



*Catálogo  
de servicios*

plenitia.

*Consultoría integral  
para negocios  
excelentes.*

# índice

|    |                          |
|----|--------------------------|
| 04 | servicios<br>generales   |
| 08 | servicios<br>específicos |
| 12 | formación<br>plenitia    |
| 16 | nuestra<br>misión        |
| 18 | otros<br>servicios       |
| 20 | nuestra<br>misión        |
| 22 | contacto                 |



# servicios generales





*Visual Cooking*







# servicios generales



1. *Diseño, revisión o adaptación de oferta gastronómica.*
2. *Creación de nuevos conceptos de servicio y experiencias gastronómicas.*
3. *Creación de tendencia o novedad para crear una experiencia exclusiva.*
4. *Diseño de experiencias gastronómicas inmersivas.*
5. *Diseño y creación de conceptos en torno a un cliente exclusivo.*
6. *Diseño, creación y presentación de platos.*
7. *Gestión y organización de procesos de compras.*
8. *Selección y negociación con proveedores.*
9. *Adaptación, organización y estandarización de procedimientos en cocina, sala, gestión y control.*
10. *Creación de fichas técnicas, escandallos y fichas de producción paso a paso.*
11. *Gestión, control de costes y márgenes de beneficio.*
12. *Implantación y análisis de sistemas de APPCC*
13. *Diseño y organización de cocinas, sala, adaptado al servicio y requerimientos de normativa. Desde la visión de un Chef profesional.*
14. *Análisis y solución de problemas*



# servicios específicos para hoteles











# servicios específicos para hoteles

1. *Diseño de ruedas de buffet, desde un punto de vista sostenible y 0%Waste.*
2. *Gestión de costes del departamento de F&B.*
3. *Gestión de proveedores y gestión de compras.*
4. *Gestión integral del departamento de F&B.*
5. *Análisis de ventas y precios.*
6. *Análisis de mermas y pérdidas en los diferentes servicios.*
7. *Implantación de protocolos y procedimientos de pre-servicio, servicio y post-servicio.*
8. *Implantación de inventarios semanales o mensuales por tipo de servicio.*
9. *Fichas técnicas, escandallos y fichas de producción.*
10. *Diagramas de producción temporalizada.*





# formación



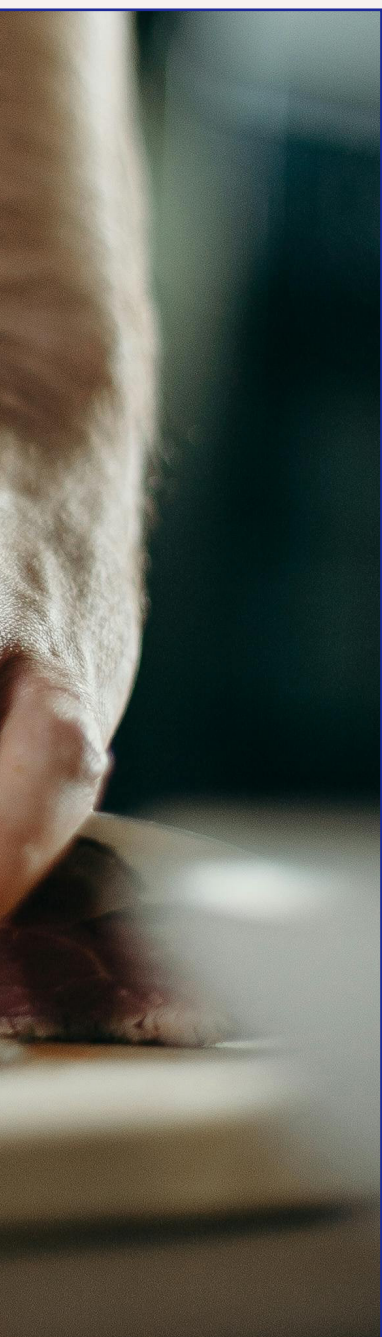
*Diseñamos tu formación  
a medida acorde a tus  
necesidades.*

*100% bonificada.*









# formación

1. Catálogo de ideas de cursos que podrían interesarte y adaptarse a tu necesidad.
2. Formación específica en hornos
3. Cocina al Vacío
4. Aperitivos y tapas
5. Arroces
6. Cocina Vegetariana/Vegana
7. Menús libres de alérgenos.
8. Parrilla y asados
9. Cocina creativa
10. Técnicas de presentación y emplatado.
11. Cocina AOVE
12. Cocina Tradicional
13. Fermentaciones
14. Elaboración de 5ª Gama y Cook & Chill
15. Repostería de restaurante
16. Repostería de buffet
17. Cocinas del mundo: Italiana, Asiático, Sushi, Ceviches, Mexicano, etc
18. Servicio en sala de restaurante
19. Servicio en sala de buffet
20. Protocolo y excelencia en el servicio al cliente
21. Ventas para camareros
22. Coctelería: Clásica, Tiki, molecular de autor, nikkei, sugar free
23. Barismo para profesionales, café de especialidad, etc
24. Corte de jamón
25. Sumillería
26. Idiomas para hostelería
27. Nutrición y dietética.







# especialización en hoteles:

1. *El buffet de hotel como experiencia gastronómica*
2. *Actualización de buffet*
3. *Buffet desayuno como venta del buffet de noche*
4. *El buffet frio: el gancho de nuestro buffet*
5. *Elaboración de ruedas de buffet sostenibles*
6. *El rincón que enamora de un buffet, el dulce*
7. *Arte, presentación y puesta en escena de buffets*
8. *Menú de banquetes*
9. *Amplio catálogo de formación online con mas de 1000 cursos a tu alcance.*





A hand holding a large fish, possibly a salmon, against a red background. The fish is oriented vertically, with its head at the bottom and tail at the top. The hand is visible at the top, gripping the tail. The background is a solid red color with some faint, darker red patterns that look like wood grain or stone texture.

# servicios complementarios



1. Diseño y decoración de restaurantes
2. Fotografía gastronómica
3. Naming
4. Identidad visual
5. Diseño Web
6. Gestión de redes sociales



nuestra  
mision



Acompañar a restaurantes y hoteles a alcanzar su máximo potencial a través de unos servicios de calidad y soluciones personalizadas integrando eficiencia, creatividad y visión de negocio.



contacta  
con nosotros

plenitia.com  
info@plenitia.com  
666 629 137



“ Sencillez,  
experiencia  
y propósito.

  
Juan Manuel Calvo  
CEO / Chef-Consultor





plenitia.

plenitia.com  
info@plenitia.com  
666 629 137