



GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN

INGENIERÍA DE PRECIOS EN HOSTELERÍA



MENÚ 12

DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN



DESCRIPCIÓN GENERAL

El curso está dirigido a personas interesadas en ampliar sus salidas profesionales y a profesionales que trabajan en hostelería y quieran conocer las nociones básicas para fijar el precio de venta de los platos, aplicando la ingeniería de precios.



DESTINATARIOS

Trabajadores del área de gestión en restaurantes, bares cafetería, caterings y bares especiales y de ocio nocturno



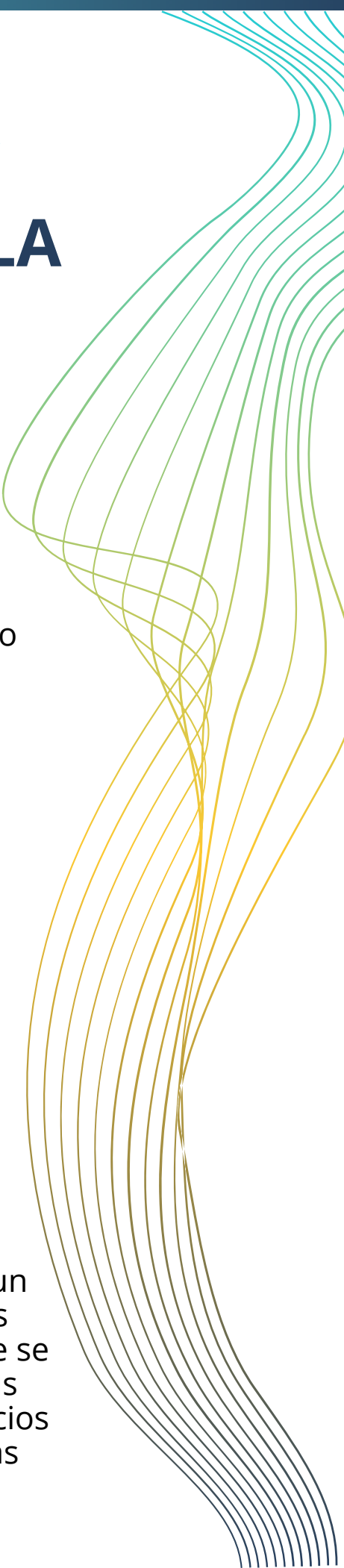
DURACIÓN

5 horas



OBJETIVO GENERAL

Ofrecer los conocimientos básicos para que un profesional de hostelería tenga competencias básicas para poder determinar los costes que se producen en la elaboración de platos y menús en hostelería y para saber cómo fijar sus precios de venta y conocer si esos precios son los más adecuados, mediante la ingeniería de menú.





INGENIERÍA DE PRECIOS EN HOSTELERÍA

CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01 Ingeniería de precios en hostelería

Introducción

1.1 Control de ingresos: ingeniería de menú

1.2 Determinación de los costes

1.3 Fijación del precio de venta

Resumen

MENÜ 12.

