

# LA MEJOR PUBLICIDAD, TU CARTA



## Objetivos:

- Diseñar una carta a medida.
- Conocer las oportunidades que puede ofrecer nuestra carta.
- Informar de modo efectivo sobre nuestra oferta gastronómica.

## Contenidos:

- Concepto carta.
- Tipos de carta: materiales y formatos.
- Diseño de carta:
  - Distribución de las familias.
  - Información complementaria:
    - o Descripción de platos.
    - o Sugerencias.
    - o Promociones .
  - Colocación de precios.
  - Anclaje de precios.
  - Imágenes en carta.
- Aplicación de marketing al diseño de la carta.
- Pon nombre a tus platos.
- Técnicas de venta aplicadas a la carta.

**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

03 de Marzo – Viernes de 16.00 a 19.30 h.

13 de Marzo – Lunes de 16.00 a 19.30 h.

#### CALA MILLOR

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

10 de marzo – Viernes de 10.00 a 13.30 h.

#### CALVIÀ

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

20 de febrero – Lunes de 16.00 a 19.30 h.

06 de marzo – Lunes de 16.00 a 19.30 h.

#### ALCUDIA

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

24 de febrero – Viernes de 10.00 a 13.30 h.



colabora:

