

The logo consists of the letters 'HTS' in a bold, white, sans-serif font, set against a solid black rectangular background.

HOTEL
TRAINING
SCHOOL

curso de
CONFECCIÓN DE CARTAS DE
VINOS Y OTRAS BEBIDAS
ALCOHÓLICAS, AGUAS EN-
VASADAS, CAFÉS E INFUSIONES

30 HORAS
duración



En este curso sabrás cómo hacer la confección de cartas ajustadas a la oferta gastronómica y a la categoría del establecimiento de restauración. Podrás confeccionar, estructurar, redactar y referenciar correctamente la carta de un supuesto establecimiento de hostelería de una zona geográfica concreta. Además, aprenderás los aspectos más generales de las modalidades que existen de las cartas de ofertas de bebidas. También, elaborarás una carta específica de vinos, otra de cervezas y bebidas espirituosas. Finalmente, podrás especificar las cartas de aguas envasadas, cafés, té y otra infusiones.

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 de vinos, cervezas y bebidas espirituosas de un establecimiento de una zona geográfica concreta, de elevada categoría hostelera y con una potencial clientela.

CONTENIDO

1 *aspectos generales de las cartas 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.

2 *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.

3 *especificidad de las cartas de aguas emvasadas, cafés, tés y otras infusiones*

- 3.1 Aguas emvasadas.
- 3.2 Cafés y tés.