

CONTENIDO

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