



*Amplía tu currículum*

*Actualiza conocimientos*

*Mejora tu técnica y habilidades*

*Obtén reconocimiento profesional*

CRR Marketing  
Telf. 971 193 043  
[info@crrmarketing.es](mailto:info@crrmarketing.es)

**Diseño ofertas gastronómicas**

## DISEÑO DE OFERTAS GASTRONÓMICAS

Curso presencial de 6 horas de duración

### OBJETIVOS:

Curso dirigido a jefes de cocina, jefes de partida, cocineros y propietarios de establecimientos de restauración que diseñan la oferta y deben controlar los costes del departamento o unidad de cocina. Con este curso aprenderán de forma práctica como definir una oferta atractiva y adaptada a la clientela y tipo de establecimiento, teniendo en cuenta los costes de producción.

### CONTENIDO:

1. Categoría de oferta
2. Tipo de plato
3. ¿Qué es el Menú Mix?
4. ¿Debo hacer Menú Mix?
5. Aplicando el Menú Mix: acciones a emprender según el coste, rentabilidad y popularidad de cada plato.

### MODALIDAD, FECHAS Y PRECIO:

**FECHAS Y HORARIOS:** Miércoles y viernes, 7 y 9 de marzo, de 9:00 a 12:00.

**DIRECCIÓN:** Sede de PIMEEF. Avenida España 18-20, 1º piso. 07800 Eivissa

#### PRECIOS, BONIFICACIÓN Y MODALIDADES DE CONTRATACIÓN:

- ✓ Sólo curso presencial. **195€** por Persona. 15% descuento para socios PIMEEF / FEHIF. 25% de descuento para dos o más alumnos. Se bonifican 78€ por trabajador/a.
- ✓ **Dos cursos** desde 420€, **100% bonificables**. Curso online a elegir para cualquier trabajador/a + curso presencial de Diseño de ofertas gastronómicas.

### DATOS DE LOS PARTICIPANTES:

**EMPRESA:** .....

**PERSONA DE CONTACTO:** .....

**TELÉFONO:** ..... **E-MAIL:** .....

#### PARTICIPANTES:

**NOMBRE Y APELLIDOS:** .....

**CARGO:** ..... **NIF:** .....

**TELÉFONO:** ..... **E-MAIL:** .....