



Servicio de vinos

Sku: MF1048_2_V2

Horas: 90

OBJETIVOS

- Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
- En concreto el alumno será capaz de: Identificar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de vinos más efectivas y los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información reclamaciones y quejas.
- Desarrollar un proceso predeterminado de servicio de vinos utilizando las técnicas mas apropiadas para cada tipo y normas de servicio.
- Realizar catas sencillas de los tipos de vinos más significativos identificando sus características y sabores básicos empleando el vocabulario adecuado y utilizando las fichas de cata.

CONTENIDOS

Tema 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 vino 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 Tema 2. El servicio de vinos 2.1. Tipos de servicio 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 Tema 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 Tema 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 diagnostico de las posibles causas 4.4. La recepción de los vinos 4.5. Sistema de almacenamiento de los 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 (vales de pedido fichas de existencias 4.11. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks Tema 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 vino 5.4. Política de precios

5.5. La rotación de los vinos en la carta 5.6. Las sugerencias de vinos Tema 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