cartas y elaborar menús en función de las distintas variables que se deben tener en cuenta considerando la política de precios y rentabilidad.

Requisitos y conocimientos:

Al ser una acción subvencionada para poder beneficiarte deberás pertenecer prioritariamente al sector Hostelería.

No se exige ningún requisito para acceder a la formación, aunque se han de poseer las habilidades de la comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

Contenido HOTR0012_FH25: Creación de cartas y menús**Unidad didáctica 1. Introducción al concepto de restauración**

- 1.1. Diferentes tipos de empresas de restauración
- 1.2. La oferta dependiendo de la ubicación geográfica.

Unidad didáctica 2. Creaciones de cartas y menús

- 2.1. El concepto gastronómico
- 2.2. Diseño e imagen de la carta
- 2.3. Pasos para la elaboración de la carta
- 2.4. El equilibrio entre platos
- 2.5. La composición de menús, dietas equilibradas
- 2.6. Planificación de menús semanales y menús diarios
- 2.7. Aprovechamiento de productos

Unidad didáctica 3. Creación de cartas de vino y menús especiales

- 3.1. Clasificación de las principales DO españolas e internacionales
- 3.2. Composición de una carta sencilla de vinos
- 3.3. Adaptación de la carta de vinos al concepto del menú
- 3.4. Elaboración de menús especiales para eventos

Unidad didáctica 4. Estrategias para la creación de una política de precios

- 4.1. Fijación del precio de venta
- 4.2. Los costes
- 4.3. Determinación de los costes
- 4.4. Valor del producto en los clientes
- 4.5. La competencia

Unidad didáctica 5. Ingeniería de menús popularidad y rentabilidad

- 5.1. Menú engineering. Popularidad y rentabilidad de los platos
- 5.2. Escandalo o rendimiento de un producto
- 5.3. El neuromarketing