

Fijación de precios, Menú Engineering y Principios de Omnes, aplicados a mi Restaurante

OBJETIVOS:

El alumno conocerá una de las herramientas clave para el estudio de los platos de una carta, basado en el **Menú Engineering**, a través del cual se analizan las ventas y el comportamiento del consumidor, para así poder establecer las estrategias oportunas en los cambios de la oferta gastronómica, incidiendo en la fijación de los precios.

DIRIGIDO A:

Este curso se dirige a todos aquellos profesionales dentro del sector de la hostelería (gerentes y/o propietarios de negocios d restauración, personal de sala, cocina,..) interesados en ampliar o completar su formación en la dirección y administración del negocio, técnicas de gestión, análisis de rentabilidad, etc.

DURACIÓN:

9 horas lectivas



PROGRAMA

- La ingeniería de menús aplicados a restaurantes.
- Qué es la ingeniería de menús y cómo llevarla a cabo.
- Control de ventas y costes de materias primas.
- Estrategias y fijación de precios.
- Los tres principios de la Ley de Omnes.

PRECIO:

100 €

CONVOCATORIAS Y HORARIOS:

8, 10 y 12 de junio de 2020
De 17:00 a 20:00 horas

PROFESOR:

Manuel Bovia del Viso

