

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Elaboración de una carta específica de vinos, cervezas y bebidas espirituosas

**Duración:** 10h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- 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.

### Contenido

1. La responsabilidad de la confección de la carta.
2. Factores específicos que influyen en la selección de la referencias.
3. El agrupamiento estructural de los vinos.
4. La información de las referencias de vinos.
5. Los vinos especiales.
6. Métodos de fijación de precios de la carta de vinos.
7. Cervezas.
8. Bebidas espirituosas.
9. Métodos de fijación de precios de cartas de cervezas y bebidas espirituosas