



COMPOSICIÓN DE LA OFERTA DE PASTELERÍA

SKU: CT2170

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Clasificación y principios básicos en la creación de la oferta de pastelería.
2. Atributos que definen la oferta de pastelería.
 - 2.1. Situación del local.
 - 2.2. Oferta y variedad de productos de pastelería.
 - 2.3. Precios.
 - 2.4. Identidad corporativa.
 - 2.5. Ambiente.
 - 2.6. Servicio.
 - 2.7. Calidad.
 - 2.8. Garantía.
 - 2.9. Estilo de gestión.
 - 2.10 Valor para el cliente.
3. Elementos de las ofertas.
 - 3.1 El cliente.
 - 3.2. El soporte físico.
 - 3.3. El personal en contacto.
4. Variables de la oferta de pastelería.
 - 4.1. Pasteles y tartas.
 - 4.2. Productos de confitería.
 - 4.3. Helados y sorbetes.
 - 4.4. Repostería.
5. Principios básicos para elaborar una carta de pastelería.
6. Normas para la elaboración de la oferta de pastelería.
 - 6.1. Dietético.
 - 6.2. Económico.
 - 6.3. Punto de vista de la organización.
 - 6.4. Aspecto gastronómico.

- 6.5. Estético.
- 7. Merchandising y diseño de la oferta de los productos.
- 8. Estudio de la situación actual de la alimentación y salud.
- 9. Estrategias competitivas genéricas.
 - 9.1. Liderazgo en costes.
 - 9.2. Diferenciación.
- 10. Enfoque o segmentación.