Servicio de Vinos (90 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar
Página del curso:
https://www.ensenanzadual.com/cursos/servicio-de-vinos-90-horas-2/

Objetivo

Para el equipo de profesionales del ámbito de restauración, más concretamente de servicio de bar y cafetería, es muy importante desarrollar los procesos de preservicio, servicio y postservicio propios del bar-cafetería. El **curso de Servicio de vinos de 90 horas** aporta los conocimientos necesarios para servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.

Descripción

UD1. Elaboración del vino - La vid a través de la historia. - La uva y sus componentes. - Fermentación de la uva y composición del vino. - Tipos de vino y características principales. - Elaboración y crianza del vino. - Zonas Vinícolas de España y el extranjero. - Las Denominaciones de Origen. El INDO. -

Vocabulario específico del vino. **UD2. El Servicio de Vinos** - Tipos de servicio. - Normas generales de servicio. - Abertura de botellas de vino. - La decantación: objetivo y técnica. - Tipos, características y función de: **UD3. La Cata de vinos** - Definición y metodología de la cata de vinos. - Equipamientos y útiles de la cata. - Técnicas y elementos importantes de la cata. - Copas. - Fases de la cata. - El olfato y los olores del vino. - El gusto .y los cuatro sabores elementales. - Equilibrio entre aromas y sabores. - La vía retronasal. - Alteraciones y defectos del vino. - Fichas de cata: estructura y contenido. - Puntuación de las fichas de cata. - Vocabulario específico de la cata. **UD4. Aprovisionamiento y Conservación de vinos** - El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores. - Controles de calidad de los productos. Importancia del trasporte. - Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas. - La recepción de los vinos. - Sistema de almacenamiento de vinos. - La bodega. - La bodeguilla o cava del día. - La conservación del vino. - Métodos de rotación de vinos. - Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias). - Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks. **UD5. Cartas de Vinos** - La confección de una carta de vinos. Normas básicas. - Composición, características y categorías de cartas de vinos. - Diseño gráfico de cartas de vinos. - Política de precios. - La rotación de los vinos en la carta. - Las sugerencias de vinos. **UD6. El Maridaje** - Definición de maridaje y su importancia. - Armonización de los vinos. - Las combinaciones más frecuentes. - Los enemigos del maridaje.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 90
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 6