

ACCIÓN FORMATIVA

FEDERACIÓN
DE HOSTELERIA
Y
TURISMO DE
GRANADA
2019

ACCIONES FORMATIVAS PARA EMPRESAS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

PLANIFICACIÓN DE LA OFERTA GASTRONÓMICA / DISEÑO DE CARTAS Y MENÚS

Introducción:

¿Condiciona mi oferta gastronómica la trayectoria y el éxito de la actividad?

¿Obtengo la mayor rentabilidad posible de mis servicios de restauración?

¿Cómo influencia el diseño de la oferta gastronómica en las decisiones de compras y satisfacción del cliente?

¿Puedo ofrecer una buena oferta de restauración sin ser restaurador o incluso sin tener los medios para ello?

¿Cómo puedo hacer mi actividad de restauración, más eficiente (atractiva, práctica, rentable)?



Dirigido a:

Mandos intermedios, gerentes y pequeños–medianos empresarios del sector hostelero (restauración hotelera y empresas de restauración: bares, restaurantes y salones de banquetes).

Objetivos:

- Enseñar a los participantes el proceso de planificación y desarrollo de la oferta gastronómica, atendiendo a criterios de mercado, infraestructuras, nuevas tecnologías, aprovisionamientos y capacidad técnica.
- Mostrar a los asistentes, como el correcto diseño de una oferta gastronómica es vital para el buen funcionamiento de un restaurante y su rentabilidad.
- Compartir con los participantes los conocimientos necesarios y dotarles de las habilidades prácticas para un óptimo diseño de cartas y menús, así como para la gestión de los mismos a través de la ingeniería de menús.
- Facilitar a los asistentes una formación realista y práctica, orientada a mejorar la

rentabilidad de sus esfuerzos.

- Establecer una red de contactos con profesionales con experiencia en el sector, profesores y alumnos.

Programa

- ✓ Importancia del diseño y planificación de la oferta gastronómica.
- ✓ Influencia del diseño y planificación de la oferta en el conjunto de las operaciones de restauración.
- ✓ Objetivos del diseño y planificación de la oferta gastronómica.
- ✓ Estudios previos al diseño de nuevos productos y servicios de restauración.
- ✓ Elementos que componen el producto – servicio
- ✓ Arquitectura de los productos y servicios de restauración.
- ✓ Desarrollo de cartas y menús.
- ✓ Elementos de estudio en la confección de cartas y menús.
- ✓ Tipología de la oferta
- ✓ Secuencia clásica de la oferta y sus componentes.
- ✓ Tendencias de la restauración.
- ✓ Gestión de las materias primas.
- ✓ Las cartas como herramientas de merchandising.
- ✓ Estrategias de fijación de precios / ingeniería de menús y principios de omnes.

Ejercicios:

Escandallo, ejercicios de fijación de precios, Ingeniería de Menús y Principios de Omnes.

Horas: 12 Horas