

# **GASTRO CONCEPTOS**

**Consultora Gastronómica para Restaurantes, Bares y Cafeterías**

## **CONSULTORIA PARA RESTAURANTES**

### **Análisis para la carta de Platos**

100 euros

Se hará un análisis de las ventas de cada plato para identificar lo que más y menos se vende. También se analizarán comentarios y sugerencias de los clientes.

#### **Variedad**

Una carta de platos puede tener secciones para entrantes, ensaladas, sopas, cocidos, sándwiches, bocadillos, hamburguesas, pizzas, tablas, cocina aragonesa, pastas, arroces, carnes, aves, pescados, mariscos, vegetarianos, postres, helados, sorbetes, etc.

No es necesario incluir todas estas secciones en una carta de platos. Todo dependerá del concepto del restaurante y del concepto a la carta que se quiera implementar.

La carta de platos que se sirva actualmente en el restaurante se organizará para mejorarla. Nuevos platos y secciones pueden incluirse y lo que no se vende bien se puede quitar.

La carta de platos debería actualizarse cada 6 meses.

Se debe quitar lo que no piden los clientes y añadir nuevos platos.

#### **Presentación**

La carta de platos tiene que estar bien detallada con el precio, puede incluir fotos y debe presentarse a los clientes en la mesa.

También debe estar abierta y visible a la entrada del restaurante.

Promociones de platos especiales pueden incluirse en la carta de platos y deberían ofrecerse periódicamente a precios especiales.

Pósters y soportes de menú para mesas se pueden usar.

Una carta de platos bien presentada puede incrementar bastante las ventas del restaurante.

#### **Descripción**

Muchos clientes no van a consumir algo si no entienden el nombre de los platos.

La descripción de la carta debe tener los siguientes detalles:

El ingrediente principal utilizado. El tipo de cocción para el ingrediente principal, si es a la plancha, parrilla, asado, frito, cocido, al vapor, etc.

La salsa, guarnición, especias utilizadas y si el plato es picante.

## **Proceso**

La consultoría no es un curso de cocina.

El jefe de cocina será asesorado durante el proceso para crear la nueva carta de platos que deberá confirmar el jefe del restaurante.

Cuando la consultoría esté completada, se entregará al jefe del restaurante el análisis de la consultoría con la nueva carta de platos.

Una vez que el análisis de la consultoría ha sido entregado al jefe del restaurante, será responsabilidad del jefe de cocina formar a su equipo e implementar la nueva carta de platos.