

# HOTR118

## Elaboración de menús

### **Descripción:**

Con este curso aprenderás a confeccionar menús considerando gamas de precios y relación de gastos proponiendo recetas económicas para la elaboración de primeros, segundos y postres.

**Nº de horas:**

16 horas

**Objetivos:**

- Estudiar qué es la carta de un establecimiento de restauración.
- Explicar en qué consiste el equilibrio entre platos.
- Conocer cómo realizar la planificación de menús semanales y menús diarios.
- Estudiar cómo se controlan los costes de un menú.
- Conocer el porcentaje de coste de los alimentos.
- Explicar cómo se realiza la fijación de precios en la carta.
- Saber calcular los costes del menú.
- Explicar cómo se calcula el precio del menú y los aspectos a valorar.
- Explicar cómo se realiza el escandallo de un plato y las ventajas del uso de esta técnica.
- Estudiar los diferentes métodos para establecer los precios de un menú.
- Identificar cada uno de los tipos de costes que hay en la gestión de un establecimiento de restauración.
- Explicar diferentes ideas para rebajar los costes en un establecimiento de restauración.
- Explicar los ingredientes y el método de elaboración de diferentes primeros platos, segundos platos y postres.

**Contenido HOTR118: Elaboración de menús**

1. Elaboración de primeros, segundos y postres
2. Cómo controlar los costes de un menú
3. Gama de precios válidos para los costes
4. Relación de gastos de cada parte del menú
5. Listas de productos válidos para los costes
6. Ideas para rebajar los costes
7. Recetario de primeros, segundos y postres