

Curso

Diseño y Construcción de Cartas para Negocios de Alimentos y Bebidas



La Carta o Menú es la herramienta imprescindible y elemento diferenciador en un negocio gastronómico o restaurante.

Este programa brindará a los participantes la capacidad de planificación, organización y diseño de una carta o menú rentable para su negocio a través de estrategias comerciales que incentiven las ventas. Además, aprenderá sobre estrategias de marketing y diseño en la elaboración de modelos de cartas gastronómicas digitales para promocionar en las redes sociales de su negocio.

Dirigido

- Profesionales del sector de la Hospitalidad y la Gastronomía que busquen ampliar sus conocimientos y desarrollar un nuevo diseño para su Carta o Menú.
- Personas con interés en el desarrollo y creación de una Carta Gastronómica.
- Estudiantes, profesionales o aficionados al diseño gráfico que quieran incursionar en proyectos de elaboración de una carta o menú para restaurantes.

Logros de aprendizaje

Al finalizar el curso, el participante será capaz de:



- Conocer las bases del diseño y creación de una Carta o Menú rentable.
- Planificar la oferta gastronómica en su negocio y dirigirla a un target estratégico.
- Identificar la estrategia de comunicación y diseño para la elaboración de una carta o menú físico.
- Desarrollar conceptos de la Ingeniería del Menú.
- Conocer los aspectos prácticos en la elaboración de una carta o menú.
- Dominar las estrategias para la creación de una política de precios.
- Analizar los principios de la Ingeniería del Menú: Popularidad y rentabilidad.



Datos generales



Inicio
25 de julio



Duración
6 sesiones



Horario
Lunes y miércoles
de 7:00 p.m. a 10:00 p.m.



Modalidad Online
Clases sincrónicas



Inversión
Precio regular: S/900
Promoción (30% dscto.): S/630

Requisitos técnicos mínimos y recomendados:
Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.
Recomendable >= 30 Mbps
Conexión internet móvil: 3G como mínimo.



Certificación

Certificado emitido por el Programa de Extensión Universitaria de la Universidad Le Cordon Bleu.

Plan de estudios

Módulo 1 Definición del Concepto Gastronómico

1

- Definición del proceso de planificación para el diseño de la Carta o Menú.
- El Concepto Gastronómico: La propuesta gastronómica, el servicio y la ambientación.

Módulo 3 Diseño de la propuesta y Toma de Decisiones

3

- Diseño de la propuesta gastronómica (Carta o Menú).
- Análisis de costos y definición de una política de precios.
- Definición del sistema de control (formatos y delegación de responsabilidades).

Módulo 5 Neuromarketing en la elaboración de una Carta o Menú

5

- Aplicación del Neuromarketing en la elaboración de una Carta o Menú.
- Técnicas en neurociencia, niveles de emoción, atención y memoria en el entorno del marketing y la publicidad digital.

Módulo 2 Análisis de las necesidades operativas

2

- Análisis de la propuesta gastronómica (equipamiento, personal y distribución de áreas en cocina y salón).
- Análisis del uso del equipamiento en todas las áreas del negocio gastronómico.

Módulo 4 Modelo de Cartas exitosas y elaboración de Fichas Técnicas

4

- Análisis de casos de éxito de cartas exitosas.
- Se brindará un formato o modelo de ficha técnica y aprenderemos a elaborarla paso a paso.

Módulo 6 Diseño y Elaboración de una Carta Gastronómica

6

- Elaboración del diseño de una carta digitalizada y la elaboración del código QR.
- El uso de las redes sociales en la comunicación de una Carta Gastronómica.

Nota Importante

- La Universidad Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscritos establecidos por la institución.
- Se reserva el derecho de modificar la plana docente de acuerdo a disponibilidad o cambios en el programa.
- Los trámites de retiro o cambio sólo se realizan hasta 10 días antes del inicio de clases. Caso contrario deberá asumir la penalización correspondiente. El pago realizado no está sujeto a devolución ni transferencia, el retiro no modifica el monto comprometido a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.