

Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas

Modalidad:

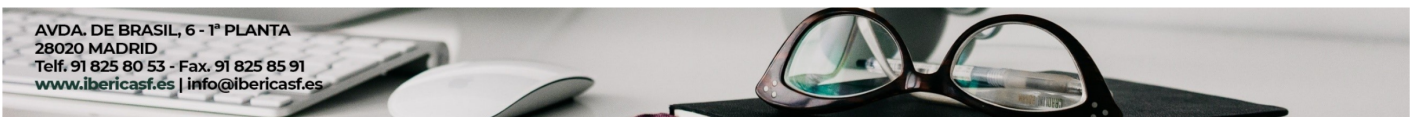
e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Permite adquirir conocimientos para la selección de los productos y el diseño de las ofertas.

Contenidos:

- Solicitar a los proveedores los productos selectos propios de sumillería seleccionados para la cata de acuerdo con las necesidades gastronómicas y de clientela del establecimiento
- Preparar para la cata las muestras de productos selectos remitidas por los proveedores y otras que han llevado a la empresa otros distribuidores
- Identificar y aplicar la metodología de la cata de productos selectos propios de sumillería.
- Reconocer las características organolépticas de los productos selectos propios de sumillería.
- Evaluar y clasificar los productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas, valorando su adecuación a los objetivos propuestos.
- Elaborar cartas de productos selectos propios de sumillería, de manera que se ajusten a la oferta gastronómica y a la categoría del establecimiento de restauración.
- Analizar cartas de productos selectos propios de sumillería, identificando sus principales características.
- Estimar posibles precios de ofertas de productos selectos propios de sumillería, considerando los



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



objetivos del establecimiento.