



## Servicio especializado de vinos

**Sku:** MF1110\_3\_V2

**Horas:** 80

### OBJETIVOS

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de realizar los procesos de servicio especializado de vinos, En concreto el alumno será capaz de: Realizar el proceso del preservicio especializado de vinos siguiendo las normas internas del establecimiento de modo que se facilite el desarrollo posterior del servicio en sala en general y de vinos en particular, Realizar el proceso de servicio especializado de vinos siguiendo las normas de protocolo en restauración para garantizar la satisfacción del cliente, Informar y asesorar sobre la oferta de vinos y bebidas del establecimiento y su armonía con la oferta gastronómica con el objeto de lograr la máxima satisfacción del cliente y los objetivos comerciales y de prestigio de la organización,

### CONTENIDOS

Tema 1. Recursos humanos y materiales. 1.1. Brigada de restaurante 1.2. Mise en place para el servicio de vinos Tema 2. Técnicas de ventas de vinos 2.1. Tipología de clientes 2.2. Sugerencias en la venta de vinos en función del tipo de restaurante 2.3. Sugerencias en la venta de vinos en función del tipo de clientes 2.4. Sugerencias en la venta de vinos en función del tipo de servicio 2.5. Quejas y reclamaciones en la venta de vinos 2.6. Normas básicas de protocolo en la mesa 2.7. Técnicas de comunicación 2.8. La protección de consumidor y usuario Tema 3. Armonías entre ofertas gastronómicas y vinos. Maridaje. 3.1. Definición de maridaje y su importancia 3.2. Criterios para relacionar alimentos y bebidas 3.3. Armonización de los vinos 3.4. Combinaciones más frecuentes 3.5. Los enemigos del maridaje Tema 4. Proceso para el servicio especializado de vinos. 4.1. Toma de comanda de vinos. Su circuito 4.2. Rotación de los vinos de la carta 4.3. Asesoramiento de vinos 4.4. Tipos de servicio 4.5. Normas generales de servicio y desvarase 4.6. Apertura de botellas de vinos 4.7. Decantación: objetivo y técnica 4.8. Tipos características y función