

MENÚ ENGINEERING

CURSO INDICADO PARA: Profesionales y gestores de hostelería

COMO APRENDEMOS:

Con los temas multimedia se aprende de forma fácil y sencilla, con los ejercicios se confirman conocimientos Temario del curso de **Menú Engineering**

TEMAS MULTIMEDIA

- 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 EJERCICIOS

- 1.- Familia de Cremas y Potajes
- 2.- Familia de Carnes
- 3.- Familia de Pescados
- 4.- Familia de Postres

- 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

- 5.- Familia de Arroces y Pastas

- 6.- Herramienta Menú Engineering
- 7.- Herramienta Menú Engineering. Solución a los ejercicios TEST DE EVALUACIÓN