



## Proceso para el servicio especializado de vinos

**Sku:** CT0439

**Horas:** 12

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

1. Toma de comanda de vinos. Su circuito. 2. Rotación de los vinos de la carta. 2.1. Popularidad. 2.2. Rentabilidad. 3. Asesoramiento de vinos. 4. Tipos de servicio. 4.1. Características. 4.2. Ventajas. 4.3. Inconvenientes. 5. Normas generales de servicio y desbarase. 6. Apertura de botellas de vinos. 7. Decantación: objetivo y técnica. 8. Tipos. características y función. 8.1. Botellas. 8.2. Corchos. 8.3. Etiquetas. 8.4. Cápsulas.