

HOTR065PO SERVICIO ESPECIALIZADO EN VINOS



180,00 € - 250,00 €

Este Curso HOTR065PO SERVICIO ESPECIALIZADO EN VINOS le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR065PO SERVICIO ESPECIALIZADO EN VINOS el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y 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.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Hostelería y Turismo](#)

INFORMACIÓN

Duración	90 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL

Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DEL VINO

1. La vid a través de la historia.
2. La uva y sus componentes.
3. Fermentación de la uva y composición del vino.
4. Tipos de vino y características principales.
5. Elaboración y crianza del vino:
 6. - Extracción del mosto.
 7. - Vinificación del vino blanco.
 8. - Vinificación del rosado.
 9. - Vinificación del tinto.
10. - Diferencias entre blancos y tintos.
11. - Crianza de los Vinos. Las añadas.
12. - Los Vinos Generosos: - Finos. - Manzanillas. - Amontillados. - Olorosos. - Dulces.
13. - Los Vinos Espumosos: - El Cava. - El Champagne.
14. Zonas Vinícolas de España y el extranjero.
15. Las Denominaciones de Origen. El INDO.
16. Vocabulario específico del vino.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL SERVICIO DE VINOS

1. Tipos de servicio:
 2. - Características.
 3. - Ventajas.
 4. - Inconvenientes.

5. Normas generales de servicio.
6. Abertura de botellas de vino.
7. La decantación: objetivo y técnica.
8. Tipos, características y función de:
 9. - Botellas.
 10. - Corchos.
 11. - Etiquetas.
 12. - Cápsulas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CATA DE VINOS

1. Definición y metodología de la cata de vinos.
2. Equipamientos y útiles de la cata.
3. Técnicas y elementos importantes de la cata:
 4. - Copas.
 5. - Locales.
 6. - Condiciones ambientales.
 7. - Temperaturas óptimas para su degustación.
8. Fases de la cata:
 9. - Visual.
 10. - Olfativa.
11. El olfato y los olores del vino:
 12. - El bouquet.
 13. - Los aromas primarios.
 14. - Los aromas secundarios.
 15. - Los aromas terciarios.
16. El gusto .y los cuatro sabores elementales:
 17. - Dulce.
 18. - Ácido.
 19. - Amargo.
 20. - Salado.
21. Equilibrio entre aromas y sabores.
22. La vía retronasal.
23. Alteraciones y defectos del vino.
24. Fichas de cata: estructura y contenido.
25. Puntuación de las fichas de cata.
26. Vocabulario específico de la cata.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS

1. El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
2. Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.
3. Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.
4. La recepción de los vinos.
5. Sistema de almacenamiento de vinos.
6. La bodega:
 7. - Tipos.
 8. - Dimensiones.
 9. - Características: Temperatura, humedad, olores, iluminación y vibraciones.
 10. - Materiales de construcción.
11. La bodeguilla o cava del día.
12. La conservación del vino:
13. La importancia del corcho o tapón.
14. Posición de las botellas.
15. Métodos de rotación de vinos.
16. Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias).
17. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CARTAS DE VINOS

1. La confección de una carta de vinos. Normas básicas.
2. Composición, características y categorías de cartas de vinos.
3. Diseño gráfico de cartas de vinos.
4. Política de precios.
5. La rotación de los vinos en la carta:
 6. - Popularidad.
 7. - Rentabilidad.
8. Las sugerencias de vinos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL MARIDAJE

1. Definición de maridaje y su importancia.
2. Armonización de los vinos con:
 3. - Aperitivos.
 4. - Entradas.
 5. - Pescados.

6. - Carnes.
7. - Postres.
8. Las combinaciones más frecuentes.
9. Los enemigos del maridaje.

