



# INESEM

## BUSINESS SCHOOL

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

**+ Información Gratis**

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios  
empresariales

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

**duración total:** 30 horas

**horas teleformación:** 20 horas

**precio:** 0 € \*

**modalidad:** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

## descripción

En el ámbito de la hostelería y restauración, es necesario conocer los diferentes campos en la sumillería, dentro del área profesional de restauración. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la confección de cartas de vinos y otras bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones.



## *a quién va dirigido*

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

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

## *para qué te prepara*

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la Unidad Formativa UF0851 Confección de Cartas de Vinos y Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas Envasadas, Cafés e Infusiones, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

## ***salidas laborales***

Desarrolla su actividad en grandes, medianas y pequeñas empresas de restauración habitualmente del sector privado y bajo la dependencia de un superior jerárquico. También puede desarrollar su actividad profesional en el ámbito del comercio de vinos y otras bebidas, ya sea en la venta directa, la distribución o la asesoría.

## titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



### INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación  
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

#### NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

#### Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

## forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

## metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

## materiales didácticos

- Manual teórico 'UF0851 Confección de Cartas de Vinos y Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas Envasadas, Ca



## profesorado y servicio de tutorías

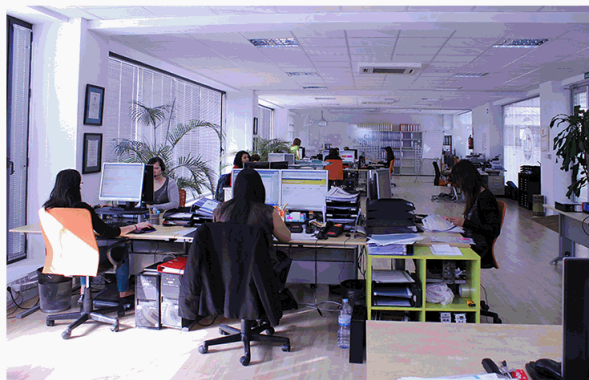
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



### *plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

### *campus virtual online*

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

### *comunidad*

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

### *revista digital*

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

### *secretaría*

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

**programa formativo**

**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.
  - 1.- Escrito o informático.
3. Elementos de la carta de ofertas.
  - 1.- Físicos.
4. Tamaño y formato.
  - 1.- Estéticos.
5. Diseño estético, expresión de las referencias, adornos.
6. Tipo de papel, referencias por página y tipo y tamaño de letra.
  - 1.- Estructurales.
7. Número de referencias, criterios de agrupación de referencias.
8. Expresión de las referencias e información mínima.
9. Factores que influyen en la selección de la referencias.
  - 1.- Localización y categoría del establecimiento.
  - 2.- Oferta gastronómica y su temporalidad.
  - 3.- La diversidad y el equilibrio de la oferta.
10. Establecimiento del precio de las referencias.
11. Las cartas digitales.
  - 1.- Cartas agenda o informáticas.
12. Gestión de la carta.
  - 1.- Referencia temporal.
  - 2.- Rotación y vigencia de las cartas.
13. 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.
  - 1.- El sumiller y colaboradores.
2. Factores específicos que influyen en la selección de la referencias
  - 1.- La madurez de los vinos.
  - 2.- El estilo del establecimiento.
  - 3.- La moda, sin olvidar la originalidad.
3. El agrupamiento estructural de los vinos.
  - 1.- Tipos de vinos, menciones geográficas.
  - 2.- La excepcionalidad de los vinos de la zona.
  - 3.- Otros criterios.
4. La información de las referencias de vinos.
5. Los vinos especiales.
  - 1.- Diversidad de añadas.
  - 2.- Los vinos de postre.
6. Métodos de fijación de precios de la carta de vinos.
7. Cervezas.
  - 1.- Agrupamiento estructural de las cervezas.
    - 1.\* Por tipo de fermentación.
    - 2.\* Por estilo o familia de cerveza.
    - 3.\* Por países.
    - 4.\* La excepcionalidad de las cervezas locales o regionales.

2.- La información de las referencias de cervezas.

8.Bebidas espirituosas.

1.- Agrupamiento estructural de las bebidas espirituosas.

- 1.\* Por el origen de la materia prima.
- 2.\* Por tipo de bebida.
- 3.\* Por países o menciones geográficas.
- 4.\* La excepcionalidad de las bebidas espirituosas locales o regionales.
- 5.\* Otros criterios.

2.- La información de las referencias de bebidas espirituosas.

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.**

1.Aguas envasadas.

1.- Agrupamiento estructural de las aguas envasadas.

- 1.\* Por tipos según normativa.
- 2.\* Según la mineralización.
- 3.\* Según el contenido y origen del gas.
- 4.\* Otros criterios.

2.- La excepcionalidad de las aguas envasadas locales o regionales.

3.- La información de las referencias de aguas envasadas.

2.Cafés y té.

1.- Agrupamiento estructural de los cafés y té.

- 1.\* Por variedad botánica o proceso de obtención.
- 2.\* Por clasificación oficial.
- 3.\* Otros criterios.

2.- La información de las referencias de cafés y té.

3.- Tipo de preparación de la infusión.

3.Las otras infusiones.

1.- Agrupamiento estructural de las otras infusiones.

- 1.\* Por naturaleza materias primas.
- 2.\* Por sus propiedades diuréticas, relajantes, calmantes.
- 3.\* Otros criterios.

2.- La información de las referencias de las otras infusiones.

3.- Métodos de fijación de precios de las cartas de aguas envasadas, cafés, té e infusiones.