Servicio de vinos. HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería

Servicio de vinos. HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería

Duración: 90 horas

Precio: 350 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Conocer los distintos procesos de elaboración de los diferentes vinos. Conocer las distintas áreas de producción y elaboración de vinos tanto española como extranjeras. Aprender y conocer el servicio de los vinos y las normas generales para un buen servicio al cliente. Saber diferenciar los matices de los vinos mediante el proceso de la cata de vinos, reconocer los defectos del vino y evitarlos y/o solucionarlos. Conocer y desarrollar un buen trato con los proveedores, así como una buena organización de la bodega. Elaborar cartas de vinos españoles, extranjeros y especiales. Reconocer los sabores y aromas que casan con las distintas materias primas que podemos encontrar en la cocina, aprendiendo a maridarlas. Reconocer las malas combinaciones entre vinos y platos y los elementos que matan el sabor o el aroma del vino.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2024

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2024

Bolsa de empleo:

El alumno en desemple puede incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas. Le pondremos en contacto con nuestras empresas colaboradoras en todo el territorio nacional

Comunidad:

Participa de nuestra comunidad y disfruta de muchas ventajas: descuentos, becas, promociones,etc....

Formas de pago:

-Mediante transferencia
-Por cargo bancario
-Mediante tarjeta
-Por Pay pal
-Consulta nuestras facilidades de pago y la posibilidad de fraccionar tus pagos sin intereses

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

© icaformación2024

Programa del curso:

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.

Zonas vinícolas de España y el extranjero.

Las Denominaciones de Origen. El INDO.

Vocabulario específico del vino.

El servicio de vinos

Normas generales de servicio.

Abertura de botellas de vino.

La decantación: objetivo y técnica.

Tipos, características y función de botellas, corchos, etiquetas y cápsulas.

Tipos de servicio.

© icaformación2024

La cata de vinos

Definición y metodología de la cata de vinos.

Equipamientos y útiles de la cata.

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 (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.

Aprovisionamiento y conservación de vinos

El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.

Controles de calidad de los productos. Importancia del trasporte.

Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.

La recepción de los vinos.

© icaformación2024

Sistema de almacenamiento de vinos.

La bodega.

La bodeguilla o cava del día.

La conservación del vino.

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

Cartas de vinos

Las sugerencias 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.

El maridaje

Las combinaciones más frecuentes.

Definición de maridaje y su importancia.

Armonización de los vinos.

© icaformación2024

Los enemigos del maridaje.

© icaformación2024