



Experto en **Servicio de Vinos**

Instituto
de Formación
Empresarial

Cámara
Madrid



Duración: 90 horas lectivas



Título: Título de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Madrid.



Modalidad: online



Precio: 450 €

Formación Bonificable por la FUNDAE
(Fundación Estatal para la Formación en el Empleo)

M e t o d o l o g í a



A través de un enlace a la plataforma se introduce un usuario y un password para poder acceder al curso de referencia.



El alumno deberá superar las distintas unidades o capítulos de los que se componen los módulos, realizando los test, casos prácticos o ejercicios que se le vayan presentando.



Cada curso tiene un tutor / a asignado, el cual podrá enviar a los alumnos aquellos ejercicios adicionales y pruebas de aptitud que considere necesarias.



La comunicación con el tutor se realizará siempre a través de la herramienta de correo habilitada en la plataforma a tal efecto.



Una vez cumplimentados los ejercicios, se deben enviar al tutor para su corrección. El tutor responderá las consultas que le plantee el alumno en un plazo máximo de 24 horas.



A los alumnos que resulten APTOS se les enviará un CERTIFICADO DE APTITUD a la dirección indicada en la solicitud.



M e t o d o l o g í a

En este curso se ha buscado un equilibrio entre el necesario rigor técnico de los contenidos y una presentación atractiva e intuitiva que facilite el seguimiento del curso y que constituya una clara opción de aprendizaje, de manera que todo aquél que lo realice vea satisfechas sus expectativas:

comprensión y asimilación de todo lo relacionado con las unidades desarrolladas y capacidad para aplicar estos conocimientos a la práctica diaria.

El temario de este curso tiene un **formato dinámico e interactivo**, en base al cual **podrás participar activamente en tu aprendizaje**. En la construcción del mismo se han utilizado una serie de iconos y links, que requieren tu participación en el descubrimiento de los contenidos, ya que deberás interactuar con los mismos para ver la información. De esta manera, el seguimiento del curso se convierte en una experiencia dinámica que requiere de una participación activa del alumno, lo que facilita la rapidez en la comprensión y uso de la información. Ello contribuye a conseguir que el curso resulte más entretenido y no debemos olvidar que el entretenimiento acrecienta el interés, el cual, a su vez, favorece la atención y concentración, que se traducen en mayores niveles de aprendizaje.

Actividades:

Hemos desarrollado ejercicios y casos prácticos interactivos, integrados en los contenidos, que fomentan la participación e interacción continua de los alumnos y permiten que vayas afianzando los conocimientos al mismo tiempo que los adquieres, con el fin de que llegues totalmente preparado a la evaluación final y la superes sin dificultades.

Tutores a disposición del alumno:

- Un tutor de contenido experto en la materia que le resolverá las dudas concretas sobre el temario y los ejercicios.
- Un tutor técnico o webmaster que resolverá cualquier problema técnico de acceso a la plataforma, registro de notas, etc.



O b j e t i v o s

- 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.
- 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 bodega 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.

P r o g r a m a

Unidad 1. Elaboración del vino en hostelería

- La vida 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 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
- Tipos, características y función

Unidad 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 4. Aprovisionamiento y conservación de vinos

- El aprovisionamiento externo. La 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
- Métodos de rotación de vinos
- Registros documentales: vales de pedido y fichas de existencias
- Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y existencias

P r o g r a m a

Unidad 5. Cartas de vinos

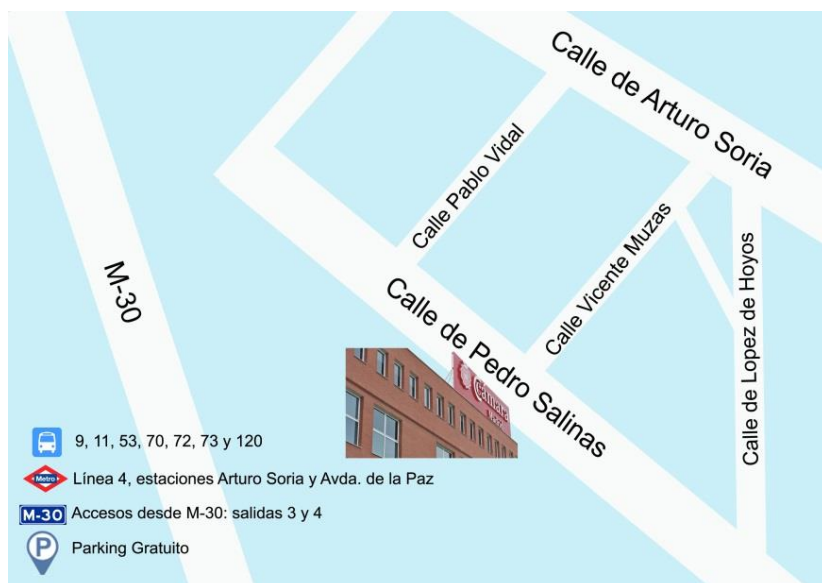
- La confección de una carta de vinos.
Normas básicas
- Composición, características y categorías de cartas de vinos
- Diseño gráfico de cartas de vinos
- Política de precios
- La rotación de los vinos en la carta: popularidad y rentabilidad
- Las sugerencias de vinos

Unidad 6. El maridaje

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



Cámara Madrid



Instituto de Formación Empresarial

Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Madrid

Calle Pedro Salinas, 11 (Zona Arturo Soria)

28043 Madrid

elarning@camaramadrid.es



Contáctanos

91 538 38 38

91 538 35 00



www.camaramadrid.es