

## Confección de cartas de vinos y otras bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones



**Área:** HOSTELERIA Y TURISMO

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 30 h

**Precio:** 15.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### 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.
- Confeccionar, estructurar, redactar y referenciar correctamente la carta específica de aguas envasadas 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 cafés, té e infusiones de un supuesto establecimiento de hostelería enclavado en una zona geográfica concreta de elevada categoría hostelera y con una potencial clientela cosmopolita.

### CONTENIDOS

#### Unidad didáctica 1. Aspectos generales de las cartas de ofertas de bebidas

- 1.1 Las cartas de ofertas de bebidas
- 1.2. Soporte
  - 1.2.1 Escrito o informático
- 1.3. Elementos de la carta de ofertas.
  - 1.3.1. Físicos
- 1.4. Tamaño y formato.
  - 1.4.1. Estéticos.
- 1.5. Diseño estético, expresión de las referencias, adornos
- 1.6. Tipo de papel, referencias por página y tipo y tamaño de letra.
  - 1.6.1. Estructurales.

- 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
  - 1.9.1. Localización y categoría del establecimiento
  - 1.9.2. Oferta gastronómica y su temporalidad
  - 1.9.3. La diversidad y el equilibrio de la oferta
- 1.10. Establecimiento del precio de las referencias
- 1.11. Las cartas digitales
  - 1.11.1. Cartas agenda o informáticas
- 1.12. Gestión de la carta
  - 1.12.1 Referencia temporal
  - 1.12.2. Rotación y vigencia de las cartas
- 1.13. Métodos de fijación de precios

## **Unidad didáctica 2. Elaboración de una carta específica de vinos, cervezas y bebidas espirituosas.**

- 2.1 La responsabilidad de la confección de la carta
  - 2.1.1 El sumiller y colaboradores
- 2.2. Factores específicos que influyen en la selección de la referencias
  - 2.2.1. La madurez de los vinos
  - 2.2.2. El estilo del establecimiento
  - 2.2.3. La moda, sin olvidar la originalidad
- 2.3. El agrupamiento estructural de los vinos
  - 2.3.1. Tipos de vinos, menciones geográficas
  - 2.3.2. La excepcionalidad de los vinos de la zona
  - 2.3.3. Otros criterios
- 2.4. La información de las referencias de vinos.
- 2.5. Los vinos especiales.
  - 2.5.1. Diversidad de añadas.
  - 2.5.2. Los vinos de postre.
- 2.6. Métodos de fijación de precios de la carta de vinos.
- 2.7. Cervezas
  - 2.7.1. Agrupamiento estructural de las cervezas
    - 2.7.1.1. Por tipo de fermentación
    - 2.7.1.2. Por estilo o familia de cerveza
    - 2.7.1.3. Por países
    - 2.7.1.4. La excepcionalidad de las cervezas locales o regionales
  - 2.7.2. La información de las referencias de cervezas
- 2.8. Bebidas espirituosas
  - 2.8.1. Agrupamiento estructural de las bebidas espirituosas
    - 2.8.1.1. Por el origen de la materia prima
    - 2.8.1.2. Por tipo de bebida
    - 2.8.1.3. Por países o menciones geográficas
    - 2.8.1.4. La excepcionalidad de las bebidas espirituosas locales o regionales
    - 2.8.1.5. Otros criterios
  - 2.8.2. La información de las referencias de bebidas espirituosas
- 2.9. Métodos de fijación de precios de cartas de cervezas y bebidas espirituosas

## **Unidad didáctica 3. Especificidad de las cartas de aguas emvasadas, cafés, té y otras infusiones.**

- 3.1 Aguas emvasadas
  - 3.1.1. Agrupamiento estructural de las aguas emvasadas
    - 3.1.1.1. Por tipos según normativa
    - 3.1.1.2. Según la mineralización
    - 3.1.1.3. Según el contenido y origen del gas
    - 3.1.1.4. Otros criterios

- 3.1.2. La excepcionalidad de las aguas envasadas locales o regionales
- 3.1.3. La información de las referencias de aguas envasadas
- 3.2. Cafés y téis
  - 3.2.1. Agrupamiento estructural de los cafés y téis
    - 3.2.1.1. Por variedad botánica o proceso de obtención
    - 3.2.1.2. Por clasificación oficial
    - 3.2.1.3. Otros criterios
  - 3.2.2. La información de las referencias de cafés y téis
  - 3.2.3. Tipo de preparación de la infusión
- 3.3. Las otras infusiones.
  - 3.3.1. Agrupamiento estructural de las otras infusiones.
    - 3.3.1.1. Por naturaleza materias primas
    - 3.3.1.2. Por sus propiedades diuréticas, relajantes, calmantes
    - 3.3.1.3. Otros criterios
  - 3.3.2. La información de las referencias de las otras infusiones.
  - 3.3.3. Métodos de fijación de precios de las cartas de aguas envasadas, cafés, téis e infusiones

## METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.