GUÍA DEL CURSO

ESPECIALISTA EN INGENIERÍA DE MENÚ PARA RESTAURACIÓN + NEUROMARKETING

SEFY084

CUM LAUDE

CECAP

SEFHOR
Sociedad Española de Formación

SEFHOR
Sociedad Española de Formación

ONLINE

Tutor personal

300 Horas

Posibilidad **Estancias Formativas**

Pago a plazos

De ~~**2080**~~€ a **520€**

Metodología

En SEFHOR – Sociedad Española de Formación apostamos por un método de estudio alternativo a la metodología tradicional. En nuestra escuela de negocios es el propio alumno el encargado de organizar y establecer su plan de estudio. Este sistema le permitirá conciliar su vida laboral y familiar con la proyección de su carrera profesional.

Tutor

A lo largo de la titulación, el alumno contará con un tutor que le ofrecerá atención personalizada y un seguimiento constante de sus estudios. El estudiante siempre podrá acudir a su tutor vía correo electrónico para resolver cualquier tipo de duda, ya sea sobre el material formativo, la planificación de los estudios o referente a gestiones y trámites académicos.

Certificación

Una vez el alumno haya finalizado la formación y superado con éxito las pruebas finales, el estudiante recibirá un diploma expedido por SEFHOR – Sociedad Española de Formación que certifica que ha cursado el "**ESPECIALISTA EN INGENIERÍA DE MENÚ PARA RESTAURACIÓN + NEUROMARKETING**". El título está avalado por nuestra condición de socios de la Confederación Española de Empresas de Formación (CECAP). Además, nuestra institución educativa cuenta con el Sello Cum Laude de Emagister, distinción que nos condece el portal líder en formación gracias a las opiniones de nuestros estudiantes.

Modalidad de estudio

La titulación puede cursarse en modalidad **ONLINE**. Una vez realizada la matrícula, el alumno recibirá un e-mail de bienvenida de su tutor con las claves de acceso al campus virtual. En él, el estudiante encontrará el material didáctico necesario para realizar la formación y tendrá distintas pruebas de autoevaluación que le ayudarán a prepararse para el examen final. Dentro del plazo de un año desde el momento de su matrícula, el estudiante podrá elegir la fecha para presentarse al examen.

TEMARIO

PARTE 1. INGENIERÍA DE MENÚ PARA RESTAURACIÓN

1. Introducción. Objetivos generales del curso
2. Cálculo de la Rentabilidad de los platos de nuestra carta
3. Cálculo de la Rentabilidad Total de los platos de nuestra carta
4. Análisis de la Popularidad de los platos de nuestra carta

EJERCICIOS

1. Familia de Cremas y Potajes
2. Familia de Carnes
3. Familia de Pescados
4. Familia de Postres
5. Categorización de los platos de nuestra carta
6. Estrategias sobre las categorías de nuestros platos
7. El Menú Engineering. Ejemplos
8. El Menú Engineering. Aplicación Práctica
9. Familia de Arroces y Pastas
10. Herramienta Menú Engineering
11. Herramienta Menú Engineering.

PARTE 2. NEUROMARKETING

1. Todo el mundo miente
2. El documental del Neuromarketing
3. ¿Qué es el Neuromarketing?
4. Sabemos que no sabemos lo que hacemos
5. Cerebro creativo Cerebro racional.
6. Herramientas del Neuromarketing
7. Herramientas del Neuromarketing II
8. El Consumidor
9. Neuromarketing Web
10. Neuromarketing para hostelería
11. Experimento del Golf GTI
12. Neuromarketing en el supermercado

Manual de Neuromarketing