

JUEGA A LA CARTA GANADORA

(Elaboración y análisis de carta: menú engineering)



Objetivos:

- Obtener información sobre nuestra carta.
- Analizar qué productos son más vendidos y cuáles son los más rentables para poder tomar decisiones.
- Mejorar la carta y para conseguir el éxito en nuestro restaurante.

Contenidos:

- Conocer los datos que necesitamos para valorar si la carta es correcta.
 - Recogida y análisis de datos de venta.
- Criterios de evaluación de los platos de la carta:
 - Rentabilidad.
 - Popularidad.
 - Prestigio

- Maneras de mejorar, según los resultados de la evaluación.
- La nueva carta de éxito. Cambios y resultados esperados
 - Proyección económica en base al histórico de datos.

Duración: 3.5 horas

Profesor: Hamlet Ramírez.

Consultor y administrador con más de 20 años de experiencia práctica en hoteles de lujo, con excelentes logros en el manejo de equipos de conducción en un ambiente de motivación para la mejorar del rendimiento, la calidad, los beneficios y el crecimiento.

- Curso de Director de Alojamiento.
- Curso de Director de Alimentos y bebidas.
- Gestión de reservas.
- Introducción a seminarios, conferencias y eventos, adaptado al departamento de A+B.

PALMA

Restauración Caeb – C/ Aragón, núm 215 – 1º piso – Palma

14 de Marzo – Martes de 16.00 a 19.30 h.

21 de Marzo – Martes de 16.00 a 19.30 h.

CALA MILLOR

Auditòrium Sa Màniga – C/ de Son Galta, núm.4 – Sant Llorenç des Cardassar

09 de Marzo – Jueves de 10.00 a 13.30 h.

CALVIÀ

ILOC – Institut de Formació i Ocupació de Calvià – C/ Diego Salvà Lezaún, núm.2 – Palmanova

07 de Marzo – Martes de 16.30 a 20.00 h.

20 de Marzo – Lunes de 16.30 a 20.00 h.

ALCUDIA

"CASAL CAN JOANET" – Plaça dels Pins, núm. 1 (Carrer Quarter de Caballeria) – Alcúdia

08 de Marzo – Miércoles de 16.00 a 19.30 h.

