

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: \$ 460.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 460.00 Mxn

Fecha publicación: 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.

Índice

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. Principios 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. Principios 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

Comercial

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

nancy.ochoa@paraninfo.mx

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

ventas@paraninfo.mx

52 5 52 4992 649