

ACCIÓN FORMATIVA

FEDERACIÓN
DE HOSTELERIA
Y
TURISMO
DE GRANADA
2019

ACCIONES FORMATIVAS PARA EMPRESAS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

CULTURA DEL VINO, SERVICIO Y CATA

Objetivos

Acercarse a la cultura del vino conociendo diferentes tipos de vinificaciones blanco, rosado, tintos jóvenes y crianzas. Técnicas de servicio del vino. Mención a vinificaciones especiales. Principales Denominaciones de Origen y variedades de uva.

Mejora de la profesionalidad del sector HORECA y comercio.

Salida Profesional:

Sector HORECA (Hostelería-Restauración-Cafeterías), comercio, servicios y distribución.

Perfil Del Alumno

Profesionales del sector hostelería y turismo.

Contenidos:

UD1. Elaboración del vino. Diseño de cartas de vinos.

Vinos tranquilos (blancos, rosados y tintos con y sin crianza).

Vinos especiales (espumosos y vinos andaluces).

UD2. El servicio de vinos. El maridaje.

UD3. La cata de vinos.

Vinos tranquilos (blancos, rosados y tintos con y sin crianza).

Vinos especiales (espumosos y vinos andaluces).

UD4. Aprovisionamiento y conservación de vinos.

Horas: 8 Horas

