Ofertas gastronómicas

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 80 h
Precio: 40.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

MF1063_3

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Fórmulas en la restauración

####

1.1. Definición.

####

1.2. Características básicas.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Clasificación de establecimiento en la restauración

####

2.1. Tipos de establecimientos:

####

2.1.1. Características más importantes.

####

2.1.2. Tipos de servicios.

####

2.1.3. Procesos básicos.

####

2.1.4. Estructuras organizativas.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Propuestas culinarias

####

3.1. Definición.

####

3.2. Características.

####

3.3. Tendencias alimentarias:

####

3.3.1. Parámetros nutritivos:

####

3.3.1.1. Tipos de Componentes de las ofertas.

####

3.3.1.2. Los grupos de alimentos.

####

3.3.1.3. Peculiaridades de la alimentación colectiva.

####

3.3.2. Parámetros económicos y comerciales:

####

3.3.2.1. La legislación vigente.

####

3.3.3. La carta:

####

3.3.3.1. Definición.

####

3.3.3.2. Tipología.

####

3.3.3.3. Principios básicos para su diseño.

####

3.3.3.4. Merchandising y ofertas de productos.

####

3.3.4. El menú:

####

3.3.4.1. Definición.

####

3.3.4.2. Tipología.

####

3.3.4.3. Principios básicos para el diseño.

####

3.3.5. Alimentación familiar y colectiva.

####

3.3.6. Técnicas creativas en la realización de ofertas gastronómicas.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 4. 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:

####

4.3.1. Ofertas gastronómicas.

####

4.3.2. Platos.

####

4.3.3. Materias primas.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Proceso evolutivo en la restauración

####

5.1. Fórmulas y modalidades.

####

5.2. Tipos de factores:

####

5.2.1. Sociales.

####

5.2.2. Económicos.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 6. Macro-economía y micro-economía en la restauración

####

6.1. Definición.

####

6.2. Diferencias entre ambas.

####

6.3. Funciones y estructuras de cada una de ellas.

####

6.4. Evolución del subsector en la restauración.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 7. Los precios de las ofertas gastronómicas

####

7.1. Métodos para el cálculo de precios.

####

7.1.1. El coste del plato:

####

7.1.1.1. Definición.

####

7.1.1.2. Componentes.

####

7.1.1.3. Documentación.

####

7.1.2. El escandallo del producto:

####

7.1.2.1. Definición.

####

7.1.2.2. Fórmulas.

####

7.1.3. Costes directos e indirectos.

####

7.1.4. Métodos ofimáticos.

####

7.1.5. Proyecto de viabilidad de restauración.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.