

## **UF0851 CONFECCIÓN DE CARTAS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS ENVASADAS, CAFÉS E INFUSIONES(ONLINE)**



**180,00 € - 250,00 €**

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.

**Categorías:** [Hostelería y Turismo](#) |

### **INFORMACIÓN**

<b>Duración</b>	30 h
<b>Modalidad</b>	Online

<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### **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.