

SERVICIO ESPECIALIZADO EN VINOS



Área: Hostelería
Modalidad: Mixta
Duración: 90 h
Horas presenciales: 12
Horas teleformación: 78
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Definir cartas de vinos que se adecuen a ofertas gastronómicas determinadas, así como realizar el aprovisionamiento y conservación de vinos, catas sencillas y un adecuado servicio del vino.

CONTENIDOS

1. ELABORACIÓN DEL VINO 1.1. La vid a través de la historia. 1.2. La uva y sus componentes. 1.3. Fermentación de la uva y composición del vino. 1.4. Tipos de vino y características principales. 1.5. Elaboración y crianza del vino: 1.5.1. Extracción del mosto. 1.5.2. Vinificación del vino blanco. 1.5.3. Vinificación del rosado. 1.5.4. Vinificación del tinto. 1.5.5. Diferencias entre blancos y tintos. 1.5.6. Crianza de los Vinos. Las añadas. 1.5.7. Los Vinos Generosos: - Finos. - Manzanillas. - Amontillados. - Olorosos. - Dulces. 1.5.8. Los Vinos Espumosos: - El Cava. - El Champagne. 1.6. Zonas Vinícolas de España y el extranjero. 1.7. Las Denominaciones de Origen. El INDO. 1.8. Vocabulario específico del vino. 2. EL SERVICIO DE VINOS 2.1. Tipos de servicio: 2.1.1. Características. 2.1.2. Ventajas. 2.1.3. Inconvenientes. 2.2. Normas generales de servicio. 2.3. Abertura de botellas de vino. 2.4. La decantación: objetivo y técnica. 2.5. Tipos, características y función de: 2.5.1. Botellas. 2.5.2. Corchos. 2.5.3. Etiquetas. 2.5.4. Cápsulas. 3. LA CATA DE VINOS 3.1. Definición y metodología de la cata de vinos. 3.2. Equipamientos y útiles de la cata. 3.3. Técnicas y elementos importantes de la cata: 3.3.1. Copas. 3.3.2. Locales. 3.3.3. Condiciones ambientales. 3.3.4. Temperaturas óptimas para su degustación. 3.4. Fases de la cata: 3.4.1. Visual. 3.4.2. Olfativa. 3.5. El olfato y los olores del vino: 3.5.1. El bouquet. 3.5.2. Los aromas primarios. 3.5.3. Los aromas secundarios. 3.5.4. Los aromas terciarios. 3.6. El gusto y los cuatro sabores elementales: 3.6.1. Dulce. 3.6.2. Ácido. 3.6.3. Amargo. 3.6.4. Salado. 3.7. Equilibrio entre aromas y sabores. 3.8. La vía retronasal. 3.9. Alteraciones y defectos del vino. 3.10. Fichas de cata: estructura y contenido. 3.11. Puntuación de las fichas de cata. 3.12. Vocabulario específico de la cata. 4. PROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS 4.1. El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores. 4.2. Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte. 4.3. Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas. 4.4. La recepción de los vinos. 4.5. Sistema de almacenamiento de vinos. 4.6. La bodega: 4.6.1. Tipos. 4.6.2. Dimensiones. 4.6.3. Características: Temperatura, humedad, olores, iluminación y vibraciones. 4.6.4. Materiales de construcción. 4.7. La bodeguilla o cava del día. 4.8. La conservación del vino: 4.9. La importancia del corcho o tapón. 4.10. Posición de las botellas. 4.11. Métodos de rotación de vinos. 4.12. Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias). 4.13. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks. 5. CARTAS DE VINOS 5.1. La confección de una carta de vinos. Normas básicas. 5.2. Composición, características y categorías de cartas de vinos. 5.3. Diseño gráfico de cartas de vinos. 5.4. Política de precios. 5.5. La rotación de los vinos en la carta: 5.5.1. Popularidad. 5.5.2. Rentabilidad. 5.6. Las sugerencias de vinos. 6. EL MARIDAJE 6.1. Definición de maridaje y su importancia. 6.2. Armonización de los vinos con: 6.2.1. Aperitivos. 6.2.2. Entradas. 6.2.3. Pescados. 6.2.4. Carnes. 6.2.5. Postres. 6.3. Las combinaciones más frecuentes. 6.4. Los enemigos del maridaje

METODOLOGIA

Principios metodológicos de la acción formativa



- Conocer y partir del perfil de entrada de los asistentes en cuanto a nivel de conocimiento y desarrollo profesional.
- Procurar que el objeto de aprendizaje sea coherente, claro y lógico y aparezca ante los asistentes adecuadamente presentado.
- Motivar a los asistentes para lograr un esfuerzo continuado acorde con el proceso de aprendizaje y su duración.

Características de la acción formativa

- Formación directa entre alumno y profesor.
- Formación específica ajustando el Temario a los objetivos a cumplir.
- Formación adaptada incorporando ejemplos prácticos y clarificadores.
- Formación participativa motivando a los asistentes a que sean agentes principales del desarrollo de la acción.
- Formación documentada apoyando siempre las explicaciones del docente del correspondiente material didáctico: presentaciones, guiones, documentaciones, libros, etc.