

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 envasadas cafés té y otras infusiones. 3.1. Aguas envasadas. 3.2. Cafés y té. 3.3. Las otras infusiones.

