

Modalidad: curso e-Learning Duración: 11 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Identificar los mejores soportes físicos de la carta considerando entre otras características: - Su carácter flexible para facilitar cambios. - Tamaño físico. - Diseño estético acorde al establecimiento. - Tipo de papel adecuado. - Cantidad de referencias por página. - Tipo y tamaño de la letra. - Información adicional en su caso veraz y actualizada. - Ornamentos discretos y veraces 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.

CONTENIDOS

1. Las cartas de ofertas de bebidas. 2. Soporte. 3. Elementos de la carta de ofertas. 4. Tamaño y formato. 5. Diseño estético, expresión de las referencias, adornos. 6. Tipo de papel, referencias por página y tipo y tamaño de letra. 7. Número de referencias, criterios de agrupación de referencias. 8. Expresión de las referencias e información mínima. 9. Factores que influyen en la selección de las referencias. 10. Establecimiento del precio de las referencias. 11. Las cartas digitales. 12. Gestión de la carta. 13. Métodos de fijación de precios

