

OBJETIVOS DEL CURSO

- Inmersión en las nuevas tendencias de la cocina, así como en la gestión y diseño estratégico de cartas y menús, dirigidos a la consecución de la mejora de la definición de precios, rotación de productos y procesos de venta.

TEMARIO DEL CURSO

- 1.- Introducción. Objetivos generales del curso
- 2.- Cálculo de la Rentabilidad de los platos de nuestra carta
- 3.- Cálculo de la Rentabilidad Total de los platos de nuestra carta
- 4.- Análisis de la Popularidad de los platos de nuestra carta
- 5.- Categorización de los platos de nuestra carta
- 6.- Estrategias sobre las categorías de nuestros platos
- 7.- El Menú Engineering. Ejemplos
- 8.- El Menú Engineering. Aplicación Práctica