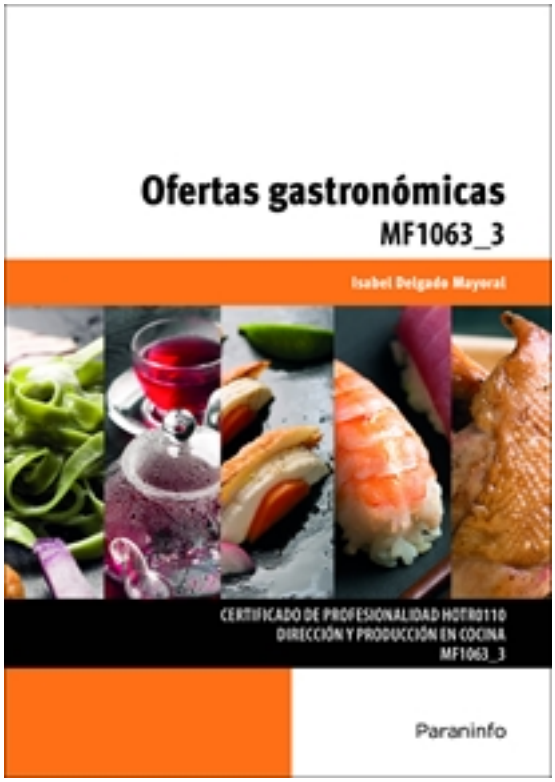
Paraninfo

MF1063_3 - Ofertas gastronómicas



Editorial: Paraninfo
Autor: ISABEL DELGADO MAYORAL DELGADO MAYORAL
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 226
ISBN 13: 9788428334389
ISBN 10: 8428334382
Precio sin IVA: 18,27 Eur
Precio con IVA: 19,00 Eur
Fecha publicacion: 02/12/2016

Sinopsis

La restauración se encuadra dentro del sector terciario y a su vez como una parte del sector de la hostelería, un sector muy heterogéneo ya que se producen y prestan bienes y servicios de naturaleza muy diversa.
A lo largo de este libro analizaremos la estructura, evolución y tendencias del subsector de restauración y aprenderemos a determinar la composición y características de ofertas gastronómicas diversas teniendo en cuenta parámetros nutritivos, económicos y comerciales. Por último, veremos cómo realizar estudios de precios, propios y de la competencia, de distintas ofertas gastronómicas, y calcular costes de ofertas, platos y materias primas para estimar los precios de dichas ofertas.
Los contenidos se corresponden con los establecidos en el *MF 1063_3 Ofertas gastronómicas,* perteneciente al certificado de profesionalidad *HOTR0110 Dirección y producción en cocina,* regulado por el RD 1526/2011, de 31 de octubre.
Isabel Delgado Mayoral es formadora de certificados en el área de Hostelería y turismo.

Indice

1. Fórmulas en restauración
1.1. Definición
1.2. Características básicas
1.2.1. Característica según tipos de servicios ofertados
1.2.2. Características empresariales y económicas de los establecimientos de restauración

2. Clasificación de las empresas de restauración

2.1. Restauración pública o sector comercial

2.1.1. Restauración tradicional

2.1.2. Neorrestauración

2.2. Restauración colectiva o sector institucional

2.3. Estructuras organizativas

2.3.1. Departamentos

2.3.2. Funciones

3. Propuestas culinarias

3.1. Definición y características

3.2. Parámetros nutritivos

3.2.1. Componentes de las ofertas

3.2.2. Los grupos de alimentos

3.2.3. Particularidades de la alimentación colectiva

3.3. Parámetros económicos y comerciales

3.3.1. La legislación vigente

3.4. La carta

3.4.1. Definición

3.4.2. Tipos de cartas

3.4.3. Principos básicos para su diseño

3.4.4. Merchandising y ofertas de productos

3.5. El menú

3.5.1. Definición

3.5.2. Tipos de menús

3.5.3. Principos básicos para su diseño

3.6. Alimentación familiar y colectiva

3.6.1. Alimentación familiar

3.6.2. Alimentación colectiva

3.7. Técnicas creativas en la realización de ofertas gastronómicas

3.7.1. Factores a tener en cuenta en la creación de un plato

3.7.2. Factores estéticos en la presentación

3.7.3. Factores organolépticos

3.7.4. Tecnología utilizada en cocina creativa

4. Relaciones externas con otras empresas

4.1. Tipos de establecimientos

4.2. Empresas de alojamiento

4.2.1. Alojamientos turísticos

4.2.2. Establecimientos turísticos hoteleros

4.2.3. Establecimientos turísticos no hoteleros

4.2.4. Agencias de viajes

4.2.5. Las empresas de restauración

4.2.6. Empresas turísticas complementarias

4.3. Fórmulas de estudio de la competencia

4.3.1. Ventajas competitivas

4.3.2. Estudio de la competencia con la matriz DAFO

4.3.3. Ofertas gastronómicas

4.3.4. Platos

4.3.5. Materias primas

5. Proceso evolutivo en la restauración

5.1. Fórmulas y modalidades

5.2. Tipos de factores

5.2.1. Sociales

5.2.2. Económicos

6. Macroeconomía y microeconomía en la restauración

6.1. Definición

6.2. Diferencias entre ambas

6.3. Funciones y estructura de cada una de ellas

6.3.1. Microeconomía

6.3.2. Macroeconomía

6.4. Evolución del subsector de la restauración

7. Los precios de las ofertas gastronómicas

7.1. Métodos para obtener el coste del plato

7.2. Métodos para el cálculo de precios

7.2.1. El coste del plato

7.2.2. El Escandallo del producto

7.2.2.1. Definición

7.2.2.2. Fórmulas

7.2.3. Costes directos e indirectos

7.2.4. Métodos ofimáticos

7.2.5. Proyecto de viabilidad de restauración

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal 41, Oficina 709. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
info@paraninfo.es www.paraninfo.es