

CATA DE VINOS Y CERVEZA



Área: Hostelería
Modalidad: Presencial
Duración: 8 h
Precio: 104.00€

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

OBJETIVOS

El objetivo de este curso es que los alumnos aprendan la relación entre las bebidas, las frutas, hierbas y cualquier otro ingrediente comestible que pueda ser transformado en líquido, por distintos métodos de preparación, además de adquirir los conocimientos necesarios para valorar y formar un criterio propio de todo tipo de vinos y cervezas, mediante su análisis sensorial, descubriendo los matices e identificando sus componentes. Además, permitirá descubrir los diferentes tipos de uva y de vino, su elaboración, las diversas zonas vinícolas, así como las particularidades del servicio de vino, la cerveza, sus normas y procedimientos.

CONTENIDOS

Los contenidos de la formación son:

- Tipos de venta
- Las fases de venta
- Tipos de cliente
- como recopilar argumentos para la venta

LA CERVEZA:

- Teoría
- Cata de sus productos
- Maridaje
- El grifo de la cerveza
- Tiraje de la caña perfecta

EL VINO:

- Teoría
- Cata de sus productos
- Maridaje

EL CAVA:

- Teoría
- Cata de sus productos
- Maridaje