

Servicio especializado de vinos



Área: HOSTELERIA Y TURISMO

Modalidad: Teleformación

Duración: 80 h

Precio: 40.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- Realizar el proceso del preservicio especializado de vinos siguiendo las normas internas del establecimiento de modo que se facilite el desarrollo posterior del servicio en sala en general y de vinos en particular.
- Realizar el proceso de servicio especializado de vinos siguiendo las normas de protocolo en restauración para garantizar la satisfacción del cliente.
- Informar y asesorar sobre la oferta de vinos y bebidas del establecimiento y su armonía con la oferta gastronómica con el objeto de lograr la máxima satisfacción del cliente y los objetivos comerciales y de prestigio de la organización.
- Realizar el proceso de post-servicio especializado de vinos siguiendo las normas internas del establecimiento.
- Asistir, bajo la supervisión del responsable de sala, en el proceso de servicio de alimentos, en caso de que sea requerido de modo que se facilite la consecución de los objetivos del departamento u área en el que se integra.
- Coordinar las tareas propias de sumillería con las del personal de sala para ofrecer un servicio eficaz y acorde con la categoría del establecimiento.

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1. Recursos Humanos y materiales

- 1.1 Brigada de restaurante.
 - 1.1.1 Maitre.
 - 1.1.2 2.º Maitre.
 - 1.1.3 Jefe de Sector.
 - 1.1.4 Sumiller.
 - 1.1.5 Camarero o Jefe de Rango.
 - 1.1.6 Ayudante de Camarero
- 1.2 Mise en Place para el Servicio de Vinos:
 - 1.2.1 Desarrollo de la mise en place.
 - 1.2.2 Limpieza del local.
 - 1.2.3 Cambio de Mantelería y Lencería.
 - 1.2.4 Puesta a punto del Mobiliario:
 - 1.2.4.1 Carros de Transporte.
 - 1.2.4.2 Mesas.
 - 1.2.4.3 Sillas.
 - 1.2.4.4 Aparadores.
 - 1.2.4.5 Barra.

- 1.2.4.6 Estantería para Botellería.
- 1.2.5 Puesta a punto del Material
 - 1.2.5.1 Bandejas.
 - 1.2.5.2 Cubos y Pies de Cubos.
 - 1.2.5.3 Champanera.
 - 1.2.5.4 Canastillas para Vinos Tintos.
 - 1.2.5.5 Decantadores.
 - 1.2.5.6 Jarras o Frascas para Decantar y Oxigenar.
 - 1.2.5.7 Tastevín.
 - 1.2.5.8 Termómetro.
 - 1.2.5.9 Sacacorchos.
 - 1.2.5.10 Abrebotellas.
 - 1.2.5.11 Posabotellas.
 - 1.2.5.12 Pinza para deguelle.
 - 1.2.5.13 Tapones.
 - 1.2.5.14 Velas.
 - 1.2.5.15 Vajilla.
 - 1.2.5.16 Cristalería.
 - 1.2.5.17 Bloc de Comandas.
- 1.2.6 Repaso de Equipos
 - 1.2.6.1 Botelleros y Cámaras Frigoríficas.
 - 1.2.6.2 Cavas.
 - 1.2.6.3 Máquina de hielo.
- 1.2.7 Técnicas de mantenimiento y conservación de los útiles y enseres utilizados
- 1.2.8 Montaje de mesas.

Unidad didáctica 2. Técnicas de venta de vinos

- 2.1 Tipología de clientes.
- 2.2 Sugerencia en la venta de vinos en función del tipo de restaurante:
 - 2.2.1 Restaurantes temáticos
 - 2.2.2 Cocina de Autor
 - 2.2.3 Restaurante tradicional
- 2.3 Sugerencias en la venta de vinos en función del tipo de clientes:
 - 2.3.1 Nacional
 - 2.3.2 Internacional
- 2.4 Sugerencias en la venta de vinos en función del tipo de servicio:
 - 2.4.1 Carta
 - 2.4.2 Menú Degustación
 - 2.4.3 Menú Concertado.
 - 2.4.4 Buffet
- 2.5 Quejas y reclamaciones en la venta de vinos.
- 2.6 Normas básicas de protocolo en la mesa.
- 2.7 Técnicas de comunicación.
- 2.8 La protección de consumidor y usuario:
 - 2.8.1 Normativa aplicable en España y la Unión Europea.

Unidad didáctica 3. Armonías entre ofertas gastronómicas y vinos. Maridaje

- 3.1 Definición de Maridaje y su importancia.
- 3.2 Criterios para relacionar alimentos y bebidas:
 - 3.2.1 Textura.
 - 3.2.2 Aroma.
 - 3.2.3 Color.
 - 3.2.4 Equilibrio gustativo.
- 3.3 Armonización de los Vinos con:

- 3.3.1 Aperitivos.
- 3.3.2 Entradas.
- 3.3.3 Pescados.
- 3.3.4 Carnes.
- 3.3.5 Postres.
- 3.4 Combinaciones más frecuentes.
- 3.5 Los enemigos del Maridaje.

Unidad didáctica 4. Proceso para el servicio especializado de Vinos

- 4.1 Toma de Comandas de vinos. Su circuito.
- 4.2 Rotación de los Vinos de la Carta:
 - 4.2.1 Popularidad.
 - 4.2.2 Rentabilidad.
- 4.3 Asesoramiento de Vinos.
- 4.4 Tipos de Servicio:
 - 4.4.1 Características.
 - 4.4.2 Ventajas.
 - 4.4.3 Inconvenientes.
- 4.5 Normas generales de Servicio y Desbarase.
- 4.6 Apertura de Botellas de Vino.
- 4.7 Decantación: objetivo y técnica.
- 4.8 Tipos, características y función de:
 - 4.8.1 Botellas.
 - 4.8.2 Corchos.
 - 4.8.3 Etiquetas.
 - 4.8.4 Cápsulas.

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.

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.