
ESCANDALLOS

Fecha: 20 de Enero 2020

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla
C/ Camino de los Descubrimientos, 2 – Edificio anexo al Pabellón de la Navegación
41092 - Sevilla
Teléfono: 954.29.30.81
Horario: De 09.30 – 14.30

REQUISITOS DE ACCESO

Haber estudiado y completado el tema de escandallos de la asignatura.
Controlar EXCEL.

PROGRAMA DE LA JORNADA

Escandallar nuestra carta es fundamental para conocer nuestros costes de materia prima y para fijar el precio de nuestras elaboraciones, pero realizar un escandallo es algo más ya que, además:

- Nos permitirá analizar el coste de cada ingrediente mejorando la rentabilidad de cada elaboración.
- Gestionar las mermas minimizándolas y dándole uso en otras recetas, mejorando la rentabilidad global e nuestro establecimiento.
- Formular previsiones de costes que nos permitan conocer de antemano nuestra cuenta de explotación.

Este seminario está dirigido por Antonio J. Borrego Olmedo, profesor de ESAH, de la Escuela de Hostelería de Sevilla y de la Universidad de Málaga, economista, consultor, con experiencia en dirección de hotel, cadena hotelera y catering y creador de programas de gestión de restaurantes. En la cocina del aula de ESAH le acompañará un cocinero de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

CONTENIDOS

1. Introducción al escandallo.
2. Análisis del escandallo.
3. Pasos previos a la realización del escandallo
4. El escandallo de un plato, práctica I, la hoja de cálculo.
5. El escandallo de un plato, práctica II, una salsa, guarnición o acompañamiento.
6. El escandallo de un plato, práctica III, escandallando un plato en directo.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de la asignatura ESAH.

MATERIALES NECESARIOS

Ordenador portátil (IMPRESINDIBLE)

PROFESORADO

ANTONIO BORREGO OLMEDO

Formación

Licenciatura en Ciencias Económicas y Empresariales. Universidad de Sevilla

2 años Diplomatura en Turismo. Universidad de Sevilla

Curso Nóminas y Personal. Cámara de Comercio de Sevilla

Experiencia Profesional

Administrador de Consultora Análisis y Soluciones de Gestión. 2001 - Actualidad

Administrador de Restiges, empresa de programación de software para la hostelería. 2014 - Actualidad

Director de Cadena Hotelera VIME HOTELES. 2001-2004