

# Confección de cartas de vino otras bebidas alcohólicas aguas envasadas cafés e infusiones

Modalidad: curso e-Learning Duración: 30 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

- Elaborar cartas de vinos, otras bebidas alcohólicas, cafés e infusiones de manera que se ajusten a la oferta gastronómica y a la categoría del establecimiento de restauración
- Confeccionar, estructurar, redactar y referenciar correctamente la carta específica de vinos de un supuesto establecimiento de hostelería enclavado en una zona geográfica concreta de elevada categoría hostelera y con una potencial clientela cosmopolita
- Confeccionar, estructurar, redactar y referenciar correctamente la carta específica de cervezas de un supuesto establecimiento de hostelería especializado en cervezas y enclavado en una zona geográfica concreta de elevada categoría hostelera y con una potencial clientela cosmopolita
- Confeccionar, estructurar, redactar y referenciar correctamente la carta específica de bebidas espirituosas de un supuesto establecimiento de hostelería especializado en estas bebidas y enclavado en una zona geográfica concreta de elevada categoría hostelera y con una potencial clientela cosmopolita

## CONTENIDOS

### UD1. Aspectos generales de las cartas de ofertas de bebidas.

- 1.1. Las cartas de ofertas de bebidas.
- 1.2. Soporte.
- 1.3. Elementos de la carta de ofertas.
- 1.4. Tamaño y formato.
- 1.5. Diseño estético expresión de las referencias adornos.
- 1.6. Tipo de papel referencias por página y tipo y tamaño de letra.
- 1.7. Número de referencias criterios de agrupación de referencias.
- 1.8. Expresión de las referencias e información mínima.
- 1.9. Factores que influyen en la selección de la referencias.
- 1.10. Establecimiento del precio de las referencias.
- 1.11. Las cartas digitales.
- 1.12. Gestión de la carta.
- 1.13. Métodos de fijación de precios.

## **UD2. Elaboración de una carta específica de vinos cervezas y bebidas espirituosas.**

- 2.1. La responsabilidad de la confección de la carta.
- 2.2. Factores específicos que influyen en la selección de la referencias.
- 2.3. El agrupamiento estructural de los vinos.
- 2.4. La información de las referencias de vinos.
- 2.5. Los vinos especiales.
- 2.6. Métodos de fijación de precios de la carta de vinos.
- 2.7. Cervezas.
- 2.8. Bebidas espirituosas.
- 2.9. Métodos de fijación de precios de cartas de cervezas y bebidas espirituosas.

## **UD3. Especificidad de las cartas de aguas emvasadas cafés té y otras infusiones.**

- 3.1. Aguas emvasadas.
- 3.2. Cafés y té.
- 3.3. Las otras infusiones.