Confección de cartas de vinos y otras bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones (UF0851)

Confección de cartas de vinos y otras bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones (UF0851)

Duración: 30 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

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, tés e infusiones de un supuesto establecimiento de hostelería enclavado en una zona geográfica concreta de elevada categoría hostelera y con una potencial clientela cosmopolita

Metodología:

© icaformación2024

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2024

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2024

Bolsa de empleo:

El alumno en desemple puede incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas. Le pondremos en contacto con nuestras empresas colaboradoras en todo el territorio nacional

Comunidad:

Participa de nuestra comunidad y disfruta de muchas ventajas: descuentos, becas, promociones,etc....

Formas de pago:

-Mediante transferencia
-Por cargo bancario
-Mediante tarjeta
-Por Pay pal
-Consulta nuestras facilidades de pago y la posibilidad de fraccionar tus pagos sin intereses

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

© icaformación2024

Programa del curso:

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

© icaformación2024

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 envasadas, cafés, tés y otras infusiones.

3.1 Aguas envasadas
3.1.1. Agrupamiento estructural de las aguas envasadas
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 tés
3.2.1. Agrupamiento estructural de los cafés y tés
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 tés
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, tés e infusiones

© icaformación2024