

## **MENÚ ENGINEERING**

- 1. Nivel/etapa al que se dirige la actividad:**  
Profesionales y gestores de hostelería  
Nivel de dificultad: medio
- 2. Horas de duración:**  
40 horas.
- 3. Número máximo de participantes:**  
ON-LINE.

### **OBJETIVOS:**

- Aprender de técnicas y estrategias de platos preparados.

### **CONTENIDO:**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1.- INTRODUCCIÓN. OBJETIVOS GENERALES DEL CURSO**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2.- CÁLCULO DE LA RENTABILIDAD DE LOS PLATOS DE NUESTRA CARTA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3.- CÁLCULO DE LA RENTABILIDAD TOTAL DE LOS PLATOS DE NUESTRA CARTA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 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

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5.- CATEGORIZACIÓN DE LOS PLATOS DE NUESTRA CARTA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6.- ESTRATEGIAS SOBRE LAS CATEGORÍAS DE NUESTROS PLATOS**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 7.- EL MENÚ ENGINEERING. EJEMPLOS**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 8.- EL MENÚ ENGINEERING.**

## **APLICACIÓN PRÁCTICA**

- Familia de arroces y pastas
- Herramienta menú engineering
- Herramienta menú engineering
- Solución a los ejercicios test de evaluación