

MF1048_2 SERVICIO DE VINOS

SKU: PD129

Horas 90

OBJETIVOS

Objetivo General

- Para el equipo de profesionales del ámbito de restauración, más concretamente de servicio de bar y cafetería, es muy importante desarrollar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de vinos. Es por ello que en este curso se aportarán los conocimientos necesarios para servir vinos y prestar información básica sobre los mismos. Al mismo tiempo, se adquieren los conocimientos que permiten al profesional juzgar la calidad del vino a través de una cata, además de adquirir las habilidades necesarias para confeccionar una carta de vino y para combinar a la perfección cada tipo de vino con los distintos platos que se vayan a servir.

Objetivos Específicos

- 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 más 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.
- 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 bodeguilla o cava del día su temperatura de 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.

CONTENIDO

Unidad didáctica 1. Elaboración del vino en hostelería

- 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
- Zonas vinícolas de España y el extranjero
- Las Denominaciones de Origen. El INDO
- Vocabulario específico del vino

Unidad didáctica 2. El servicio de vinos

- Tipos de servicio: características. Ventajas e inconvenientes
- Normas generales del servicio
- Apertura de las botellas de vino
- La decantación: objetivo y técnica
- Características y función

Unidad didáctica 3. La cata de vinos

- Definición y metodología de la cata de vinos
- Equipamientos y útiles de la cata de vinos
- Técnicas y elementos importantes de la cata
- Fases de la cata
- El olfato y los olores del vino
- El gusto y los cuatro sabores elementales
- 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
- El vocabulario de la cata

Unidad didáctica 4. Aprovisionamiento y conservación de vinos

- Métodos de rotación de vinos El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores
- Controles de calidad de los productos
- Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas
- La recepción de los vinos
- Sistema de almacenamiento de vinos
- La bodega
- La bodeguilla o cava de día
- La conservación del vino
- Registros documentales: vales de pedido y fichas de existencias

- Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y existencias

Unidad didáctica 5. Cartas de vinos

- La confección de una 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
- Las sugerencias de vinos

Unidad didáctica 6. El maridaje

- Definición de maridaje y su importancia
- Armonización de los vinos
- Las combinaciones más frecuentes
- Los enemigos del maridaje