

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2AF10633

Nombre: Ofertas gastronómicas

Duración: 80 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de diseñar ofertas gastronómicas. En concreto el alumno será capaz de: Analizar la estructura evolución y tendencias del subsector de restauración. Determinar la composición y características de ofertas gastronómicas diversas teniendo en cuenta los parámetros nutritivos económicos y comerciales que normalmente se contemplan en el subsector de restauración. Realizar estudios de precios propios y de la competencia de distintas ofertas gastronómicas y calcular costes de ofertas platos y materias primas para estimar posibles precios de dichas ofertas.

Contenidos:

UD1. Fórmulas en la restauración.

- 1.1. Definición.
- 1.2. Características básicas.

UD2. Clasificación de establecimiento en la restauración.

- 2.1. Tipos de establecimientos.

UD3. Propuestas culinarias.

- 3.1. Definición.
- 3.2. Características.
- 3.3. Tendencias alimentarias.

UD4. Relaciones externas con otras empresas.

- 4.1. Tipos de establecimientos.
- 4.2. Definición de alojamientos turísticos y no turísticos.
- 4.3. Fórmulas de estudio de la competencia.

UD5. Proceso evolutivo en la restauración.

- 5.1. Fórmulas y modalidades.
- 5.2. Tipos de factores.

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2AF10633

Nombre: Ofertas gastronómicas

Duración: 80 horas

Modalidad: Teleformación

UD6. Macro-economía y micro-economía en la restauración.

- 6.1. Definición.
- 6.2. Diferencia entre ambas.
- 6.3. Funciones y estructuras de cada una de ellas.
- 6.4. Evolución del subsector en la restauración.

UD7. Los precios de las ofertas gastronómicas.

- 7.1. Métodos para el cálculo de precios.