



MF1048_2 Servicio de vinos

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 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.

Contenidos

90 HORAS	MF1048_2 Servicio de vinos
	Módulo 1
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 1. Elaboración del vino en hostelería <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 2. El servicio de vinos <ul style="list-style-type: none"> • 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

	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 3. La cata de vinos <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 4. Aprovisionamiento y conservación de vinos <ul style="list-style-type: none"> • 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 • 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
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 5. Cartas de vinos <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 6. El maridaje <ul style="list-style-type: none"> • Definición de maridaje y su importancia • Armonización de los vinos • Las combinaciones más frecuentes • Los enemigos del maridaje
90 horas	1 Módulo y 6 unidades