

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN

CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS



DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

Diseñar cartas y elaborar menús en función de las distintas variables que se deben tener en cuenta considerando la política de precios y rentabilidad.

DESTINATARIOS

Trabajadores de cocina
en bares y restaurantes, cafeterías y
caterings

DURACIÓN

8 horas

OBJETIVO GENERAL

Definir el concepto y tipo de gastronomía que cada local quiere reflejar en su carta, que tendrá repercusión en su clientela.

CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01

Creación de cartas y menús

Introducción

1.1 Concepto gastronómico

Conceptualización de la gastronomía

1.2 Diseño e imagen de la carta

Elementos de diseño

1.3 Pasos para la elaboración de la carta

1.4 Equilibrio entre platos

1.5 Composición de menús, dietas equilibradas

Composición de los menús

Importancia de una dieta equilibrada

1.6 Planificación de menús semanales y menús diarios

Cómo preparar un menú saludable

1.7 Aprovechamiento de productos

Resumen

