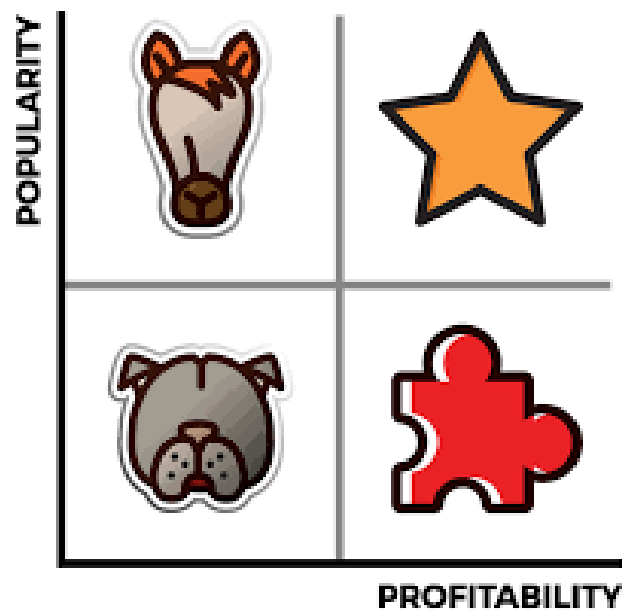


# MENÚ ENGINEERING (40h)

**EL CURSO OFRECE:** Adquirir conocimientos para la valoración de la satisfacción del servicio que ha recibido el cliente y conocer el índice que le permite cubrir los gastos y obtener un beneficio. Este curso ofrece la herramienta para maximizar las ventas en cualquier negocio de hostelería, para profesionales y gestores de hostelería.

**COMO APRENDEMOS:** Con los temas multimedia se aprende de forma fácil y sencilla. Y con los ejercicios se confirman conocimientos.



## CONTENIDO DEL CURSO

### 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.
5. Categorización de los platos de nuestra carta.
6. Estrategias sobre las categorías de nuestros platos.
7. El Menú Engineering. Ejemplos.

### EJERCICIOS

1. Familia de Cremas y Potajes.
2. Familia de Carnes.
3. Familia de Pescados.
4. Familia de Postres.
5. Familia de Arroces y Pastas.
6. Herramienta Menú Engineering.
7. Herramienta Menú Engineering. Solución a los ejercicios.

*TEST AUTOEVALUACIÓN FINAL*