

CURSO PRÁCTICO: CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS

SKU: EVOL-4947-INO-B | Categorías: [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Restauración](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [60](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Curso Práctico: Creación de Cartas y Menús

Objetivos

El boom de la gastronomía a nivel mundial, ha llevado a la creación de verdaderas especialidades, en cada una de las ramas que se relacionan con ella, como por ejemplo, en un restaurante de prestigio es sumamente importante una creación estudiada de sus cartas y menús, para de esta manera ofrecer siempre lo mejor a los clientes. En este curso de creación de cartas y menús aprenderás de manera efectiva las nuevas tendencias de la cocina actual, además aprenderás a rotar, gestionar y diseñar de manera eficiente los menús y cartas de un restaurante.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIONES DE CARTAS Y FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS

1. Las cocinas territoriales de España y el mundo: clasificación y descripción de elaboraciones significativas.
2. La elaboración de cartas.
3. Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente.
4. Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS ESPECIALES.

1. Los servicios de eventos en función de los medios.
2. La organización de un acto o evento.
3. Aplicación del protocolo en los diferentes actos y eventos. Factores a tener en cuenta.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLANIFICACIÓN DEL PROTOCOLO EN LOS EVENTOS.

1. Las normas de protocolo en función del tipo de evento.
2. Los invitados.



UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRESTACIÓN DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DOCUMENTAL EN INGLÉS.

1. Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas.
2. Elaboración de listas distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración.
3. Confección de horarios del establecimiento.
4. Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio.
5. Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica, bebidas y precios de las mismas.
6. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento.
7. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios.
8. Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restauración y de aplicación informática.

