COMPOSICIÓN DE LA OFERTA GASTRONÓMICA

SKU: EVOL-4791-VNO-B | **Categorías:** HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Restauración

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	25
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Determinar la composición y características de ofertas gastronómicas diversas teniendo en cuenta los parámetros económicos y comerciales contemplados en el sector de la restauración.

Contenidos

1. Clasificación y principios básicos en la creación de la oferta culinaria.

2. Atributos que definen la oferta de restauración.

3. Elementos de las ofertas.

4. Variables de las ofertas

5. Tipos de ofertas gastronómicas.

6. Principios básicos para elaborar una carta.

7. Normas para la elaboración de un menú.

8. Merchandising y diseño de la oferta de los productos.

9. Estudio de la situación actual de la alimentación y salud.

10. Estrategias competitivas genéricas.