



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.