

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Definir cartas sencillas de vinos adecuadas a diferentes ofertas gastronómicas, que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de objetivos de venta de supuestos establecimientos.

CONTENIDOS

1. La confección de una carta de vinos. Normas básicas. 2. Composición, características y categorías de cartas de vinos. 3. Diseño gráfico de cartas de vino. 4. Política de precios. 5. La rotación de los vinos en la carta. 6. Las sugerencias de vinos.

