



MF1048_2. Servicio de vinos

Objetivos

□ **Objetivos Generales**

- Definir cartas sencillas de vinos de modo que resulten atractivas para la clientela, potencien su venta y se adecuen a la oferta gastronómica del establecimiento.
- Realizar el aprovisionamiento de vinos de consumo habitual para la bodega, en función de las características de la demanda, controlando sus existencias y consiguiendo las condiciones óptimas de conservación.
- Realizar el aprovisionamiento de la bodeguilla o cava del día, para garantizar las necesidades del servicio, respetando las características de mantenimiento de los vinos.
- Ofertar vinos, informando a los clientes sobre su idoneidad en función del menú elegido o degustado y tiempo, estación o momento del día, para satisfacer las expectativas de la clientela y conseguir los objetivos económicos del establecimiento.
- Servir vinos de acuerdo con los tipos y normas de servicio.
- Realizar catas sencillas de los tipos de vinos más significativos, identificando sus características, sabores básicos y defectos más comunes, empleando el vocabulario adecuado y formalizando las fichas de cata.

□ **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.

Contenidos

MF1048_2. Servicio de vinos	Tiempo estimado
<p>Unidad de Aprendizaje 1</p> <p>Unidad Didáctica 1: Elaboración del vino en hotelería.</p> <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. 	
<p>Actividades de Evaluación UA 01</p>	4,50 horas
<p>Tiempo total de la unidad</p>	24 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 2</p> <p>Unidad Didáctica 2: El servicio de vinos.</p> <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 funciones. 	
<p>Actividades de Evaluación UA 02</p>	2 horas
<p>Tiempo total de la unidad</p>	13 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 3</p> <p>Unidad Didáctica 3: Cata de vinos.</p> <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. 	

<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
Actividades de Evaluación UA 03	3 horas
Tiempo total de la unidad	20 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 4</p> <p>Unidad Didáctica 4: Aprovisionamiento y conservación de vinos.</p> <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. <ul style="list-style-type: none"> ○ Alteraciones y defectos del vino. • Registros documentales: vales de pedido y fichas de existencias. • Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks. 	
Actividades de Evaluación UA 04	2,50 horas
Tiempo total de la unidad	11 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 5</p> <p>Unidad Didáctica 5: Carta de vinos.</p> <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. 	

Actividades de Evaluación UA 05	2,50 horas
Tiempo total de la unidad	11 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 6</p> <p>Unidad Didáctica 6: El maridaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición de maridaje y su importancia. • Armonización de los vinos. • Las combinaciones más frecuentes. • Los enemigos del maridaje. 	
Actividades de Evaluación UA 06	1,50 horas
Tiempo total de la unidad	10 horas
Evaluación final MF1048	1 hora
6 unidades de aprendizaje / 6 unidades didácticas	90 horas