

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTOL	CURS ELABORACIÓ DE MENÚS
MODALITAT	
DURADA	
CONTINGUTS*	<p>El menú és la columna vertebral de l'empresa i per aquest motiu ha de ser considerat amb la màxima importància i la seva confecció ha de ser estudiada i planificada amb el màxim detall.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Característiques a tenir en compte per a la elaboració del menú. <ul style="list-style-type: none"> - Definir el tipus de clientela a la que va destinat. - Ubicació i categoria de l'establiment. - Capacitat de comensals. - Margenes. - El tipus de servei: a taula o buffet. - Personal disponible. 2. Factors determinants en la elecció de plats: <ul style="list-style-type: none"> - La estació del any. - Si es tracta de menú para dinars i/o sopars. - Si és a base de plats tradicionals i/o regionals. 3. Principis culinàries i de presentació. <ul style="list-style-type: none"> - No repetir productes, sabors ni presentacions. - Equilibri dietètic i nutricional. - Instal·lacions i àrees disponibles pel treball. 4. Disseny de la carta/menú <ul style="list-style-type: none"> - Pauta de com ha de ser el format imprès. <p>*(Aquests continguts són orientatius i poden sofrir variacions en funció de les necessitats de cada client)</p>
METODOLOGIA	CLASSES PRESENCIALS TEÒRICO -PRÀCTIQUES
SISTEMA D'AVUACIÓ	QÜESTIONARI: SI
CERTIFICACIÓ	CERTIFICAT D'APROFITAMENT I ASSISTÈNCIA AL CURS

Departament de Formació
Gremi de Restauració de Barcelona

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTULO	CURSO ELABORACIÓN DE MENÚS
MODALIDAD	
DURACIÓN	
CONTENIDOS*	<p>El menú es la columna vertebral de la empresa y por ello debe ser considerado con la máxima importancia y su confección tiene que ser estudiada y planificada al máximo detalle.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Características a tener en cuenta para la elaboración del menú. <ul style="list-style-type: none"> - Definir el tipo de clientela a la que va destinado. - Ubicación y categoría del establecimiento. - Capacidad de comensales. - Márgenes. - El tipo de servicio: en mesa o buffet. - Personal disponible. 2. Factores determinantes en la elección de platos: <ul style="list-style-type: none"> - La estación del año. - Si se trata de menú para comidas y/o cenas. - Si es a base de platos tradicionales y/o regionales. 3. Principios culinarios y de presentación. <ul style="list-style-type: none"> - La no repetición de productos, sabores y presentaciones. - El equilibrio dietético y nutricional. - Instalaciones y áreas disponibles para el trabajo 4. Diseño de la carta/menú <ul style="list-style-type: none"> - Pauta de cómo debe ser el formato impreso. <p>*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p>
METODOLOGIA	CLASES PRESENCIALES TEÓRICO -PRÁCTICAS
SISTEMA DE EVALUACIÓN	CUESTIONARIO: SI
CERTIFICACIÓN	CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO Y ASISTENCIA AL CURSO

Departament de Formació

Gremi de Restauració de Barcelona