



HOTR065PO. Servicio especializado en vinos.

Sku: 40210IN

Horas: 90

Formato: HTML

OBJETIVOS

- 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.
- 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.
- Desarrollar un proceso predeterminado de servicio de vinos, utilizando las técnicas más apropiadas para cada tipo y normas de servicio.
- Calcular necesidades de aprovisionamiento externo de vinos de consumo habitual conforme a ofertas gastronómicas y expectativas de venta predeterminadas.
- Efectuar la recepción de los vinos para su posterior almacenaje y distribución.
- Describir sistemas de almacenamiento de vinos en bodega, controlar consumos y ejecutar las operaciones inherentes a su conservación.
- Desarrollar un proceso de aprovisionamiento interno de vinos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios, controlando en la bodega o cava del día su temperatura del servicio.
- Definir cartas sencillas de vinos adecuadas a diferentes ofertas gastronómicas, que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de objetivos de venta de supuestos establecimientos.
- 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.

CONTENIDOS

UD1: Elaboración del vino.

- Introducción.

- La vid a través de la historia.
- La uva y sus componentes.
- Fermentación de la uva y composición del vino.
- Tipos de vino y características principales.
- Elaboración y crianza del vino.
 - Extracción del mosto.
 - Vinificación del vino blanco.
 - Vinificación del vino rosado.
 - Vinificación del vino tinto.
 - Diferencias entre vinos blancos y tintos.
 - Crianza de los vinos. Las añadas.
 - Los vinos generosos (finos, manzanillas, amontillados, olorosos y dulces).
 - Los vinos espumosos (cava y champagne).
- Zonas vinícolas de España y el extranjero.
- Las Denominaciones de Origen. El INDO.
- Vocabulario específico del vino.
- Resumen.

UD2: Servicio de vinos.

- Introducción.
- Tipos de servicio (características, ventajas e inconvenientes).
- Normas generales de servicio.
- Apertura de botellas de vino.
- La decantación: objetivo y técnica.
- Tipos, características y función de las botellas, corchos, etiquetas y cápsulas.
- Botellas.
- Etiquetas.
- Corchos.
- Cápsulas.
- Resumen.

UD3: La cata de vinos.

- Introducción.
- Definición y metodología de la cata de vinos.
- Equipamientos y útiles para la cata.
- Técnicas y elementos importantes de la cata.
 - Copas.
 - Locales.
 - Condiciones ambientales.
 - Temperaturas óptimas para su degustación.
- Fases de la cata.
 - Visual.
 - Olfativa.
 - Fase gustativa y posgustativa.
- El olfato y los olores del vino (buqué y aromas primarios, secundarios y terciarios).

- El buqué.
- Los aromas primarios.
- Los aromas secundarios.
- Los aromas terciarios.
- El gusto y los cuatro sabores elementales (dulce, ácido, amargo y salado).
- Equilibrio entre aromas y sabores.
- La vía retronasal.
- Alteraciones y defectos del vino.
- Fichas de cata: estructura y contenido.
- Puntuación de las fichas de cata.
- Vocabulario específico de la cata.
- Resumen.

UD4: Aprovisionamiento y conservación de vinos.

- Introducción.
- Aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
- Controles de calidad de productos. Importancia del transporte.
- Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.
- La recepción de vinos.
- Sistema de almacenamiento de vinos.
- La bodega (tipos, dimensiones, materiales de construcción y características de temperatura, humedad, olores, iluminación y vibraciones).
- La bodeguilla o cava del día.
- La conservación del vino (importancia del corcho o tapón. Posición de las botellas).
- Métodos de rotación de vinos.
- Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias).
- Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.
- Resumen.

UD5: Cartas de vinos.

- Introducción.
- Confección de la carta de vinos. Normas básicas.
- Composición, características y categorías de cartas de vinos.
- Diseño gráfico de cartas de vinos.
- Política de precios.
- La rotación de los vinos en la carta (popularidad y rentabilidad).
- La sugerencia de vinos.
- Resumen.

UD6: El maridaje.

- Introducción.
- Definición de maridaje y su importancia.
- Armonización de los vinos con: aperitivos, entradas, pescados, carnes y postres.
 - Aperitivos y entradas.
 - Pescados.

- Carnes.
- Postres.
- Las combinaciones más frecuentes.
- Los enemigos del maridaje.
- Resumen.

UD7: Atención al cliente en el servicio de vinos.

- Introducción.
- Comunicación verbal y no verbal.
- Perfiles psicológicos de los clientes.
- Tipos de demanda de información.
- Técnicas de venta de vinos.
- Fidelización del cliente.
- Reclamaciones y resoluciones.
 - Cómo actuar ante una reclamación (resolución).
- Protección de consumidores.
- Resumen.