Paraninfo

# UF0851 - Confección de cartas de vinos y otras bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones

**Editorial:** Paraninfo
**Autor:** JUAN FERRER ESPINOSA
**Clasificación:** Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
**Tamaño:** 17 x 24 cm.
**Páginas:** 96
**ISBN 13:** 9788428338004
**ISBN 10:** 8428338000
**Precio sin IVA:** $46763.00
**Precio con IVA:** $46763.00
**Fecha publicacion:** 15/02/2016

## Sinopsis

El presente libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0851) Confección de cartas de vinos y otras bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones, incluida en el Módulo Formativo (MF1107_3) Diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, correspondiente al Certificado de Profesionalidad (HOTR0209) Sumillería, de la familia profesional de Hostelería y Turismo, regulado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo.
Su finalidad es dotar al profesional encargado de la elaboración de la carta de bebidas de un restaurante de los conocimientos necesarios para ello. Desde qué tipo de soporte es el más recomendable (papel, tableta, pizarra, etc.) hasta qué ofertas deben figurar en su carta, qué tipología de letra es la más adecuada, cuál es el tamaño más apropiado para la carta, el número adecuado de referencias y cuántas deben figurar por página, el criterio de agrupación de dichas referencias, o en qué precios debe moverse la oferta de vinos del restaurante o cafetería en función de su localización y el nivel de calidad escogido.
La obra también profundiza en los factores que deben influir en el profesional para realizar su selección de bebidas, en cómo adecuar dicha selección a la gastronomía del restaurante y en cómo debería gestionar el *stock* y los pedidos para obtener el máximo rendimiento. Además, explica con qué criterios ha de fijar los precios, qué tipo de adornos o información debería contener su carta y otros muchos detalles que le ayudarán a mejorar su oferta y le servirán para presentar mejor sus productos a los clientes.

Asimismo, las explicaciones se ilustran constantemente con fotografías de diversas cartas de vinos que destacan por su originalidad y precisión.

**Juan Ferrer Espinosa** (Enópata) es profesor de sumilleres, director de catas, catador profesional, experto en fisiología olfativa y en destilados y aguardientes, diseñador de etiquetas de vino y autor de la colección de copas Senso. En 40 años de carrera ha formado a más de 18 000 alumnos, ha asesorado a empresas del sector vinícola y hostelero, ha tenido un *wine-bar,* ha sido fundador de la whiskyteca Negresco, ha abierto vinotecas e importadoras de vinos, etc. También ha recibido múltiples premios: fue ganador del Trofeo Gosset a la mejor carta de *champagnes,* mejor sumiller de España en el Montecarlo Wine Festival y mejor sumiller de la Comunidad Valenciana, según la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana. En la actualidad es docente en Vinos Enópata, donde es director creativo y encargado de seleccionar los vinos para el Club Enópata.

## Indice

Introducción normativa; **1.** Aspectos generales de las cartas de ofertas de bebidas; **2.** Elaboración de una carta específica de vinos, cervezas y bebidas espirituosas; **3.** Especificidad de las cartas de aguas envasadas, cafés, tés y otras infusiones.

Paraninfo Argentina Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel.  Fax
clientes@paraninfo.com.ar  www.paraninfo.com.ar