

GASTRO CONCEPTOS

Consultora Gastronómica para Restaurantes, Bares y Cafeterías

CONSULTORIA PARA OTROS SERVICIOS

Nuevos Conceptos Gastronómicos

120 euros

Asesoramiento para la promoción de nuevos conceptos gastronómicos en restaurantes, bares y cafeterías.

Se hará un análisis del concepto gastronómico que el establecimiento quiera ofrecer.

Un concepto gastronómico puede ser la promoción de menús especiales para un estilo de cocina, tapas de diseño, pastelería de diseño, heladería de diseño, etc.

También la promoción de cafés especiales, bebidas especiales, cócteles especiales, etc.

Otros conceptos gastronómicos serán considerados.

El jefe de cocina o jefe de bebidas será asesorado durante el proceso para la promoción del concepto gastronómico.

Cuando la consultoría esté completada, se entregará al jefe del establecimiento el análisis de la consultoría con el menú del nuevo concepto gastronómico.

Una vez que el análisis de la consultoría ha sido entregado al jefe del establecimiento, será responsabilidad del jefe de cocina o jefe de bebidas formar a su equipo e implementar el nuevo concepto gastronómico.