

# CURSO: INGENIERÍA DE MENÚS Y ESCANDALLOS EN HOSTELERÍA



## OBJETIVOS

Conocer las herramientas para la realización y análisis de costes, control de materias primas, así como, márgenes de rentabilidad en restauración

## CONTENIDOS

- Introducción
- Situación actual y perspectivas de la contabilidad de costes
- Conceptos básicos en el control de costes
- La cuenta de resultados
- El coste de un plato
- Hojas de costes
- Planificación de ventas
- Poner precio al menú
- Gestión de rentabilidad de la carta

## DIRIGIDO A

Hosteleros

## Nº HORAS

9