

LOS PRECIOS DE LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS



SKU: CT0369

Horas: 15

OBJETIVOS

Realizar estudios de precios, propios y de la competencia, de distintas ofertas gastronómicas y calcular costes de ofertas, platos y materias primas para estimar posibles precios de dichas ofertas.

CONTENIDO

1 Métodos para el cálculo de precios.

- 1.1. El coste del plato.
- 1.2. El escandallo del producto.
- 1.3. Costes directos e indirectos.
- 1.4. Métodos ofimáticos.
- 1.5. Proyecto de viabilidad de restauración.