



Elaboración de menús

Objetivos

□ **Objetivo general**

- Aprender a confeccionar menús considerando gamas de precios y relación de gastos proponiendo recetas económicas para la elaboración de primeros, segundos y postres.

□ **Objetivos específicos**

- Estudiar qué es la carta de un establecimiento de restauración.
- Explicar en qué consiste el equilibrio entre platos.
- Conocer cómo realizar la planificación de menús semanales y menús diarios.
- Estudiar cómo se controlan los costes de un menú.
- Conocer el porcentaje de coste de los alimentos.
- Explicar cómo se realiza la fijación de precios en la carta.
- Saber calcular los costes del menú.
- Explicar cómo se calcula el precio del menú y los aspectos a valorar.
- Explicar cómo se realiza el escandallo de un plato y las ventajas del uso de esta técnica.
- Estudiar los diferentes métodos para establecer los precios de un menú.
- Identificar cada uno de los tipos de costes que hay en la gestión de un establecimiento de restauración.
- Explicar diferentes ideas para rebajar los costes en un establecimiento de restauración.
- Explicar los ingredientes y el método de elaboración de diferentes primeros platos, segundos platos y postres.

Contenidos

Elaboración de menús	Tiempo estimado
<p>Unidad 1: Elaboración de primeros, segundos y postres.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de primeros, segundos y postres. 	
Examen UA 01	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 01: Equilibrio entre platos	30 minutos
Tiempo total de la unidad	2.5 horas
<p>Unidad 2: Cómo controlar los costes de un menú.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cómo controlar los costes de un menú. 	
Examen UA 02	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 02: Uso del escandallo	30 minutos
Tiempo total de la unidad	2.5 horas
<p>Unidad 3: Gama de precios válidos para los costes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gama de precios válidos para los costes. 	
Examen UA 03	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 03: Estrategia de marketing	30 minutos
Tiempo total de la unidad	2.5 horas
<p>Unidad 4: Relación de coste de cada parte del menú.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Relación de coste de cada parte del menú. 	
Examen UA 04	30 minutos
Tiempo total de la unidad	2 horas

<p>Unidad 5: Listas de productos válidos para los costes.</p> <ul style="list-style-type: none"> Listas de productos válidos para los costes. 	
Examen UA 05	30 minutos
Tiempo total de la unidad	2 horas
<p>Unidad 6: Ideas para rebajar los costes.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ideas para rebajar costes. 	
Examen UA 06	30 minutos
Tiempo total de la unidad	2 horas
<p>Unidad 7: Recetario de primeros, segundos y postres.</p> <ul style="list-style-type: none"> Recetario de primeros, segundos y postres. 	
Examen UA 07	30 minutos
Tiempo total de la unidad	2 horas
Examen final	30 minutos
7 unidades	16 horas