



# CURSO PROFESIONAL ESCANDALLOS Y CONTROL DE CARTA

## Contenidos

### BLOQUE 1. EL ESCANDALLO

Con especial atención a los distintos tipos, errores más comunes y consecuencias de realizar mal el escandallado de la carta.

### BLOQUE 2. LA CARTA

Es elemento más importante de la política comercial y de marketing de un restaurante. El precio, distintas formas de cálculo. Ingeniería del precio: principios de Omnes. Ingeniería del menú: adaptación de la matriz BCG a hostelería, matriz ASG

### BLOQUE 3. REVENUE MANAGEMENT Y NEUROMARKETING

Consideraciones genéricas acerca del revenue management y su importancia y aplicación de técnicas de neuromarketing para mejorar la rentabilidad de la carta.

## Metodología

El módulo será eminentemente práctico, centrado principalmente en la realización de ejercicios. Será necesaria la asistencia con portátil, medio en el que se realizan todos los ejercicios propuestos en hoja de cálculo.

El material didáctico estará formado por un manual en pdf y hojas de cálculo con los ejercicios propuestos

## Objetivos

- Que el alumno sea capaz de realizar cualquier tipo de escandallo de su negocio y adaptarlos a cada situación concreta.
- Sea capaz de realizar las distintas ingenierías del menú aplicadas a su carta con el objeto de maximizar su rentabilidad.

## ¿A quién va dirigido?

- Profesionales de la hostelería que deseen mejorar el control y rentabilidad de su carta.
- Gestores y responsables de restaurantes interesados en aplicar escandallos y técnicas de ingeniería del menú.
- Cocineros, jefes de partida y personal de cocina que busquen adquirir competencias en gestión económica.
- Emprendedores del sector que necesiten herramientas prácticas para fijar precios y tomar decisiones estratégicas.
- Establecimientos que quieran aplicar técnicas de revenue management y neuromarketing para optimizar su oferta gastronómica.



ANTONIO BORREGO

## Detalles

| INICIO                                   | HORARIO                                            | DURACIÓN                                              | PLAZAS         |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------|
| DEL 9 DE JUNIO AL<br>21 DE JULIO DE 2025 | LUNES<br>DE 10.00 A 14.00h<br>Y DE 15:30 A 17:30 H | 42 H PRESENCIALES<br>TEÓRICO-PRÁCTICA                 | MIN. 8 ALUMNOS |
| PRECIO TOTAL                             |                                                    | FRACCIÓN PAGOS                                        |                |
| 860 €                                    |                                                    | 1º pago 430 €<br>(reserva de plaza)<br>2º pago: 430 € |                |

\*\*La ESHS se reserva el derecho a cancelar o aplazar el inicio del curso antes de su comienzo si no se dieran las condiciones necesarias para su impartición (número mínimo de alumnos, calendario, o cualquier otra circunstancia imprevista que dificulte el desarrollo del curso). En estos casos, se procederá a reintegrar los importes abonados hasta la fecha, sin compensación alguna.