Servicio de vinos

Área: SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA
Modalidad: Teleformación
Duración: 50 h
Precio: Consultar

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.

CONTENIDOS

1 elaboración del vino en hostelería - 1.1 introducción - 1.2 el origen del vino - 1.3 elaboración y crianza del vino - 1.4 la vinificación - 1.5 las variedades viníferas - 1.6 zonas vinícolas de españa - el indo - 1.7 la denominación de origen - 1.8 actividades: elaboración del vino en hostelería - 2 el servicio de vinos - 2.1 el proceso del servicio de los vinos - 2.2 actividades: el servicio de vinos - 3 la cata de vinos - 3.1 introducción - 3.2 la enología y la cata - 3.3 el orden de la cata - 3.4 actividades: la cata de vinos - 4 aprovisionamiento y conservación de vinos - 4.1 almacenamiento y conservación de los vinos - 4.2 la bodega - 4.3 control de stocks e inventarios de los vinos - 4.4 actividades: aprovisionamiento y conservación de vinos - 5 cartas de vinos - 5.1 la confección de una carta de vinos - 5.2 diseño gráfico de cartas de vinos - 5.3 la rotación de los vinos en la carta - 5.4 política de precios - 5.5 actividades: cartas de vinos - 6 el maridaje - 6.1 definición de maridaje y su importancia - 6.2 actividades: el maridaje - 6.3 cuestionario: cuestionario módulo 3 -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso.** De esta manera podrá volver a consultar la información del curso

siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.