

OFERTAS GASTRONÓMICAS

PROFESORA: DÉBORA LÓPEZ IÑIGUEZ

GUIÓN PROYECTO OFERTAS GASTRONÓMICAS

TEMA 1- LA EMPRESA RESTAURACIÓN

Primer paso: Describe tu idea de creación o redefinición de una empresa de hostelería y su propuesta de valor en formato elevator pitch.

TEMA 2- EL DISEÑO DE OFERTAS GASTRONÓMICAS:

Segundo paso: Ahora que sabes cuál es el tipo de empresa

TEMA 3- UN RECORRIDO POR LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

Tercera paso: Desarrolla una propuesta de menú temático de jornadas gastronómicas basadas en una época de la historia y otra para un territorio determinado.

TEMA 4- NUTRICIÓN Y DIETÉTICA:

Cuarto paso: Mejora tu carta o menú proponiendo una oferta para dos colectivos con necesidades nutricionales determinadas.

TEMA 5- COSTES Y FIJACIÓN DE PRECIOS:

Quinto paso: Ya sabes lo que vas a vender, ahora vas a calcular lo que te cuesta producirlo, y vas a ponerle un precio que te resulte rentable, y te permita competir.

TEMA 6- EL PLAN DE MARKETING

Sexto paso: ya lo tienes todo! Ahora vas a plasmarlo en un plan de marketing con el objetivo de conectar con tu mercado objetivo.