



Business Consulting Solutions

CURSO MENÚ ENGINEERING

CURSO INDICADO PARA: Profesionales y gestores de hostelería

COMO APRENDEMOS:

En el negocio de la restauración, como en muchos otros, la demanda es quien fija el precio de venta de los productos.

La percepción del precio de venta es distinta para el cliente que para el empresario. Para el primero es un elemento muy importante en la valoración de la satisfacción del servicio que ha recibido, y para el segundo es el índice que le permite cubrir los gastos y obtener un beneficio.

Lo difícil y complicado es que, en la operación de compra-venta, los dos salgan beneficiados: uno porque valore muy positivamente la relación calidad-precio sobre lo que ha comprado y el otro porque obtenga el margen bruto deseado.

A través de este curso aprenderemos a utilizar una herramienta para maximizar las ventas en cualquier negocio de hostelería: el Menú Engineering.

Este curso está desarrollado de forma que a Vd. le sea sencillo, rápido y cómodo su aprendizaje.

Este curso se divide en dos apartados:

1.- TEMAS MULTIMEDIA: explicaciones de los profesores "in situ" en el programa, no se salte ninguno, véalos en el orden establecido aunque crea que ya los conoce. Repita aquellos que no le queden perfectamente claros.

2.- EJERCICIOS: son ejercicios muy guiados, muy paso a paso, contemplan la práctica de lo aprendido anteriormente, los tiene que imprimir y realizar. Pulse en los enlaces para poder descargárselos en su ordenador.

Asimismo ponemos a su disposición la solución de todos los ejercicios realizados con esta herramienta, puede descargarse un archivo Excel que automatiza todos los procesos de cálculos realizados.

Temario del curso de Menú Engineering

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
- 8.- El Menú Engineering. Aplicación Práctica

EJERCICIOS

- 1.- Familia de Cremas y Potajes



Business Consulting Solutions

- 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 DE EVALUACIÓN