

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

UF0851 Confección de Cartas de Vinos y Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas Envasadas, Cafés e Infusiones

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF0851 Confección de Cartas de Vinos y Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas Envasadas, Cafés e Infusiones, regulado en el Real Decreto 685/2011, de 13 de Mayo, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para la confección de cartas de vinos y otras bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. CONFECCIÓN DE CARTAS DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS ENVASADAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ASPECTOS GENERALES DE LAS CARTAS DE OFERTAS DE BEBIDAS

1. Las cartas de ofertas de bebidas

2. Soporte
3. - Escrito o informático
4. Elementos de la carta de ofertas
5. - Físicos
6. Tamaño y formato
7. - Estéticos
8. Diseño estético, expresión de las referencias, adornos
9. Tipo de papel, referencias por página y tipo y tamaño de letra
10. - Estructurales
11. Número de referencias, criterios de agrupación de referencias
12. Expresión de las referencias e información mínima
13. Factores que influyen en la selección de la referencias
14. - Localización y categoría del establecimiento
15. - Oferta gastronómica y su temporalidad
16. - La diversidad y el equilibrio de la oferta
17. Establecimiento del precio de las referencias
18. Las cartas digitales
19. - Cartas agenda o informáticas
20. Gestión de la carta
21. - Referencia temporal
22. - Rotación y vigencia de las cartas
23. Métodos de fijación de precios

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE UNA CARTA ESPECÍFICA DE VINOS, CERVEZAS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS

1. La responsabilidad de la confección de la carta
2. - El sumiller y colaboradores
3. Factores específicos que influyen en la selección de la referencias
4. - La madurez de los vinos
5. - El estilo del establecimiento
6. - La moda, sin olvidar la originalidad
7. El agrupamiento estructural de los vinos
8. - Tipos de vinos, menciones geográficas

9. - La excepcionalidad de los vinos de la zona
10. - Otros criterios
11. La información de las referencias de vinos
12. Los vinos especiales
13. - Diversidad de añadas
14. - Los vinos de postre
15. Métodos de fijación de precios de la carta de vinos
16. Cervezas
17. - Agrupamiento estructural de las cervezas
18. - Por tipo de fermentación
19. - Por estilo o familia de cerveza
20. - Por países
21. - La excepcionalidad de las cervezas locales o regionales
22. - La información de las referencias de cervezas
23. Bebidas espirituosas
24. - Agrupamiento estructural de las bebidas espirituosas
25. - Por el origen de la materia prima
26. - Por tipo de bebida
27. - Por países o menciones geográficas
28. - La excepcionalidad de las bebidas espirituosas locales o regionales
29. - Otros criterios
30. - La información de las referencias de bebidas espirituosas
31. Métodos de fijación de precios de cartas de cervezas y bebidas espirituosas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESPECIFICIDAD DE LAS CARTAS DE AGUAS ENVASADAS, CAFÉS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES

1. Aguas envasadas
2. - Agrupamiento estructural de las aguas envasadas
3. - Por tipos según normativa
4. - Según la mineralización
5. - Según el contenido y origen del gas
6. - Otros criterios
7. - La excepcionalidad de las aguas envasadas locales o regionales

8. - La información de las referencias de aguas envasadas
9. Cafés y té
10. - Agrupamiento estructural de los cafés y té
11. - Por variedad botánica o proceso de obtención
12. - Por clasificación oficial
13. - Otros criterios
14. - La información de las referencias de cafés y té
15. - Tipo de preparación de la infusión
16. Las otras infusiones
17. - Agrupamiento estructural de las otras infusiones
18. - Por naturaleza materias primas
19. - Por sus propiedades diuréticas, relajantes, calmantes
20. - Otros criterios
21. - La información de las referencias de las otras infusiones
22. - Métodos de fijación de precios de las cartas de aguas envasadas, cafés, té e infusiones



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es