ADVANTAGE WINE Y SEVICIO DE VINOS

Área: General
Modalidad: Teleformación
Duración: 63 h
Precio: 420.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

Objetivo presencial
Formación en cata y especialización en el análisis sensorial de vino. Sesión práctica en la que se profundizará en el desarrollo y complejidad tanto de la fase aromática como gustativa y que como colofón tendrá al maridaje y servicio idóneo del vino como protagonistas. Los asistentes podrán catar varias referencias nacionales e internacionales que se complementarán con un atractivo taller gastronómico
OBJETIVOS ON LINE:
Apreciar las características del vino (organolépticas, entre otras), y saber su vocabulario específico. Identificar las principales zonas de producción de vinos de España y de países extranjeros, y describir las grandes denominaciones de origen. Saber diferenciar los sabores básicos de los diferentes vinos. Reconocer los distintos tipos de clientes, describiendo sus actitudes y comportamiento habituales frente a un servicio de vinos. Diferenciar las diversas técnicas de venta de vinos, valorando su aplicación a los tipos de clientes, fórmulas de restauración y servicio. Aconsejar el vino que se ajuste a los gustos y hábitos de un tipo de demanda predefinida. Saber los tipos de demanda de información más habituales que se dan en establecimientos de servicio y consumo de vinos. Valorar distintas situaciones en las que, normalmente, se realizan reclamaciones o pueden producirse situaciones de conflicto con los clientes. Conocer la legislación vigente aplicable sobre protección de consumidores y usuarios en el servicio de vinos. Distinguir las técnicas de comunicación verbal y no verbal y habilidades sociales, vinculadas con las situaciones analizadas. Comprender la necesidad de atender a los futuros clientes con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen del establecimiento que ofrece el servicio de vinos. Apreciar las distintas técnicas de servicio de vinos, comprendiendo sus ventajas e inconvenientes y justificando su idoneidad para cada tipo y normas de servicio en concreto. Conocer las operaciones previas al servicio de vinos y su preparación, teniendo en cuenta las normas específicas de cada vino y del protocolo vinícola. Saber identificar las distintas clases de cata y sus fases, y conocer los elementos necesarios para su elaboración: copas, locales, condiciones ambientales y temperaturas perfectas. Conocer las características del vino (organolépticas, entre otras), y saber su vocabulario específico. Identificar las principales zonas de producción de vinos de España y de países extranjeros, y describir las grandes denominaciones de origen.

CONTENIDOS

CONTENIDOS PRESENCIAL:
1.LOS AROMAS DEL VINO
2.LAS TEXTURAS Y EL EQUILIBRIO DEL VINO
3.SERVICIO Y MARIDAJES VINÍCOLAS
CONTENIDOS ON LINE:
1 elaboración del vino en hostelería - 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 vinos y características principales - 1.5 elaboración y crianza del vino - 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 - 2.2 normas generales de servicio - 2.3 abertura de botella de vino - 2.4 la decantación - objetivo y técnica - 2.5 tipos, características y función - 2.6 cuestionario: cuestionario de evaluación - 2.7 cuestionario: cuestionario final - 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 - 3.4 fases de la cata - 3.5 el olfato y los olores del vino - 3.6 el gusto y los cuatro sabores elementales - 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 aprovisionamiento 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 - 4.7 la bodeguilla o cava del día - 4.8 la conservación del vino - 4.9 métodos de rotación de vinos - 4.10 registros documentales - 4.11 métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks - 4.12 cuestionario: cuestionario de evaluación - 5 cartas de vinos - 5.1 la confección de una carta de vinos - 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 - 5.6 las sugerencias de vinos - 6 el maridaje - 6.1 definición de maridaje y su importancia - 6.2 armonización de los vinos - 6.3 las combinaciones más frecuentes - 6.4 los enemigos del maridaje - 6.5 cuestionario: cuestionario de evaluación -