

GUÍA DIDÁCTICA

HOTR0012 - CREACION DE CARTAS Y MENUS

30 HORAS TELEFORMACIÓN



OPENSPLACE

CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Índice:

1. Presentación del curso

1.1. Bienvenida

1.2. Datos del curso

1.3. Requisitos técnicos para la teleformación

2. Contenidos

1. Presentación del curso

1.1. Bienvenida

Estimado alumno/a:

Te damos la bienvenida a este curso de **HOTR0012 - CREACION DE CARTAS Y MENUS**, con una duración de **30 horas** que será impartido en modalidad de **teleformación** y que ha decidido realizarlo con nosotros.

Nuestra intención es que con esta formación puedas aprender cosas nuevas y mejorar tus competencias laborales.

Si lees esta guía antes de comenzar el curso podrás sacar el mayor rendimiento a tú curso, puedes planificar tus horarios y marcarte tu propio ritmo de estudio.

Es importante que sepas que **este curso está subvencionado en su totalidad por la Resolución del Servicio Público de Empleo Estatal Resolución de 6 de agosto de 2024, con nº de Expte: F241634AA, Sector Hostelería por la que se aprueba la convocatoria para la concesión de subvenciones públicas para la ejecución de programas de formación de ámbito estatal, dirigidos prioritariamente a las personas ocupadas.**

Dicha convocatoria se encuadra dentro del subsistema de formación profesional para el empleo, cuyo objetivo es universalizar el acceso de las personas trabajadoras y de las empresas a la formación. Los recursos para financiar el subsistema de formación para el empleo proceden de la cuota de formación profesional que recauda la Seguridad Social a la que se suman las aportaciones del Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).

1.2. Datos del curso

- Familia profesional: Hostelería
- Área profesional: Hostelería
- Curso: HOTR0012 - CREACION DE CARTAS Y MENUS
- Duración total de esta formación es de 30 horas
- Fecha de inicio: primer trimestre 2026
- Lugar de impartición: Puerto de Sagunto (Valencia)

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



1.3. Requisitos técnicos teleformación

Para el desarrollo de este curso a través de la plataforma, es necesario que dispongas de un equipo tipo PC o similar en cuanto a funcionalidades, con sistema operativo Windows, Android, Linux o Mac, conexión a Internet tipo ADSL, y navegador de Internet.

Si se accede desde un PC o portátil recomendamos el uso de Google Chrome o Firefox. En caso de que el acceso se realice desde un dispositivo Android o iOS se recomienda el uso de Puffin Web Browser, disponible en Play Store o App Store (Google Chrome también puede ser compatible).

Para los elementos multimedia se requieren altavoces, así como la instalación de determinados plugins en el navegador tipo Adobe Acrobat Reader o Adobe Flash Player.



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



2. Contenidos

- Conceptualización de restauración.
 - Tipos de empresas de restauración.
 - Oferta dependiendo de la ubicación geográfica.
- Creación de cartas y menús.
 - Concepto gastronómico.
 - Diseño e imagen de la carta.
 - Pasos para la elaboración de la carta.
 - Equilibrio entre platos.
 - Composición de menús, dietas equilibradas.
 - Planificación de menús semanales y menús diarios.
 - Aprovechamiento de productos.
- Creación de cartas de vinos y menús especiales.
 - Clasificación de las principales D.O. españoles e internacionales.
 - Composición de una carta sencilla de vinos.
 - Adaptación de la carta de vinos al concepto del menú.
 - Elaboración de menús especiales para eventos.
- Aplicación de una estrategia para la creación de una política de precios.
 - Fijación del precio de venta.
 - Costes.
 - Determinación de los costes.
 - Valor del producto en los clientes.
 - Competencia.
- Aplicación de la ingeniería de menús: popularidad y rentabilidad.
 - Menú Engineering. Popularidad y Rentabilidad de los platos.
 - Escandallo o rendimiento de un producto.
 - Neuromarketing.

Si estás interesado, contacta con matriculas@oscomarcal.com, llama al 962 663 487 o envía un WhatsApp al 656 504 371.